



CAFFÈ RISTORANTE DEL PESO
Piazza Marconi 3, 15020 CAMINO (AL)
Tel. 0142.469122 - Cell. 339.7841406
info@ristorantedelpeso.it
www.ristorantedelpeso.it

Antipasti

Cupola al formaggio
Salame di tonno
Bagna caoda
Carne cruda a fettine
Carne cruda tritata
Vitello tonnato
Lingua di vitello al vino bianco
Lingua di vitello con salsa rossa
Pan Bagnà (pane bagnato)
Soma

CUPOLA AL FORMAGGIO

100 gr. gorgonzola
150 gr. fontina
250 gr. mascarpone
100 gr. noci

In un contenitore posto a bagnomaria lavorare i formaggi tagliati a pezzi con il mascarpone fino ad ottenere una crema morbida, unire le noci sminuzzate a pezzi grossi. Versare la crema ottenuta in uno stampo a pareti lisce e porre in frigorifero per circa 3 ore. Prima di servire immergere per pochi secondi lo stampo in acqua bollente per facilitare il distacco e poi capovolgere.

SALAME DI TONNO

per 4 persone
250 gr. di tonno
4 acciughe
2 uova
un mazzetto di prezzemolo
4 cucchiaini di pangrattato
sale, pepe.

Per la salsa:

2 acciughe
un cucchiaio di capperi
2 cucchiari di olio
un cucchiaio di aceto.

Mettere il tonno, le acciughe tagliate a pezzetti, il prezzemolo tritato, il pangrattato, le uova, sale e pepe in una ciotola. Mescolare finché tutti gli ingredienti saranno amalgamati. Mettere il composto in un canovaccio, dargli la forma di un rotolo, avvolgerlo stretto e legarlo ai due lati.

Immergere il rotolo in una pentola con abbondante acqua calda e far cuocere 20 minuti.

Durante la cottura preparare la salsa nel seguente modo: tritare le acciughe con i capperi, metterli in una ciotola, amalgamare il composto con l'aceto e successivamente amalgamare anche l'olio. Togliere il salame dal fuoco, lasciarlo raffreddare.

Tagliarlo a fette in un piatto da portata, accompagnato dalla salsa di acciughe

BAGNA CAÖDA

2 acciughe a testa
3 - 4 spicchi d'aglio a testa
1/2 bicchiere d'olio d'oliva a testa



Affettate tutto l'aglio e mettetelo in un tegame di terracotta con un bicchiere d'olio ed un pezzo di burro, cuocete il tutto a fuoco molto lento per circa mezz'ora finché l'aglio non si sarà disfatto e avrà formato una bella crema soffice e chiara, ora aggiungete il resto dell'olio, le acciughe e continuate la cottura sempre a fuoco basso finché le acciughe siano sciolte e amalgamate all'aglio formando una crema marroncina.

In questo intingolo, sempre tenuto caldo, si bagnano tutte le verdure di stagione, cardi gobbi di Nizza Monferrato, rape bianche, barbabietole rosse cotte al forno, peperoni crudi, arrostiti, conservati sott'aceto, cipollotti, porri, insalata scarola, indivia, cavolfiori bolliti, verze, cipolle al forno, patate bollite, fette di zucca arrosto, pezzi di

polenta arrosto.

Vino consigliato BARBERA

CARNE CRUDA A FETTINE (Albese)

600 gr. polpa sceltissima di manzo tagliata a fettine sottilissime
succo di un limone
1 spicchio d'aglio
sale
pepe
olio di oliva

Disponete le fettine di carne su un piatto da portata, aggiungete lo spicchio d'aglio tagliato a fettine e conditela con l'olio il succo di limone sale e pepe ben emulsionati.

Servitela con delle lamelle di tartufo affettate al momento.

CARNE CRUDA TRITA

600 gr. polpa sceltissima di manzo tritata
succo di un limone
2 - 3 spicchi d'aglio
sale
pepe
olio di oliva

Disponete la carne trita su un piatto da portata dopo averla condita con l'olio, il succo del limone, l'aglio strizzato nello spremi-aglio sale e pepe.

Servitela ricoperta da un insalatina di ortaggi crudi tagliati sottilissimi e piccolissimi conditi a parte, composta da finocchio, cipollotto, insalatina, sedano e peperone

VITELLO TONNATO

Un pezzo di vitello (girello o rotondino)
250 gr. di tonno sgocciolato
100 gr. di maionese
1 cucchiaio di aceto di vino bianco
due filetti di acciuga
3 - 4 capperi

Tritate finissimi tutti gli ingredienti, incorporate la maionese e riponete il composto coperto in frigorifero per almeno un ora.

Preparate un soffritto con cipolla sedano carota e una noce di burro mettete a rosolare la carne, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco e cuocete 30-40 minuti. A cottura ultimata, togliete la carne, fatela raffreddare e ponetela in frigo per alcune ore.

Affettate la carne, ponetela in un piatto da portata e ricopritela con la salsa.

LINGUA DI VITELLO AL VINO BIANCO

Una lingua di vitello
cipolla
aglio
prezzemolo
rosmarino
sedano
carota
vino bianco
olio e burro

Fate bollire in acqua poco salata la lingua di vitello per 10 minuti, intanto tritate una cipolla, uno spicchio d'aglio, un mazzetto di rosmarino, una carota, un gambo di sedano e fate soffriggere.

Togliete la lingua dall'acqua, toglietele la pelle e aggiungetela al soffritto, bagnatela con un bel bicchiere di vino bianco, aggiungete se necessario durante la cottura un po' di acqua calda o di brodo, fate cuocere per due ore, tagliatela a fettine e servitela calda.

Potete accompagnare la lingua con della salsa verde (bagnet)

Lingua di vitello con salsa rossa

Una lingua di vitello di circa un kg
un rametto di rosmarino
una foglia di alloro
una cipolla steccata con alcuni chiodi di garofano.

Per la salsa:
200 grammi di passato di pomodoro
mezza cipolla e un gambo di sedano tritati
50 grammi di peperoni sott'aceto
tre filetti di acciughe
un cucchiaio di aceto rosso
un cucchiaio di zucchero
pepe macinato.

