

Manuale di cucina Piemontese

**A CURA DEL
SETTORE RICERCHE E TRADIZIONI ETNICHE, STORICHE E
AGROALIMENTARI DELL'ASSOCIAZIONE
THULE ITALIA - SEZIONE PIEMONTE**

Prima edizione

LE SPECIALITA' GASTRONOMICHE DEL PIEMONTE

Un breve cenno alla posizione geografica del Piemonte è utile per comprenderne meglio l'evoluzione e le caratteristiche gastronomiche.

Questa regione viene attraversata dal fiume Po, dalle cui sponde si gode un panorama di dolci prealpi dominate dalle vette maestose delle Alpi; le sue campagne quindi, stanno distese pigramente fra la pianura e i monti, fra le nebbie e le nevi in inverno, fra l'afa e il fresco in estate. Esaminare la cucina Piemontese significa parlare dei prodotti della terra, della stalla e del bosco; significa parlare delle sue tradizioni, della sua storia, del lavoro della sua gente, dal carattere riservato e incline all'ordine, apparentemente chiuso eppure aperto alle innovazioni.

I piemontesi hanno saputo adattarsi a ogni circostanza, fondendo l'originale civiltà alpina con quella pedemontana e delle pianure, così che assimilando altre culture dei popoli del Nord, sono sempre rimasti se stessi.

Questa è una peculiarità rimasta alla base anche della cucina piemontese, rimasta quasi sconosciuta per lungo tempo alle altre regioni italiane, le quali, invece, hanno saputo esportare le loro specialità in Italia e oltre confine.

Se la cucina è fatta di piatti tipici, è degnamente completata dai vini; il Piemonte, offre vini blasonati intimamente connessi con la gastronomia locale e che al contrario di questa, sono conosciuti e apprezzati in tutto il mondo.

Le materie prime

Il buon giorno si vede dal mattino; la buona cucina si vede dagli elementi di base, di primaria importanza, come la pregiata carne dei manzi e dei vitelli della razza bovina piemontese, famosa ed esportata in tutto il mondo, presente per lo più in piccoli allevamenti a conduzione familiare del Cuneese e del Monferrato.

Da questa derivano il fritto misto, i brasati e gli stufati della più alta tradizione piemontese.

Lo stesso dicasi del pollame, dei conigli, degli ovini e dei caprini.

Accanto a queste carni di abituale consumo, vanno ricordate quelle più insolite, degli animali selvatici: lepri, caprioli, camosci, pernici e fagiani, diffusi lungo la catena alpina e pedemontana della regione.

Dagli stessi alpeggi e dagli allevamenti bovini e ovini si ricava un quantitativo notevole di latte, che ha un peso rilevante nell'economia agricola regionale e che soprattutto nella "provincia Granda", come è stata battezzata quella che fa capo a Cuneo, è trasformato in burro e in formaggi di alto livello, da quelli a maturazione spontanea (tome, rabiole, formaggette di pecora), ai saporiti erborinati (i Castelmagno e Morianengo, i Gorgonzola), a quello di rinomanza mondiale, il Grana Padano del consorzio Padano.

Fra i prodotti dell'agricoltura Piemontese, il primo posto va assegnato al riso, che proviene dalle immense risaie della pianura novarese, vercellese e in parte alessandrina, con una produzione che è la maggiore in Italia (Vercelli, inoltre è il più grande mercato europeo di questo cereale).

Il riso nelle ricette piemontesi rientra dalle minestre fino ai risotti le "panisse", ma anche come contorno per secondi o per i dolci.

Tra le grandi produzioni di questa regione da non dimenticare il frumento, nella parte pianeggiante più meridionale, dove si è sviluppata un'antica tradizione da forno, come i celeberrimi grissini torinesi, la pasticceria secca novarese e infine il buon pane. Fra gli altri cereali coltivati vanno citati la segale, l'orzo, il grano saraceno e in particolare il granturco con la cui farina si confezionano le fumanti polente gialle che accompagnano piatti di carne, funghi, ortaggi o che vengono pasticciate nelle squisite polente "conce".

Pochi ma famosi i piatti a base di pasta di farina bianca fatta a mano e con le uova: gli agnolotti e i tajarin.

Tra i prodotti di varia natura non sono da dimenticare i "salam d'la duja", insaccati tipo cacciatorino conservati nella sugna, l'orticoltura con gli asparagi di Santena, Bra e Cavour, i peperoni dolci di Carmagnola e dell'astigiano o i cardi di Nizza che si mangiano con la "bagna caoda".

