

PIEMONTE

Agnolotti al tartufo

Dosi per 10 persone

700 g di pasta fresca all'uovo

350 g di lonza

350 g di vitello

350 g di burro

200 g di prosciutto crudo

70 g di parmigiano

50 g di tartufo bianco

50 g di cipolla

1 dl di vino bianco secco

1 uovo

qualche cucchiaino di brodo

alcune foglie di salvia

sale

pepe

Preparazione:

rosolare la cipolla con poco burro e salvia.

Unire la lonza e il vitello tagliati in spezzatino, bagnando con il vino.

Stufare con poco brodo, lasciando cuocere la carne per un'ora circa, quindi aggiungere sale e pepe.

Tritare la carne insieme al prosciutto; mettere il tutto in una bacinella unendo all'impasto la metà circa del tartufo tagliato a fettine sottili, l'uovo intero e due cucchiainate di parmigiano.

Stendere la pasta, e distribuire il ripieno in piccolissime porzioni.

Ricoprire con altra pasta e ritagliare gli agnolotti.

Bollire gli agnolotti in abbondante acqua salata, scolarli ancora al dente e disporli su un piatto di portata fondo, condendoli mano a mano, con il burro fuso e spolverizzandoli con il restante parmigiano.

Concludere mettendo sull'ultimo strato il rimanente tartufo, tagliato a fettine sottilissime.

Bagna caoda

Dosi per 10 persone

800 g circa di olio di oliva

120 g di burro

300 g di acciughe sotto sale

15/20 spicchi d'aglio

verdure crude di stagione (cardi, carciofi, sedano, peperoni, foglie di verza, topinambur, finocchi) oppure cotte (patate, cipolle, barbabietole, rape, carote) in quantità desiderata.

Preparazione:

raschiare con un coltellino le acciughe, sfilettarle e dissalarle.

Affettare sottilmente gli spicchi d'aglio.

Mettere in un recipiente di terracotta il burro, facendolo fondere lentamente.

Unire l'aglio, facendolo appassire sino a che si disfi.

Aggiungere l'olio e le acciughe.

Sobbollire a calore moderato per 10 minuti circa, fino a ottenere una salsa fluida che sarà utilizzata per condire le verdure.

Note: la "bagna caoda" deve essere consumata molto calda; per questo viene servita in un contenitore di coccio o porcellana adagiato su un apposito fornello.

Budino piemontese

Dosi per 10 persone

300 g di zucchero semolato

150 g di amaretti

1 Litro di latte

8 uova

una stecca di vaniglia

liquore a piacere

Preparazione:

scaldare il latte con 100 g di zucchero e la vaniglia, bollirlo per un istante, poi levarlo dal fuoco e lasciarlo raffreddare.

Schiacciare gli amaretti, rompere le uova in una ciotola, unire 200 g di zucchero e sbattere senza montare le uova.

Aggiungere gli amaretti, e profumare con il liquore.

Diluire con il latte filtrato, ormai freddo, e mescolare.

Mettere in una piccola casseruola il restante zucchero, bagnarlo con un piccolo mestolo di acqua e farlo caramellare a fuoco medio.

Versare il caramello in uno stampo adeguato, rigirando bene affinché lo zucchero copra il fondo e una parte delle pareti.

Porre il composto preparato nello stampo e cuocerlo a bagnomaria in forno per 90 minuti.

Togliere lo stampo e lasciarlo raffreddare, quindi collocarlo in frigorifero per alcune ore.

Capovolgere il budino su un piatto e decorarlo con amaretti (o servirli a parte).

Note: alcuni usano unire anche qualche foglio di colla di pesce per rendere il budino più compatto.

Bue brasato al Barolo

Dosi per 10 persone

1,5 kg di carne di bue (codone)

400 g di mirepoix

200 g di burro

1,5 l di barolo

alloro

salvia (mazzetto aromatico)

alcuni grani di pepe nero

cannella in stecca

chiodi di garofano

sale

Preparazione:

mettere la carne nel vino, unire la mirepoix, il mazzetto di erbe aromatiche, le spezie e lasciar marinare per almeno 12 ore.

Scolare la carne dal vino, infarinarla e rosolarla con il burro in una grossa casseruola.

Unire le verdure della marinata dopo averle scolate, e lasciare rosolare ancora per qualche minuto.

Aggiungere il vino della marinata e le erbe aromatiche.

Cuocere a fuoco lentissimo per due ore circa, quindi salare.

Levare la carne e passare il fondo al passaverdure.

Versare il ricavato sulla carne affettata e servire il brasato ben caldo, con polenta o con puré di patate.

Fritto misto o Fricia (fritto all'italiana)

Dosi per 10 persone

700 g di carni miste (animelle e cervella di vitello, fegato di vitello e di maiale, salsiccia, costolettine di agnello, polpettine di pollo)

75 dl di latte

700 g di verdure miste (melanzane, zucchine, fiori di zucca, cappelle di funghi, rondelle di mela)

200 g di semolino

120 g di zucchero

20 amaretti (di Mombaruzzo)

5 uova

3 tuorli

vaniglia

farina

pane grattugiato

sale

Preparazione:

scaldare il latte con lo zucchero, la vaniglia e un pizzico di sale.

Versare nel latte il semolino e cuocerlo per 10 minuti circa.

