

VALLE D'AOSTA

Carbonade o Carbonada

Dosi per 10 persone

1,8 kg di manzo

farina

300 g di cipolla

150 g di burro

1,2 l di vino rosso

sale e pepe

Preparazione:

tagliare la cipolla a fettine sottili.

Tagliare a pezzi la carne, passarla nella farina, rosolarla nel burro in una casseruola e, a fine cottura, posarla su un piatto.

Rosolare le cipolle nello stesso fondo di cottura.

Rimettere nel recipiente la carne per cuocerla, facendo attenzione a bagnarla ogni tanto con il vino rosso.

Lasciar brasare per 2 ore circa.

Salare e pepare generosamente.

Costolette alla valdostana

Dosi per 10 persone

10 costolette di vitello (per un peso complessivo di 2 kg circa)

farina

pane grattugiato

250 g di fontina

olio di semi

200 g di burro

3 uova

sale

pepe

Preparazione:

incidere con un coltello la carne delle costolette in senso orizzontale, per ricavare una tasca.

Disporre all'interno di ogni tasca la fontina tagliata a fette sottili.

Chiudere i lembi della tasca battendo con un batticarne.

Infarinare le costolette, passarle nell'uovo e nel pane.

Cuocere le costolette in padella con il burro e l'olio, salare e pepare.

Note: alcune varianti prevedono, insieme alla fontina, lamelle di tartufo oppure fettine di prosciutto crudo o cotto.

Fonduta

Dosi per 10 persone

1 kg di fontina valdostana
1/2 l di latte
60 g di tartufo d'Alba
6 tuorli
alcune fettine di pane tostato

Preparazione:

tagliare la fontina a dadini, metterla in una bacinella e ricoprirla di latte, lasciandola macerare per almeno due ore.

Versare il tutto in una casseruola e scaldare a fuoco medio, mescolando continuamente con una spatola di legno sino a quando il formaggio sarà completamente fuso.

Unire i tuorli, incorporandoli uno alla volta.

Servire in tegamini individuali, cospargendo la superficie con sottili fettine di tartufo.

Accompagnare con le fettine di pane calde.

Martin sech

Dosi per 10 persone

1,5 kg di pere Martin Sech

150 g di zucchero

7 dl di vino rosso corposo

chiodi di garofano

cannella

grani di pepe nero

Preparazione:

lavare le pere e, senza pelarle, metterle in una casseruola disponendole in un unico strato.

Unire lo zucchero, il vino e le spezie.

Coprire e cuocere in forno a 180 °C per 50 minuti circa.

Levare dal forno e restringere il fondo di cottura per renderlo leggermente sciropposo.

Servire fredde.

Zuppa Valpelline

Dosi per 10 persone

3,5 kg di cavolo verza
350 g di fontina
180 g di prosciutto crudo
150 g di burro
120 g di lardo o pancetta
3 l di brodo di carne
20 fette di pane nero
sugo di arrosto
sale
pepe

Preparazione:

mondare le verze e tagliarle a losanghe.

Preparare un battuto con il lardo e farlo fondere in una casseruola con il burro.

Unire le verze al soffritto, farle appassire e in seguito rosolare; salare e pepare.

Tostare in forno le fette di pane.

In un tegame di coccio formare degli strati composti da fette di pane condite leggermente con sugo di arrosto, uno strato di verza, fettine sottili di prosciutto crudo e fontina (prestare attenzione a che l'ultimo strato sia costituito dalla fontina).

Bagnare con il brodo in maniera sufficiente a coprire la preparazione.

Mettere in forno a 190 °C per 45 minuti circa.