Dai boschi del Monferrato e delle Langhe arrivano i preziosissimi tartufi bianchi o neri, che entrano in moltissimi piatti sia primi che secondi.

In conclusione si possono ricordare anche le lumache allevate a Borgo San Dalmazzo e Cherasco e le ottime rane e anguille del Po.

RICETTARIO DI BASE

(Gli ingredienti sono sempre per quattro persone)

LE SALSE ('BAGNE')

Aià (agliata)

Ingredienti

400gr di noci (gherigli spellati)

3 spicchi di aglio

80 gr di burro

50 gr di mollica di pane

latte

1 pizzico di sale

grana grattugiato

brodo denso

Occorre amalgamare gli ingredienti, col frullatore o il mortaio. Tritare le noci e poi continuare con aglio pestato e salato.

Abbinare i due pesti e continuare la mantecazione per realizzare una salsa, in una terrina; contemporaneamente far sciogliere il burro.

Unire anche questo alla poltiglia, amalgamare con cura e, infine, versare un po' di grana continuando a mescolare. Il brodo, poco e denso, serve a diluire la salsa.

Con questa si possono condire i tajarin o le tagliatelle o i ravioli di magro.

Bagna rossa

Ingredienti

900 gr di pomodori maturi

2 spicchi di aglio

1 cipolla

1 cucchiaino di senape piccante

4 cucchiari di olio d'oliva

1 cucchiaio di aceto rosso

3 cucchiari di zucchero

sale e pepe

Lasciare bollire in una pentola, con poca acqua salata, i pomodori, con aglio e cipolla tritati, quando bolle, unire l'aceto, lo zucchero, un pizzico di sale.

Coprire e lasciare cuocere per circa due ore. Passare la salsa al setaccio, rimettere sul fornello e mescolare finché la salsa non diventa densa, a questo punto unirvi la senape, mescolare e lasciare raffreddare.

Questa salsa è indicata per il gran bollito piemontese.

Bagna verde

Ingredienti

1 filetto di acciuga
mollica di un panino
1 spicchio di aglio
una manciata di prezzemolo
olio di oliva q.b.
1 cucchiaio di aceto
1 cucchiaio di capperi sale e pepe

Preparare un battuto di aglio, acciughe, capperi e prezzemolo, aggiungere la mollica bagnata nell'aceto e scolata, unire olio sale e pepe; quindi mescolare. Si abbina con uova sode o in camicia e con bolliti misti di carne.

ANTIPASTI

Acciughe tartufate

Ingredienti

Filetti di acciughe
Tartufo bianco
Olio d'oliva

Disporre le acciughe a strati in un barattolo di vetro a chiusura ermetica, alternandole con sottili scaglie di tartufo bianco, coprendo tutto con olio d'oliva.
Si possono conservare a lungo o consumare subito.

Bagna caoda

Ingredienti

150 gr di acciughe
5 spicchi di aglio
200 gr di olio d'oliva
50 gr di burro
cardi, peperoni a listelli, sedano, cavoli, finocchi, patate bollite, tartufo bianco, uova, pagnotta rustica, crostini.

La bagna caoda è il simbolo della tradizione e del focolare domestico della regione, il nome potrebbe derivare da monsù Coda, il biellese che l'avrebbe inventata.

I contadini e i loro amici sedevano attorno al tavolo nel cui centro stava la "scionfetta" (stufetta alla brace) e sopra il "dianet" (recipiente di terracotta per mantenere il calore).

Il contenuto non bolliva mai, nella bagna venivano intinte le verdure e il pane.

Dopo aver tritato l'aglio, immergerlo per un'ora nel latte e poi metterlo in un tegame di cotto (mai d'alluminio) insieme alle acciughe deliscate a pezzetti, coprendo tutto con olio e facendo cuocere a fiamma bassa senza che l'aglio abbrustolisca o l'olio bolla.

Continuare a mescolare piano con un cucchiaio di legno per ridurre tutto in poltiglia, lasciare cuocere dieci minuti poi unire il burro, mescolare sempre, e dopo altri dieci minuti di lenta cottura, portare in tavola.

Vino consigliato: Vino giovane di vendemmia

Insalata di funghi

Ingredienti

500 gr di ovoli
2 o 3 acciughe deliscate
2 tuorli d'uovo

1 spicchio d'aglio
prezzemolo
succo di limone
sale e pepe

Versare nell'insalatiera un bicchiere circa di olio, il succo di limone, i tuorli passati al setaccio, l'aglio, acciughe e prezzemolo tritati molto fini.

