



Chef Gianni Tarabini de "La Fiorida"

Taroz Valtellinesi

Possiamo definire i Taroz un "piatto povero" della tradizione Valtellinese.

Pochi sono gli ingredienti che lo compongono ma la loro qualità e freschezza è fondamentale per la buona riuscita del piatto. Nel condimento, come in tutti i piatti Valtellinesi, non mancano burro e formaggio Casera Dop Valtellinese. Prova la ricetta del nostro Chef Gianni Tarabini.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I TAROZ

Patate 400 g
Fagiolini verdi 300 g

PER CONDIRE

Formaggio Valtellina Casera DOP casello 084 "La Fiorida", 220 g
Burro de "La Fiorida" 180 g
Pancetta Nostrana de "La Fiorida" 150g
Cipolla 1
Sale, pepe e Salvia comune q.b

PREPARAZIONI

Far bollire in una pentola in acqua leggermente salata le patate precedentemente pelate, a 10 minuti dalla fine della loro cottura aggiungere i fagiolini freschi, precedentemente preparati lavandoli e asportandone le estremità.

In una padella fondere il burro con la cipolla e la pancetta, nella fase finale di cottura unire la salvia. Il tutto deve risultare di color nocciola.

Una volta cotti scolare le patate ed i fagiolini, schiacciare le patate grossolanamente; aggiungere poi: sale, pepe, il Valtellina Casera tagliato a scaglie.

Coprire infine con un coperchio e lasciar riposare un paio di minuti, a questo punto aggiungere la sferzata ancora calda, mischiare bene e servire nel piatto.

LA "SFERZATA"

Cosa significa sferzare? Letteralmente significa frustare o colpire con forza. In dialetto valtellinese, è la preparazione di burro fuso utilizzato per condire alcune piatti tipici.

Prendere un pezzo di burro e farlo sciogliere in una padella insieme a della salvia e dell'aglio, aspettare che il burro si sia sciolto completamente e che raggiunga il color nocciola.