



Le specialità della nostra cucina Valtellinese


TAROZ

Piatto valtellinese composto da fagiolini e patate, bolliti e conditi con burro fuso, fagioli borlotti, cipolla rosolata e formaggio valtellina casera. Si sposa benissimo con cacciatori o salame.

 *Spezialität aus dem Veltlin bestehend aus Borlotti-Bohnen, grüne Bohnen und Kartoffeln, gesotten und angemacht mit zerlassene Butter, angebratene Zwiebeln und Valtellina-Casera-Käse. Es passt sehr gut mit Salami und Cacciatori.*

 *Valtellina dish composed of Borlotti-beans, potatoes and string beans, boiled and dressed with melted butter, browned onions and Valtellina-Casera-cheese. Very good together with salami.*


 *Plat de Valtellina composé de haricots-Borlotti, pommes de terre et haricots verts, bouillis et assaisonnés avec beurre fondu, oignons rissolés et fromage Valtellina Casera. Très bon servi avec des saucissons.*

 *Plato compuesto de habichuelas Borlotti, judias verdes y patatas hervido y sazonado con mantequilla fundida, cebolla sofrita y queso Valtellina Casera. Es muy apetitoso con chorizo.*





SCIATT (in lingua lombarda "rospo")

Cubetti di formaggio semigrasso valtellinese passati in una pastella di grano saraceno e fritti in olio bollente, serviti con insalata di stagione.

 *Valtellina halbfett Käse-Würfeln, welche vorerst in einen Buchweizen-Teig eingetaucht werden und anschliessend in Öl frittiert, mit Saisonsalat serviert.*

 *Buckwheat fritters filled with Valtellina cheese.*

 *Petits cubes de fromage Valtellina passés dans une pâte de sarrasin et frits dans l'huile, servis avec salade de saison.*


 *Cubitos de queso pasados en un bateador con harina de trigo sarraceno, frito en aceite caliente, servido con ensalada de la temporada.*





PIZZOCCHERI

Tagliatelle con farina di grano saraceno, patate e verze, condite con abbondante formaggio grasso Valtellina e burro fuso con aglio.

 *Buchweizen-Nudeln, Kartoffeln und Wirsingkohl, angemacht mit reichlich Valtellina-Käse und zerlassene Butter mit Knoblauch.*


 *Buckwheat noodles, potatoes and cabbage dressed with abundant Valtellina cheese and melted butter with garlic.*

 *Tagliatelles de sarrasin, pommes de terre et chou-frisé, assaisonnées avec beaucoup de fromage gras Valtellina et beurre fondu avec ail rissolé.*

 *Pasta de harina de trigo sarraceno, patatas y col, sazonado con mucho queso, mantequilla fundida y ajo.*


CHISCIOI

Fette di formaggio semigrasso valtellinese passati in una pastella di grano saraceno a formare una frittatina.

 *Valtellina halbfett Käse-Scheiben, welche vorerst in einen Buchweizen-Teig bereitet werden, danach in eine Runde Omlet geformt.*


 *Buckwheat fritters filled with Valtellina cheese.*


 *Tranches de Fromage Valtellina passées dans une pâte à frir de sarrasin.*


 *Rebanadas de queso pasado en un bateador de harina de trigo sarraceno, como una tortilla.*

RAVIOLI DI STRUZZO AL PROFUMO DI ROSMARINO

Ravioli ripieni di carne di struzzo e conditi con salsa d'arrosto.

 *Ravioli aus Eierteig, gefüllt mit Straußen-Fleisch und angemacht mit einer Braten-sauce.*

 *Ravioli with ostrich-meat and brown gravy.*


 *Ravioli farcis avec autruche et servis avec une sauce de rôti.*


 *Ravioli rellenos de carne de avestruz y sazonados en salsa.*



RAVIOLI DI TAROZ CON SCAGLIE DI CASERA

Il ripieno dei ravioli è il taroz, piatto valtellinese composto da fagioli borlotti, fagiolini e patate, bolliti e conditi con burro fuso, cipolla rosolata e formaggio valtellina casera.

 *Ravioli gefüllt mit Taroz.*

 *Ravioli with Taroz.*

 *Ravioli farcis avec Taroz.*

 *Ravioli de Taroz.*



RAVIOLI DI GRANO SARACENO ALLA CREMA DI BITTO

Ravioli ripieni di ricotta serviti con panna e formaggio Bitto.



Ravioli mit Ricottafüllung serviert mit Rahm und Bittokäse.



