

Bresaola della Valtellina

le Ricette



Consorzio per la tutela del nome
Bresaola della Valtellina



La Bresaola della Valtellina

La vera bresaola è solo quella prodotta in Valtellina. E' fatta con carne di manzo selezionata e magra, di sapore inconfondibile ed unico grazie all'aria fresca e pura che discende dalle verdi montagne di Valtellina.

Le tradizionali ricette della concia, arricchite dai profumi delle spezie e dalle fragranze di erbe e bacche alpine, il clima invariabilmente asciutto e ventilato della valle, permettono, con una lieve salatura, l'ottenimento di un prodotto unico, morbido e moderatamente sapido.

Un prodotto unico come la *Sua* Valtellina

La tecnica di produzione della Bresaola della Valtellina, originariamente finalizzata alla mera conservazione della carne per lunghi periodi, si è nel tempo perfezionata ed arricchita, consentendo l'affinamento della qualità del prodotto, nonché accentuandone e valorizzandone l'originaria tipicità.

Il rigoroso Disciplinare di Produzione ha completato l'antica sapienza degli operatori, assicurando la sicurezza igienica e qualitativa del prodotto.

La Bresaola della Valtellina è così giunta intatta sino ad oggi, grazie al rispetto dei metodi tradizionali, affiancati dalle più avanzate tecniche di selezione e controllo della qualità in tutta la filiera di produzione.

La riconosci dal marchio comunitario di tutela "Indicazione Geografica Protetta" che, presente su ogni confezione, consente al consumatore di accertare personalmente l'autenticità del prodotto.





le *Ricette*

con la *Bresaola della Valtellina*
(per quattro persone)

- 6 *Bresaola "Santa"*
- 8 *Bresaola alla montanara*
- 10 *Mousse di bresaola*
- 12 *Involtoni di bresaola*
- 14 *Carpaccio di bresaola*
- 16 *Bresaola ai funghi porcini*
- 18 *Fagottini gustosi di bresaola*
- 20 *Insalata tricolore*
- 22 *Cannoncini di bresaola*
- 24 *Bresaola in agrodolce*
- 26 *Bresaola ai carciofi*
- 28 *Melanzane alla bresaola*
- 30 *Stuzzichini di bresaola*
- 32 *Bresaola e mele*
- 34 *Tagliolini alla bresaola*
- 36 *Risotto alla bresaola e Bitto*
- 38 *Ravioli alla bresaola*

Bresaola della Valtellina "Santa"

Il modo più genuino e tradizionale di gustare la vera Bresaola della Valtellina

INGREDIENTI

200 grammi di Bresaola della Valtellina in fette sottili



◆ Disporre la Bresaola della Valtellina affettata finemente su un tagliere di legno.

Può essere accompagnata con riccioli di burro al ginepro* e pane di segale.

**In un pestello tritare alcune bacche di ginepro, incorporare nel burro ammorbidito a temperatura ambiente e quindi porre in frigorifero per circa un'ora.*



Bresaola della Valtellina alla montanara

INGREDIENTI

200 grammi di Bresaola della Valtellina in fette sottili, timo e maggiorana, olio extravergine di oliva, succo di limone, pepe



- ◆ Disporre la Bresaola della Valtellina sui piatti di portata.
- ◆ Condire con l'olio extravergine di oliva, qualche goccia di succo di limone e pepe a gradimento.
- ◆ Cospargere con timo e maggiorana.
- ◆ Lasciare macerare in frigorifero per una decina di minuti.



Mousse di Bresaola della Valtellina

INGREDIENTI

100 grammi di Bresaola della Valtellina tagliata a cubetti
120 grammi di ricotta
60 grammi di mascarpone,
panna, brandy, pepe, sale



- ◆ Frullare la Bresaola della Valtellina con la ricotta fino ad ottenere un impasto cremoso.
- ◆ Amalgamando con un cucchiaino, aggiungere gradualmente il mascarpone, un poco di brandy, pepe e sale secondo il proprio gusto.
- ◆ Se necessario, aggiustare la morbidezza della mousse aggiungendo la panna liquida.
- ◆ Con una tasca a tela realizzare ciuffi di mousse sui piatti di portata.
- ◆ Rassodare in frigorifero prima di servire.



