

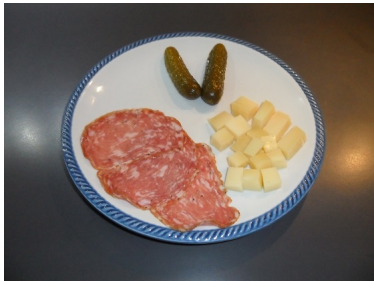
Antipasto di montagna

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 13 Agosto 2014 15:15 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 13 Agosto 2014 15:34

Antipasto di montagna

Ogni valle di montagna ha i suoi prodotti tipici con tradizioni secolari. Nell'antipasto di oggi accostiamo due prodotti provenienti da due valli vicine, **Val Rendena** e **Val di Non**. La **Spressa** è un formaggio DOP della zona delle **Giudicarie**, in particolare della Val Rendena. La sua sede di maggior produzione attualmente è a **Pinzolo**. Un tempo era un formaggio magro che veniva preparato nei **masi** partendo dagli avanzi della lavorazione del burro. Può avere diversi gradi di stagionatura e mantiene il sapore del latte e del fieno locale mangiato dalle mucche di razza **Rendena**. La **mortandela** invece è un salume tipico della Val di Non con una caratteristica forma a polpetta. Il sapore speziato e affumicato si accompagna a piatti di polenta e formaggio.



Dosi per 4 persone: 160 gr di mortandela, 160 gr di spressa, 8 cetriolini in agrodolce.

Disporre su un piatto le fettine sottili di mortandela e la spressa tagliata a cubetti. Guarnire ogni piatto con due cetriolini croccanti. Volendo si può aggiungere una cucchiata di polenta calda

Antipasto di montagna

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 13 Agosto 2014 15:15 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 13 Agosto 2014 15:34

ottenuta con la farina di Storo.