Ravioli stuffed with ricotta, served with cream and Bitto cheese.



Ravioli de sarrasin, farcis avec de la ricotta et servis avec du fromage Bitto et de la crème fraîche.



Ravioli rellenos de queso fresco con salsa de nata y queso Bitto

RISOTTO AI MIRTILLI

Risotto mantecato con mirtilli della Valtellina.



Weiches Risotto mit Heidelbeeren aus dem Veltlin.



Risotto mixed with Valtellina blueberry.



Riz avec myrtilles de Valtellina.



Arroz con arandanos de Valtellina.

BISCIOELA (CON GRAPPA)

Dolce tipico della Valtellina tagliato a fette sottili e tostato nel forno, a piacere viene servita con aggiunta di grappa.



Typisches Dessert aus dem Veltlin in feinen Scheiben geschnitten und im Ofen leicht gebraten, auf Wunsch wird es auch mit einem Spritz Grappa serviert.



Typical Valtellina cake, thinly sliced and toasted in the oven. On request served with grappa liqueur.



Gâteau typique grillé, coupé en tranches, on peut le goûter avec de l'eau-de-vie.



Dulce de Valtellina en lonchas finitas y tostado en el horno. Si apetece con un poco de aguardiente en cima.

FRAELINO

50 % grappa, 50 % Braulio

Miscelare la grappa con il Braulio, amaro alle erbe della Valtellina. Altre grappe non rendono così buono questo prodotto.



Grappa mit Amaro mischen, Degustiv mit Kräuter aus dem Veltlin.



Mix both Grappa & Braulio in equal parts.



Mélanger l'eau-de-vie avec du Braulio, c'est l'eau-de-vie Braulio qui le rend si bon.



Mezclar aguardiente y Braulio (amargo con hierbas de Valtellina).

Come si preparano

TAROZ

200 gr. patate bianche, 75 gr fagiolini verdi, 20 gr fagioli Borlotti, 60 gr formaggio Valtellina Casera, 15 gr parmigiano, 5 gr cipolla tritata, 80 gr burro d'alpe

Preparazione: portare a ebollizione l'acqua mettendo i fagioli borlotti, lasciare bollire per 15 minuti, aggiungere i fagiolini verdi, bollire per altri 5 minuti, aggiungere le patate tagliate a pezzi, a cottura ultimata, scolare e mettere in un tegame con 75 gr di burro lasciarlo incorporare, in un altro tegame fare rosolare la cipolla e con il burro restante mettere negli altri ingredienti e amalgamare il tutto fino che il formaggio è fuso. Servire caldo con salame (cacciatori).

SCIATT

110 gr. farina grano saraceno, 55 gr farina bianca, formaggio semigrasso Valtellina a cubetti, 1 bicchierino di grappa, 1 bicchiere acqua minerale, 1/2 bicchiere di birra, sale e pepe, olio per friggere

Preparazione: lavorare le farine, la grappa, l'acqua e la birra fino ad ottenere una pastella, con l'aiuto di un cucchiaino versare un cubetto di formaggio intinto nella pastella nell'olio bollente. Si ottengono così delle piccole bignole brune, servire con insalata di stagione

PIZZOCCHERI

400 gr farina di grano saraceno, 100 gr farina bianca, 200 gr formaggio grasso Valtellina, 50 gr parmigiano grattato, 100 gr patate, 100 gr verze, 100 gr burro d'alpe, 2 spicchi aglio

Preparazione: mischiare le farine e bagnare con acqua tiepida. Lavorare e ricavare la sfoglia di 5 mm da cui tagliare i pizzoccheri, portare ad ebollizione l'acqua con la verdura, versare i pizzoccheri e, a cottura ultimata, condire con il formaggio ed il burro fuso con l'aglio.

CHISCIOI

150 gr. farina grano saraceno, 100 gr farina bianca, 400 gr formaggio, Valtellina casera semigrasso, 1 bicchierino di grappa, 1 bicchiere acqua minerale, sale e pepe, olio per friggere

Preparazione: formando una pastella un pò densa tagliare il formaggio a rettangoli piccoli, versarli nella pastella ed in una padella precedentemente scaldata con olio e una noce di burro adagiare il formaggio pastellato formando le frittelle. Lasciare cuocere da ambo i lati.

TAJADIN DE VILLA

250 gr. farina bianca, 40 gr farina di castagne, 2 uova, 1 cucchiaino d'olio, sale e pepe. Per il condimento: 150 gr formaggio Valtellina Casera tagliato a quadretti, 40 gr cipolla tritata, 50 gr. burro d'alpe

Preparazione: con le farine, il tuorlo d'uovo, acqua e sale fare le tagliatelle. Cuocere in acqua bollente salata per circa 5 minuti.