Fate bollire in acqua salata con l'alloro, il rosmarino e la cipolla steccata la lingua di vitello per circa due ore. Preparate ora la salsa rossa, fate soffriggere in padella con olio d'oliva un soffritto di cipolla e sedano, aggiungete la salsa di pomodoro, il trito di acciuga e peperone che avrete già fatto, una pepata, aggiungete lo zucchero, l'aceto e cuocete adagio per alcuni minuti. Cotta la lingua, affettatela molto fine e ricopritela con la salsa. Servite tiepida o fredda come preferite.

Pan Bagnà (pane bagnato)

Una ricetta in ricordo di Zia Nina, che per anni l'ha preparata ogni volta che si andava sulle montagne cuneesi a far merenda, non ho mai trovato su nessun ricettario questa ricetta, ecco a voi questa delizia del palato

Ricetta per quattro persone

Uno spicchio d'aglio tagliato finissimo, un uovo sodo sbriciolato, due acciughe a tocchetti, quattro etti di tonno, mezza cipolla rossa tagliata fine, due pomodori maturi tagliati fini, pepe, noce moscata, sale. Aggiungere un trito di basilico, sedano, timo, salvia, rosmarino, un pizzico di peperoncino, un cucchiaio di aceto e olio a volontà. Amalgamate il tutto in una terrina e lasciate l'intruglio a riposare per almeno un'oretta, poi alcuni minuti prima di servire riempiete generosamente dei panini. Per chi ama i sapori forti è una ricetta assolutamente da provare. Per aiutare la digestione si sconsiglia l'uso dell'acqua ma si consiglia un buon bicchiere di Barbera o Dolcetto

Soma d'aglio

alcune fette di pane raffermo
aglio a volontà
olio di oliva
uva a piacere meglio moscato

Fregate gli spicchi d'aglio sulle fette di pane raffermo, ungetele con l'olio, un pizzico di sale e buon appetito. Accompagnate ogni boccone con alcuni acini d'uva. Classica merenda del periodo autunnale.

PRIMI

FONDUTA ALLA PIEMONTESE

400 gr. di fontina
40 gr. di burro
2 dl. di latte
4 tuorli
sale

Tagliare la fontina a pezzetti e lasciarla nel latte per 3 ore, trasferire il formaggio ben sgocciolato nel burro sciolto.

Mescolare bene a caldo finché il composto diventi cremoso e non faccia più fili, a questo punto unire le uova e il sale. Servire calda con crostini di pane.

GNOCCHI ALLA PIEMONTESE

Un kg. di patate passate in purea
100/300 gr. di farina bianca

Lessate un kg di patate in acqua salata, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Impastate con massimo 300 gr di farina (se ne mettete meno il gnocco risulterà meno duro ma molto più buono anche se tenderà a disfarsi) infarinate bene la spianatoia e formate con la pasta ottenuta un lungo grissino spesso un dito circa, tagliate dei cilindretti lunghi circa 2 cm, passateli tra i denti di una forchetta per dargli la caratteristica forma.

Buttateli in acqua bollente salata e appena verranno a galla toglieteli con una schiumarola.

Conditeli con burro e formaggio (fontina) fuso, con un sugo di carne, o anche solo con un sugo di aglio pomodoro e basilico.

RISOTTO ALLA PIEMONTESE (1)

2 litri di buon brodo di carne
500 gr. di riso, 60 gr. di formaggio
60 gr. burro
60 gr. tartufi bianchi
noce moscata

Gettate il riso nel brodo bollente, fatelo cuocere per 15-18 minuti, quando è cotto acconciatelo con il formaggio, il burro, la noce moscata e i tartufi tagliati a fettine sottilissime, il riso deve rimanere un po' molle, servitelo nella zuppiera.

RISOTTO ALLA PIEMONTESE (2)

300 gr riso
una cipolla
una carota
un gambo di sedano
150 gr di buona carne tritata
un bicchiere di vino bianco secco
50 gr di fontina
50 gr di burro
brodo
olio
sale e pepe

Fare un soffritto con l'olio, le verdure tritate e la carne tritata. Fate ben rosolare, salate, unite il riso, aggiungete il bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare. Cuocere bagnando ogni tanto con brodo caldo; a cottura ultimata, unite il burro e la fontina a striscioline, pepate, amalgamate bene e servite.

RISOTTO ALLA PIEMONTESE (3) - RISOTTO ROSSO

350 gr. di riso superfino
mezza cipolla piccola
un litro abbondante di brodo bollente
50 gr. di burro
una spruzzata di vino bianco
un cucchiaino di concentrato di pomodoro
grana

In una casseruola fate soffriggere la cipolla affettata con 25 gr di burro, mettete il riso, tostatelo e spruzzatelo con il vino bianco, che dovrà evaporare a fuoco vivo, mentre rimescolerete il tutto. Versate a questo punto un mestolo di brodo nel quale avrete sciolto il concentrato di pomodoro; fate cuocere a fuoco moderato, aggiungendo il resto del brodo un po' alla volta. Appena il riso sarà pronto, toglietelo dal fuoco, fate sciogliere il rimanente burro e aggiungete il formaggio grattugiato. Servite dopo aver lasciato riposare qualche minuto.

TAJARIN CON FEGATIN

per la pasta: 400 gr. di farina bianca 00
4 uova
300 gr. di fegatini e cuori di pollo
70 gr. di burro
mezza cipolla tritata
una spruzzata di vino bianco
un cucchiaino di concentrato di pomodoro
sale

Setacciate la farina a fontana sulla spianatoia, fate un incavo nel centro e rompetevi le uova. Incorporate con le dita, a poco a poco, le uova e la farina; quando la farina sarà assorbita, impastate bene con le mani lavorando per circa dieci minuti, comunque fino a che la pasta non risulterà soda e liscia, poi formate una palla. Infarinare la spianatoia e il mattarello, schiacciate la pasta coi palmi delle mani e poi iniziate a stenderla con il mattarello, poi, se intendete utilizzare la macchinetta, dividete la pasta facendone dei pezzi, passateli nei rulli diverse volte, anche nei rulli più sottili se desiderate, fino a che non risulterà liscia e sottile. A questo punto passate i fogli così ottenuti nel tagliapasta, otterrete delle striscioline di pasta che avrete cura di depositare su canovacci cosparsi di farina.

