

# Le ricette di Sappada



## Le ricette di Sappada

### Indice alfabetico

---

|  |    |
|--|----|
| <b>B</b>   |    |
| Biscotti alla ricotta.....                         | 20 |
| Brovada.....                                       | 21 |
| Bruschetta di Sappada.....                         | 17 |
| <b>C</b>   |    |
| Canederli Di Formaggio .....                       | 6  |
| <b>F</b>   |    |
| Farfalle al formaggio e radicchio di montagna..... | 12 |
| Frico con Patate.....                              | 11 |
| Fusilli zucchine e speck.....                      | 14 |
| <b>G</b>   |    |
| Gepichta Kropfn (Ravioli Pizzicati).....           | 7  |
| Gnocchi alla Sappadina .....                       | 7  |
| <b>I</b>   |    |
| Involtini alla Sappadina .....                     | 20 |
| <b>K</b>   |    |
| Krapfen Al Papavero (Mogn Kropfn).....             | 9  |
| <b>M</b>   |    |
| Manzo alla montanara .....                         | 18 |
| Melanzane allo Speck.....                          | 16 |
| Minestra D'orzo (Gerste).....                      | 6  |
| minestra d'orzo<br>speck.....                      | 6  |
| <b>P</b>   |    |
| Panzerotti di ricotta all'erba cipollina .....     | 8  |
| Peperoni ripieni.....                              | 16 |
| Polenta.....                                       | 10 |
| Polenta allo speck e formaggio .....               | 10 |
| <b>R</b>   |    |
| Rigatoni con funghi, fagioli e speck.....          | 14 |
| Risotto allo Speck.....                            | 13 |
| <b>S</b>   |    |
| Scaloppe alla Sappadina .....                      | 8  |
| Scaloppine Allo Speck.....                         | 18 |
| Skiz con polenta.....                              | 11 |
| Stinco di maiale con Brovada .....                 | 21 |
| <b>T</b>   |    |
| Tagliatelle con Speck e porcini.....               | 13 |
| Tartine al Salame e allo Speck .....               | 17 |
| Trenette alla pancetta e allo stravecchio .....    | 15 |

## Ricette per prodotto

### Speck

|   |    |
|---|----|
| Minestra d'orzo (gerste).....             | 5  |
| Scaloppe alla sappadina .....             | 7  |
| Polenta allo speck e formaggio .....      | 9  |
| Tagliatelle con speck e porcini .....     | 12 |
| Risotto allo speck .....                  | 12 |
| Fusilli zucchine e speck .....            | 13 |
| Rigatoni con funghi, fagioli e speck..... | 13 |
| Melanzane allo speck.....                 | 15 |
| Peperoni ripieni .....                    | 15 |
| Tartine al salame e allo speck .....      | 16 |
| Scaloppine allo speck.....                | 17 |

### Pancetta

|   |    |
|---|----|
| Trenette alla pancetta e allo stravecchio ..... | 14 |
| Manzo alla montanara.....                       | 17 |
| Involtini Plodar Kelder .....                   | 18 |

### Formaggio

|   |    |
|---|----|
| Canederli Di Formaggio .....                        | 5  |
| Gepichta Kropfn (Ravioli Pizzicati) .....           | 6  |
| Polenta allo speck e formaggio .....                | 9  |
| Frico con Patate.....                               | 10 |
| Skiz con polenta.....                               | 10 |
| Farfalle al formaggio e radicchio di montagna ..... | 11 |
| Trenette alla pancetta e allo stravecchio .....     | 14 |
| Bruschetta di Sappada.....                          | 16 |
| Involtini Alla Sappadina.....                       | 18 |
| Biscotti alla ricotta .....                         | 18 |

## Le ricette di Sappada

### Ricotta

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Gepichta Kropfn (Ravioli Pizzicati) .....</b>      | <b>6</b>  |
| <b>Gnocchi alla Sappadina .....</b>                   | <b>6</b>  |
| <b>Panzerotti di ricotta all'erba cipollina .....</b> | <b>7</b>  |
| <b>Biscotti alla ricotta .....</b>                    | <b>18</b> |

### Polenta

|   |          |
|---|----------|
| <b>Polenta .....</b>                        | <b>9</b> |
| <b>Polenta allo speck e formaggio .....</b> | <b>9</b> |

### Salame

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Bruschetta di Sappada .....</b>          | <b>16</b> |
| <b>Tartine al Salame e allo Speck .....</b> | <b>16</b> |

### Brovada

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Brovada .....</b>                      | <b>19</b> |
| <b>Stinco di maiale con Brovada .....</b> | <b>19</b> |