Levarlo dal fuoco e incorporare i tuorli, avendo cura di amalgamarli rapidamente.

Mettere la polentina in una teglia con bordi bassi, leggermente oliata, e lasciare raffreddare.

Ritagliare delle losanghe.

Sbianchire le animelle e le cervella, affettarle e continuare tagliando le carni restanti e le verdure.

Ammollare gli amaretti in poco latte e strizzarli leggermente.

Passare gli elementi preparati nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato.

Friggere in abbondanti olio e burro bollenti, prestando attenzione ai diversi tempi di cottura che richiedono gli ingredienti (il fritto, cotto al punto giusto, deve essere pronto tutto nello stesso momento).

Adagiare quanto si è preparato su un piatto di portata caldissimo, salare e servire immediatamente.

Gnocchi di patate alla piemontese

Dosi per 10 persone

Per l'impasto:

2 kg di patate farinose
500 g circa di farina bianca
sale, noce moscata

Per il condimento:

sugo di stracotto di manzo
oppure
350 g di burro, salvia

Preparazione:

lessare le patate con la buccia; a cottura avvenuta, scolarle, pelarle subito e passarle, ancora ben bollenti, nello schiacciapatate.

Disporre le patate schiacciate sulla spianatoia, aggiungendo la farina, sino ad ottenere un impasto omogeneo e piuttosto consistente.

Salare e profumare con noce moscata.

Ricavare dalla pasta tanti cordoncini con un diametro di 2 cm circa e tagliarli a pezzetti di 2 cm (tenere sempre infarinata la spianatoia perché gli gnocchi non aderiscano tra loro).

Comprimere leggermente con il pollice ogni gnocco, rotolandolo sui rebbi di una forchetta; disporli uno a uno sulla spianatoia.

Lessare gli gnocchi in abbondante acqua bollente e salata, sgocciolandoti quando vengono a galla.

Condirli con abbondante sugo di stracotto e parmigiano o, in alternativa, con burro e salvia.

Risotto con le rane

Dosi per 10 persone

1 kg di rane pulite e lavate
800 g di riso
200 g di biette
120 g di burro
120 g di cipolla
120 g di formaggi
100 g di carote
80 g di sedano
50 g di prezzemolo
1 dl di vino bianco secco
2 spicchi di aglio
brodo vegetale
olio di oliva extra vergine
grana
sale, pepe

Preparazione:

lavare e tritare le biette e metà del prezzemolo, insieme all'aglio.

Tritare metà delle cipolle, il sedano e le carote.

Scaldare poco olio in una casseruola e rosolare il trito di aromi.

Unire le rane, salare e pepare; coprire e stufare per 40 minuti circa, mescolando di tanto in tanto.

Tritare la cipolla rimasta e rosolarla con poco olio.

Aggiungere il riso, tostarlo, bagnare con il vino e farlo evaporare.

Portare a cottura il risotto, bagnando di volta in volta con il brodo.

Cuocere per 18 minuti circa; al termine il risotto deve risultare morbido; unire l'ingrediente di rane 5 minuti prima di terminare la cottura.

Levare il riso dal fuoco e mantecare con il burro e il formaggio grattugiato.

Cospargere con il resto del prezzemolo tritato.

Tajarin al sugo di arrosto

Dosi per 10 persone

Per la pasta fresca:

800 g di farina

30 g di parmigiano

4 uova

salvia, aglio

sale

pepe

Per il condimento:

150 g burro

50 g parmigiano

6 dl di sugo di arrosto (di vitello)

sale

pepe

Preparazione:

preparare i taglierini, impastando la farina con le uova, 40 g di parmigiano e 150 g di acqua.

Lavorare l'impasto e lasciarlo riposare per almeno 30 minuti.

Rosolare il burro in una casseruola con l'aglio e la salvia.

Bagnare con il sugo di arrosto e lasciar restringere leggermente.

Salare e pepare.

Stendere la pasta e ricavare da essa i tagliolini.

Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolarla.

Condire i tagliolini con il sugo preparato e cospargerli con il parmigiano.

Vitello tonnè

Dosi per 10 persone

1 kg di polpa di vitello (girello)
400 g di tonno sottolio
400 g di maionese
300 g di mirepoix
25 g di capperi
10 filetti di acciughe sottolio
5 dl di vino bianco secco
2 foglie di alloro
2 chiodi di garofano
succo di un limone
pepe sale

Preparazione:

marinare per 12 ore la carne con il vino bianco, l'alloro, i chiodi di garofano e la mirepoix.

Stufare il vitello in una casseruola con il vino della marinata e con un po' d'acqua, in modo che la carne risulti ben coperta.

Cuocere la carne per 50 minuti circa, unire le acciughe e proseguire la cottura per altri 45 minuti, fino a raggiungere la completa riduzione del fondo di cottura.

Levare la carne, lasciarla raffreddare e far raffreddare anche il poco sugo rimasto.

Mettere in un frullatore il sugo freddo, il tonno, la maggior parte dei capperi, la maionese e il succo di limone.

Affettare la carne e disporla su un piatto di portata, condendola con la salsa preparata.

Decorare il piatto con i capperi restanti e qualche rondella di limone.

Note: in alcune versioni la carne viene semplicemente lessata o arrostita. Questo piatto può essere servito anche come seconda portata, oltre che come antipasto.