**FOCUS 2**

**8 MERENDE CON BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

Un’idea veloce, gustosa e facile da preparare? La **food blogger Leyla Farrella (Dulcisss in Forno)** ha ideato 8 merende con la **Bresaola della Valtellina IGP** che coniugano il piacere del gusto alle indicazioni del nutrizionista: “*La Bresaola della Valtellina IGP è un salume delicato, dal sapore aromatico e stuzzicante*. *Negli abbinamenti, quindi, ho cercato sempre di fare attenzione a quantità e proporzioni perché altri sapori non ne coprano il gusto delizioso. Tutti i sapori si esaltano a vicenda, in un felice incontro tra sapidità e delicatezza, rivelandosi un’esperienza sensoriale curiosa per una merenda sana e golosa*”.

**1.CANNOLI DI BRISÈE CON MOUSSE DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

Un'idea sfiziosa e originale per gustare la bresaola: dei coni mignon salati e farciti con una delicata mousse di bresaola che si prepara in poco tempo. Per una merenda chic e tanto gustosa!

**Difficoltà:** bassa

**Preparazione:** 25 minuti

**Cottura:** 15 minuti

**Porzioni:** 12 cannoli

**INGREDIENTI:** 1 rotolo di pasta brisèe, 90 g Bresaola della Valtellina IGP, 90 g formaggio spalmabile fresco, 1 cucchiaio latte intero, burro morbido per ungere gli stampi, latte per spennellare, 12 coni di alluminio.

**PREPARAZIONE:** Srotolare la pasta brisèe e dividere in 12 strisce di 2 cm. Ungere leggermente, con poco burro, gli stampi a cono di alluminio. Prendere una striscia e posizionarla sulla punta dello stampo a cono. Arrotolare tutta la striscia, sovrapponendo man mano parte della stessa e andando verso l'altra estremità del cono. Appoggiare i coni così preparati su una teglia di rivestita di carta da forno, con la chiusura verso il basso. Spennellare la superficie dei cannoli con poco latte e infornare nel forno statico preriscaldato a 190°C per 14-15 minuti, fino a doratura. Una volta pronti, lasciate raffreddare e poi togliere i vari stampi. Nel frattempo preparare la mousse di bresaola. Mettere in un mixer il formaggio spalmabile e le fette di Bresaola della Valtellina IGP, ridotte in pezzi più piccoli con il coltello. Frullare leggermente, aggiungere 1 cucchiaio di latte e frullare ancora per qualche minuto fino ad ottenere una crema. Mettere la mousse in una sac à poche con bocchetta a stella e farcire i cannoli di pasta brisèe preparati precedentemente. Mettere la mousse in una sac à poche con bocchetta a stella e farcire tutti i cannoli di pasta brisèe, preparati precedentemente.

**2.CROSTATINE DI BRISÈE CON BRESAOLA, MOZZARELLINE E CILIEGINI**

Le crostatine di brisèe sono deliziose da gustare a merenda, la gioia di grandi e piccini. Belle da presentare, allegre e colorate: mettono subito il buonumore! Vengono preparate come delle vere crostatine e farcite con Bresaola della Valtellina IGP, ciliegine di mozzarella e pomodorini. Tutte da gustare!

**Difficoltà:** Bassa

**Preparazione:** 20 minuti

**Cottura:** 15 minuti

**Porzioni:** 6 crostatine

**INGREDIENTI:** 1 rotolo di pasta brisèe, 135 g di mozzarelline, 100 g Bresaola della Valtellina IGP, 80 g pomodorini,

Sale, Origano q.b., songino o basilico per la decorazione, burro per ungere gli stampi, fagioli secchi (per la cottura cieca)

**PREPARAZIONE:** Srotolare la pasta brisèe e ricavare 6 dischi poco più grandi rispetto agli stampini da crostatine, utilizzando un coppa pasta o una scodella. Imburrare molto bene gli stampi e adagiare sopra i dischi di brisèe. Far aderire i bordi e bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta. Appoggiare sopra ciascun disco, un quadratino di carta da forno e i fagioli secchi. Proseguire con la cottura cieca, infornando le crostatine nel forno statico preriscaldato a 190°C per 15 minuti, fino a doratura. Una volta raffreddati, eliminare la carta da forno e i fagioli secchi e farcire con 2 fette di Bresaola della Valtellina IGP, arricciate al centro, 3 ciliegine di mozzarella e con i pomodorini lavati e tagliati in 4 parti. Salate leggermente e spolverate con un pizzico di origano. Decorate con foglie di songino o di basilico fresco.

**3.MUFFIN SALATI CON BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP E ZUCCHINE**

I muffin con bresaola e zucchine sono una golosa merenda, comoda da trasportare e da portare a scuola o in giro. Soffici e morbidissimi, sono anche molto semplici da preparare, grazie ad un impasto speciale a base di ricotta, che si impasta solo con un cucchiaio.