### Dolci

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Krapfen Al Papavero (Mogn Kropfn) .....</b> | <b>8</b>  |
| <b>Biscotti alla ricotta .....</b>             | <b>18</b> |

## Le ricette di Sappada

### Le ricette Sappadine

---

|             |   |  |
|-------------|---|--|
|             | Nome ricetta  |  |
|             | <u>Minestra D'orzo (Gerste)</u>   |  |
| ingredienti | 4 pugni di orzo perlato, 100 gr. di speck sappadino, 0,3 lt di acqua, 0,3 lt. di latte, 1 cipolla, 3 foglie di salvia, sale |  |

|       |     |            |   |
|-------|-----|------------|---|
| tempo | 2 h | Nr persone | 4 |
|-------|-----|------------|---|

|              |   |
|--------------|---|
| Preparazione | Lasciare in ammollo l'orzo nell'acqua fredda per 10-12 ore; cucinare quindi l'orzo con l'aggiunta di latte ed acqua a fuoco lento e per 2 ore con lo speck, la salvia e la cipolla. Aggiungere infine due cucchiaini di farina cotta ed il sale |
|--------------|---|

---

|             |  |  |
|-------------|--|--|
|             | Nome ricetta   |  |
|             | <u>Canederli Di Formaggio</u>  |  |
| ingredienti | 500 gr. di pane raffermo , 500 gr. di formaggio, 2 uova, 4 cucchiaini di farina bianca, 1/8 di latte, Ricotta affumicata, sale |  |

|       |      |            |   |
|-------|------|------------|---|
| tempo | 15 m | Nr persone | 4 |
|-------|------|------------|---|

|              |  |
|--------------|--|
| Preparazione | Tagliare a dadini il pane ed il formaggio, riporre il tutto in una terrina con latte, uova, sale e farina, quindi impastare tutto a mano per formare delle sfere di medie dimensioni (come un'arancia). Poi lessarli in acqua bollente per circa 12-15 minuti, scolarli, riporli sul piatto, spolverarli di parmigiano, ricotta affumicata e innaffiarli con il burro fuso |
|--------------|--|

## Le ricette di Sappada

---

|             |   |  |
|-------------|---|--|
|             | Nome ricetta  |  |
|             | <u>Gepichta Kropfn (Ravioli Pizzicati)</u>  |  |
| ingredienti | pasta dei gnocchi di patate per il ripieno:<br>4 patate lessate, 50 gr. ricotta fresca, 2 cucchiari di erba menta, 2 cucchiari di ricotta affumicata, 2 cucchiari di parmigiano<br>sale |  |

|       |      |            |   |
|-------|------|------------|---|
| tempo | 40 m | Nr persone | 4 |
|-------|------|------------|---|

|              |  |
|--------------|--|
| Preparazione | Ripieno: amalgamare patate, ricotta fresca, ricotta affumicata, erba menta, parmigiano e sale.<br>Preparare poi la pasta dei gnocchi, stenderla e ritagliare dei dischi del diametro di 8 centimetri.<br>Coprire ogni disco di pasta per metà con l'impasto del ripieno, ripiegare la metà libera e chiudere quindi i bordi.<br>Far cuocere in acqua bollente con un pizzico di sale, una volta scolati, condirli poi con ricotta affumicata e burro fuso. |
|--------------|--|

---

|             |   |  |
|-------------|---|--|
|             | Nome ricetta  |  |
|             | <u>Gnocchi alla Sappadina</u>   |  |
| ingredienti | 1 kg di patate, 300 gr di ricotta affumicata, 500 gr di farina fresca, 2 cucchiari di olio, semi di papavero, burro, sale |  |

|       |      |            |   |
|-------|------|------------|---|
| tempo | 40 m | Nr persone | 4 |
|-------|------|------------|---|

|              |  |
|--------------|--|
| Preparazione | Bollire le patate, passarle al setaccio, aggiungere l'olio, la farina e il sale. Amalgamare fino a ottenere un impasto sostenuto, formare con le palme delle mani dei bastoncini e tagliare con un coltello dei piccoli dadini. Lessare in acqua salata e cospargere con ricotta affumicata grattugiata e semi di papavero macinati. Condire con burro fuso in cui è stato rosolato precedentemente un cucchiario di ricotta affumicata. |
|--------------|--|

