**5 RICETTE CON LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

**PER IL MENU DELLE FESTIVITA’ NATALIZIE**

Buona, leggera e facile da mettere in tavola, è uno di quegli alimenti che accontenta un po’ tutti i palati, anche i più pretenziosi. Da pasto veloce quando si ha poco tempo a ingrediente per ricette elaborate, viene consumato regolarmente tutto l’anno e si presta a diversi usi, mettendo tutti d’accordo. La **Bresaola della Valtellina IGP** si sposa, infatti, con moltissime ricette, ideale anche per la cena natalizia o di fine anno, da interpretare in modo tradizionale o contemporaneo, con leggerezza, esotismo e sperimentazione. **Francesca Romana Barberini**, foodwriter, conduttrice e autrice di programmi enogastronomici di successo, ha realizzato **5 ricette che raccontano la Bresaola della Valtellina IGP e che sono un’ottima idea per ogni stagione**. I piatti uniscono **gusto, tradizione e sana alimentazione.**

**RISOTTO CON CHAMPAGNE, SCAMORZA AFFUMICATA E BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

**Ingredienti per 4 porzioni**

240 g di riso carnaroli

150 g di scamorza affumicata

8 fette di bresaola

1 bicchiere di Champagne

20 g di burro

50 g di parmigiano reggiano

fior di sale

pepe

olio extravergine di oliva

acqua

**Preparazione**

1. In una casseruola metto un cucchiaio di olio extravergine di oliva, verso il riso nella casseruola e lo faccio tostare per un paio di minuti.
2. Sfumo con ¾ del bicchiere di Champagne, quindi porto a cottura il risotto, in 15 minuti circa, aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di acqua bollente.
3. Quasi al termine della cottura aggiungo la scamorza tagliata a pezzettini e il restante Champagne.
4. Quando il riso è pronto manteco con il burro e il parmigiano e spolvero con il pepe nero macinato al momento.
5. Quindi decoro con le fettine di bresaola tagliata a julienne e servo.

**FAGOTTINI DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP CON RUCOLA, CAPRINO, NOCI E ACETO BALSAMICO**

**Ingredienti per 4 porzioni**

300 g di bresaola

150 g di rucola

100 g robiola

olio extravergine di oliva

fior di sale

pepe in grani

aceto balsamico

fiori eduli con gambo

**Preparazione**

1. Faccio affettare la bresaola piuttosto sottile e la prelevo dalla confezione avendo cura di non lacerare le fette
2. Stendo la bresaola a fette su un piano
3. Pulisco e trito grossolamente la rucola
4. In una ciotola condisco il trito di rucola con l’aceto balsamico
5. Dopo qualche minuto aggiungo l’olio extravergine di oliva e poco sale
6. Dispongo la rucola al centro delle fette di bresaola, aggiungo dei pezzettini di robiola, e le ripiego a portafoglio
7. Irroro con un ulteriore filo d’olio e una presa di pepe appena pestato al mortaio
8. Decoro con alcuni fiori eduli

**PIADINA CON CASATELLA TREVIGIANA DOP, SEMI DI GIRASOLE, POMODORINI CONFIT E BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

**Ingredienti per 1 persona**

1 piadina

50 g di Bresaola della Valtellina IGP

30 g di casatella trevigiana DOP

5 pomodorini confit

Una manciata di semi di girasole decorticati.

Per i pomodorini confit

5 pomodorini ciliegini maturi

1 cucchiaino di zucchero semolato

Fior di sale

Timo

**Preparazione**

1. Spalmo sulla piadina la Casatella Trevigiana
2. Appoggio sopra i pomodorini confit, cotti al forno dopo averli conditi con olio, sale, timo, zucchero
3. Aggiungo i semi di girasole
4. Finisco con le fette di bresaola tagliate sottili

**SALTIMBOCCA CON BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

**Ingredienti per 4 porzioni**

8 fettine di vitello

4 fette di bresaola

Farina

Qualche foglia di salvia

30 ml di vino bianco secco

Fior di sale

olio extravergine di oliva

20 g di burro

**Preparazione**

1. Appiattisco leggermente le fettine di vitello con il batticarne.
2. Le passo nella farina, togliendo quella in eccesso.
3. In una padella faccio riscaldare 2 cucchiai di olio e il burro e quando sarà spumeggiante adagio i “saltimbocca”, in uno strato.
4. Li faccio rosolare a fiamma viva, da entrambi i lati, poi sfumo con il vino e lo lascio evaporare, regolo di sale e lascio cuocere per altri 5 minuti
5. Quindi spolvero le fette con le foglie di salvia tritata.
6. Tolgo la carne, la appoggio in un piatto e la tengo in caldo, mentre stempero il fondo di cottura con 2 cucchiai di d’acqua calda
7. Faccio restringere per 1 minuto, appoggio il trito di bresaola sui saltimbocca e condisco con la salsina.

**INSALATA DI SONGINO, PEPERONI, SEDANO, ANACARDI E BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

**Ingredienti per 4 porzioni**

200 g di soncino

200 g di bresaola

1 peperone sott’aceto

1 costa di sedano

Una manciata di anacardi

Olio extravergine di oliva

Fior di sale

**Preparazione**

1. Lavo e centrifugo il soncino e lo verso in una boule.
2. Taglio a strisce il peperone sott’aceto e lo verso nella boule.
3. Mondo e taglio a pezzetti il sedano e l’aggiungo all’insalata.
4. Trito gli anacardi.
5. Taglio a strisce sottili la bresaola.
6. Condisco con olio e sale e aggiungo il trito di anacardi e la bresaola tagliate a strisce sottili.