In un tegame fate imbiondire la cipolla con il burro, unite i cuori, fateli rosolare e spruzzateli con il vino: appena il vino sarà evaporato, aggiungete un mestolo di acqua bollente. Quando i cuori saranno quasi cotti, unite i fegatini, cuoceteli velocemente e salte. Versate questo sugo sui "tjarin", lessati nel contempo in abbondante acqua salata, e scolati al dente. Mescolate e servite fumante.

ZUPPA ALLA TRIPPA (busecca)

600 gr. trippa
4 cipolle
4 porri
un mazzetto di prezzemolo
30 gr. lardo
un po' di prezzemolo

Gettate la trippa in acqua bollente con un po' di aceto, fate bollire qualche minuto, levatela dall'acqua calda e buttatela nell'acqua fredda, tagliatela a nastri piccolissimi lunghi un cm.

Tritate le cipolle, i porri, il prezzemolo, il lardo e l'aglio finissimi, mettete in padella e fate friggere con due etti di burro, gettate la trippa e frigate ancora un poco, bagnatela con due litri di buon brodo e fate bollire adagio, quando tutto sarà cotto tenero servitela con delle fette di pane abbrustolite ed un po' di grana.

ZUPPA DI CECI

gr. 300 di ceci secchi
2 manciate di sale grosso
2 cucchiaini di farina bianca
5 cucchiaini di olio d'oliva
uno spicchio d'aglio
qualche foglia di salvia
2 coste di sedano
2 carote
200 gr. di cotenna di maiale
pepe

Fate bollire la cotenna di maiale per circa un quarto d'ora, poi scolatela e tagliatela a listarelle. Mettete i ceci (dopo averli lasciati a bagno per 2 o 3 giorni in acqua e sale) in una casseruola e spolverizzateli con la farina bianca; girateli bene in modo che si infarinino tutti. Versate circa un litro e mezzo di acqua, aggiungete l'aglio, la salvia e l'olio. Portate a bollire, poi unite la cotenna, e infine la carota e il sedano tagliati a pezzetti. Cuocete il tutto per circa tre ore. Pepate prima di togliere dal fuoco e servite ben caldo.

Secondi

BRACIOLE DI MAIALE CON FAGIOLI

4 braciole di maiale, qualche foglia di salvia, 50 gr di burro, , mezzo bicchiere di vino rosso, 250 gr di pomodori pelati, fagioli borlotti, brodo di dado, sale, pepe nero appena macinato.

Fate rosolare il burro con la salvia in un tegame, unite le braciole, fatele imbiondire dalle due parti, salate, pepate, e poi versate del vino che farete evaporare. Aggiungete i pomodori spezzettati e fate cuocere lentamente per circa 15-20 minuti. Se necessario, aggiungete poco brodo e i fagioli circa a metà cottura. Servite le braciole su un piatto di portata, con intorno i fagioli e ricoperte dal sugo di cottura.

BRASATO AL BAROLO

800 gr manzo, 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, 2-4 foglie di salvia, un rametto di rosmarino, 2 foglie di alloro, 2 chiodi di garofano, un pezzo di bastoncino di cannella, 4 bacche di ginepro, sale, pepe, una bottiglia di Barolo, 50 gr burro, qualche cucchiaino di olio di oliva.

Affettate la cipolla, il sedano, la carota e metteteli in un contenitore dove aggiungerete anche tutti i sapori, aggiungete la carne e ricoprite il tutto con il vino. Lasciate riposare per almeno due ore, dopodiché togliete la carne, asciugatela e fatela rosolare in una casseruola con olio e burro, salate, pepate e dopo alcuni minuti aggiungete la verdure e gli aromi con un po' del vino della marinata. Fate cuocere a fuoco bassissimo per un ora e mezza, se asciuga troppo aggiungete ancora un po' del vino della marinata.

A cottura ultimata togliete la carne, tagliatela a fette, passate al setaccio il fondo di cottura con tutte le verdure e gli aromi, ricoprite le fette di carne spruzzate ancora un po' del vino della marinata e fate ancora cuocere per una mezz'ora sempre a fuoco bassissimo.

Servite con un po' di polenta o purea di patate.

"CIVET" ALLA LEPRE CON CIPOLLINE ALLA CASALINGA

una lepre, 6 cipolle, 2 etti di lardo, 2 etti di burro, 40 gr di farina, un po' di prezzemolo, 1/2 litro di vino barbera, 30 gr di zucchero una lepre, 6 cipolle, 2 etti di lardo, 2 etti di burro, 40 gr di farina, un po' di prezzemolo, 1/2 litro di vino barbera, 30 gr di zucchero

Tritate le cipolle, il lardo, il prezzemolo; mettete il tutto in un tegame con il burro e la farina. Fate soffriggere, aggiungete la lepre tagliata a pezzi grossi come uova, compresa di cuore e fegato, e fate friggere mescolando per alcuni minuti. Aggiungete mezzo litro di buon vino barbera, un po' di brodo o acqua, un po' di aceto, sale, pepe, spezie e 30 gr di zucchero. Fate cuocere finché la lepre sarà tenera. Servitela con cipolline cotte. Una volta, con una lepre si cucinavano due piatti: le cosce arrosto e con il resto il civet. Il civet di coniglio si cucina allo stesso modo.

CAPONET (tipica delle campagne torinesi)

Avanzi di carne bollita o arrosto, uova q.b., salame cotto a piacere, foglie grandi di cavolo, mollica di pane ammorbidita nel latte, parmigiano.

Tritare la carne ed il salame, amalgamare con le uova, la mollica di pane, il parmigiano, sale. Fate scottare per qualche minuto le foglie di cavolo in acqua bollente, stendetele su un canovaccio per farle asciugare. Fate con il trito delle palline che avvolgerete con le foglie di cavolo, date la forma di un involtino e frigeteli in olio caldo.

FILETTI DI PESCE PERSICO

4 pesci persici, farina bianca, mezzo bicchiere di olio, 60 gr di burro, qualche foglia di salvia, sale

Ripulite i pesci persici delle squame, poi tagliateli facendo bene attenzione a separare la carne da ciascun lato della spina dorsale, al termine dell'operazione controllate bene che non vi siano rimaste delle spine. Lavate e asciugate i filetti, passateli nella farina e frigeteli nell'olio caldo rigirandoli. Scolateli, metteteli su carta assorbente, salateli e disponeteli su un piatto caldo. Fate poi colare sui filetti il burro fuso e la salvia.