## Le ricette di Sappada

---

|                    |  |  |
|--------------------|--|--|
|                    | <b>Nome ricetta</b>  |  |
|                    | <b>Panzerotti di ricotta all'erba cipollina</b>  |  |
| <b>ingredienti</b> | Per la pasta: 2 uova intere, 125 gr di farina, 2 cucchiari di olio, 0,3 l di latte, sale<br>Per il ripieno dei panzerotti: 400 gr di ricotta fresca, 2 fettine di prosciutto crudo tritato, 1 mazzetto di erba cipollina tritata, 1 noce di burro, 2 cucchiari di parmigiano, sale |  |

|              |             |                   |          |
|--------------|-------------|-------------------|----------|
| <b>tempo</b> | <b>40 m</b> | <b>Nr persone</b> | <b>4</b> |
|--------------|-------------|-------------------|----------|

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Preparazione</b> | Riunire in una terrina la farina, il sale, le uova, il latte e mescolare fino ad ottenere un impasto liscio e scorrevole. Aggiungere se serve un po' di latte. Scaldare in un padellino un cucchiaino di olio, versarvi un po' di pasta girando il padellino in modo che la pasta si espanda su tutta la sua superficie, per ottenere una dozzina di panzerotti.<br>Rosolare nel burro il prosciutto e l'erba cipollina, aggiungere la ricotta grattugiata, il sale e il formaggio. |
|---------------------|---|

---

|                    |   |  |
|--------------------|---|--|
|                    | <b>Nome ricetta</b>   |  |
|                    | <b>Scaloppe alla Sappadina</b>  |  |
| <b>ingredienti</b> | 6 fettine di fesa di vitello o lobatine di maiale, 20 fettine di speck sappadino, 1 noce di burro, 1 mestolo di brodo, vino bianco secco, farina e sale |  |

|              |             |                   |          |
|--------------|-------------|-------------------|----------|
| <b>tempo</b> | <b>40 m</b> | <b>Nr persone</b> | <b>4</b> |
|--------------|-------------|-------------------|----------|

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Preparazione</b> | Salare le fettine di carne e aggiungere lo speck affettato con una foglia di salvia, fermare con uno stecchino, infarinare leggermente dalla parte dello speck. Scaldare il burro in una teglia, allineare le scaloppe una vicino all'altra, rovesciandole sulla parte infarinata, dorare ambedue le parti, inaffiare con vino bianco e servire in tavola. |
|---------------------|--|

## Le ricette di Sappada

---

|             |   |  |
|-------------|---|--|
|             | Nome ricetta  |  |
|             | Krapfen Al Papavero (Mogn Kropfn)   |  |
| ingredienti | 4 tuorli d'uovo, 4 albumi d'uovo montati a neve, 4 cucchiari di zucchero, 5 cucchiari di burro, 1/8 di rum, 500 gr. farina bianca, papavero macinato, farina di carrube, 4 cucchiari di miele, 2 cucchiari di marmellata, Latte |  |

|       |     |            |   |
|-------|-----|------------|---|
| tempo | 1 h | Nr persone | 6 |
|-------|-----|------------|---|

|              |  |
|--------------|--|
| Preparazione | <p>Mescolare farina, uova, zucchero, sale; praticare un buco centrale all'impasto ed inserirvi il burro, gli albumi montati a neve ed il rum. Impastare il tutto a mano.</p> <p>Stendere l'impasto e tagliare dei rombi medi.</p> <p>Riempire i rombi per metà con il ripieno fatto di farina di carruba, miele, marmellata, un po' di latte e papavero macinato. Ripiegare la parte libera e comprimere i bordi.</p> <p>Friggere poi in olio bollente</p> |
|--------------|--|



## Le ricette di Sappada

### Le ricette classiche

|  |                |   |
|--|----------------|---|
|  | Nome ricetta   |   |
|  | <u>Polenta</u> |   |
|  | ingredienti    | 300 gr di farina di mais, 1 litro di acqua, 12 gr. di sale. |

|       |      |            |   |
|-------|------|------------|---|
| tempo | 40 m | Nr persone | 6 |
|-------|------|------------|---|

|              |   |
|--------------|---|
| Preparazione | <p>Mettete l'acqua nella pentola. Ponetela sul fuoco e lasciate che raggiunga l'ebollizione. Salatela. Non appena bolle, gettare la farina spargendola a manciate, rimestando col bastone.</p> <p>Continuate a rimestare per una ventina di minuti; quindi aggiungete se occorre, qualche altra manciata di farina o qualche altra mestolata d'acqua bollente a seconda se la polenta vi sembri troppo molle o troppo soda.</p> <p>Continuate così per 40 minuti.</p> <p>Alla fine levate la pentola dal fuoco poi con un solo movimento capovolgete la polenta sul tagliere di legno</p> |
|--------------|---|

