

I' arsete ch' a venta tastè

Ovvero

Le ricette che bisogna assaggiare - Las recetas que hay que probar



*Demellaggio
Vigone - Cañada Rosquin
11 settembre 2016*

Queridos amigos de Cañada Rosquin,

preparamos para ustedes esta recopilación de recetas de nuestra cocina piamontesa de antaño. Las recetas que preparaban nuestras abuelas y bisabuelas representan un fuerte vínculo con el pasado, con toda la gente que, como nosotros, tiene raíces y apego a la tierra piamontesa. Probando estos platos se sentirán idealmente relacionados con nosotros, de hecho la cocina es parte de las tradiciones y de la cultura de un pueblo y los nuestros, a pesar de vivir en tierras lejanas, tienen la misma sangre que fluye en las venas. En la primera parte de este cuaderno se encuentran algunos "menús" de boda del siglo pasado, cuando estas comidas festivas se cocinaban en las casas o en los patios traseros de los grandes corrales. Se darán cuenta de que este libro no es completo y hay varias páginas en blanco, la idea es que se vayan llenando con otras recetas que quizá les consigan traer a la memoria el recuerdo de sus antepasados de la hermosa región de Piamonte. Ahora les dejamos espacio a ustedes y les deseamos.

Buon appetito!

Luigia, Luigina y Vittorina

Menù di un pranzo di nozze del 1940

- Ricotta con la panna (condita con sale e peperoncino rosso)
- Accompagnata dalle miasse
- Bollito misto
- Salignùn (formaggio fresco intero, sale grosso, peperoncino rosso, semi di comino)
- Castagne
- Bugie

La fondü turineisa a la trifula

Tagè a fette sutile el formagg, butelo ant un pignatin aot e lasseje a meuj per tuta la noit, al moment ed cheuse la fondüa butè ant un cassarola e chuese adasi a fiàma bassa e toire con un cuciar ed bosch continuament fin-a a piè la sembianssa d'una crema seulia. Quanteje un pèsson ed sal e un ed pèver e bujenta versela ant le scudele ansema ai crostin ed pan ansema a le scaje dla trifula.

"Fondue de queso Fontina con trufa"

Ingredientes: 400 g de queso fontina, 50g de mantequilla, leche, 4-5 yemas de huevo, pimienta blanca, si ha el dedeo, trufa rallada.

Cortar el queso los troceamos en quadratito, meter en la olla profunda con la leche y dejar marinar durante una horas.. Ecender el fuego y dejar que se vayan derritiendo a media potencia. Cuando comensan a fundirse agregar la sal ed un pochito de pimienta blanca. Servir muy caliente, anadir la trufa rallada, con picatostes, las rebanadas de pan al lado, para remojar en la crema y disfrutar de su sabor. Operaciones, en una olla poner a hervir abundante agua con sal, apenas rompe el hervor, espumadèra a medida que suben a la superficie. Disponerlos en una fuente caliente y cubrirlos con queso parmesano rallado y mantequilla derretida, espolvoreàdolos con la otra mitad de la trufa rallada.

"Fonduta torinese con tartufi"

Ingredienti: 400 g fontina, 50 g burro, latte, 4-5 tuorli d'uovo, sale, pepe bianco, crostini di pane e volendo tartufo.

Tagliare a piccoli pezzi il formaggio e metterlo in un recipiente alto con il latte e lasciare macerare per molte ore se possibile. Al momento di cuocere la fonduta mettere in una casseruola il burro, i tuorli d'uovo sbattuti, la fontina con il latte e cuocere lentamente se possibile a bagnomaria o a fuoco molto basso. Continuare a mescolare con un cucchiaino di legno senza mai fermarsi. Il formaggio si scioglierà con il latte assumendo l'aspetto di una crema liscia.

Assaggiare. Quando la fonduta è molto calda (ma non deve bollire) togliere dal fuoco e mettere il pepe. Versare nelle scodelle dove già si trovano i crostini di pane ricoperti di scagliette di tartufo.

Bagna càuda e...eurr

Calcolè na testa d'aj e n'etto d'anciove per persona. Ciapule le fièsche d'aje -gaveje el but e buteje a bagn ant el lait ant na terin-a. lasse arpose per na neuit. L'indomani pijè un fojot e butè a beuje l'aj ant el lait, peui campè via el lait e gionteje j'anciove e l'euli. Fè cheuse pian e dosman, senza mai fè beuje, per n'oretta, toirand con un cuciar ed bösch. Chi ch'a veul a peul gionteje, quand che a l'e cheuita, ed bur ed fior d'el lait. As mangia compagnandla con verdure cheuite e cruve. Se peui vuele mangè na vera galuparia, quandi che el fojot a le vuuid e i leve mangià tuta la "bagna càuda" butelo an sel feu a scaudè, rompj andrinta d'eurr, un per person-a e lasseje cheuse pian senza che el rossa s rompa. E....bon aptit!

