



03 / Spinaci

03 / Primi piatti

STRANGOLA- PRETI TRENTINI CON FONDUTA DI FORMAGGIO DI MALGA

🕒 90 MIN / 🍷 MEDIA

Mettere in ammollo (per circa tre ore) nel latte tiepido il pane raffermo tagliato a dadini; aggiungere gli spinaci precedentemente lessati e tritati in poca acqua leggermente salata, dopo averli fatti saltare nel burro e insaporiti con sale, pepe e noce moscata.

Ingredienti per 4 persone:

Per gli strangolapreti:

1 kg pane raffermo
500 g spinaci
150 g cipolla bianca
1 uovo
0,5 l latte parzialmente scremato
150 g formaggio Grana Trentino grattugiato

sale, pepe, q.b.
noce moscata
100 g burro
olio extravergine d'oliva del Garda

farina bianca

Per la fonduta:

400 g Formaggella di Tremosine
latte
pepe nero, q.b.
burro, q.b.
sale, q.b.

Per la guarnizione:

140 g Asiago stagionato
in lamelle

Unire la cipolla tritata finemente e rosolata nell'olio, il Grana trentino grattugiato, l'uovo, il sale e un po' di farina bianca. Amalgamare bene il composto con un mestolo di legno. Confezionare quindi gli strangolapreti a forma di pallina e versare in acqua bollente salata; quando riaffiorano sono cotti e vanno scolati. Per la fonduta di formaggio niente di più semplice: padella calda, burro fuso e aggiungere il formaggio e il latte fino a farli sciogliere, aggiustare di sale e pepe. Spadellare gli strangolapreti nella fonduta di formaggio e servire guarniti con lamelle di asiago stagionato.



Formaggella di Tremosine

Formaggio tipico di Tremosine a pasta morbida, occhiata, dal sapore fragrante e dal profumo delicato con essenze dei prati di montagna. Prodotta con latte di vacca appena munto ottenuto negli allevamenti dell'altipiano di Tremosine, cuore del Parco Alto Garda Bresciano. Sapientemente maturata in locali con muffe selezionate per ottenere un prodotto squisito e di massima digeribilità.