---

|  |                                       |   |
|--|---------------------------------------|---|
|  | Nome ricetta                          |   |
|  | <u>Polenta allo speck e formaggio</u> |   |
|  | ingredienti                           | 300 gr di farina di mais, 1 litro di acqua, 12 gr. di sale, 150 gr. di formaggio Latteria Sappada, 0,2 l di latte, 50 gr. di burro, 120 gr. di speck (tagliato a dadini), 1 spicchio di aglio, pepe |

|       |      |            |   |
|-------|------|------------|---|
| tempo | 40 m | Nr persone | 8 |
|-------|------|------------|---|

|              |  |
|--------------|--|
| Preparazione | <p>Preparate la polenta come spiegato in precedenza. Appena pronta aggiungete lo speck precedentemente rosolato nell'aglio. A parte nel frattempo mettete il burro in una casseruola, aggiungendo poi il formaggio e il latte. Rimestate con cura per evitare la formazione di grumi fino al raggiungimento dell'ebollizione, quindi spegnete e versate la salsa al formaggio sopra la polenta allo speck, già</p> |
|--------------|--|

## Le ricette di Sappada

|  |   |
|--|---|
|  | precedentemente capovolta sul tagliere. |
|--|---|

---

|                    |  |  |
|--------------------|--|--|
|                    | <b>Nome ricetta</b>  |  |
|                    | <b>Frico con Patate</b>  |  |
| <b>ingredienti</b> | 500 gr. formaggio (metà latteria fresco e metà stagionato), 3 patate, 2 cucchiari di olio d'oliva, 1 cipolla |  |

|              |             |                   |          |
|--------------|-------------|-------------------|----------|
| <b>tempo</b> | <b>15 m</b> | <b>Nr persone</b> | <b>4</b> |
|--------------|-------------|-------------------|----------|

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Preparazione</b> | Rosolare lentamente le patate (sbucciate e tagliate a fettine) e la cipolla nell'olio, aggiungere poi il formaggio ed un pizzico di sale. Lasciare poi cuocere finchè l'impasto ottenuto formi una crosta dorata su entrambi i lati.<br>Ottimo servito con la polenta. |
|---------------------|--|

---

|                    |   |  |
|--------------------|---|--|
|                    | <b>Nome ricetta</b>   |  |
|                    | <b>Skiz con polenta</b>   |  |
| <b>ingredienti</b> | 1500 gr. di skiz, 800 gr di farina gialla, 150 gr di burro, 1/2 l di panna fresca, sale, pepe |  |

|              |             |                   |          |
|--------------|-------------|-------------------|----------|
| <b>tempo</b> | <b>40 m</b> | <b>Nr persone</b> | <b>8</b> |
|--------------|-------------|-------------------|----------|

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Preparazione</b> | Tagliare lo skiz a fette dello spessore di 1 cm, salare, pepare. Rosolare leggermente il burro, adagiare le fette di skiz e rosolare bene da ambo i lati. Versare la panna, cucinare alcuni minuti. Preparare la polenta, tagliarla a fette e servirla con lo skiz e abbondante intingolo. |
|---------------------|--|

## Le ricette di Sappada

### Le altre ricette

---

|             |  |  |
|-------------|--|--|
|             | Nome ricetta   |  |
|             | Farfalle al formaggio e radicchio di montagna  |  |
| ingredienti | 380 g di farfalle, 1 l di brodo di carne , 2 cuori di radicchio di montagna , 2 scalogni, 1 bicchiere di vino bianco secco, 100 g di formaggio di malga, 40 g di burro, noce moscata, 2 cucchiari di olio extravergine di oliva, sale, pepe. |  |

|       |     |            |   |
|-------|-----|------------|---|
| tempo | 1 h | Nr persone | 4 |
|-------|-----|------------|---|

|              |   |
|--------------|---|
| Preparazione | Mondate e lavate con cura il radicchio e riducetelo a striscioline di circa 0,5 cm; eliminate la crosta dal formaggio e tagliatelo a dadini. Sbucciate e tritate gli scalogni e poneteli ad appassire con l'olio e 20 g di burro in una capace pentola dai bordi bassi. Unite le farfalle, fatele insaporire mescolando per 1 minuto e bagnate con il vino bianco secco, lasciandolo evaporare solo per metà, a fuoco vivo. Unite ora il brodo caldo, poco alla volta, senza smettere di mescolare, e aggiungetene dell'altro solo quando il precedente è stato quasi del tutto assorbito. Dopo 10 minuti incorporate le striscioline di radicchio e portate a cottura, aggiungendo via via il brodo, per altri 15 minuti, e comunque finchè le farfalle risulteranno cotte al dente. Allontanate la pentola dal fuoco e mantecate con i dadini di formaggio e pochissimo burro. Insaporite con sale, pepe e una spolverata di noce moscata; lasciate riposare, coperto, per 2 minuti e servite |
|--------------|---|

