

**AgriCult**



www.regione.vda.it/agricoltura

www.lovevda.it



**Ricette
golose**
con i prodotti
del territorio

Gressoney-Saint-Jean
MERCOLEDÌ 6 AGOSTO

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





chef Giuseppe Cardullo
Albergo Alpenrose - Gressoney-Saint-Jean

VIAGGIO ON THE ROAD DALLA BASSA VALLE FINO AI PASCOLI WALSER

Pizzetta sfogliata con Toma di Gressoney PAT, miele millefiori di montagna PAT, paprika affumicata

Terrina di couscous di grano saraceno, brodo di cavolo nero, gelato al Lard d'Arnad DOP e mela renetta della Valle d'Aosta PAT

TEMPO DI ESECUZIONE: ★★★★★

COSTO: ★★★★★

DIFFICOLTÀ: ★★★★★

TEMPO DI ESECUZIONE: ★★★★★

COSTO: ★★★★★

DIFFICOLTÀ: ★★★★★

Ingredienti per 4 persone

PIZZETTA

Per la fonduta

300 g Toma di Gressoney PAT*
3 g sale
10 cl acqua tiepida

Per la pizzetta:

1 foglio di pasta sfoglia*
30 g miele millefiori di montagna della Valle d'Aosta PAT
10 g paprika affumicata
1 tuorlo d'uovo*

Per la decorazione:

50 g tisana alpina disidratata
10 cl grappa alla lavanda valdostana (da vaporizzare)

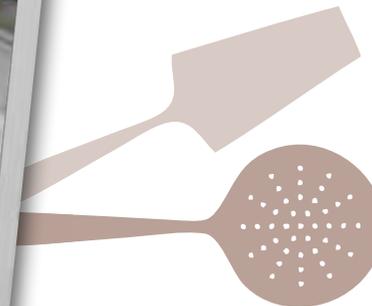
*Allergeni: glutine, latte e derivati, uova

Ingredienti per 4 persone

TERRINA DI COUSCOUS

300 g couscous di grano saraceno
200 g cavolo nero
200 g Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP
50 g mela renetta della Valle d'Aosta PAT
5 g sale alle erbe
10 cl acqua
2 scalogni piccoli
1 cucchiaio olio EVO

*Allergeni: /



PIZZETTA

Tagliare la Toma di Gressoney PAT a cubetti e scioglierla a fuoco lento in un pentolino con acqua e sale, fino a ottenere una consistenza liscia e filante. Stendere il composto in una teglia e far raffreddare in frigorifero per 30 minuti.

Con un coppapasta medio ricavare i dischi dalla sfoglia (due per ogni pizzetta). Con un coppapasta più piccolo, coppare la Toma raffreddata. Su un disco di sfoglia, adagiare la Toma, un filo di miele e chiudere con l'altro disco, sigillando i bordi.

Disporre su carta da forno, spennellare con tuorlo e cuocere a 170°C per 12 minuti. A fine cottura, aggiungere un dischetto di Toma su ogni pizzetta e lasciare fondere nel forno spento. Completare con paprika affumicata e un filo di miele valdostano.

IMPIATTAMENTO

Disporre le pizzette su un letto di tisana sbriciolata per attivarne i profumi. Vaporizzare con grappa alla lavanda al momento del servizio.

CONSIGLIO DELLO CHEF

Ideale come antipasto originale e aromatico per un menù conviviale.

TERRINA DI COUSCOUS

Preparare un brodo con acqua fredda, foglie di cavolo nero e scalogno; far sobbollire e ridurre di due terzi. Tostare leggermente il couscous a secco in un pentolino, coprire con il brodo bollente (fino a superare di un dito il livello del couscous), coprire e lasciar assorbire per circa 10 minuti. Stendere su una teglia, sgranare con un cucchiaio e condire con olio. Frullare cavolo e scalogno ben strizzati, trasferire in una ciotolina e conservare in frigorifero. Tagliare il Lard d'Arnad DOP e la mela renetta a cubetti; frullare con acqua a filo e sale alle erbe fino a ottenere una consistenza montata e spumosa. Trasferire in una vaschetta e far riposare in freezer per almeno 40 minuti.

IMPIATTAMENTO

Formare una base di couscous con un coppapasta, spennellare il piatto con la crema di cavolo nero, formare una quenelle di gelato al Lard d'Arnad con due cucchiaini e guarnire con fiori freschi ed erbe aromatiche.

CONSIGLIO DELLO CHEF

Un ottimo spunto per stupire i commensali scoprendo i prodotti tipici della Valle d'Aosta.