FINANZIERA PIEMONTESE

1kg cervella, 500 gr filoni, 500 gr. animelle, 2 hg creste di gallo, 2 hg carne trita, 1 uovo, marsala secco, aceto, noce moscata, parmigiano.

Lessare in acqua acidula le animelle e le creste per circa un quarto d'ora, e cervella e filoni per 1 ora. Sgocciolare il tutto. Impastare la carne con l'uovo, il sale, il parmigiano e la noce moscata e fare delle piccole palline da rosolare in padella. Tagliare a grossi dadi cervella, filoni, animelle e creste e far rosolare una qualità per volta. Riunire il tutto in un tegame con poco burro, aggiungere il marsala e far consumare. Per dare il sapore bruschetto si aggiungono alcune cucchiainate di piccoli funghetti nostrani scottati nell'aceto.

LEPRE IN SALMI'

Mettere la lepre in una terrina con: cipolla, lauro, sedano, carote, prezzemolo, rosmarino, salvia, aglio, pepe. Ricoprire tutto con un buon litro di barbera o altro vino rosso corposo e lasciare riposare la marinata per due ore.

Togliete la lepre dalla marinata, asciugatela e rosolatela in padella con olio e burro, salate, aggiungete le verdure della marinata e continuate la cottura per alcuni minuti, aggiungete un cucchiaio di farina bianca, mescolate e infine aggiungete il vino della marinata. Cuocete finché il fondo di cottura sia addensato.

LEPROTTO ALLA CACCIATORA

un leprotto, 200 gr di burro, 4 cipolle, un bicchiere di vino

Spellate e sventrate un leprotto, tagliatelo a pezzi. In una padella fate soffriggere le cipolle con il burro; gettatevi i pezzi di leprotto precedentemente infarinato; fritto un po' bagnatelo con il vino. Cuocetelo tenero, aggiustate di sale e spezie e servitelo.

OCA FARCITA ALLA NOVARESE

un'oca già pulita e svuotata, per il ripieno: 300 gr di coscia di vitello, 200 gr di lardo, 100 gr di riso, 1 cipolle, un po' d'aglio, prezzemolo

per la cottura: 2 cipolle, 30 gr di lardo raschiato, 1 etto di burro, una foglia di alloro

Tritate la coscia di vitello, il lardo, la cipolla, l'aglio e il prezzemolo; aggiungete sale, pepe e spezie, infine unite un etto di riso. Con il composto farcite un'oca, cucitela, adagiatela in una teglia da forno, nella quale avrete messo le cipolle tagliate, il lardo, il burro, sale, pepe e lauro. Ponete in forno e cuocete finchè l'oca non risulterà tenera. Bagnate ogni tanto con il fondo di cottura. Servitela tagliata a pezzi con un buon risotto cotto nel suo sugo di cottura.

PALLOTTOLE ALLA CASALINGA

300 gr coscia di vitello, 100 gr di lardo, aglio, prezzemolo, 2 uova, burro

Tritate la carne, il lardo, uno spicchio d'aglio, il prezzemolo, salate, pepate e aggiungete due uova, amalgamate bene il tutto e formate tante pallottole grosse come una noce, rotolatele nella farina bianca. Friggete le pallottole in abbondante burro finché abbiano un bel colore dorato, servitele caldissime sopra ad un buon purè.

PICCIONI ALLA MONFERRINA

3 piccioni, 1 cipolla, 1 carota, un po' di sedano, 1 etto di burro, 1/2 cucchiaino di farina

Tagliate in 4 pezzi netti i piccioni. Metteteli in un tegame con la cipolla, la carota e il sedano tagliati a striscioline lunghe due dita, e 1 etto di burro. Cuoceteli adagio, e, a metà cottura, aggiungete mezzo cucchiaino di farina. Fritta un po' aggiungete un bicchiere di brodo o di acqua, 2 cucchiaini di aceto, salate e pepate. Cotti teneri, serviteli.

TOFEJA

800 gr di fagioli borlotti, 500 gr di cotenna di maiale, 4 costine di maiale, una cipolla, aglio, prezzemolo, basilico, olio, sale, pepe

In una pignatta di terracotta soffriggete la cipolla finemente tritata, nel frattempo preparate un trito di aglio, prezzemolo e basilico e cospargetelo sulla parte interna della cotenna. Formate degli involtini, legateli e deponeteli nella pignatta. Unite le costine di maiale, i fagioli (se secchi dovranno essere precedentemente ammollati per 12 ore in acqua), salate, pepate e ricoprite con acqua. Una volta si cuoceva in forno a legna per 7-8 ore, oggi si può cuocere su fuoco moderato per 6 ore.

TRIPPA FRITTA ALLA CASALINGA

1 kg di trippa, 4 cipolle 200 gr di burro

Mettete in una pentola acqua, un po' di aceto una cipolla e sale, immergete la trippa e fate cuocere, scolate la trippa quando è quasi cotta, buttatela in acqua fredda e tagliatela a striscioline.

Prendete 4 cipolle affettatele e frigatele con il burro, aggiungete la trippa e fategli prendere un bel color biondo, aggiustate di sale e pepe, se volete spremete sopra un limone e servite calde.

VITELLO ALLA CONTADINA

Un bel pezzo di carne, un po' di lardo, 20 patate e 20 cipolline grosse come una noce.

Fate rosolare la carne nel burro con delle cipolle ed un po' di lardo. Aggiungete 20 patate e 20 cipolline grosse come una noce, sale e pepe. Fate cuocere adagio, spruzzando ogni tanto, se occorre, con un po' d'acqua. Servite ponendo in un piatto di portata la carne circondata dalle cipolline e dalle patate.

Contorni

CARDI GRATINATI AL TARTUFO

8 hg di cardi, tartufo, 3 uova, 1/2 bicchiere di besciamella, 4 cucchiaini di formaggio grattugiato, noce moscata, 4 cucchiaini di succo di limone, un cucchiaino di farina, 20 gr di burro, sale, pepe.

Pulire i cardi, tagliarli a pezzi di 6-7 centimetri, eliminare i filamenti. Immergerli in una ciotola di acqua fredda acidulata con due cucchiaini di succo di limone perchè non anneriscano. Stemperare la farina con un po' di acqua fredda in una pentola, aggiungere il rimanente succo di limone, riempire d'acqua, aggiungere un pizzico di sale e immergere i cardi fatti sgocciolare. Far bollire per 40 minuti. Scolare i cardi e sistemarli in una pirofila unta di burro. Sbattere in una ciotola le uova con il grana, un pizzico di noce moscata, la besciamella, il sale e il pepe, versare sopra ai cardi. Gratinare in forno a 180° per 5-7 minuti. Servire i cardi caldi dopo averli cosparsi con lamelle di tartufo bianco d'Alba.