"Bagna caûda y ..huevo "

200 g de anchoas en salazòn, 200 g de ajo, 250 g de aceite de oliva, 40 g de mantequilla. Huevo.

Quitar cuidadosamente la sal de las anchoas con in liezo hùmedo, eliminar las spinas, cortarla en trocitos y ponerla en una cazuela de barro con el ajo bien picado. Cubrir con el aceite ybcocere a fuego muy bajo, para que el ajo non tome color, removiendo frecuentemente para deshacer las anchoas. Transcurridos unos 30 minutos, incorporar la mantequilla, dejarla derretir y llevar a la mesa sobre el hornillo especial para mantenerl la salsa caliente (el mismo que se usa para la fondue). En la bagna caûda se mojan verduras crudas cortadas en trozo (cardos, pimientos, apio, endibias, achicoria...) y cocidas (cebolla, remolachas, pimientos, asados,). Una variante: para comer un verdadero placer cuando la bandeja està vacia y se comiò toda la bagna cauda poner la cacerola en el fueogo y se rompe en un huevo para cada persona y cocer a fuego lento sin romper la yema de huevo.

"Bagna cauda e ...uova"

Un bulbo d'aglio e un etto di acciughe per persona. Tritate gli spicchi d'aglio, togliendo l'anima, e metteteli a mollo nel latte in una terrina. Lasciate riposare per una notte. Il giorno dopo prendete un tegame e mettetelo a bollire latte e aglio, quindi buttate via il latte e aggiungete le acciughe con olio. Fate cuocere dolcemente, senza mai bollire, per un'oretta rimescolando con un cucchiaino di legno. Chi volesse, al termine della cottura, può aggiungere del burro e del fior di latte. Si mangia accompagnandola con verdure crude (peperoni, cardi, tapinabò, cavolo ecc..) e cotte (patate, cavolo, cipolle, cavolfiori ecc..). Se poi si vuole mangiare una vera golosità quando il tegame è vuoto ed avete mangiato tutta la "bagna cauda" posatelo sul fuoco e rompete dentro un uovo, uno per persona, e lasciate cuocere lentamente, evitando di rompere il rosso d'uovo.

Fricieuj ed sambù

As pijo le fior del sambù (nen trop fiorie), as larvo, as survo e as passo ant la papetta fatta con: farin-a bianca, toirà con n'euri esbatù, sal, peiver, nos moscà e'n po' d'lait. Le fior, vestie parei, as campo ant l'euli bujent. As servu a gust càude o freide. A son n'originalità.

"Saùco panqueques"

Tomar la flor de saùco (floración temprana), lavar, secar y ir en una papilla de bebe hecha de harina blanca, huevos batidos, nuez moscada y un poco de leche. Despuedés freir las flores en aceite caliente y servir calientes o frias al gusto.

"Frittelle di sambuco"

Si prendono i fiori di sambuco (prima fioritura), si lavano, si asciugano e si passano in una pappetta fatta con farina bianca, uova sbattute, sale, pepe, noce moscata e un po' di latte. I fiori si fanno poi friggere nell'olio bollente e si servono caldi o freddi a piacere.

Miasse

Ingredient: farin-a 'd melia (bianca e giauna), eva.

A l'è important arcordè che la preparassione ed le miasse a l'ha bisogn ed vaine itiss particular, dont i ne memorioma ij pi amportant: brander (piastre), fer dij miasse, paletta dij miasse.

Après d'avej viscà 'l feu, poge le piastre per fe cheuse le miasse e speté ch' a drento motobin caude.

Prontè antramentre la pastela, an toirand la farin-a 'd melia (mej tant bianca che giauna) ansema con l'eva ant na scuola. La pastela a dev nen esse trop espessa. cand che le piastre a rivo a la temperatura ch' a-i va, desdavanè la pastela 'l pi an pressa ch' as peul e ant l'istassa manera, giutantse con la paletta e cercand d'avej nêssessor el pi sutil possibil. Finì 'd cheuse, destache le miasse e buteje ant un sèstin ed gurin. Le miasse a venta ch' a sio servie motobin caude, compagna 'd solit con ed salignon (formag fresch, sal grosa, kummel, purunin 'd l' diaul) o con el sucher.

