

Indice alfabetico delle ricette

- Agnolotti ai sanguinacci e patate 66
Asticciuoole di polenta e formaggio 113
Asulettes 15
- Blanc manger 201
Braciole alla libica e in altre saporite trasformazioni 185
Brasato di manzo al Pinot Noir 192
Bue salato 72
- Caillettes (Fresse) 89
Camoscio al civet 93
Cannelloni con prosciutto e funghi porcini 180
Capriolo in umido 94
Carbonade 73
Carbonata 75
Carbonata alla fiamminga 70
Carbonata valdostana con la polenta 72
Carne messata con mele verdi e fontina 79
Carne rifatta alla valdostana 185
Carpaccio di mocetta 60
Castagne al burro 47
Castagne alla grappa 199
Charlotte di trota con porri e ragù di verdure 101
Chicche di patate al Bleu d'Aoste 173
"Chnefflene" (gnocchetti di farina, latte e uova saltati in padella con burro, erba cipollina, serviti con "crottin" di capra grattugiato e speck affumicato) 65
Coda di bue alla valdostana 83
Composta di peri "Martin sec" o di "Messire-Jean" 208
Coniglio alla cacciatora 84
Conservazione delle carni con il sale 56
Costoletta di vitello con verdure e funghi porcini 82
Costolette alla valdostana 178
Costolette di cervo al coriandolo, bacche di ginepro e anice stellato 95
Cotica con i fagioli 41
Crema al cioccolato 203
Crema di Cogne 203
Crema di Cogne del "Bellevue" 203

- Crema di patate ai porri e formaggio 141
Crema di patate e porri con Boudin 67
Crema di riso per i convalescenti 50
Cremino al Blanc de Morgex et de la Salle in salsa di lamponi 209
Crespelle 187
Crostini 169
Crostini alla mocetta 59
Crostini alla valdostana di Luigi Veronelli 170
Crostini con caprino fresco e mocetta 60
Crostini con fonduta 170
Fagottino di crespella alla fonduta 191
Farinata di mais 32
Fessilsuppu 53
Filetto alla carbonade 74
Filetto con Fontina e funghi porcini 186
Filetto di maiale impanato alle noci e profumato all'olio di noci 86
Filetto Gran Paradiso 84
Fiocca 197
Flan di porri con fonduta al Bleu d'Aoste 142
Flan tiepido di porri e patate alla crema di lardo alle erbe 190
Focaccia 183
Fondua 135
Fonduta 139
Fonduta ai tartufi bianchi 137
Fonduta (fondue) al naturale 137
Fricandò valdostano 83
Frittelle di patate e mele 204
Frittelle di topinambur con fonduta e tartufi 188
Frittelle dolci di pane 215
Fritto di sangue e trippa 87
Funghi porcini con crema di Fontina, uova di quaglia e tartufi bianchi di Alba 145
Funghi porcini con patate e Toma di Gressoney in cartoccio di foglie di vite 143
Fusilli con salsa di porri, castagne e lardo di Arnad con Fontina 66
Génépy 254
Gnocchi alla bava di Fontina 1 171
Gnocchi alla bava di Fontina 2 172
Gnocchi di grano saraceno allo speck 64
Gnocchi di patate di Ollomont al "Beuro colù" e timo su passata di zucca 172
Gnocchi di polenta 115

- La favò 17
La mia valpellenentze 1 (Cavolo ripieno in consommé di fonduta) 152
La mia valpellenentze 2 153
Lasagne al forno 179
Lasagnetta di farina di polenta ripiena di carbonada su crema di porri 112
Mele glassate all'idromele, biscotto di Meliga e gelato alla lavanda di Ar-
nad 205
Miasce 111
Miasse 111
Millefoglie di lingua di vitello con cavolo stufato e salsa verde 85
Millefoglie di tegole e fiocca con frutti di bosco 196
Minestra di castagne 45
Minestra di castagne e farina di mais 44
Minestra di patate e porri 54
Minestra di riso e rape 50
Minestra d'orzo (zuppa de gri) 30
Mocetta (un procedimento per) 58
Mocetta ai funghi 60
Mocetta finocchio e formaggio 61
Monte Bianco 198

Neve di foie gras su sottilissime di trota di Lillaz 107
Nocetta di cervo con scalogno e salsa di ribes 95

Orzo perlato mantecato con fonduta e crema di zucca gialla 30
Orzotto alle erbe di montagna con coscette di rana disossate 31

Palline di polenta 110
Pan Perdu del Bellevue 215
Pane nero con le castagne 45
Panino caldo con Fontina e mocetta 60
Passatelli con fonduta e tartufo bianco di Acqualagna 174
Patata al sale con fonduta di Mont d'Or 144
Patate al forno 184
Patate e funghi 183
Patate e prosciutto 182
Patate gratinate alla pancetta e Fontina 43
Patate in padella 44
Penne al prosciutto e salsiccia 180
Pennette ai funghi porcini 179
Peperoni con insalata tiepida di trippa 155
Pere martin sec alla casalinga 208
Pere Martine al forno 207