FRITTELLE DI PATATE (friciaulin)

500 gr di patate, 200 gr di burro, 3-4 uova, mezzo bicchiere di latte

Fate cuocere le patate sbucciate in abbondante acqua salata, sgocciolatele, passatele al setaccio, rimettetele in un tegame e sbattetele con il burro, aggiungete mezzo bicchiere di latte, tre uova, salate, pepate e fate una bella pastella.

Fate con un cucchiaino dei mucchietti di pastella grossi come una noce in una padella con burro fuso, fritti da una parte girateli, appena dorati serviteli caldi.

CAVOLFIORE ALLA CONTADINESCA

2 cavolfiori, un po' di farina bianca, formaggio, 2 etti di burro, aceto, sale, pepe

Togliete al cavolfiore tutte le foglie d'intorno e la parte dura del tronco, tagliatelo un po' in croce dalla parte del gambo senza staccarlo. Ponetelo in un tegame coperto d'acqua bollente con un po' di sale e una noce di burro, e fatelo cuocere adagio finchè tenero. Fatelo sgocciolare su una tovaglia, fatelo a pezzi che poi avvolgerete nella farina bianca mischiata con un po' di formaggio, sale e pepe. Poneteli in padella con 2 etti di burro bollente; ben fritti di colore biondo poneteli sul piatto, rimettete la padella sul fuoco con un po' del burro fuso e bollente e mezzo bicchiere tra acqua e aceto, versatelo sui cavolfiori e servite.

PATATE ALLA SAVOJARDA

1 kg di patate, formaggio, burro, un bicchiere di latte

Pelate 1 kg di patate crude, tagliatele a soldi e fatele bollire per 10 minuti in acqua salata. Sgocciolatele e disponetele in un piatto da forno con in mezzo un po' di formaggio e burro fuso sopra. Salate, pepate, versate sopra un bicchiere di latte e finite di cuocere in forno finchè saranno asciutte di un bel colore dorato. Servitele calde. Ottime anche servite con un po' di sugo di carne arrostita.

Salse

SALSA VERDE (1)

5-6 acciughe, 50 gr tonno, un bel mazzo di prezzemolo, alcune foglie di salvia, 3 spicchi d'aglio 1 peperoncino rosso, 2-3 cucchiaini di capperi, la mollica di un panino inbevuta di aceto e strizzata, olio di oliva q.b.

Tritare tutti gli ingredienti, versare il trito in un contenitore ed emulsionare con olio di oliva fino ad ottenere una crema che potrete servire con carni bollite o spalmata su fette sottili di lingua.

SALSA VERDE (2)

Un mazzetto di prezzemolo, aglio, 2 rossi d'uovo duri, mezza cipolla, mollica di pane bagnata nell'aceto

(gossa come una noce)

Tritate il prezzemolo, l'aglio, le uova, la cipolla e la mollica di pane, passate tutto al setaccio, allungate con olio e aceto, sale, pepe formando così una salsa. Servire con carni lesse

SALSA CON TARTUFI BIANCHI PER CARDI CRUDI

4 acciughe, 100 gr di burro, 200 gr di olio, 200 gr di tartufi bianchi

Tritate le 4 acciughe, schiacciatele con il burro e mettete il composto in un tegame con l'olio, sale, pepe e fate friggere mescolando. Aggiungete i tartufi tagliati a fettine sottilissime, frigeteli un po' e servite la salsa come intingolo per i cardi.

SALSA CON FUNGHI ALLA CONTADINA

Un mazzetto di prezzemolo, aglio, 100 gr di piccoli funghi, 60 gr di burro

In un tegame fate friggere il trito di prezzemolo, aglio, funghi con 60 gr di burro, aggiungete un cucchiaino di farina bianca e frita un po' versate un bicchiere di aceto o di sugo d'uva non matura e un po' d'acqua, mescolate, aggiustate di sale, pepe, spezie. Servitela con carni lesse o arrosto

Dolci

BACI DI DAMA

300 gr nocciole tostate e tritate, 300 gr farina, 200 gr zucchero, 200 gr di burro, una bustina di lievito per dolci, un uovo.

per la crema: un uovo, cacao amaro, farina.

Versate in una ciotola la farina, le nocciole, lo zucchero, il burro ammorbidito, la bustina di lievito e l'uovo; amalgamate bene gli ingredienti e impastate per qualche secondo.

Formate delle mezze sfere e poggiatele sulla placca del forno ricoperta da un foglio di carta apposta, cuocete per 10 minuti a 150°.

Fate una crema con un uovo, cacao amaro, e farina quanto basta per ottenere una buona consistenza, usate questa crema per attaccare due mezze sfere quando le toglierete dal forno.

Conservare i baci di dama al fresco, un buon bicchiere di Moscato d'Asti è d'obbligo.

BISCOTTI RUSTICI

180 gr farina, 100 gr burro, 40 gr nocciole (tostate e tritate), 70 gr zucchero, 2 tuorli

Lavorare il burro con lo zucchero, unire la farina a pioggia, i tuorli uno alla volta e le nocciole. Con l'impasto fare delle palline da appiattire leggermente. In forno a 180° per 10 minuti circa.

BOUNET 1 (budino)

5 uova, un litro di latte, 50 gr di cacao, 50 gr di cioccolato, 100 gr di amaretti, 200 gr di zucchero, la scorza di un limone grattugiato, nocciole tostate, un bicchierino di rum

Sbattere bene le uova con lo zucchero e unire a poco a poco tutti gli ingredienti; le nocciole dovranno essere tostate e tritate finemente e gli amaretti sbriciolati e bagnati con il rum.

Caramellare lo stampo e cuocere per 15 minuti a bagnomaria

BOUNET 2 (budino)

8 uova, un litro di latte, 60 gr di cacao, 300 gr di zucchero, un etto di amaretti, la scorza di mezzo limone grattugiato, caffè.