"Miasse"

Es importante recordar que la preparaciòn de las masas requiere el uso de algunas herramientas específicas:

- Brander: pareja de hierros en que se ponen las placas de soporte.
- Ferri de las miasse: coppia de olanchas rectangulares utilizar para cocinar
- Paleta para las miasse: tiene una punta redondeada que sirve para extender la pasta en las placas.

Preparar la masa mezclando en un bol la harina de maiz preferentemente tanto en blanco y amarillo con agua. El bateador no debe ser demasiado grueso y

no se debe poner sal. Cuando las placas alcancen la temperatura deseada se extiende la masa con la cucharada tratando de obtener un espesor delgado. Despues de la cocciòn separar las miasse en una cesta de mimbre en una toalla. Servir las miasse muy calientes y se acompañan con il salignùn o y mörtrètt, un queso de pasta dura sabrosa, leche di toma o queso cottage, pimienta picante, sal o dulces con azùcar ariado.

"Miasse"

E' importante ricordare che la preparazione delle miasse richiede l'utilizzo di alcuni attrezzi specifici:

- Brandér: coppia di ferri su cui si appoggiano le piastre di cottura
- Ferri dij miasse: coppia di ferri rettangolari utilizzate per la cottura delle miasse
- Paletta delle miasse: paletta lunga con la punta arrotondata che serve per stendere la pastella sulle piastre

Preparare la pastella mescolando in una ciotola la farina di granoturco preferibilmente sia bianca che gialla, con l'acqua. La pastella non deve essere troppo densa e bisogna ricordare di non aggiungere sale. Quando le piastre raggiungono la temperatura desiderata, stendere la pastella cercando di ottenere uno spessore sottile. Ultimata la cottura, staccare le miasse e riporle in un cestino di vimini dentro un asciugamano. Le miasse devono essere servite molto calde e vengono accompagnate dal salignùn oppure dal mörtrètt, un gustoso formaggio stagionato a base di toma, ricotta, peperoncino piccante, sale oppure dolci con l'aggiunta di zucchero.

Purea ed tonn picant

Pistè o passé a le siass, con le anciove el butir e el tonn; mes-ciè le patate con la mayonnaise, la moleja dun panin bagnà e schiassà e compagne con fette ed pan casalengh.

"Atun picante purè"

Ingredientes: atun en aceite, 2-3 de filetes de anchoa, , mantequilla, mayonesa, perejil, pepinillos, miga de pan, patatas, mantequilla, pan casero picatostes.

Reducir el atun en purè, pasando a través de un tamiz con anchoas picadas. Amalgamar la masa con la mantequilla, el pan rallado y empanado exprimido, un poco de puré de patatas hervidas. Poner la masa en el recipiente y mezclar bien. Poner la mezcla en platos cubriéndola con mayonesa y adornar con peperjil y pepinillos picados en rodajas. Servir con pan casero crujiente o trocitos de pan frito en aceite.

"Purea di tonno piccante"

Ingredienti: 250 g di tonno sott'olio, 2-3 filetti di acciughe, burro, maionese, prezzemolo, sottaceti, mollica di un panino, patate, 100 g di burro, pane casereccio o crostini.

Riducete in purea il tonno, pestandolo nel mortaio o passandolo al setaccio insieme alle acciughe tritate. Amalgamate l'impasto con una noce di burro, la mollica di un panino bagnata e strizzata, un po' di patate bollite (ridotte in purea). Mettete l'impasto nella terrina e mescolate bene. Disponetelo nei piatti ricoprendolo di maionese e guarnendolo con prezzemolo tritato e qualche sottaceto a fettine. Servire, comunque, con fette di pane casereccio o crostini fritti nell'olio di oliva.

Pourron ripien con ris e bulè

Tajè a metà i pourron, lareje, garè la smens. Antant che as fa cheuse el ris an acqua sala, rosolè ant un fojot l'ai ant l'euli caod, gionteje le anciove dissalà e sfiletà, peuj gionte un-a pugnata ed panansëmmo ciapula e lassè ansarvori per 2 o 3 minute, mes-ciand. Smo^fte e garè l'aj. Verse costa saossa ans el ris, cheuit al dente e sala. Mes-ciè bin e impini i pourron, butandie ant un fojot con butir e euli, passand an forn caod per 45 minute apeuprie. Variante: empini i pourron con bulè e ris.

