

**AgriCult**



[www.regione.vda.it/agricoltura](http://www.regione.vda.it/agricoltura)

[www.lovevda.it](http://www.lovevda.it)



**Ricette  
golose**  
con i prodotti  
del territorio

La Thuile  
**DOMENICA 3 AGOSTO**

LE RICETTE DI  
Non Solo  
**Show  
Cooking**  
IN VALLE D'AOSTA  
**CHEF AU MARCHÉ 2025**





## Chef Giuseppina Serra

chef a domicilio - Sweet and savory by Giusy

**SUSSURRI DAL PICCOLO SAN BERNARDO: TRA NATURA E GUSTO**  
**Gyoza fusion con Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP, caprino e miele**

**Tartelletta Gourmet con farina di mais valdostana, crema al caprino, miele millefiori di montagna PAT e lamponi freschi**

TEMPO DI ESECUZIONE: ★★★★★ COSTO: ★★★★★ DIFFICOLTÀ: ★★★★★

### Ingredienti per 4 persone

#### GYOZA

12 dischi per gyoza\*  
80 g di Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP tritato finemente  
100 g di formaggio caprino morbido\*  
1 cucchiaino di miele di castagno o millefiori di montagna della Valle d'Aosta PAT  
1 cipollotto tritato fine  
Un pizzico di zenzero fresco grattugiato  
1 cucchiaino di olio di sesamo  
Pepe bianco q.b.  
Olio per la cottura

#### Per l'intingolo:

2 cucchiaini di salsa di soia\*  
1 cucchiaino di aceto di riso  
1 cucchiaino di olio di sesamo  
1 cucchiaino di miele millefiori di montagna PAT  
Peperoncino (a piacere)

\*Allergeni: glutine, latte e derivati, soia

### Ingredienti per 4 persone

#### TARTELLETTA GOURMET

##### Base morbida alla farina di mais

100 g farina di mais valdostana fine  
50 g farina di frumento o integrale\*  
100 g burro di alpeggio\*  
100 g zucchero di canna grezzo  
2 uova fresche\*  
1 cucchiaino lievito naturale per dolci  
scorza di limone biologico  
1 pizzico di sale

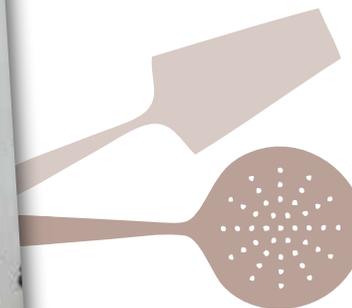
##### Crema leggera al caprino

150 g caprino fresco valdostano\*  
100 g panna fresca di montagna, semi-montata\*  
2 cucchiaini miele di rododendro o castagno della Valle d'Aosta PAT

#### Decorazione

4 lamponi freschi valdostani  
4 foglioline di menta fresca  
Miele Millefiori di montagna della Valle d'Aosta PAT

\*Allergeni: glutine, latte e derivati, uova



### GYOZA

#### PREPARARE IL RIPIENO

Mescolare il Jambon de Bosses DOP tritato con il caprino, il miele, il cipollotto, lo zenzero e l'olio di sesamo. Aggiustare di pepe. Ottenere un composto morbido ma non liquido.

#### FORMARE I GYOZA

Mettere un cucchiaino di ripieno al centro di ogni disco di pasta. Bagnare i bordi con un po' d'acqua, piegare a mezzaluna e pizzicare per sigillare. Realizzare le classiche pieghe oppure chiudere semplicemente.

#### CUOCERE

Scaldare un filo d'olio in una padella antiaderente. Disporre i gyoza e cuocere per 2 minuti, finché il fondo risulta dorato. Aggiungere mezzo bicchiere d'acqua, coprire con un coperchio e cuocere al vapore per 4-5 minuti, finché l'acqua evapori. Togliere il coperchio e lasciare asciugare per 1 minuto.

#### PREPARARE LA SALSA

Mescolare tutti gli ingredienti fino a sciogliere il miele.

#### SERVIRE

Disporre i gyoza caldi su un piatto, guarnire con erba cipollina o semi di sesamo e servire con la salsa.

### TARTELLETTA GOURMET

#### PREPARAZIONE DELLA BASE

In una ciotola, montare il burro morbido con lo zucchero fino a ottenere una crema liscia. Aggiungere le uova una alla volta, amalgamando bene. Incorporare la scorza di limone, poi le farine setacciate con il lievito e il sale. Versare in uno stampo rettangolare rivestito di carta forno e livellare a uno spessore di 1,5-2 cm. Cuocere in forno statico preriscaldato a 175°C per circa 25 minuti, fino a doratura. Lasciare raffreddare e tagliare in rettangoli regolari.

#### PREPARARE LA CREMA AL CAPRINO

Lavorare il caprino con il miele e il limone fino a ottenere una crema liscia. Montare la panna a parte e unirla delicatamente al caprino con una spatola. Trasferire la crema in una sac-à-poche con bocchetta liscia.

#### ASSEMBLARE IL DOLCE

Disporre la base su un piatto elegante. Formare 5 ciuffetti di crema al caprino sopra ogni base rettangolare. Adagiare un lampone al centro e completare con due foglioline di menta fresca. Lucidare con un filo di miele valdostano.