**Difficoltà:** Bassa

**Preparazione:** 25 minuti

**Cottura:** 22 minuti

**Porzioni:** 6 muffin

**INGREDIENTI:** 100 g farina 00, 70 g ricotta vaccina, 60 ml latte intero, 20 g parmigiano grattugiato, 1 uovo di media grandezza, 15 ml olio di semi, 8 g lievito istantaneo per torte salate (mezza bustina), sale, pepe q.b., 80 g zucchine, 50 g Bresaola della Valtellina IGP.

**PREPARAZIONE:** Con una grattugia dai fori larghi, grattugiare le zucchine e mettere all'interno di un rettangolo di carta da forno. Dopo qualche minuto, praticare dei piccoli fori e strizzare leggermente per eliminare l'acqua in eccesso. Tagliare la Bresaola della Valtellina IGP a striscioline e tenere da parte. Mettere in una scodella l'uovo, il latte, l'olio di semi, un pizzico di sale e una spolverata di pepe e sbattere con una frusta a mano. Unire la ricotta vaccina sgocciolata, la farina, il lievito istantaneo e il parmigiano. In ultimo, aggiungere le zucchine grattugiate e le striscioline di bresaola, tenendone un po' per la decorazione finale. Amalgamare il tutto con una spatola. Posizionare dei pirottini di carta all'interno dello stampo da muffin e versare l'impasto all'interno, aiutandovi con un cucchiaio o una sac à poche. Decorare la superficie dei muffin con qualche strisciolina di zucchina e di bresaola. Infornare nel forno statico preriscaldato per ca. 22 minuti, ad una temperatura di 180°C. Una volta pronti, lasciare intiepidire e gustare. Sono ottimi sia tiepidi che freddi.

**4.PANCAKE SALATI CON BRESAOLA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E MELA**

Soffici e golosi, i pancake sono ottimi a colazione. Perché non prepararne una versione salata da gustare a merenda? Per una soluzione equilibrata e golosa, create queste deliziose torrette di pancake con Bresaola della Valtellina IGP, rucola, scaglie di grana e fettine di mela. La morbidezza dei pancake e il gusto della bresaola, si contrappongono alla croccantezza e dolcezza della mela e al sapore deciso del grana: assolutamente da provare!

**Difficoltà:** Bassa

**Preparazione:** 20 minuti

**Cottura:** 3-4 minuti ciascuno

**Porzioni:** 2 torrette - 6 pancake

**INGREDIENTI:** 160 ml latte intero, 130 g farina 00, 20 g grana grattugiato, 20 ml olio di semi, 4 g lievito istantaneo per torte salate, 1 uovo di media grandezza, 1 pizzico di sale, 100 g Bresaola della Valtellina IGP, 20 g scaglie di grana, 20 g rucola, 1/2 mela Golden, burro per ungere q.b.

**PREPARAZIONE:** Dividere il tuorlo dall'albume. Mettere in una scodella il tuorlo d'uovo, il latte, l'olio e il pizzico di sale e amalgamare con una frusta a mano. Unire le polveri (farina, lievito e grana) e aggiungere al composto di latte e tuorlo, poco alla volta, mescolando sempre con la frusta. A parte, montare l'albume a neve ferma, utilizzando le fruste elettriche e unirlo al resto degli ingredienti utilizzando una spatola. Scaldare molto bene un padellino, ungere leggermente con il burro e versare un mestolino di impasto, in modo da formare un pancake di ca. 10 cm. Dopo qualche minuto, quando saranno visibili delle bollicine sulla superficie, girare sull'altro lato e continuare la cottura per qualche minuto, fino a doratura. Continuare con la preparazione di tutti i pancake fino a terminare l'impasto. Per creare le torrette, prendere un primo pancake e farcire con 3 fette di Bresaola della Valtellina IGP, foglioline di rucola, scaglie di grana e, in ultimo, le fettine sottili di mela. Appoggiare sopra un altro pancake e farcire allo stesso modo. Chiudere il tutto con il terzo pancake. Gustare subito, meglio ancora se sono ancora tiepidi!

**5.PANE DI SEGALE CON BRESAOLA, AVOCADO E NOCI**

Una merenda equilibrata per ragazzi e adulti, ricca di fibre, di proteine della Bresaola della Valtellina IGP e di grassi buoni dell'avocado e delle noci. Un sandwich che si prepara in pochi minuti e dona una carica di energia!

**Difficoltà:** Bassa

**Preparazione:** 10 minuti

**Cottura:** /

**Porzioni:** 2 fette

**INGREDIENTI:** 120 g pane di segale (2 fette), 60 g Bresaola della Valtellina IGP, 50 g avocado, 2 noci

**PREPARAZIONE:** Prendere l'avocado e dividerlo a metà. Spellare con le mani una delle due metà e tagliare a fettine sottili. Appoggiare su un piatto le due porzioni di pane di segale, farcire ciascuna con 3-4 fette di Bresaola della Valtellina IGP e le fettine di avocado. Cospargere il tutto con granella di noci. Una merenda semplice e veloce, piena di gusto!