Involtini di Bresaola della Valtellina

INGREDIENTI

12 fette di Bresaola della Valtellina
150 grammi di caprino
scalogno, erba cipollina, prezzemolo,
basilico, paprica, pepe

- ◆ Frullare il caprino ed aromatizzarlo con il trito di erbe precedentemente preparato.
- ◆ Spalmare il composto sulle fettine di Bresaola della Valtellina.
- ◆ Arrotolare e fissare con uno stuzzicadenti.
- ◆ Guarnire con un sottaceto o un'oliva secondo il proprio gusto.

Variante: in luogo del caprino si può utilizzare la ricotta.



Carpaccio di Bresaola della Valtellina

INGREDIENTI

200 grammi di Bresaola della Valtellina in fette sottili
Scaglie di formaggio stagionato (Bitto, grana, gruviera)
Olio extravergine di oliva, succo di limone, salsa Worcester, pepe, rucola



- ◆ Disporre la Bresaola della Valtellina sui piatti di portata.
- ◆ Condire con l'olio extravergine di oliva, poco succo di limone e il pepe.
- ◆ Aggiungere alcune gocce di salsa Worcester.
- ◆ Cospargere abbondantemente con le scaglie di formaggio e guarnire con la rucola.
- ◆ Servire fresco.



Bresaola della Valtellina ai funghi porcini

INGREDIENTI

200 grammi di Bresaola della Valtellina in fette sottili
Funghi porcini crudi
Olio extravergine di oliva, succo di limone, sedano, prezzemolo



- ◆ Disporre la Bresaola della Valtellina sui piatti di portata.
- ◆ Condire con l'olio extravergine di oliva, poco succo di limone, il prezzemolo tritato e il sedano tagliato a rondelle.
- ◆ Affettare sottilmente i funghi e disporli sulla Bresaola della Valtellina precedentemente condita.

Variante: in luogo dei funghi porcini si possono utilizzare gli Champignons.



Fagottini di Bresaola della Valtellina

INGREDIENTI

12 fette di Bresaola della Valtellina
100 grammi di sottaceti
Un cucchiaino di pasta d'acciughe
Un cucchiaio di capperi
Olio extravergine di oliva
erba cipollina



- ◆ Frullare la pasta di acciughe con i capperi e i sottaceti precedentemente scolati.
- ◆ Aggiungere un filo di olio extravergine di oliva.
- ◆ Posizionare un cucchiaino del composto ottenuto al centro di ogni fettina di Bresaola della Valtellina.
- ◆ Chiudere dando la forma di caramella o di fagottino legato con l'erba cipollina.



Insalata tricolore con mozzarella e Bresaola della Valtellina

INGREDIENTI

150 grammi di Bresaola della
Valtellina tagliata a striscioline sottili
2 mozzarelle fresche
Insalata verde (cicoria, rucola, soncino)
Olio extravergine di oliva, succo di limo-
ne, sedano verde



- ◆ Porre l'insalata tagliata a piacere in una insalatiera.
- ◆ Aggiungere la Bresaola della Valtellina e la mozzarella tagliata a cubetti.
- ◆ Condire il tutto con l'olio extravergine di oliva e poco succo di limone.
- ◆ Cospargere col sedano verde tagliato a rondelle.



Cannoncini di Bresaola della Valtellina

INGREDIENTI

12 fette di Bresaola della Valtellina
100 grammi di gorgonzola
30 grammi di mascarpone
10 noci, sale e pepe, prezzemolo



◆ Amalgamare il gorgonzola con il mascarpone, i gherigli di noce tritati ed un pizzico di pepe nero.

◆ Collocare un cucchiaino dell'impasto su ogni fetta di Bresaola della Valtellina.

◆ Arrotolare come un cannoncino facendo lievemente debordare il composto da uno o da entrambi i lati.

◆ Intingere gli estremi nel prezzemolo tritato finemente.

Variante: in luogo del gorgonzola si può utilizzare il taleggio.