Mescolare il tutto; alla fine mescolando, gli ovuli tagliati sottilmente, sale e pepe.

Vino consigliato: bianco cortese

Tartine rustiche

Ingredienti

250 gr di ricotta
burro q.b. Prezzemolo
basilico
alloro (1 foglia)
crostini fritti
sale

Tritare le erbe profumate, metterle in una terrina con la ricotta, sale un pizzico e lavorare il tutto fino ad ottenerne una crema.

Servire i crostini caldi con la crema e riccioli di burro fresco e pepe nero.

Vino consigliato: Pinot grigio.

PRIMI PIATTI

Riso con le rane

Ingredienti

1 dozzina di rane già spellate
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaino di salsa di pomodoro
mezza carota e cipolla
mezzo spicchio d'aglio
prezzemolo tritato
200 gr di riso
brodo leggero
15 gr di burro
sale e pepe

Far rosolare le rane, dopo averle disossate, con cipolla, carota e aglio tritati. Appena prendono colore, aggiungere la salsa di pomodoro diluita con poco brodo e fatta cuocere piano piano per mezz'ora.

Si passa tutto al setaccio, si rimette in pentola con brodo quanto basta, si lascia bollire ancora per 10 minuti, regolare di sale e pepe e gettarvi il riso.

Poco prima che sia cotto si unisce il burro e il prezzemolo.

Vino consigliato: rosso dei colli Tortonesi

Agnolotti

Ingredienti

Per la pasta:
500 gr di farina
2 uova
acqua
sale

Per il ripieno:
150 gr di pollo arrosto
150 gr di vitello arrosto
150 gr di prosciutto crudo
1 tartufo bianco (facoltativo)
grana grattugiato
sale e pepe

1 noce di burro 2 uova

Ecco uno dei piatti più famosi della gastronomia piemontese.

Dopo aver tritato le carni molto fini, amalgamarle in una terrina con due uova, due cucchiaini di grana, sale e pepe, il burro sciolto e metà tartufo.

Con questo impasto morbido confezionare gli agnolotti, composti da due quadratini di sfoglia di circa cm cinque, sovrapposti l'uno su l'altro con in mezzo una pallina di ripieno.

Vini consigliati: Rubino di Cantavenna e Brachetto secco.

Tajarin

Ingredienti

800 gr di farina
2 uova intere
2 tuorli
50 gr grana grattugiato
sale
1 bicchiere d'acqua

"Tajarin" significa "tagliolini" o tagliatelle. Si tratta di una delle paste all'uovo tipiche della cucina piemontese. Si impastano uova, farina, grana e sale q.b., vi si ricava una sfoglia sottilissima, si tagliano a mano o con la macchinetta lunghe strisce molto fini (2 mm). Le ricette più comuni per i tajarin, oltre che in brodo sono:

AL TARTUFO - Amalgamare bene in una terrina 90 gr di burro fuso con sei cucchiari di grana, sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Spargere questo condimento con fettine sottili di tartufo sulla pasta.

A LA "BELA RUSIN" - La "bela Rusin" era un'avvenente ragazza del popolo, incontrata un giorno da Re Vittorio Emanuele II mentre era a caccia e diventata sua "amica" del cuore. Nominata Contessa di Mirafiori e di Fontana Fredda, ebbe in dono l'omonima tenuta e la villa sua residenza estiva.

La ricetta consiste nel condire la pasta con burro fuso in cui si fanno soffriggere due spicchi d'aglio e tre mazzetti di erbe: salvia, rosmarino e basilico.

Si tolgono i rametti e si cola il tutto sui tajarin con grana e tartufo a fettine.

AL RAGU' ALL'ALBESE - Preparare un soffritto con burro, olio e cipolla tritata; far rosolare dei fegatini tritati aggiungendo pomodori a pezzetti, sale e pepe. Cuocere a fuoco lento venti minuti e saltare con la pasta e grana grattugiato.

Panissa vercellese

Ingredienti

400 gr di riso
1 noce di burro
50 gr di lardo
100 gr di olio d'oliva
1 salamino "d'la duja" (dentro lo strutto)
1/2 cipolla
brodo di verdure varie
300 gr di fagioli borlotti
sale e pepe
grana grattugiato

Fare un soffritto di cipolla affettata, lardo pestato, cotenne e olio, irrorare con vino e lasciar cuocere dieci minuti. Aggiungere il riso, il salamino sbriciolato e i fagioli, mescolare e versare due mestoli di brodo; aggiungerne fino alla cottura del riso, infine mantecare con l'onda con una noce di burro e spolverare di grana.