**6.PANE MULTICEREALI CON BRESAOLA, FORMAGGIO SPALMABILE, FINOCCHIO E MELOGRANO**

Una merenda esplosiva, dai mille sapori e colori. Il pane multicereali viene accostato al formaggio spalmabile, dal gusto delicato, e alla Bresaola della Valtellina IGP, il cui sapore viene arricchito dalle note di anice del finocchio e dalla dolcezze della melagrana. Una merenda tutta da scoprire ad ogni morso.

**Difficoltà:** Bassa

**Preparazione:** 15 minuti

**Cottura:** **/**

**Porzioni:** 2 fette

**INGREDIENTI:** 110 g pane multicereali, 60 g Bresaola della Valtellina IGP, 60 g formaggio spalmabile fresco, finocchio q.b., melagrana q.b.

**PREPARAZIONE:** Preparare il pane multicereali a fette sul piatto da portata. Spalmare sulla superficie il formaggio spalmabile e appoggiare sopra 3-4 fettine di Bresaola della Valtellina IGP. Lavare il finocchio e pulirlo, tagliando la base del torsolo e i gambi. Affettare finemente con una mandolina o affetta-verdure qualche pezzo di finocchio e distribuire il tutto sopra la bresaola. Completare il tutto con qualche chicco di melagrana che darà un tocco di colore al vostro panino.

**7.PIZZETTE SOFFICI ALLO YOGURT E BRESAOLA**

La merenda perfetta per grandi e piccini: soffici e sfiziose, tutte da gustare! Si preparano in pochi minuti, senza attendere i tempi di lievitazione. Grazie allo yogurt nell'impasto, che dona tutta la loro sofficità, e la farcitura di Bresaola della Valtellina IGP, risultano una merenda ideale, sana e gustosa!

**Difficoltà:** Bassa

**Preparazione:** 20 minuti

**Cottura:** 14 minuti

**Porzioni:** 12 pizzette

**INGREDIENTI:** 125 g farina 00, 135 g yogurt greco 0% di grassi, 5 g lievito istantaneo per torte salate, sale ½ cucchiaino, 100 g Bresaola della Valtellina IGP, 70 g passata di pomodoro, origano, sale q.b., olio extravergine d’oliva q.b., rucola q.b.

**PREPARAZIONE:** Unire in una scodella la farina, lo yogurt, il lievito e il sale. Mescolare dapprima con un cucchiaio, poi impastare a mano, fino ad ottenere un panetto omogeneo. Stendere l'impasto con un mattarello, sul piano di lavoro infarinato, ad un'altezza di 4-5 mm e ricavare dei dischetti di 6-7 cm utilizzando un taglia biscotti o un bicchiere. Impastare nuovamente i ritagli e ricavare altri dischetti, fino a terminare l'impasto. Appoggiare man mano i dischetti su una teglia rivestita di carta da forno e condire con della passata di pomodoro precedentemente salata, un filo di olio e una spolverata di origano. Se piace, aggiungere anche qualche dadino di mozzarella. Infornare nel forno statico caldo a 200°C per 14 minuti, fino a doratura. Una volta pronte e intiepidite, farcire ogni pizzetta con una fetta di Bresaola della Valtellina IGP e qualche fogliolina di rucola.

**8.SPIEDINI DI TARTINE CON BRESAOLA E FORMAGGIO**

Gli spiedini di tartine con Bresaola della Valtellina IGP e formaggio sono un'idea originale da servire per merenda al posto del classico sandwich. La loro forma invitante e la facilità dell'esecuzione, li rende assolutamente speciali!

**Difficoltà:** Bassa

**Preparazione:** 10 minuti

**Cottura:** **/**

**Porzioni:** 4 spiedini di tartine

**INGREDIENTI:** 5 fette di pan bauletto al farro o pane da toast, 60 g formaggio Edamer o altro formaggio a fette, 50 g Bresaola della Valtellina IGP

**PREPARAZIONE:** Prendere le fette di pan bauletto o di pane da toast ed eliminare i bordi scuri con un coltello. Appoggiare una fetta di pane su un piatto, coprire con una fetta di formaggio della stessa dimensione del pane e 1-2 fette di Bresaola della Valtellina IGP, cercando di rimanere all'interno dei bordi. Ricoprire con un'altra fetta di pane e farcire allo stesso modo. Continuare così in modo da formare un grande sandwich con 5 fette di pane alternate a 4 strati bresaola e formaggio. Posizionare 4 stecchi da spiedino o stecchi lunghi da tartine, in modo che siano al centro delle 4 torrette che andrete a creare. Dividere il sandwich in 4 parti: avrete ottenuto 4 golosi spiedini di tartine.