Sbattere bene le uova con lo zucchero e unire a poco a poco tutti gli ingredienti, gli amaretti dovranno essere sbriciolati e bagnati con il caffè.

Caramellare lo stampo e cuocere per 15 minuti a bagnomaria

BUGIE (classici dolci di carnevale)

250 gr di farina bianca, una bustina di vanillina, 50 gr di burro, la buccia di un limone grattugiata, un uovo, 4 cucchiaini di marsala, sale.

Setacciate la farina con la vanillina e un pizzico di sale, unite l'uovo, la scorza di limone, il burro sciolto e il marsala. Impastate bene, fate una palla, copritela con un canovaccio e lasciate riposare la pasta per un ora. Trascorso tale tempo tirate la pasta molto sottile, tagliatela a pezzetti di forma rettangolare che farete poi friggere in abbondante olio bollente.

Ponete le bugie su di un foglio di carta assorbente, spolverizzate con zucchero a velo.

CANESTREJ

500 gr di farina bianca, 250 gr di burro, 250 gr di zucchero, 100 gr di cacao dolce, 50 gr di cacao amaro, una bustina di vaniglia, una noce moscata grattugiata, un bicchiere di vino rosso (buono!), un bicchierino di rum, un uovo

Amalgamate la farina con lo zucchero, il cacao, la vaniglia e la noce moscata fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungete tutti gli altri ingredienti e impastate bene. Dividete ora l'impasto in pezzi grossi come noci, metteteli uno alla volta nell'apposito ferro di ghisa ben caldo e unto con il burro, cuocete per alcuni minuti rivoltando il ferro da ambo le parti, possibilmente nel camino a fuoco ardito finché il canestrello acquisterà un bel colore scuro.

FRICEU 'D FIUR 'D GASIA (frittelle di fiori di acacia)

Ricetta primaverile piemontese

400 gr di farina, 50 gr di zucchero, un litro di latte, due tuorli, 4 albumi sbattuti, due cucchiaini di olio, un pizzico di sale, fiori di acacia

Togliere accuratamente il picciolo dai grappoli dei fiori di acacia, immergere i fiori nella pastella precedentemente preparata con tutti gli ingredienti sopra indicati. Friggere i fiori in abbondante olio ben caldo. E' possibile anche prima di immergere i fiori nella pastella, porli a macerare per circa 30 minuti in un liquore molto dolce come il Rosolio, il Millefiori, eccetera. Prima di immergerli nella pastella scolarli accuratamente. A fine cottura spolverarli con zucchero a velo.

PASTE DI MELIGA

300 gr di farina di mais macinata finissima, 200 gr di farina 00, una scorza di limone grattugiata, un pizzico di sale, una bustina di vanillina 0,5 gr., 280 gr di burro, 250 gr di zucchero, 4 tuorli.

Setacciate sulla spianatoia le farine, unite la scorza, la vanillina, il sale e il burro, mescolate velocemente, unite lo zucchero e i tuorli.

Amalgamate bene la pasta senza lavorarla troppo, formate una palla che metterete in frigorifero per almeno un ora.

Riempite una sacca da pasticciere con l'impasto e formate sulla placca del forno, foderata con carta da forno, dei piccoli anelli che cuocerete a 200° per circa 10 minuti, finché inizieranno a colorire.

PESCHE COTTE

1kg pesche, 3 hg amaretti, 1 rosso d'uovo, 4 cucchiaini di zucchero, 50 gr cioccolato in polvere, 2 cucchiaini di marsala, latte q.b.

Lavorare l'uovo con lo zucchero, aggiungere il cioccolato, gli amaretti sbriciolati, il marsala e il latte necessario per formare una crema morbida. Aggiungete le pesche tagliate a pezzettini, amalgamate il tutto e versate in una pentola. Cuocete a fuoco molto lento sempre mescolando fino ad ottenere una bella crema. Versate la crema in ciotoline e servitela fredda.

SALAME DI CIOCCOLATO

200 gr cioccolato amaro in tavoletta, 100 gr zucchero, 250 mandorle o nocciole tritate, alcuni biscotti tipo gallette, 1 uovo

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato con un cucchiaino di acqua calda, unite lo zucchero, l'uovo, le mandorle tritate e i biscotti sbriciolati a pezzi grossi, amalgamate bene il composto sempre sul fuoco.

Versate il composto su un foglio di carta da forno, arrotolatela e date la forma di un salame, mettete in frigo finché non sarà diventato duro.

Servite il salame tagliato a fette.

Ottimo accompagnarlo con un bicchiere di Moscato d'Asti

TARTUFI DI CASTAGNE

20 castagne, 50 gr zucchero, 100 gr nocciole tritate, una noce di burro, un po' di latte, granella di cioccolato

Fate bollire le castagne, scolatele, pelatele e passatele nel passaverdura.

Mettete un pentolino sul fuoco, aggiungete le castagne passate, il burro, il latte, lo zucchero, aggiungete le nocciole tritate e amalgamate il tutto abbastanza denso.

Togliete il composto dal fuoco, fate raffreddare un po' poi formate delle palline che rotolerete nella granella di cioccolato

Vino consigliato Malvasia di Casorzo

TORRONCINO

500 gr. di miele, 4 albumi, 200 gr. di mandorle, 200 gr. di nocciole, sfoglia di ostia.

A fuoco basso fate sciogliere il miele, dopo circa dieci minuti aggiungete gli albumi montati a neve, le mandorle e le nocciole tagliate grossolanamente, amalgamate il tutto e togliete dal fuoco. Versate il composto in uno stampo rettangolare sul cui fondo avrete messo la sfoglia di ostia. Lasciatela fino al giorno successivo, e poi tagliatela a piccoli pezzi.

TORTA DI FAGIOLI

350 gr di fagioli Cuneo, 150 gr di zucchero, 50 gr di burro, mezzo limone, mezza bustina di lievito, 2 uova

Fate bollire i fagioli in acqua per 2 ore, passateli al setaccio e aggiungete alla purea le uova sbattute con lo zucchero, il burro fuso, il lievito e la buccia di limone grattugiata. Mescolate bene il tutto, e versatelo in uno stampo unto di burro. Fate cuocere nel forno moderato per 45 minuti.

Servite la torta fredda e ricoperta di marmellata.

TORTA DI MELE

1 kg di mele, 200 gr di farina, 200 di burro, 150 gr di zucchero, 2 uova, una bustina di lievito, la scorza di un limone grattugiato, poco latte.