"Pimientos relleno de arroz y setas "

Ingredientes: 4 pimientos, 200 g de arroz, 100 de setas, mantequilla, aceite de oliva, 1 cebollas, 100 g de salchicha, perejil, albahaca, tomillo, caldo, queso rallado.

Riducir a la mitad los pimientos, quitar las semilla y las nervaduras blanca, hervir durante 5 minutos. Limpiar los champiñones, cortarlos en rodajas y cocer durante 10 minutos. Dorar la cebolla picada, la salchicha desmenuzada, dejando el sabor y añadir el arroz, un poco de caldo, sal y cocer durante 15 minutos. Dejar enfriar y verter en un bol con las setas, abundante queso parmesano rallado, tomillo, perejil albahaca picada. Mezclar bien. Añadir sal y pimienta y rellenar los pimientos. Poner los pimientos en una sartén con mantequilla, poner un poco de mantequilla en la parte superior de cada pimiento y cocer en horno moderado durante 30 minutos.

"Peperoni ripieni con funghi e riso"

Ingredienti: 4 peperoni, 200 g di riso, 100 g di funghi, burro, olio d'oliva, 1 cipolla, 100 g di salsiccia, prezzemolo, basilico, timo, brodo, grana.

Pulire e tagliare i funghi a fettine e farli cuocere con poco olio, sale e pepe per 10 minuti. Rosolare la cipolla tritata in un altro tegame e quando ha preso un po' di colore unire la salsiccia sbriciolata. Lasciare insaporire, aggiungere il riso, un po' di brodo, sale cuocere per 15 minuti. Lasciar raffreddare e versare in una terrina insieme ai funghi, molto grana grattugiato, al timo, al prezzemolo, al basilico tritati. Mescolare, aggiustare di sale e pepe e riempire i peperoni (fatti bollire a parte per 5 minuti). Mettere i peperoni in una teglia imburata, sopra ogni peperone mettere un po' di burro, e cuocere nel forno a temperatura media per 30 minuti.

Polenta consa piemonteisa

As fa un-a polenta con la farin-a e metà acqua e metà lait e un pession ed sal. As giunto la toma e la fontin-a a tochetin; dop 20 minute (ricordesse che la polenta a va toira an continuassion). Fe cheusi ancora 20 minute e versela ant un-a terin-a; mesciandie el butir fondù, el gran-a gratà con peiver, macinà gròs. Variante As lassa fora el butir e aumenta la varietà d'y formagg: emmental, fontin-a, gran-a, 50 g ognidun che as mes-cia a la polenta già cheuita.

"Polenta concia piemontesa"

Ingredientes: 300 g de harina de maiz, 0,750 de leche, sal, 150 de queso fontina, 140 de queso emmental o toma, 150 g de mantequilla, pimienta, parmesano rallado.

Ante todo preparar la polenta; quando estè lista, retirar la polenta del fuego, añadirle la mantequilla troceada y el queso en trozzos: llevar nuevamente al fuego, removiendo bien, y quando los ingredientes se han mezclado, añadir pimienta y parmesano rallado, servir inmediato.

Algunas versiones perfuman la polenta con un pochito de trufa rallada en el momento de servir. Si variar mediante la adición de otro tipos de queso, excepción de la mantequilla.

"Polenta concia piemontese"

Ingredienti: 300 g farina gialla, 0,750 litri di latte, sale, 150 formaggio Toma, 130 formaggio Fontina, 140 g burro, grana, pepe.

Si fa una polenta con più o meno, metà acqua e metà latte e un pizzico di sale. A essa si uniscono i formaggi Toma e Fontina a pezzettini, dopo 20 minuti di cottura (ricordarsi che la polenta va rimestata in continuazione). Far cuocere altri 20 minuti e, quando è cotta, scodellare la polenta in una zuppiera,

"Agnolotti"

Ingredienti: 350 g farina, 5 uova, 300 g carne di manzo, 250 cavolo, 30 g burro, 50 g parmigiano, 100 g pomodori, 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, prezzemolo, rosmarino, vino bianco secco, noce moscata, olio extra v di oliva, sale, pepe, se volete 150 g di prosciutto crudo.

Preparate la pasta con la farina, 3 uova, un pizzico di sale, e un cucchiaino di olio, lavorate bene e a lungo l'impasto e lasciate riposare mentre fate il ripieno.