Scolare, aggiungere il formaggio Casera tagliato a cubetti e subito dopo il burro fuso che sarà stato fatto rosolare con la cipolla. Servire i tajadin molto caldi.

FETTUCCINE ALLO SFORZATO CON FONDUTA AL BITTO

250 gr. farina bianca, 50 gr vino Sforzato ridotto, 1 uovo. Per il condimento: 50 gr burro, 250 gr panna fresca, 80 gr. Bitto tagliato a cubetti

Preparazione: con le farine, il tuorlo d'uovo, vino e sale fare le fettuccine. Cuocere in acqua bollente salata per circa 5 minuti. Scolare, aggiungere il formaggio Bitto tagliato a cubetti e subito dopo la panna, servire le fettuccine molto calde.

PASTA DEL DELEBIAT

150 gr. farina di grano saraceno "Scotti", 100 gr. farina bianca tipo 00, 2 uova, 125 gr. di coste, 50 gr. di ricotta di monte, 25 gr. di burro d'alpe, 10 gr. di cipolle

Preparazione: impastare le farine e le uova dopo di che formare delle tagliatelle, cuocere queste ultime in acqua salata unite alle coste per cinque minuti. Scolare il tutto mettere in una pirofila e cospargere di ricotta, soffriggere le cipolle nel burro e versarle sopra le tagliatelle.

RAVIOLI DI STRUZZO AL PROFUMO DI ROSMARINO

Ingredienti per la pasta: 500 gr. farina bianca tipo 00, 4 uova, 1 cucchiaio di olio, 1 pizzico di sale. Per il ripieno: 200 gr. di polpa di struzzo a pezzi, 50 gr. di pancetta a cubetti, 1 foglia di alloro, 50 gr. di cipolla tritata, 1 spicchio d'aglio, 1 litro di brodo, 1 uovo, 40 gr. di parmigiano.

Preparazione: rosolare in olio la cipolla, la pancetta e l'aglio, quando il tutto è ben rosolato, aggiungere la carne di struzzo e lasciarla brasare per alcuni minuti. Aggiungere quindi il brodo e la foglia di alloro e lasciare cuocere per circa un'ora. A cottura ultimata lasciare raffreddare il ripieno, poi tritarlo finemente e mantecarlo con uova e parmigiano. Disporre a fontana la farina, aggiungervi le uova, l'olio, il sale ed impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, lasciare riposare per mezz'ora. Stendere la pasta e formare i ravioli: cuocerli in abbondante acqua salata per 8 minuti e disporli su un piatto, per poi aggiungere il condimento. Sciogliere in una padella 30 gr. di burro, 250 ml. di sugo d'arrosto e due rametti di rosmarino tritato finemente, insaporire con sale e pepe, lasciar bollire fino ad ottenere una salsa abbastanza densa e versarla sui ravioli.

RAVIOLI DI TAROZ CON SCAGLIE DI CASERA

La ricetta per la pasta ricopia quella dei ravioli di struzzo, aggiungendo 50 gr. di spinaci lessati. Il ripieno dei ravioli è il taroz.

Condire con 50 gr. di formaggio Valtellina casera tagliato a listarelle, burro versato, pepe e formaggio grattugiato.

RAVIOLI DI GRANO SARACENO ALLA CREMA DI BITTO

250 g farina grano tenera, 250 g farina grano saraceno, 4 uova, acqua qb, 150 g formaggio grasso, 150 g casera, 40 g ricotta, 20 g grana padano, 250 g panna, 90 g bitto

Mescolare le due farine e disporle a fontana. Aggiungere le uova e un pizzico di sale e un goccio d'acqua e impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Tritare finalmente i formaggi e mescolarli fra loro. Stendere la pasta e formare i ravioli, cuocerli per 4 minuti in abbondante acqua salata. Fondere il bitto con la panna, disporlo sul piatto, scolare i ravioli e servirli sulla crema.

RISOTTO AI MIRTILLI

150 g mirtilli, 250 g riso, 700-800 ml brodo, olio d'oliva qb, 30 g cipolla, vino bianco qb

Preparare il brodo. Tritare finemente la cipolla, farla rosolare, aggiungere il riso e tostare. Bagnare con un goccio di vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere i mirtilli e il brodo poco alla volta fino a cottura ultimata. Mantecare con della panna da cucina.