Vino consigliato: Grignolino o Freisa

Riso al "cagnon"

Ingredienti

400 gr di riso
70 gr di burro
120 gr di fontina
salvia
sale e pepe

E' un risotto semplice e veloce da preparare, servito tradizionalmente nei pranzi nuziali del biellese. Si fa cuocere il riso con molta acqua salata; una volta scolato, si versa in una terrina con poca acqua di cottura e vi si mescola la fontina a pezzettini, per condirlo subito, ancora caldo, con burro imbondito insieme alla salvia.

Gnocchi ai formaggi cuneesi

Ingredienti

100 gr di farina bianca
600 gr di polpa di zucca
2 uova
100 gr di burro

formaggi: Sbrinz cuneese, Bra tenero, Raschera, ognuno 80 gr

Si fa prima cuocere la zucca, tagliata a pezzettini, entro una grossa casseruola con circa 70 gr di burro, un bicchiere d'acqua e un pizzico di sale; lasciare cuocere e mescolare fino ad ottenere una crema densa e omogenea, che si mette a riposare e a raffreddare. Intanto tagliuzzare i tre formaggi, mescolarli tra loro e unirli alla crema di zucca, con la farina e le uova e farne un impasto omogeneo e compatto.

Tagliarlo a strisce e farne tanti gnocchi da cuocere e saltare con burro e salvia.

Vino consigliato: Erbaluce di Caluso o cortese di Gavi

Polenta concia alla biellese

Ingredienti

200 gr di farina gialla
0'700L di latte
100 gr di toma biellese
20 gr di emmental
100 gr di burro

Si fa una normale polenta, usando però il latte con poco sale, al posto dell'acqua abituale. Quando è cotta, prima di levarla dal paiolo, incorporare la toma a tocchetti e l'emmental a fettine sottili, mescolare e scodellare la polenta sul tagliere, irrorandola di burro fuso color nocciola. Mescolare ancora bene e servire.

Vini consigliati: Barbaresco, Barbera.

SECONDI PIATTI

Carni crude in vari modi

CARPACCIO ALL'ALBESE

Ingredienti

600 gr di polpa di manzo
4-5 cucchiaini di olio d'oliva
2 limoni
grana
sale e pepe

La carne va tagliata a fette sottilissime da carpaccio, che poi si dispongono su un piatto per essere condite con olio e limone spremuto, sale e pepe; si cospargono infine di scagliette sottili di grana.

CARPACCIO DELLE LANGHE

Ingredienti

200 gr polpa di manzo
100 gr di rucola fresca
olio d'oliva tartufato (o normale)
Castelmagno stagionato
Sale e pepe

La preparazione è come la precedente, ma la carne va messa nei piatti sopra la rucola fresca tagliata fine, si cospargono quindi le fettine di scagliette di Castelmagno ed infine di olio, sale e pepe.

FRITTO MISTO

Ingredienti

Animelle, cervella, coratella, fegato, filoni di vitello, rognone di vitello, costolette di vitello e di agnello, salsiccia, melanzane, funghi porcini, amaretti, crocchette di semolino alla vaniglia e al cioccolato, mela.

Si tratta di friggere ogni componente nei modi e nei tempi richiesti, cosa che necessita di impegno e tempo. Si comincerà quindi da quelli di più lunga cottura, come le costolette di vitello e di agnello, che prima andranno passate per l'uovo sbattuto (vitello) o nei soli albumi (agnello), poi nel pangrattato. Anche il fegato subirà lo stesso trattamento.

Animelle e cervella, sbollentate per toglierne la pellicina, andranno prima infarinate poi passate nell'uovo, quindi fritte. Stesso trattamento per il filone ma senza sbollentarlo.

Il rognone (prima sbollentato in acqua e aceto), le crocchette di semolino, le melanzane, i funghi, la mela, tutti quanti a fette non troppo sottili, passarli nella farina e poi friggerli, anche se alcuni preferiscono impanare i funghi.

Il pollo si utilizza facendo delle crocchette di carne avanzata, tritata, passata in una pastella fatta con farina bianca 200gr, succo di limone, olio d'oliva 50 gr, marsala 2 cucchiaini, acqua,

sbattendo il tutto con un cucchiaino di legno fino ad avere una pastella liscia e colante, alla quale si uniscono due albumi montati a neve.