In una casseruola fate sciogliere il burro, rosolate con la cipolla, la carota, sedano, prezzemolo e rosmarino tagliati finemente. Quando il trito è appassito unite la carne tritata, il prosciutto crudo se volete, mescolate e aggiungete dopo un po' mezzo bicchiere di vino e fate consumare il sugo. Tritate il pomodoro e le foglie di cavolo lessate, salate, aggiungete noce moscata e pepe. Fate consumare il sugo per 10-15 minuti circa e togliete dal fuoco. Versate in una terrina, aggiungete 2 uova intere e il parmigiano grattugiato.

Stendete la pasta con il mattarello in foglia sottile. Dividete il ripieno in pallottoline e mettetelo su una metà della sfoglia distanti circa 5 cm l'una dall'altra. Ricoprite con l'altra metà della sfoglia, premendo con le dita intorno ai ripieni e, con l'apposita rotella, tagliate gli agnolotti.

In abbondante acqua salata o brodo di carne, fate cuocere gli agnolotti e scolateli. Condite con il ragù di carne, un po' di burro e parmigiano grattugiato.

Gnoch

Patate brovè, plà, sgnacà e marià con ed butir, arlegrà 'farin a bianca e d'eur e 'n pèssion ed sal.

Fene na pasta còtia e tajela a tòch ricamandla sla forciolin-a. Feje andècon el bagnèt ch'ar piass, o feje rasatè ant el butir, na fuja 'd marlipò (salvia) e formagg gratusàa

"Ñoquis de patatas"

Ingredientes: 1 kg de patatas, 200 g de harina, huevo, sal unas hojas de salvia, mantequilla, sal y queso.

Hervir la patatas, pelarlas y deshacerlas con el pasapuré, dejandolas caer sobre la mesa.

Trabajar delicadamente, incorporando sal, huevo e la cantidad de harina necesaria para lograr la justa consistencia (la masa debe resultar elástica pero suave, es mejor usar poca harina y el tipo de patatas adecuadas para esta preparación). Con la masa formar cilindros del grosor de un dedo, cortarlo en trocitos y darle a cada ñoqui su forma característica, pasándolo por el revés de un rallador o los dientes de un tenedor.

Para la salsa, triturando en el pasaverdura le tomates pelados y sin semillas (se pelan escaldándolos uno minutos en hirviendo); si se advierte que los tomates tienen demasiada agua, cortarlos y escurrirlos sobre un planò inclinado por uno 15 minutos antes de triturarlos. Poner el puré de tomate al fuego, añadir un poco de aceite y cocer a fuego lento por unos 30 minutos. Sazonar con sal y azucar, poco antes de terminar la cocción, añadir pimienta y la albahaca desmenuzada. Aparte, derretir una buena cantidad de mantequilla y aromatizarla con la salvia. Hervir los ñoquis en abundante agua salada, poco a la vez retirándolos apenas suben a la superficie. Aderezar con la salsa de tomate y la mantequilla derretida.

Otros condimentos adecuados para los ñoquis de patatas son el ragù de carne, el queso fontina, gorgonzola (queso "azul" de pasta blanca) o, la mantequilla derretida con canela, il pesto.

"Gnocchi"

Ingredienti: 1 kg di patate, 200 g di farina, uova, salvia, burro, sale, se volete formaggio gorgonzola, fontina, ecc..per condirli.

Bollite le patate e ancora calde, togliete la buccia. Lasciare intiepidire e passatele nello schiacciapata o schiacciatele molto bene con la forchetta. Aggiungete un po' di burro, la farina bianca, uova e un pizzico di sale. Fatene una pasta consistente e dopo aver fatto dei piccoli rotolini lunghi tagliateli a pezzettini passandoli poi sulla forchetta per dargli forma. (Spolverare gli gnocchi con farina di riso per non farli appiccicare ..o cuocerli immediatamente).

In una pentola fate bollire l'acqua, aggiungete un po' di sale e buttate gli gnocchi. Quando verranno a galla scolateli con una schiumarola e metteteli nel piatto di portata. Condite con burro fuso, salvia.... ragù, pesto, fontina o gorgonzola fusi in un po' di latte o come più vi piace.

Tajarin

Ingredient: 500g 'd farin-a d gran dur, 5 eur N'etto e mes ed giambon tajà a fettin-e cite, na gamba'seler, na carota ciapula da bute a rasatè ant un etto 'd butir. Slonghè, da na part, mes etto d conserva andrinta a mes bicer d'euva càuda e campelo ant la ciapulà. Lassè beuje che la bagna a diventa spessa. Antant ant la ramìn-aas fan cheuse mes chilo bondos ed tajarin ; a se scuolo e as condisso con la bagna 'd giambon e na bela pugnà 'd formagg grata. Servi sübit.

