



La Cuisine du Marché

Scopri i sapori della **Valle d'Aosta**

Cooking show a cura dei giovani chef della Fondazione per la Formazione Professionale e Turistica di Châtillon, che realizzeranno ricette della cucina di tradizione della Valle d'Aosta.

- Ore 11.30 **La Sosa**
Ore 13.30 **Gnocchetti di patate di montagna su crema di Reblec e Motsetta profumati al miele di castagno**
Ore 15.30 **La Flantse**

R I C E T T E

La Sosa

Ingredienti:

- Fagiolini verdi e patate
- 4 pomodori
- 1 cipolla
- 4 carote
- 1 cuore di sedano
- 1 peperone
- 2 zucchini
- 70 gr pancetta
- 100 gr Fontina o toma
- Timo, sale, pepe e burro chiarificato

Glassare nel burro chiarificato una cipolla tagliata a fette sottili, cubetti di pancetta, i fagiolini tagliati a tocchi piccoli (si utilizzano quello dell'orto quando mettono già il piccolo fagiolo), le patate a pezzi. Insaporire il tutto bene, aggiungere le foglioline di timo fresco. Unire le altre verdure pulite e tagliate a pezzi. Aggiungere un poco di brodo o acqua calda, salare e pepare. Incoperchiare e lasciare cuocere a lungo a calore moderato rimastando di tanto in tanto. Le verdure devono fondere e formare una amalgama densa. Pezzi di formaggio alla fine, rimastare ancora con un bel cucchiaino di legno e servire.

*Ricetta di Laura Zenti
La balade gourmande au fil du temps*





La Cuisine du Marché

Gnocchetti di patate di montagna su crema di Reblec e Motsetta profumati al miele di castagno

Ingredienti:

- 1 kg di patate di montagna
- 200 gr farina bianca
- 70 gr farina integrale
- 2/3 uova
- 150 gr Motsetta a striscioline
- 250 gr Reblec
- sale, pepe e noce moscata

Lessare le patate precedentemente lavate con la buccia, passarle da calde allo schiacciap patate e lasciarle raffreddare leggermente, lavorarle in seguito con le farine, le uova ed insaporire con il sale e le spezie.

Dividere l'impasto e ricavarvi dei bastoncini dello spessore di un dito, tagliarli della dimensione desiderata, lessare gli gnocchetti così ottenuti in abbondante acqua salata e servirli accompagnati dalla crema di Reblec, cospargere con la Motsetta a striscioline ed ultimare profumando con il miele di castagno.

Ricetta della Fondazione per la Formazione Professionale e Turistica di Châtillon

La Flantse

Ingredienti:

- 300 gr farina integrale di frumento
- 100 gr farina di segale possibilmente da coltivazione biologica)
- 150 gr burro
- 13 gr lievito di birra fresco
- 2 dl di latte tiepido
- 100 gr zucchero
- uvetta, mandorle, noci grossolanamente tritate
- cubetti di mela o zucca cotta possono integrare o sostituire lo zucchero

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, fondere il burro e lavorare il tutto con le farine procedendo come per la preparazione del pane tradizionale. Lasciare lievitare l'impasto. Aggiungere gli altri ingredienti, impastare e quindi formare panetti dal peso di circa 200 gr cadauno. Attendere la lievitazione quindi cuocere in forno preriscaldato per circa 40 min a 180 gradi.

*Ricetta di Laura Zenti
Balade gourmande au fils du temps*