Vini consigliati: Barbaresco, Barbera, Dolcetto.

PUNTA DI VITELLO ALLA PIEMONTESE

Ingredienti

800 gr di punta di vitello
80 gr di burro
1 cipolla rossa
1 gambo di sedano
2 grossi pomodori
noce moscata
pepe sale

Tagliare a pezzi non troppo piccoli la cipolla, sedano e pomodori e metterli a freddo in padella, con sale, pepe e noce moscata, mescolandoli per farli insaporire bene. Unirvi la carne e il burro e passare la padella (o casseruola) in forno a 100°, lasciando cuocere molto lentamente per circa tre ore, rigirando ogni tanto e irrorando la carne col suo sugo. Servirla affettata e calda, con contorno di insalata.

Vini consigliati: Grignolino d'Asti o Freisa secco

POLLO ALLA MARENGO

Ingredienti

1 pollo novello
50 gr di burro
2 cucchiaini di olio d'oliva
300 gr di funghi freschi
2 cipolle
aglio
prezzemolo
farina
1 bicchiere di marsala
brodo
sale e pepe

Pulire, fiammeggiare, tagliare in otto parti il pollo e metterli a rosolare in un tegame ove già, nel burro e nell'olio caldi, sono stati soffritti la cipolla affettata e l'aglio spezzettato. Quando i pezzi saranno dorati da ogni lato, spargervi sopra tre cucchiaini di farina, mescolare, continuare a fuoco più moderato e poi bagnare con marsala, lasciandolo evaporare. Versare un mestolo o due di brodo caldo, portare ad ebollizione e abbassare la fiamma, e dopo un quarto d'ora circa aggiungere i funghi tagliati a fettine sottili; salare, pepare e aggiungere il prezzemolo tritato a cottura ultimata.

Vini consigliati: un Grignolino o un rosato.

BRASATO AL BAROLO

Ingredienti

500 gr di manzo magro

battuto di: prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, aglio, cipolla, carota, sedano

1 bottiglia di barolo (o del più economico nebbiolo)

lardo

noce moscata

chiodi di garofano

sale e pepe

E' indubbiamente il capolavoro della cucina piemontese. La preparazione comincia il giorno prima della cottura. Steccare il pezzo di carne con il lardo e inserirlo in una pentola preferibilmente di coccio, insieme al battuto, una spolverata di sale, noce moscata, due chiodi di garofano, pepe, coprire il tutto con il vino dell'intera bottiglia e lasciare macerare almeno otto ore.

Dopo la macerazione, mettere a cuocere la carne a fuoco lento, aggiungendo un cucchiaio di farina, mescolando, cuocendo almeno due ore, durante le quali, di tanto in tanto, si verserà a discrezione qualche mestolo di brodo vegetale stando attenti che la carne non si attacchi al fondo.

Dopo la cottura togliere il brasato dalla pentola, filtrare il sugo con un "cinese" e servire a fette la carne coperta del suo sugo.

(p.s.) il sugo è ottimo per condire gli agnolotti.

Vini consigliati: Barolo, Barbaresco, Nebbiolo invecchiato.

CONTORNI DI VERDURA

Asparagi al gorgonzola

Ingredienti

800 gr di asparagi
burro
olio d'oliva
70 gr di gorgonzola pangrattato
2 porri
salvia
2 dl di panna
grana grattugiato
sale

Pulire gli asparagi e cuocerli per dieci minuti in acqua calda, lasciarli intiepidire e disporli in una teglia imburrata con le punte verso il centro.

Intanto rosolare in olio di oliva per circa dieci minuti i porri affettati fini, insieme a qualche foglia di salvia tritata e , dopo, aggiungere la panna e il gorgonzola a pezzettini e salare.

Mescolare, lasciare a fiamma bassa pochissimi minuti per addensare, poi versare sugli asparagi in teglia, cospargerli di pangrattato mescolato con grana e lasciar gratinare per 10 minuti abbondanti a 180°.

Pomodori ripieni alla piemontese

Ingredienti

4 grossi pomodori rotondi
40 gr di burro
50 gr di grissini
1 cipolla
prezzemolo
basilico
maggiorana
grana grattugiato

Far rosolare in una noce di burro la cipolla tritata e unirvi i grissini sbriciolati. Tostare entrambi e unire le erbe odorose indicate, una cucchiata abbondante di grana, sale e pepe, lasciare insaporire e mescolare per qualche minuto.