Sbatte le uova con lo zucchero, aggiungete la farina setacciata con il lievito, il burro fuso, e la buccia di un limone grattugiata.

Mettete il composto in una tortiera, ricopritelo con le mele sbucciate e tagliate a spicchi, infornate a 180° per circa un'ora.

TORTA DI NOCCIOLE

2 hg nocciole (Tostate e tritate), 2 hg farina, 2 hg zucchero, 2 hg burro morbido, 2 uova, la buccia di un limone grattugiata (solo la parte gialla)

Lavorare lo zucchero con il burro, aggiungere la farina, i rossi d'uovo, le nocciole, il limone e i bianchi d'uovo montati a neve ferma. In forno a 180° per 40 minuti circa.

TORTA PAESANA

125 gr di farina gialla, 125 gr di farina bianca, un uovo più un albume, un bicchiere di latte, un bicchiere di rum, una bustina di lievito, un cucchiaio di zucchero, sale.

Sbattere a neve i bianchi d'uovo, aggiungere il tuorlo con lo zucchero, e poi a poco a poco tutti gli altri ingredienti.

Cuocere in forno a 180° per circa 40 minuti.

Secondi

TERRINA DI SELVAGGINA, POLLAME

La terrina di pollame o selvaggina è un pasticcio senza crosta.

Prendete una terrina di terra cotta che può stare al fuoco e che il coperchio chiuda bene. La sceglierete ovale, rotonda ecc. a seconda della forma dell'animale che cuocerete. Può essere di forma ovale per la lepre, di forma tonda per i tordi o le allodole ecc.

Se userete un coniglio o una lepre, leverete la pelle, lo disosserete, lo svuoterete e introdurrete dei lardelletti o tartufi.

Sistemate in fondo alla terrina e tutt'intorno delle fettine di lardo e mettetevi il coniglio.

Condite con sale, pepe, spezie in polvere, timo, lauro pur esso in polvere ma in piccole dosi e aggiungete uno spicchio d'aglio.

Schiacciate bene la carne in modo che prenda tutto lo spazio, senza vuoti.

Spianate la parte superiore con un ripieno che avrete già preparato con pollo, prosciutto o carne di salsiccia.

Coprite tutto con fette di lardo e fra il recipiente ed il coperchio mettete delle strisce di carta per prevenire lo svaporamento e conservare l'odore gradevole. Per ultimo mettete a cuocere in forno. (Il tempo di cottura e i gradi del forno non sono indicati in questa vecchia ricetta)

TACCHINO AI TARTUFI

Prendete due libbre di tartufi, spazzolateli bene, levate la pellicina, tagliateli minutamente.

Togliete al tacchino tutto il grasso che potete, mettete in una casseruola un pezzo di burro con i tartufi, aggiungete sale e spezie e passate al fuoco per dieci minuti. Aggiungete il grasso tolto battuto con pezzi di lardo. Riempite l'interno del tacchino legandolo bene per evitare che il ripieno sfugga.

Il tacchino ai tartufi si mette allo spiedo e si serve con salsa ai tartufi.

OCA ARROSTO

La cottura dell'oca esige due ore almeno.

Mentre l'oca cuoce innaffiatela sovente con il proprio grasso e cospargetela con sale fino.

Le oche si fanno ripiene in codesto modo.

Prendete cento marroni arrostiti, metteteli in una casseruola con due etti di salsiccia, il fegato dell'oca tagliato fine, un pezzo di burro, prezzemolo, cipollina, scalogno, uno spicchio d'aglio tagliato fine. Passate il tutto sul fuoco per un quarto d'ora e mettetelo nel ventre dell'oca dopo che l'avrete svuotata e fiammeggiata.

Quello che rimane dei marroni mettetelo in una casseruola con un bicchiere di vino bianco e due cucchiai di brodo ed alquanto sale e riducete a salsa ristretta, accompagnate l'oca con questa salsa in giro

Dolci

CREMA AL CAFFÈ' O CANNELLA

Sbattete in un tegame con un mazzetto di vimini 2 hg. di zucchero bianco pesto, 10 rossi d'uova fresche, venuti bianchi unite 3 quintini d'un litro di latte fresco o meglio fiore, un po' di cannella o scorza di limone, posto sul fuoco fate cuocere adagio tramenando finché stia per bollire, tratto dal fuoco senza aver bollito e divenuto ben liscio e spesso che veli la mestola passatelo allo scolatoio se non è liscio, versatelo su piatto od in tazze e servite quasi freddo. Si fa al caffè mettendo metà caffè nero e metà fior di latte.

CREMA SPUMANTE AL CIOCCOLATO

Sbattete in tegame 10 rossi d'uova con 2 hg di zucchero pesto, unitevi mezzo litro di latte con un po' di fiore e 60 grammi di cioccolato fino alla cannella o vaniglia raschiato prima fino, poi fuso, liscio, colante facendolo ammolire sul fuoco adagio con 6 cucchiari di acqua calda, e tramenando, unito insieme fate cuocere il tutto, finitelo e servitelo su un piatto o in tazze. Questa crema potete renderla spumante sbattendovi insieme, mentre è ancora calda, un uovo intero e servirla mentre è spumante.

CREMA AL CIOCCOLATO PER IL DI' DI DIGIUNO

Ponete in un tegame 30 grammi di fecola di patate, 1 hg di zucchero, 60 grammi di buon cioccolato tagliuzzato fino, mescolate il tutto adagio sul fuoco aggiungendovi 2 quintini di un litro d'acqua, divenuto bollendo spesso come una crema, ben liscio e di buon gusto servitelo in piatto o in tazze.

CREMA ALLE CASTAGNE PER IL DI' DI DIGIUNO

Posti in tegame 3 hg di castagne bianche, coperte di acqua tiepida, un pizzico di sale, fatele cuocere adagio, coperte, finché cotte tenere e ridotte a sciroppo, passatele al setaccio, riposte in un tegame con 1 hg di zucchero pesto, mescolatele sul fuoco aggiungendo un po' d'acqua o un po' di fiore d'arancio, formate come una *purée* e servite.

Ricette povere delle campagne piemontesi

Antipasti

UOVA RIPIENE ALLE ACCIUGHE

Fate cuocere delle uova, quando saranno sode pelatele, tagliatele in due e posate i bianchi su di un piatto da portata.