## Le ricette di Sappada

---

|             |   |  |
|-------------|---|--|
|             | Nome ricetta  |  |
|             | <u>Tagliatelle con Speck e porcini</u>  |  |
| ingredienti | 400 Gr. di tagliatelle, 200 Gr. di porcini , 80 Gr. di Speck,1 Bicchiere di panna,olio, sale, pepe,Prezzemolo |  |

|       |      |            |   |
|-------|------|------------|---|
| tempo | 20 m | Nr persone | 5 |
|-------|------|------------|---|

|              |  |
|--------------|--|
| Preparazione | Far rosolare in una padella con poco olio lo speck tagliato a listarelle, aggiungere gli champignons affettati finemente e fare cuocere per qualche minuto. Unire la panna ai funghi, correggere con il sale e pepe e far insaporire.<br>Mescolare bene la pasta con il sugo aggiungendo del prezzemolo tritato. |
|--------------|--|

---

|             |  |  |
|-------------|--|--|
|             | Nome ricetta   |  |
|             | <u>Risotto allo Speck</u>  |  |
| ingredienti | 400 Gr. di riso, 200 Gr. di salsa di pomodoro, 150 Gr. di Speck ,1 Cipolla,1 litro di brodo,olio, sale, pepe,Formaggio grattugiato |  |

|       |      |            |   |
|-------|------|------------|---|
| tempo | 40 m | Nr persone | 5 |
|-------|------|------------|---|

|              |   |
|--------------|---|
| Preparazione | Soffriggere in 2 cucchiai d'olio la cipolla tritata e lo speck tagliato a dadini. Unire il riso al soffritto e farlo insaporire.<br>Aggiungere un po' alla volta del brodo caldo, mescolando in continuo. Infine, versare la salsa di pomodoro, precedentemente riscaldata, mescolare bene e togliere dal fuoco. Spolverare di formaggio grattugiato e servire. |
|--------------|---|

## Le ricette di Sappada

---

|  |                          |  |
|--|--------------------------|--|
|  | Nome ricetta             |  |
|  | Fusilli zucchine e speck |  |
|  | ingredienti              | 350 gr di fusilli, 4 zucchine, 70 gr di speck, 1 cipolla, sale e pepe qb, 6 cucchiari d'Olio d'Oliva |

|       |      |            |   |
|-------|------|------------|---|
| tempo | 20 m | Nr persone | 4 |
|-------|------|------------|---|

|              |   |
|--------------|---|
| Preparazione | <p>Fate soffriggere la cipolla tritata nell'olio d'oliva, fino a farla dorare, aggiungete le zucchine tagliate a pezzi e lasciatele cuocere.</p> <p>A 3/4 della cottura delle zucchine mettete lo speck, salate e pepate, date 2 girate e lasciate riposare.</p> <p>In una pentola a parte fate bollire l'acqua e cuocete i fusilli.</p> <p>Scolate i fusilli e versateli nel condimento, saltate e servite</p> |
|--------------|---|

---

|  |                                      |   |
|--|--------------------------------------|---|
|  | Nome ricetta                         |   |
|  | Rigatoni con funghi, fagioli e speck |   |
|  | ingredienti                          | 300 gr di funghi, gr 280 rigatoni, una scatola di fagioli borlotti, gr 80 speck, prezzemolo - rosmarino - aglio - Olio d'Oliva, sale - pepe |

|       |      |            |   |
|-------|------|------------|---|
| tempo | 20 m | Nr persone | 4 |
|-------|------|------------|---|

|              |  |
|--------------|--|
| Preparazione | <p>Mettete a bollire l'acqua per la pasta, al bollore salatela e cuocetevi i rigatoni. Tagliate a dadini lo speck. Fatelo rosolare in una casseruola. Unitevi i fagioli, ben sciacquati e sgocciolati dal loro liquido di conservazione. Lasciateli insaporire un po', rigirandoli, e infine salateli e pepateli. Tagliuzzate i funghi. Fateli appassire in padella con 2 cucchiari d'olio e uno spicchio d'aglio; salateli e pepateli. Scolate la pasta e fatela saltare in padella con lo speck e i fagioli.</p> <p>Unitevi anche i funghi. Completate tutto con un trito di prezzemolo e rosmarino e servite ben caldo.</p> |
|--------------|--|