- Petto di faraona farcito in crosta di patate 158
Peylà di Cogne 32
Piccoli formaggi ripieni 139
Polenta bianca 112
Polenta con cavoli e patate 109
Polenta concia 1 110
Polenta concia 2 110
Polenta de "Lo Grand Baöu" 116
Polenta di granturco 109
Polenta di segale 114
Polenta d'orzo 112
Polenta grassa 110
Polenta pasticciata alla Fontina 110
Porcini, tartufi e Fontina 178
Portafoglio alla valdostana 179
Quenelles di baccalà e polenta con la brossa 114
Ramequin di formaggio 184
Ramequins 186
Ravioli alla fonduta 174
Ravioli di Boudin e barbabietole 190
Ravioli di cavolfiore e sanguinacci alla crema di formaggio e mela 176
Ravioli di patate e porcini 175
Ravioli di Seirass ai due lattini al burro di montagna e timo 144
Ravioli verdi di trota salmonata 155
Raviolo gratinato al tartufo bianco 156
Raviolone di pasta fresca con selvaggina e burro al rosmarino 96
Riso e castagne secche 54
Riso "in prigione" 50
Risotto 51
Risotto alla valdostana con Fontina e spinaci selvatici 52
Risotto alla zucca 52
Risotto al Pinot noir 51
Salagione del lardo o ventresca 56
Salare la carne 78
Salmerino di torrente al vino rosso 106
Salmerino in salsa al Blanc de Morgex et de La Salle 107
Salmi nobile di camoscio 91
Salsicce e patate 171
Scaloppa di trota gratinata alle erbe 102
Semifreddo all'achillea con salsa al miele di castagno e ginepro 208
Semifreddo al Troillet 216

- “Seupa i platte” 34
Sformatino di carciofi con fonduta valdostana 143
Sformato di cavolo 153
Skilà (zuppa dei pastori) 38
Soça del Bellevue 81
Soça di Cogne 80
Soeupa valpellingentze 24
Spighe di piccione profumate al rosmarino 157
Stecchi fritti di polenta e Fontina 187
Straccetti di farina di segale con verza e crema di Toma 19

Tagliata di manzo con salsa carbonade 77
Tartare di trota con confettura di cipolle e agretto di pere 104
Tartare di trotelle di montagna con panna acida 103
Tartiflette alla Fontina 43
Tartine di polenta 113
Tegole di Aosta 195
Terrina di marroni con gelato al sidro di mele e crema gianduja 212
Terrina di verdure con fonduta di pomodoro crudo 36
Timballini di riso alla valdostana 187
Timballo di porri e mousse di lardo di Arnad 40
Tiramisù alla valdostana 214
Tiramisù di pane nero con crema di caffè alla valdostana 213
Torcetti 195
Torta di mele 197
Torta di noci 198
Torta di pane, pere e pesche 210
Tortelli di pasta all'uovo farciti con trota di Lillaz in salsa di trota e olio di noci 105
Tortelli di patate 181
Tortelli di patate e menta con fonduta di Pecorino 182
Tortelli gratinati 181
Tortino di castagne con pancetta e lardo in due versioni 47
Tortino di formaggi e barbabietole 154
Tortino di mele e cannella con salsa di vaniglia 193
Tortino di orzo perlato in foglie di verza 177
Tortino di patate e porri con fonduta valdostana 39
Tortino di pere Martine caramellate e salsa di nocciole 211
Trota salmonata di Morgex marinata 108
Trote al burro 101
Trote al vino bianco 103
Trote al vino rosso 100

- Valpellinente alla vecchia maniera con l'olio di canapa 28
Variante di soufflé alla Fontina 139
- Zuppa al formaggio in grasso e in magro 21
Zuppa al latte d'amandorle 200
Zuppa al latte di mandorle, di digiuno 200
Zuppa alla canavesana (*tognaque*) 27
Zuppa alla Fontina 16
Zuppa alla ueca 33
Zuppa alla valpellinente 20
Zuppa cognentze 20
Zuppa dell'asino 207
Zuppa di cavolo nero cappuccio gratinata al forno 35
Zuppa di cipolle 33
Zuppa di mandorle Valgrisenche 199
Zuppa di ortiche, patate e riso 53
Zuppa di orzo e gamberi di fiume 37
Zuppa di pane di segale 16
Zuppa di pane e formaggio 15
Zuppa di porri e patate con cotiche e zampini di maiale 41
Zuppa di Valpelline 26
Zuppa d'orzo 37
Zuppa "mitonata" di pane, verze e Fontina alla borghese 29
Zuppa valpellinente d'estate 27