Mischiate i rossi d'uovo con delle acciughe (una per ogni rosso) e metteteli in un padella con un pezzo di burro e girate in modo che il composto sia ben amalgamato.

Riempite i bianchi dell'uovo con questa salsa e servite caldo.

UOVA RIPIENE AL PREZZEMOLO

Si preparano esattamente come le uova all'acciuga, ma si usa il prezzemolo al posto dell'acciuga.

FRITTATA ALLE ERBETTE

Mettete delle erbetto, prezzemolo, cipolline tagliate fini, sale e pepe, aggiungete le uova mescolate bene e friggete.>

Primi

AGNOLOTTI (tipico piatto dei giorni di festa ricetta del 1800)

Tritate degli avanzi di buona carne (arrosto, lessa, volatili) con della verdura, mettetela in un piatto con del formaggio, un po' di mollica di pane bagnata nel latte cotta un momento perchè resti spessa, aggiungere un po' di prezzemolo fritto nel burro, sale, pepe, spezie e delle uova intere mescolare bene affinchè si formi una pasta. Fate una pasta con mezzo chilo di farina bianca, 30 grammi di burro, 1 uovo, salate e aggiungete un po' di acqua, quanto basta per ottenere una pasta molle e cedevole al tatto. Spolverizzate il tavolo con della farina e spianate la pasta formando un foglio molto sottile; tagliatelo in due parti e spennellateli con l'uovo sbattuto. Fate con il ripieno tanti mucchietti grossi come una nocciola ugualmente distanti ed in linea retta sopra una parte del foglio; con l'altro copriteli, premete con le dita intorno al ripieno e tagliateli quadrati. Buttateli in acqua bollente salata e fateli cuocere adagio perchè restino interi. Cotti teneri sgocciolateli bene, metteteli in un tegame di terra con burro, formaggio e spezie. Serviteli con un po' di sugo o con un po' di burro fritto di color biondo spolverizzandoli con formaggio grattugiato.

MINISTRA DI FAGIOLI VERDI ALLA PIEMONTESE

500 gr fagiolini verdi, 100 gr lardo, 3 spicchi aglio, salvia e lauro, 2 litri di brodo

Togliete le punte alle due estremità a mezzo kg di fagiolini verdi, larghi e teneri, rompeteli a pezzetti e gettateli in due litri di brodo bollente (o acqua salata), fate bollire, aggiungete alcune foglie di salvia, una foglia di alloro ed il trito fatto con il lardo e l'aglio.

Servite la minestra con dei crostini di pane, se preferite potete aggiungere riso o pasta alla minestra

MINISTRA DI ZUCCA VERDE ALLA CONTADINA

1 zucca verde, 100 gr lardo, 4 spicchi d'aglio, un po' di prezzemolo, burro, formaggio, pepe

Togliete la buccia alla zucca, tagliatela a fette sottili e gettatela in un tegame sul fuoco con due litri di acqua salata bollente aggiungete un trito preparato con il lardo, gli spicchi d'aglio e il prezzemolo. Cotta tenera aggiungete un po' di burro, formaggio e pepate. Servite con fette di pane, se preferite potete aggiungere riso o pasta.

MINISTRA DI CASTAGNE BIANCHE CON RISO

500 gr castagne bianche secche, 400 gr di riso, burro, formaggio e un pizzico di cannella in polvere.

Gettate in una pentola con acqua tiepida le castagne e fatele cuocere. Cotte tenere aggiungete il riso e dell'acqua bollente salata se serve. Quando il riso sarà cotto, condite la minestra con burro, formaggio, e un po di cannella.

ZUPPA DI PANE PESTO

Fate bollire del buon brodo, aggiungete un po' alla volta del pane secco pestato e passato al setaccio, rimestate continuamente per evitare che resti granelloso, bollite per qualche secondo, scolate e servite con un po' di burro fresco.

ZUPPA AI CAVOLI

Mettete in una marmitta un buon pezzo di lardo e fate bollire un'ora, aggiungete un cavolo, alcune carote, dei navoni (rape, dal francese navet), sedani, cipolle. Fate cuocere quattro ore. Un'ora prima della perfetta cottura si possono aggiungere delle patate, se ciò piace.

ZUPPA ALLA PUREE DI NAVONI (rape) E DI PATATE

Fate rosolare due cipolle, aggiungete acqua o latte quanto basta, navoni e patate in parti uguali ed alcune fette di pane.

Quando tutto è cotto passate al passaverdura, fate bollire ancora qualche minuto e servite

Contorni e insalate

FAGIOLI BIANCHI IN INSALATA

Quando i fagioli sono cotti nell'acqua e raffreddati conditeli con alcune rondelle di cipolle, un uovo sodo ed un po di prezzemolo tritato.

FAGIOLI ROSSI STUFATI

Fate cuocere nell'acqua i fagioli rossi, quando sono cotti metteteli in casseruola con un pezzo di burro, un pizzico di farina bianca, delle erbetto, lardo e cipolla, aggiungete un buon litro di vino rosso, fate bollire una mezz'ora abbondante e servite.

ZUCCA ALLA CONTADINA

Prendete un bella zucca, pulitela, tagliatela a fette sottilissime e fatela friggere in padella a fuoco alto con un etto di burro, un po' d'aglio trito sale e pepe. Aggiungete durante la cottura un po' d'acqua se serve. Cotta tenera e bionda mischiatele un po' di formaggio ed un po' d'aceto e servitela.

Dolci

CASTAGNOLE

500 gr farina, 3 uova, 4 cucchiari zucchero, 100 gr burro, 1/2 bicchiere vino rosso, cannella e garofano in polvere a piacere.

Impastare il tutto a lungo (circa un ora), fare con la pasta ottenuta tante piccole palline (grandi come la punta di un pollice) e friggerle in olio bollente fino a doratura.

Liquori

VINO BALSAMICO NOZZIALE

Ponete in un fiasco due litri di vino buono, Barolo o Barbera, aggiungete otto gr di: fiori di pesco, belzoino, storace calamita, aloe succotrino, mirra in lacrima, quattro gr di cannella, ogni cosa pestata.

Aggiungete un etto di spirito di vino (alcool) a 36° e un ettogrammo di zucchero. Lasciate macerare per otto giorni, togliete le droghe, filtrate chiaro il liquore