Riempire con questo composto i pomodori tagliati in due e svuotati dei semi, disporli in una teglia imburrata e passarli al forno per 20-25 minuti a 180°.

Funghi al verde

Ingredienti

500 gr di funghi (porcini o champignon)
50 gr di burro
una manciata di prezzemolo
aglio tritato
olio d'oliva
sale pepe

Soffriggere in una casseruola il burro, l'olio, e il trito di prezzemolo e aglio, unire i funghi, condire con sale e pepe, coprire e lasciare cuocere a fuoco lento per circa un'ora.

Fondi di carciofo

Ingredienti

8 carciofi
1 kg di spinaci
1 spicchio d'aglio
farina
pangrattato
2 acciughe sotto sale
olio
sale e pepe

Pulire i carciofi conservando soltanto i fondi, liberarli dal fieno, lavarli e lasciarli asciugare capovolti.
Mondare gli spinaci, lavarli e tritarli.

In una casseruola soffriggere in tre cucchiai d'olio la cipolla tritata, lo spicchio d'aglio e le acciughe deliscate e tritate, introdurre di seguito gli spinaci e amalgamare con un cucchiaio di farina. Imburrare una pirofila, distribuire i fondi di carciofo e sistemare su ognuno un cucchiaio di farcitura agli spinaci.
Prima di infornare, irrorare con un filo d'olio, salare e pepare e spolverizzare con pangrattato, cuocere a 180° per 15-20 minuti.

TORTE E DOLCIUMI

Bunet

Ingredienti

80 gr di amaretti
300 gr di zucchero
 $\frac{3}{4}$ di l di latte
6 uova
1 bustina di vaniglia
liquore Kirsch o rhum
limone

Versare in un tegame il latte, scaldarlo con tre cucchiaini di zucchero, una scorza di limone e la vaniglia; far bollire.

Mentre si raffredda, sbattere i tuorli dentro una terrina, con sei cucchiaini di zucchero, fino ad avere una crema compatta; unire gli amaretti sbriciolati, un bicchierino di liquore, il latte, il limone e un po' di scorza grattugiata.

Amalgamare per qualche minuto e unirvi gli albumi montati a neve, versandoli poco per volta e mescolando delicatamente.

Versare in uno stampo il rimanente zucchero con un cucchiaino o due di acqua, mettere a fuoco moderato per far caramellare lo zucchero.

Quando lo zucchero avrà preso il colore marroncino chiaro, versare nello stampo la composizione e metterlo a bagnomaria, dove dovrà bollire almeno un'ora. Al termine far raffreddare bene lo stampo, sfornare il dolce su un vassoio e metterlo in frigorifero per un'ora e più.

Torta di nocciole

Ingredienti

150 gr di nocciole
200 gr di farina
120 gr di burro
3 uova
1 cucchiaino di olio d'oliva
latte
lievito

buccia di limone

Tostare in forno le nocciole sgusciate per poter togliere loro la pellicina, quindi tritarle finemente. Lavorare con un cucchiaino di legno gli ingredienti dentro una terrina: sbattere prima le uova con lo zucchero, aggiungere la farina e mescolare bene, poi unire 100 gr di burro a pezzetti e un po' ammorbidito, la buccia grattugiata di limone, un dl di latte, olio.

Lavorare e amalgamare bene il tutto, finchè non risulta omogeneo e liscio e versarlo in una tortiera già imburrata e infarinata. Passare al forno a calore medio per 30 minuti circa.

Vini consigliati: Asti spumante secco

Frittelle

Ingredienti

500 gr di farina bianca
2 uova
un quarto di litro di latte
1 bustina di lievito
uvetta passa fatta rinvenire
sale
zucchero a velo
olio per friggere

Porre la farina con un pizzico di sale in una terrina, incorporare le uova e cominciare a lavorarle, poi aggiungere poco per volta il latte; passare nella farina 50 gr di uvetta e unirla al composto, quindi mescolare ancora e amalgamare bene ottenendo una crema semidensa. Mettere la terrina coperta da un tovagliolo a riposare almeno due ore. Scaldare l'olio nella padella, nel frattempo aggiungere il lievito nella pastella, mescolare e poi cominciare a versarla, una cucchiata per volta nell'olio bollente a fuoco non eccessivo. Togliere le frittelle, quando si sono gonfiate e dorate, col mestolo forato; disporle su carta assorbente e quando sono tutte pronte, metterle su un vassoio spolverizzandole di zucchero a velo. È una specialità dell'alessandrino.