## Le ricette di Sappada

---

| Nome ricetta                                     |  |
|--|--|
| <u>Trenette alla pancetta e allo stravecchio</u> |  |
| ingredienti                                      | 360 gr di trenette, 1 carota, 1 cipolla, 1 costola di sedano, 1/2 peperone rosso, 4 cucchiaini di piselli sgucciati, 200 gr di pomodori pelati, 70 gr di pancetta tritata, 3 cucchiaini di Olio di Oliva, 40 gr di burro, 1 spicchio d'aglio - 1/2 bicchiere di Vino Rosso, 1 pizzico di origano, 2 cucchiaini di stravecchio grattugiato, un dado, sale, pepe |

|       |     |            |   |
|-------|-----|------------|---|
| tempo | 1 h | Nr persone | 4 |
|-------|-----|------------|---|

|              |   |
|--------------|---|
| Preparazione | Fate un trito di pancetta, aglio, cipolla, carota, costola di sedano, peperone e fate soffriggere il tutto in una padella antiaderente con l'olio e il burro. Aggiungete i piselli e il pomodoro quando il battuto comincerà a imbiondire. Aspettate che il sugo si restringa e aggiungete il dado sbriciolato, un pizzico di sale e pepe macinato al momento. Aggiungete un po' di origano, il vino e lasciate addensare a fuoco lento la salsa senza coperchio. Intanto portate a ebollizione una pentola piena d'acqua, aggiungete il sale e versate le trenette. Fatele cuocere al dente. Scolate la pasta, mettetela in una terrina adatta a essere servita a tavola, aggiungete il sugo e ultimate spolverizzando di stravecchio. Presentate le trenette in tavola ben calde. |
|--------------|---|

## Le ricette di Sappada

---

|  |                             |  |
|--|-----------------------------|--|
|  | Nome ricetta                |  |
|  | <u>Melanzane allo Speck</u> |  |
|  | ingredienti                 | 4 melanzane, 1 cipolla, 1 Noce di burro, 200 Gr. di malga , 4 pomodori, 200 Gr. di Speck 1 uovo, Mezzo pacchetto di piselli surgelati, sale, pepe, noce moscata, salsa worcester |

|       |     |            |   |
|-------|-----|------------|---|
| tempo | 1 h | Nr persone | 4 |
|-------|-----|------------|---|

|              |   |
|--------------|---|
| Preparazione | Dimezzare le melanzane per il lungo e svuotarle. Tagliare a dadini la cipolla, lo speck e la polpa tolta dalle melanzane, rosolare il tutto nel burro, aggiungere i piselli e i pomodori sbollentati, pelati e tagliati a dadini. Regolare si sale e pepe. Riempire con questo composto le melanzane e coprire con il formaggio sminuzzato, mescolato all'uovo, la noce moscata e la salsa Worcester e infornare a 200° per 40 minuti circa |
|--------------|---|

---

|  |                         |  |
|--|-------------------------|--|
|  | Nome ricetta            |  |
|  | <u>Peperoni ripieni</u> |  |
|  | ingredienti             | 4 peperoni verdi, 100 Gr. di speck , 150 Gr. di carne di pollo arrosto, 2 uova sode, 1 cipolla, 250 Gr. di polpa di pomodoro, 2 cucchiari d'olio, sale, pepe, prezzemolo |

|       |     |            |   |
|-------|-----|------------|---|
| tempo | 1 h | Nr persone | 4 |
|-------|-----|------------|---|

|              |   |
|--------------|---|
| Preparazione | Tagliare ai peperoni la calotta superiore e mondarli anche dei semi. Far rosolare in una casseruola lo speck e la cipolla tritata finemente, unire la polpa di pomodoro, il prezzemolo tritato, regolare di sale e pepe e lasciare cuocere per 15 minuti. Aggiungere la carne passata al tritatutto, le uova sode sbriciolare e lasciare insaporire. Riempire con questo composto i peperoni, disporli in una teglia unta d'olio e passare al forno per 20 minuti |
|--------------|---|

## Le ricette di Sappada

|                    |  |  |
|--------------------|--|--|
|                    | <b>Nome ricetta</b>  |  |
|                    | <b>Bruschetta di Sappada</b>   |  |
| <b>ingredienti</b> | una pagnotta di pane tipo pasta dura, salame affumicato, formaggio stravecchio, radicchio di montagna, Olio Extra Vergine d'Oliva, sale - pepe nero in grani |  |

|              |             |                   |          |
|--------------|-------------|-------------------|----------|
| <b>tempo</b> | <b>10 m</b> | <b>Nr persone</b> | <b>1</b> |
|--------------|-------------|-------------------|----------|