A la trifola: mes-cie ant un fojot g 80 ed butir slingua con 5 cuciar ed gran-a grata, sal e peiver e un pession ed nos moscà. Versie ansema aj tajarin, la trifola a fette.

"Tarallines"

Para las tarallines: 500 g de harina, harina de trigo duro, 5 huevos, sal.

Hacer una masa con la harina, 2 huevos y 3 yemas, sal, 1 cucharadita de aceite de oliva. Renudar la subasta y anadir toda la harina de trigo duro e mezclar bien. Cortar la masa en tiras de 1 cm de ancho y dejarlas secar en una superficie enharinada.

Para la salsa de trufa: trufa blanca, 200 g de higadòs de pollo, 100 g de mantequilla, 1 cebolla, romero, caldo, nuez moscada, aceite de oliva, sal, pimienta. Disolver en un recipiente 50 g de mantequilla, anadir la cebolla, el romero picado y hacer cuocere durante unos minutos. Anadir el higado de pollo picado, nuez moscada y pimienta, sal. Dejar que el sabor de mezcla bien. Anadir una taza de caldo caliente y picado la pulpa de un tomate. Hervir a fuego lento hasta que la salsa haya espesado.

Para la salsa con jamòn: 150 g jamòn cortado en rodajas finas, 1 rama de apio picado, 1 zanahoria. Poner todo a dorar en la olla con 1 hg de mantequilla.

Supa d' còi

Ingredienti: còi ariss, bròd, pan da fè a fette, parmèsan e toma, butir, sal e peiver.

Fè brovè, ma nen tröp, 'l coj, con na fetta spessa 'd lard, doi cuciar d'euli e sal. Tajè 'd fette id pan spesse aprope 2 cm e logeje ant na feuja d'aram oita 'd butir. Alterne 'n pian ed pan, un ed coj e un ed formagg, e via fort parej fin-a a vèmpi la feuja. A la fin versè 'd brod bon, an manera 'd mojà da bin el pan, voide an sla supa ampò 'd butir fondii pen-a pen-a ross e logè la feuja 'nt el forn.

"Sopa de col rizada"

Ingredientes: col rizada, , caldo, manteca de cerdo, pan duro al ser cortado en lonchas ,queso Toma, mantequilla, sal, pimienta, nuez moscada.

Hevir la col al dente y con una loncha de tocino, sal, 2 cucharadas de aceite de oliva. Cortar las rebanadas de pan crujiente gruesas de 2 cm y colocar en una tartera para horno con mantequilla..Después de mezclar en un bol astillás de queso parmesano rallado, sal, pimienta, nuez moscada. Alternar con una capa en el molde de pan, una capa de col, una capa de queso y así sucesivamente hasta que se utilizan todos los ingredientes. Al final verter el caldo caliente bueno, tan bueno mojar pan. Derramar un poco de mantequilla derretida, que ha alcanzado un color ambar, y colocar el molde en el horno. Durante la coción la sopa se secará y será lista cuando se formará una corteza dorada.

"Zuppa di cavolo"

Ingredienti: cavolo verza, brodo, lardo, pane raffermo da affettare, parmigiano, toma, burro, sale, pepe, noce moscata. Lessare il cavolo, al dente, con una fetta spessa di lardo, due cucchiari d'olio d'oliva, sale. Tagliare delle fette di

pane dello spessore di 2 cm e sistamarle in una teglia imburrata. Dopo aver mescolato in una terrina scaglie di parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata, alternare nella teglia uno strato di pane, uno di cavolo, uno di formaggio e così via, fino ad esaurimento degli ingredienti. Al termine versare del buon brodo, in modo da inzuppare accuratamente il pane, versare nella zuppa un po' di burro fuso, che abbia raggiunto il color ambrato, e sistemare la teglia nel forno. Durante la cottura la zuppa dovrà asciugarsi e risulterà pronta quando si sarà formata una bella crosticina dorata.