Bresaola della Valtellina in agrodolce

INGREDIENTI

200 grammi di Bresaola della

Valtellina in fette sottili

Un pompelmo a spicchi

Una mela della Valtellina

Insalata cicorino

Olio extravergine di oliva, aceto di
mele, sale

- ◆ Condire la cicoria tagliata finemente con un filo di olio extravergine di oliva, aceto di mele o succo di pompelmo, sale.
- ◆ Disporla sui piatti di portata.
- ◆ Adagiare la Bresaola della Valtellina sul letto di cicoria.
- ◆ Guarnire con gli spicchi di pompelmo perfettamente spellati e le fettine di mela della Valtellina.



Bresaola della Valtellina ai carciofi

INGREDIENTI

200 grammi di Bresaola della Valtellina in fette sottili
Il cuore di 4 carciofi
Formaggio Valtellina Casera stagionato
Olio tartufato

- ◆ Disporre la Bresaola della Valtellina sui piatti di portata.
- ◆ Tagliare i cuori di carciofo a fette sottili e distribuirli sulle fette di Bresaola della Valtellina.
- ◆ Aggiungere il formaggio a scaglie.
- ◆ Condire con un filo di olio tartufato.

Variante: in luogo del Valtellina Casera si può utilizzare il grana.



Melanzane alla Bresaola della Valtellina

INGREDIENTI

200 grammi di Bresaola della Valtellina in fette sottili
2 melanzane di media grossezza
200 grammi di formaggio fresco (caprino, ricotta o philadelphia®)
Olio extravergine di oliva, prezzemolo, aglio, pepe, sale



- ◆ Tagliare le melanzane per il lungo ricavandone fette alte circa 1/2 cm.
- ◆ Salarle abbondantemente e lasciarle riposare sotto peso per qualche ora per togliere l'amarognolo.
- ◆ Sciacquare, asciugare e scottare le melanzane sulla piastra.
- ◆ Spennellare con un pinzimonio di olio extravergine di oliva, prezzemolo, aglio, pepe e sale.
- ◆ Distendere su ogni fetta di melanzana la Bresaola della Valtellina.
- ◆ Spalmare il formaggio.
- ◆ Formare un involtino e fissare con uno stuzzicadenti.

Variante: in luogo delle melanzane si possono utilizzare le zucchine.



Stuzzichini di Bresaola della Valtellina

INGREDIENTI

100 grammi di Bresaola della Valtellina in fette sottili
pancarrè
cipolline e cetrioli sottaceto, olive nere,
burro d'alpe



- ◆ Togliere la crosta al pancarré e tagliare lungo la diagonale per ottenere dei triangoli.
- ◆ Tostarli leggermente.
- ◆ Cospargere con un sottile velo di burro d'alpe.
- ◆ Disporre una fettina di Bresaola della Valtellina avvolgendola morbidamente su se stessa.
- ◆ Fissare con uno stuzzicadenti e guarnire con un sottaceto o un'oliva secondo il proprio gusto.

Variante: in luogo del burro d'alpe si può utilizzare la maionese.



Bresaola della Valtellina e mele

INGREDIENTI

200 grammi di Bresaola della Valtellina a fette

2 mele della Valtellina

100 grammi di marmellata di mirtilli

Burro



- ◆ Disporre la Bresaola della Valtellina su un piatto di portata.
- ◆ Tagliare le mele a fettine sottili e passarle in padella con il burro e posarle sulla Bresaola della Valtellina.
- ◆ Guarnire con un cucchiaino di marmellata di mirtilli.



Tagliolini alla Bresaola della Valtellina

INGREDIENTI

400 grammi di tagliolini freschi

120 grammi di Bresaola della Valtellina tagliata a striscioline

80 grammi di insalata trevisana o rucola

Panna, burro, formaggio di grana



- ◆ Cuocere a parte i tagliolini.
- ◆ Nel frattempo tostare in una padella dai bordi alti l'insalata tagliata grossolanamente.
- ◆ Aggiungere le striscioline di Bresaola della Valtellina e la panna.
- ◆ Amalgamare con un mestolo di legno fino a raggiungere una buona densità e versare i tagliolini appena scolati.
- ◆ Servire con il formaggio di grana e, volendo, un pizzico di noce moscata.



