

LA STAMPA CUCINA



CRONACHE
Genova, Salvini agli sfollati: presto risorse. "Ferragosto saltato", Casalino si scusa



ECONOMIA
Lavazza sigla l'accordo per l'acquisizione del business Mars Drinks



MILANO
Ecco la nuova Brera: 38 sale risistemate e un nuovo caffè

ManUnited, Zidane chiama Mourinho: "Attento, vogliono farti fuori"

RICETTA DA CHEF



Strudel goloso con il formaggio di montagna

MARINA PALUMBO



THE X FACTOR UK
Paura a X Factor, il concorrente cade dal palcoscenico durante l'esibizione



TUTTOSOLDI
Guadagnare con il mercato valutario,

Strudel di grano saraceno con verdure invernali, mascherpa d'Alpe stagionata e fonduta al Bitto

Una ricetta dello chef Maurizio Vaninetti per celebrare la 111° edizione della Mostra del Bitto a Morbegno



MARINA PALUMBO

Pubblicato il 01/10/2018
Ultima modifica il 01/10/2018 alle ore 19:01

Sabato 13 e domenica 14 ottobre, a Morbegno, in provincia di Sondrio, si terrà la **111° edizione della Mostra Del Bitto**, il tipico formaggio Dop d'alpeggio e di stalla prodotto nella zona.

Per l'occasione, lo **chef Maurizio Vaninetti**, dell'**Osteria del Crotto**, **ci regala una ricetta** autunnale realizzata con una fonduta di questo goloso formaggio, su cui depositeremo uno strudel farcito con un'altra prelibatezza tipica lombarda, ovvero la ricotta stagionata delle Alpi chiamata "mascherpa".

Re indiscusso della tradizione casearia valtellinese, il **Bitto** è un formaggio apprezzato in tutto il mondo. Per gli appassionati del gusto, la mostra sarà anche l'occasione per conoscere e assaggiare altre eccellenze dell'enogastronomia: il formaggio Valtellina Casera, la bresaola, i vini Valtellina Superiore e Sforzato, le mele, il miele e i famosi pizzoccheri cucinati secondo l'antica ricetta.



Le quantità sono per una tavolata da venti persone.

INGREDIENTI

(per 20 persone)

300 g farina 00

200 g farina di grano saraceno macinata fine

30 g olio extravergine d'oliva

250 g circa di acqua fredda

3 carote medie

1 gambo di sedano

1 porro

½ verza

“mascherpa” stagionata di alpeggio

sale e pepe

500 g Bitto

300 ml latte

4 tuorli d'uovo

PREPARAZIONE

1. Per ottenere 20 strudel monoporzione, mescolare i due tipi di farina, aggiungere gli ingredienti liquidi e impastare fino a ottenere una pasta liscia di consistenza media.

Disporre la pasta in una ciotola leggermente unta d'olio, coprire con un canovaccio e lasciare riposare per alcune ore.

2. Tagliare le verdure a julienne e cuocerle a vapore per pochi minuti; salare e pepare.

3. Mettere il Bitto tagliato a cubetti nella parte superiore di un bagnomaria, coprirlo con il latte e lasciare riposare per due ore. Sciolto il formaggio, aggiungere i tuorli e continuare la cottura mescolando, quindi tenere in caldo.

4. Stendere la pasta dello strudel fino a ottenere una sfoglia molto sottile, ricavandone rettangoli di circa 20 per 10 centimetri. Adagiare all'interno le verdure, aggiungere un po' di Mascherpa e poi avvolgere la pasta.

5. Spennellare gli strudel con un uovo sbattuto con un cucchiaino di acqua e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15-18 minuti. Versare la fonduta in un piatto fondo caldo e adagiare il piccolo strudel sopra di essa.

E buon appetito!

L'appuntamento con la 111° edizione della Mostra Del Bitto, per calarsi nella cultura montana valtellinese, sarà scandito anche da momenti di festa, musica, showcooking, spettacoli e dall'arrivo di due ospiti molto amati: **sabato 13** ci sarà **Jimmy Ghione** di Striscia la notizia, per esaltare la genuinità dei prodotti tipici valtellinesi; **domenica 14 Benedetta Parodi**, per rivelarne la bontà quali ingredienti in cucina.

La festa si snoderà tra le storiche piazzette, gli antichi palazzi e chiese e le caratteristiche vie che conducono fino al Polo Fieristico Provinciale. Ingresso e bus navetta sono gratuiti.