Brasà al "Bareul"

Anlarde el toc ed carn con fische d'aj a tosch e butelo a carpione ant un-a tupin-a con tuti j'ingredient. La "marinatura" a deuv durè un di e un-a nuit. Passà el temp necessari, garè la car, anfarinela e fela rosolè ant un-a pignata con butir, euli e el lard vanssa. Quand la carn a l'ha pià color da tute le part gionteje el sugo dl'infus, quate la pignata e lassè cheuse per 4 ore, giontand del brod caod, se el sugo a tend a riduve trop. Quand la carn a l'è cheuita, butela ans el piat ed portà e passè el sugo ed cheuita a lè siass, peuj butelo turna al feu, fin-a a ote-e un-a giusta consistensa, prima ed smortè el feu, versè i licuor, mes-ciè e serve la carn arosè con la saossa compagna con verdure cheuite al butir o con purè ed patate o polenta.

"Estofado con vino "Barolo"

Ingredientes: 1,5 kg de magreo de tenera, 1 trozo de grasa de jambon crudo, 2 cebollas, 1 man zanahorias, 1 rama de apio, 1 hoja de laurel, una ramita de romero, un vaso di vino Barolo, aceite de oliva, sal, pimienta, 2-3 clavos, la harina, 30 mantequilla, caldo, brandy.

Envolver la carne con manteca de cerdo y dejar marinar en un recipiente con la zanahoria, la cebolla, el ajo, clavo de olor, sal, pimienta y el vino barolo por una noche y un dia. Retirar la carne de la marinada, enharinada es de color marròn en una sarten con la mantequilla y el resto de la manteca de cerdo picada. Quando se dore añadir el abodo salsa, salar y pimienta y cocinar a fuego medio durante 4 horas, añadiendo el caldo caliente si la salsa se reduzca demasiado, moviendola con frecuencia. Quando la carne se cocina y se lo pone en el jugo para llegar y pasar la salsa por un colador, poner de nuevo en la olla a fuego medio y dejar espesar la sugo. Versar un poco de brandy, agitar bien. Cortar la carne, verter encima la salsa y servir con verduras cocidas en mantequilla, puré de patatas o polenta.

"Brasato al "Barolo"

Ingredienti: 1,5 kg di carne di vitello, lardo, aglio, 1 carota, 1 cipolla, 2-3 chiodi di garofano, 1 bottiglia di vino Barolo, pepe, farina, 30g di burro, olio, sale, brodo, brandy o rum.

Lardellate la carne in più punti con spicchi di aglio e mettetela a marinare in una zuppiera con carota e cipolla affettate, i chiodi di garofano, l'aglio, il vino Barolo e una presa di pepe. La marinatura deve durare una notte e un giorno. Trascorso il termine, levate la carne dalla marinata, infarinare appena e fatela rosolare in una pentola con il burro, l'olio e il restante lardo tritato. Quando ha preso colore, aggiungete il sugo dell'infuso, salate e pepate, quindi coprite e lasciate cuocere a fuoco moderato per 4 ore, aggiungendo del brodo caldo se il sugo tendesse a restringersi troppo. In ogni caso rigirate la carne più volte. Quando è cotta, disponete sul piatto di portata e intanto passare il sugo di cottura a setaccio, rimettetelo in pentola a fuoco moderato fino a quando ottenete una salsa di giusta consistenza. A questo punto, versatevi del liquore, mescolare e lasciare ancora un po' sulla fiamma. Dopo aver affettato la carne, servitela nei piatti irrorata con la salsetta e accompagnata con verdure cotte al burro o con purea di patate o con polenta.

Brasà al "Bareul"

Anlarde el toc ed carn con fische d'aj a tosch e butelo a carpione ant un-a tupin-a con tuti j'ingredient. La "marinatura" a deuv durè un di e un-a nuit. Passà el temp necessari, garè la car, anfarinela e fela rosolè ant un-a pignata con butir, euli e el lard vanssa. Quand la carn a l'ha pià color da tute le part gionteje el sugo dl'infus, quate la pignata e lassè cheuse per 4 ore, giontand del brod caod, se el sugo a tend a riduve trop. Quand la carn a l'è cheuita, butela ans el piat ed portà e passè el sugo ed cheuita a lè siass, peuj butelo turna al feu, fin-a a ote-e un-a giusta consistensa, prima ed smortè el feu, versè i licuor, mes-ciè e serve la carn arosè con la saossa compagna con verdure cheuite al butir o con purè ed patate o polenta.

"Estofado con vino "Barolo"

Ingredientes: 1,5 kg de magreo de tenera, 1 trozo de grasa de jambon crudo, 2 cebollas, 1 man zanahorias, 1 rama de apio, 1 hoja de laurel, una ramita de romero, un vaso di vino Barolo, aceite de oliva, sal, pimienta, 2-3 clavos, la harina, 30 mantequilla, caldo, brandy.