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Preparazione</b> | Tagliate la pagnotta a fette di un centimetro di spessore; abbrustolitele sulla griglia calda e guarnitele con fette di salame, radicchio di montagna e lamelle di stravecchio. Conditele con un pizzico di sale, una macinata di pepe e un filo d'olio crudo. |
|---------------------|--|

|                    |   |  |
|--------------------|---|--|
|                    | <b>Nome ricetta</b>   |  |
|                    | <b>Tartine al Salame e allo Speck</b>   |  |
| <b>ingredienti</b> | <b>Tartine al salame:</b> 150 gr di salame, 20 gr di burro, 8 olive verdi farcite, radicchio di montagna<br><b>Tartine allo speck:</b> 150 gr di speck a fettine, radicchio di montagna, burro, Olive Nere in salamoia<br>24 fette di pan carrè |  |

|              |            |                   |          |
|--------------|------------|-------------------|----------|
| <b>tempo</b> | <b>1 h</b> | <b>Nr persone</b> | <b>8</b> |
|--------------|------------|-------------------|----------|

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Preparazione</b> | Con un tagliapasta "a cuore" ricavate da ogni fetta di pancarrè due cuoricini. Sistemate le fette di salame sulle tartine già spalmate. Sulla punta di ognuna mettete un ciuffetto di burro e completate con mezza oliva verde farcita e "filetti" di radicchio di montagna. Fate sul vassoio una seconda fila con queste tartine, disposte a quadrifoglio come le precedenti. Infine, spalmate un velo di burro sui cuoricini rimasti e copriteli con altrettanti ricavati dalle fettine di speck. Guarnite ogni tartina con una rondella di burro e mezza oliva nera sgocciolata. Allineate anche queste ultime tartine come le altre e servite. Queste tartine potranno essere portate in tavola come antipasto o come accompagnamento all'aperitivo |
|---------------------|---|



## Le ricette di Sappada

---

|  |                              |   |
|--|------------------------------|---|
|  | Nome ricetta                 |   |
|  | <u>Scaloppine Allo Speck</u> |   |
|  | ingredienti                  | 4 fettine di vitello, Speck sappadino (affettato), Burro sappadino ,farina bianca, Un pizzico di sale, Vino bianco del Collio |

|       |      |            |   |
|-------|------|------------|---|
| tempo | 15 m | Nr persone | 4 |
|-------|------|------------|---|

|              |  |
|--------------|--|
| Preparazione | Condire le fettine con il sale, coprirle da un lato con le fettine di speck (fermate con degli stecchini per spiedini), infarinarle leggermente.<br>A burro caldo stenderle sulla padella e cucinarle fino a farle dorare. Inaffiare infine con un po' di vino bianco. |
|--------------|--|

---

|  |                             |   |
|--|-----------------------------|---|
|  | Nome ricetta                |   |
|  | <u>Manzo alla montanara</u> |   |
|  | ingredienti                 | 800 gr di polpa di manzo, 50 gr di pancetta, 50 gr di Olio di Oliva, 1 bicchiere di Aceto, 1/2 l di vino rosso, brodo di carne, 2 cucchiari di farina bianca, 2 rametti di rosmarino, sale, pepe. |

|       |             |            |   |
|-------|-------------|------------|---|
| tempo | 2 h<br>30 m | Nr persone | 4 |
|-------|-------------|------------|---|

|              |  |
|--------------|--|
| Preparazione | Avvolgete la carne con la pancetta, legatelo e tra carne e filo mettete i rametti di rosmarino. Passate la carne nella farina, sistematela in una casseruola e fate rosolare con l'olio da tutti i lati. Irrorate poi con l'aceto, lasciate evaporare e aggiungete il vino. Mettete il coperchio alla casseruola e lasciate cuocere per 2 ore circa. Quando necessario aggiungete il brodo di carne. A fine cottura aggiustate di sale e pepe, tagliate la carne a fette, disponetela su di un piatto di portata, copritela con la salsa di cottura e servite. |
|--------------|--|

## Le ricette di Sappada

---

|                    |  |  |
|--------------------|--|--|
|                    | <b>Nome ricetta</b>  |  |
|                    | <b><u>Involtini Plodar Kelder</u></b>  |  |
| <b>ingredienti</b> | 200 gr di fettine di vitello, 70 gr di pancetta, 70 gr di formaggio latteria, 20 gr di Olio di Oliva, 1 bicchiere di vino bianco, 2 rametti di rosmarino, aglio, sale, pepe. |  |

|              |             |                   |          |
|--------------|-------------|-------------------|----------|
| <b>tempo</b> | <b>30 m</b> | <b>Nr persone</b> | <b>4</b> |
|--------------|-------------|-------------------|----------|

