Ricette Vallelata, per gli amanti dei sapori autentici

caprese-ai-tre-peperoni-cdc78487

Per gli amanti dei sapori autentici e freschi tutto l’anno, non c’è nulla di meglio che avere prodotti genuini sempre a portata di mano. Del resto, realizzare un piccolo orto è semplice e anche divertente: una pratica molto di tendenza negli ultimi anni, che coinvolge anche i più piccoli. Una tendenza legata non soltanto all'amore per la natura, ma alla volontà di mangiare sano.

Per questo Vallelata, che da sempre porta in tavola il gusto e la freschezza della natura grazie ai suoi prodotti 100% naturali realizzati nel rispetto dell’ambiente, propone alcune semplici e gustose ricette a base di ricotta e di mozzarella accompagnate da erbe aromatiche o verdure “a km zero”: colte autonomamente e poi servite in tavola al ristobar o al ristorante.

gnocchi ricotta al pestoGnocchi di Ricotta Vallelata al pesto

Per preparare gli gnocchi di ricotta Vallelata al pesto, si comincia dal condimento: il basilico, un’erba aromatica che cresce molto rapidamente e pertanto è consigliabile darle molta acqua, farla fiorire e riseminarla via via mescolando nella terra i semi presenti nei fiori secchi. Per un ottimo pesto, raccoglierne le foglie partendo da quelle più grandi e più vecchie. TIP: ricordarsi di non cuocerlo, ma unirlo a freddo o solo a fine cottura per mantenere l’aroma.

Dopo aver lavato e asciugato le foglie di basilico, versatele nel mixer con i pinoli ed un pizzico di pepe. Mentre si frulla, versare l’olio a filo fino ad ottenere un pesto corposo. In una ciotola capiente versare 600g di ricotta Vallelata, la farina, il formaggio ed una presa di sale.Impastare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.Dal composto ricavare dei cordoncini di 1,5cm di diametro circa e tagliarli a tocchetti di circa 2cm di lunghezza. Far bollire gli gnocchi di ricotta in abbondante acqua salata fino a che non vengono a galla. Scolarli e condirli con il pesto preparato mescolato a due cucchiai di acqua di cottura. Servite nei piatti e guarnite con ciuffetti di ricotta Vallelata rimasta.

Caprese di Mozzarella Vallelata ai tre peperoni

Il peperone non richiede grandi cure e cresce bene anche su terreni neutri. Essenziali sono un vaso sufficientemente profondo (20 o 30 cm sarebbero ideali) ed una posizione abbastanza soleggiata. Bagnare con parsimonia, evitando ristagni d'acqua e usare dei piccoli tutori per sostenere le piantine quando crescono (dopo i 30 cm). TIP: togliere i primi fiori appena spuntano affinché la pianta si fortifichi.

Dopodiché, lavare i peperoni e tagliarli a strisce.In una padella capiente o su una griglia, cuocere i peperoni con un filo d'olio fino a che non risulteranno teneri e poi metterli da parte a raffreddare. Tagliare a parte la mozzarella Vallelata a fette e disporla su un piatto grande. Unire i peperoni, spolverare con foglie di timo e condire con olio, sale e pepe a piacere.

diplomatica ricotta e mirtilli **Diplomatica di Ricotta Vallelata e mirtilli**

Con questa ricetta si appagano gusto e vista: si può infatti creare un angolo di bosco colorato di viola coltivando qualche pianta di mirtilli sul balcone, un cespuglio che rimane verde per tutto l'anno e che dà numerosissimi frutti a fine estate. TIP: proteggere il terreno con paglia, erba e foglie per mantenere sempre costante il grado di umidità. Infatti, i mirtilli, a differenza di altri frutti selvatici, non amano l'umidità e vanno quindi annaffiati con parsimonia.

Dividere i fogli di pasta sfoglia in 16 rettangoli di dimensioni uguali e cuoceteli in forno a 200° fino a doratura. Dividere la ricotta Vallelata in due parti uguali e mescolate la prima con lo zucchero e l'aroma di mandorla, la seconda con la marmellata di mirtilli. Per un vasetto di marmellata di mirtilli fatta in casa: Pulite e lavate 250 g di mirtilli, scolateli e metteteli in una pentola insieme a 50 ml di acqua e al succo e alla scorza grattugiata di mezzo limone.Portate a bollore e lasciate cuocere per circa 10 minuti. Spegnete la fiamma e lasciate intiepidire, quindi aggiungete 150 g di zucchero e mescolate fino a completo scioglimento.Riportate a bollore, abbassate la fiamma e lasciate cuocere per altri 40-50 minuti, mescolando di tanto in tanto.Versate la marmellata ancora calda in un vasetto di vetro sterilizzato e asciutto. Chiudetelo e capovolgetelo, fino a completo raffreddamento.

Procedete a farcire: sul primo rettangolo di pasta sfoglia stendete uno strato di ricotta Vallelata bianca, quindi un secondo con la ricotta Vallelata mista a marmellata. Coprire con un rettangolo di sfoglia e lasciate riposare in frigo per un'oretta. Spolverare con dello zucchero a velo, decorate con qualche mirtillo e aggiungere una scorzetta di limone prima di servire la vostra torta diplomatica di ricotta Vallelata e mirtilli.

Vallelata: un’attenzione costante alla riduzione dell’impatto ambientale

Vallelata negli ultimi sei anni ha ridotto i consumi per tonnellata di prodotto di: acqua (-18%); energia elettrica e metano (-19%); emissione di CO_2 (-20%). Inoltre Vallelata ha scelto di prendersi cura della natura ed ha calcolato l’impronta di carbonio (il gas serra principale responsabile dell’inquinamento terrestre) legata ai processi produttivi e al ciclo di vita di due dei prodotti più venduti, la Mozzarella Vallelata 125g e la Ricotta Vallelata 250g, attuando tutte le misure necessarie per mitigare le emissioni e compensare quelle residue, portando così a termine un progetto frutto di un accordo sottoscritto con il Ministero dell’Ambiente Vallelata ha così compensato le emissioni di CO_2 sostenendo un progetto di biogas in Brasile. In più ha scelto di essere attiva anche sul territorio italiano prendendosi cura di un’area boschiva di oltre 50.000 alberi in collaborazione col Consorzio Forestale di Pavia

L’impegno di Vallelata

In Italia - Vallelata sostiene un progetto di gestione forestale nelle aree di Belgioioso e Travacò Siccomario (PV), in grado di assorbire e stoccare 600 CO_2 ton, in collaborazione con il Consorzio Forestale di Pavia. Le aree boschive adottate si trovano in prossimità dello stabilimento produttivo di Corteolona. In Brasile - Vallelata compensa 34.690 CO_2 ton relativamente alla produzione 2015 attraverso l’acquisto ed il ritiro di crediti di CO_2 appartenenti allo standard V.C.S. (Verified Carbon Standard) derivanti da un progetto di biogas localizzato a Belo Horizonte in Brasile.

www.vallelata.it