Risotto alla Bresaola della Valtellina e Bitto

INGREDIENTI

400 grammi di riso Carnaroli
100 grammi di Bresaola della Valtellina tagliata a cubetti
70 grammi di formaggio Bitto
Burro, cipolla, brodo di carne, un bicchiere di vino rosso della Valtellina, sale



- ◆ Rosolare la cipolla nel burro, quindi tostare il riso.
- ◆ Aggiungere il vino e lasciarlo evaporare.
- ◆ Portare a cottura col brodo di carne.
- ◆ Aggiungere il formaggio Bitto e la Bresaola della Valtellina tagliati a cubetti.
- ◆ Lasciare mantecare in pentola con coperchio chiuso e, se del caso, amalgamare con un poco di panna.

Variante: in luogo del formaggio Bitto si può utilizzare un formaggio maturo a pasta grassa.



Ravioli alla Bresaola della Valtellina

INGREDIENTI

Per la pasta:

200 grammi di farina bianca

80 grammi di farina di grano saraceno

60 grammi di acqua

1 uovo

1 cucchiaino di olio extravergine di
oliva, sale

Per il ripieno

350 grammi di ricotta

150 grammi di Bresaola della
Valtellina a cubettini

2 cucchiai di formaggio grana grat-
tugiato

Condimento:

50 grammi di burro, foglie di salvia
pepe, formaggio grana grattugiato

◆ Mescolare le due farine, disporle a fontana e sgusciarvi al centro le uova. Aggiungere l'acqua tiepida, l'olio e un pizzico di sale e lavorare fino a ottenere un impasto sodo e liscio. Lasciare riposare mezz'ora.

◆ Amalgamare la Bresaola della Valtellina tagliata a cubetti alla ricotta, aggiungendo il grana grattugiato e un pizzico di sale.

◆ Tirare la pasta a sfoglia con uno spessore di circa 2 millimetri. Tagliare dei cerchi con il bordo di una tazza del diametro di circa 8 centimetri. Distribuire il ripieno a mucchietti e chiudere la pasta formando una mezzaluna.

◆ Lessare i ravioli in acqua salata per 7 minuti.

◆ Condirli con il burro fuso insaporito con la salvia, dopo averli cosparsi col grana grattugiato.



La Bresaola della Valtellina

alcune cose da sapere

La scelta accurata della materia prima, i tagli migliori della coscia di bovini allevati al pascolo e la lavorazione tradizionale garantiscono un prodotto di salumeria unico: ricco di proteine nobili, ferro, sali minerali, vitamine e povero di grassi.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Valore energetico	Kcal	186
	Kj	746
Proteine		33,8
Grassi		4,6
Carboidrati		< 1

Per il suo alto valore nutrizionale e la facile digeribilità, la Bresaola della Valtellina viene consigliata dai dietologi per tutte le fasce di età e in particolare per la crescita e nel regime alimentare degli sportivi.

Un salume dal gusto delicato e, nello stesso tempo, gradevolmente saporito, dalla consistenza morbida e dal profumo leggermente aromatico.

La struttura omogenea e compatta consente di ricavare fette sottili e vaporose, dal colore invitante.

Il segreto sta nella sua semplicità che consente combinazioni fantasiose e l'invenzione di piatti raffinati e di rapida preparazione.

Il Consorzio di tutela consiglia...

Il primo aspetto da considerare è lo spessore della fetta, che deve essere servita sottile (spessore: 1,0-1,5mm; peso: circa 5 grammi l'una). Solo in questo modo è possibile apprezzare pienamente la fragranza della Bresaola della Valtellina.

I Vini in abbinamento: ottimo ingrediente per antipasti, insalate e stuzzichini appetitosi, la Bresaola della Valtellina ben si accompagna ad un buon vino bianco secco corposo o un rosato.

Se invece utilizzata nella preparazione di primi piatti raffinati l'abbinamento ideale è con i rossi DOCG della Valtellina.

Progetto e riprese fotografiche:
Mottarella Studio Grafico
www.mottarella.com

I piatti sono stati preparati da:
Cristian Castelletti



Consorzio per la tutela del nome
BRESAOLA della VALTELLINA

Via Trieste, 66 - 23100 Sondrio
Tel. 0342 212736 - Fax 0342 515326
www.bresaoladellavaltellina.it