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Preparazione</b> | Stendete le fettine di vitello, appoggiate una fettina di formaggio e una di pancetta e arrotolate fino a formare l'involantino; chiudetelo con uno stuzzicadenti. legatelo e tra carne e filo mettete i rametti di rosmarino. Sistemate gli involtini in una casseruola con uno spicchio d'aglio e fate rosolare con l'olio da tutti i lati. Irrorate poi con il vino bianco, lasciate evaporare, aspettate che si formi la crema di vino e formaggio e servite in tavola |
|---------------------|--|

---

|                    |  |  |
|--------------------|--|--|
|                    | <b>Nome ricetta</b>  |  |
|                    | <b><u>Biscotti alla ricotta</u></b>  |  |
| <b>ingredienti</b> | 300 gr di ricotta fresca, 200 gr di burro, 300 g di farina, 3 cucchiari di zucchero, sale, lievito, marmellata, zucchero vanigliato o a velo |  |

|              |             |                   |          |
|--------------|-------------|-------------------|----------|
| <b>tempo</b> | <b>40 m</b> | <b>Nr persone</b> | <b>5</b> |
|--------------|-------------|-------------------|----------|

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Preparazione</b> | Amalgamare ricotta, burro e zucchero, impastare farina e lievito fino ad ottenere una pasta frolla. Mettere a riposare 30 m in frigo: con il mattarello stendere la pasta alta 1/2 cm. Fare dei quadrati di 10 cm; mettere sopra la marmellata e piegare a metà; sulla piastra del forno, sistemare i biscotti sopra la carta da forno e infornare a 180 ° per 10-15 m. quando i biscotti sono freddi, spolverare con zucchero a velo o vanigliato. |
|---------------------|---|

## Le ricette di Sappada

|                    |   |  |
|--------------------|---|--|
|                    | <b>Nome ricetta</b>   |  |
|                    | <u>Brovada</u>  |  |
| <b>ingredienti</b> | 300 gr di brovada, lardo, cipolla , prezzemolo , salvia.<br>Brodo di maiale |  |

|              |     |                   |   |
|--------------|-----|-------------------|---|
| <b>tempo</b> | 2 h | <b>Nr persone</b> | 4 |
|--------------|-----|-------------------|---|

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Preparazione</b> | Le rape si prelevano dal tino, si ripuliscono e si grattugiano in modo da ridurle in filamenti simili agli spaghetti. Se il gusto acetoso è troppo forte, prima di grattugiarle si lavano con acqua fresca. Così preparate, cuocere mettendo in un tegame un pesto di lardo, cipolla e, per chi li ama, aglio, prezzemolo, salvia e alloro, su cui si versa la brovada grattugiata che lentamente, per parecchie ore, deve cuocere, rigirando, fino a che assume un colore marrone. E' necessario ammorbidire la brovada, durante la cottura, versandovi a più riprese un po' di brodo di carne di maiale. A cottura ultimata, accompagnare a un buon cotechino (muset) |
|---------------------|---|

|                    |  |  |
|--------------------|--|--|
|                    | <b>Nome ricetta</b>  |  |
|                    | <u>Stinco di maiale con Brovada</u>  |  |
| <b>ingredienti</b> | 1 Stinco Di Maiale - Aglio - Sale - Poco Olio D'oliva -<br>Salvia - Rosmarino - Vino Bianco - Brovada - 1/2<br>Bicchiere Acqua - Poco Sale |  |

|              |     |                   |   |
|--------------|-----|-------------------|---|
| <b>tempo</b> | 2 h | <b>Nr persone</b> | 4 |
|--------------|-----|-------------------|---|

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Preparazione</b> | Fatevi tagliare per il verso lungo uno stinco di maiale. Strofinatelo con aglio e salatelo. Rosolatelo bene in poco olio con salvia e rosmarino. Quando è ben rosolato, innaffiatelo con vino bianco e fate evaporare a fuoco vivissimo. Coprite poi lo stinco con brovada, un 1/2 bicchiere d'acqua, poco sale e fate cuocere a fuoco basso per un paio d'ore. Generalmente la brovada rilascia molta acqua, comunque controllate ogni tanto ed eventualmente aggiungetene un poco. |
|---------------------|--|