Envolver la carne con manteca de cerdo y dejar marinar en un recipiente con la zanahoria, la cebolla, el ajo, clavo de olor, sal, pimienta y el vino barolo por una noche y un dia. Retirar la carne de la marinada, enharinada es de color marròn en una sarten con la mantequilla y el resto de la manteca de cerdo picada. Quando se dore añadir el abodo salsa, salar y pimienta y cocinar a fuego medio durante 4 horas, añadiendo el caldo caliente si la salsa se reduzca demasiado, moviendola con frecuencia. Quando la carne se cocina y se lo pone en el jugo para llegar y pasar la salsa por un colador, poner de nuevo en la olla a fuego medio y dejar espesar la sugo. Versar un poco de brandy, agitar bien. Cortar la carne, verter encima la salsa y servir con verduras cocidas en mantequilla, puré de patatas o polenta.

"Brasato al "Barolo"

Ingredienti: 1,5 kg di carne di vitello, lardo, aglio, 1 carota, 1 cipolla, 2-3 chiodi di garofano, 1 bottiglia di vino Barolo, pepe, farina, 30g di burro, olio, sale, brodo, brandy o rum.

Lardellate la carne in più punti con spicchi di aglio e mettetela a marinare in una zuppiera con carota e cipolla affettate, i chiodi di garofano, l'aglio, il vino Barolo e una presa di pepe. La marinatura deve durare una notte e un giorno. Trascorso il termine, levate la carne dalla marinata, infarinare appena e fatela rosolare in una pentola con il burro, l'olio e il restante lardo tritato. Quando ha preso colore, aggiungete il sugo dell'infuso, salate e pepate, quindi coprite e lasciate cuocere a fuoco moderato per 4 ore, aggiungendo del brodo caldo se il sugo tendesse a restringersi troppo. In ogni caso rigirate la carne più volte. Quando è cotta, disponete sul piatto di portata e intanto passare il sugo di cottura a setaccio, rimettetelo in pentola a fuoco moderato fino a quando ottenete una salsa di giusta consistenza. A questo punto, versatevi del liquore, mescolare e lasciare ancora un po' sulla fiamma. Dopo aver affettato la carne, servitela nei piatti irrorata con la salsetta e accompagnata con verdure cotte al burro o con purea di patate o con polenta.

Capon a la "Cavour"

Fè rosti le castagne, desgrojèie, e antant butè le bergne a bagn an acqua tebbia e desmìnsoleje, tajè a fette pom e pruss e butè tutta nt un -a tarin-a con la saotissa sfrisà.

Butè sal e pejver, versè el vin e lassè ancarpinè per almen tre ore. Quunteje a la fin un-a cita trifula tajà a fette sutile. Empinì il capon sala e peivrà andrinta, con el compost marina e tartufa, arcuise e felo cheuse ant el forn caod, bagnandlo, minca tan, con el brandy e con el sugo ed cotura.

"Capon a la "Cavour"

ingredientes: 1 capon de 1 kg, 400 g de castañas, 150 g de ciruelas pasas, 1 manzana, 1 pera 150 g de salschicha, sal, pimienta, 1 botella de vino « barolo », 1 trufas, 1 vaso de brandy.

Asar y mondar castañas sin càscara, poner las ciruelas pasas ,remojar en agua tibia y sin hueso. Pelar la manzana y la pera y cortado en trozos, poner todo en la olla con la salchicha desmenuzada. Añadir sal, pimienta,, revuelva bien los ingredientes, verter el vino y dejar en remojo durante tre horas. Añadir un poco de trufas en rodajas finas. Luego rellenar la sal y la pimienta en el interior del capon con la mezcla de marinada y cerrar el pollo. Hacerlo marròn en un horno caliente rociàandolo a menudo con la salsa de la cocción y el brandy.

"Cappone alla "Cavour"

Ingredienti: 1 cappone da 2.5 kg, 400 g di castagne, 150 di prugne secche, 1 mela, 1 pera, 150 g di salsiccia, sale, pepe, 1 bicchiere di vino Barolo, tartufo, 1 bicchiere di brandy.

Cominciate con l'arrostitire e sgusciare le castagne, mettete le prugne a bagno in acqua tiepida, snocciolatele. Sbucciate la mela , la pera e tagliatele a pezzi . Mettete tutto nella pentola con la salsiccia sbriciolata. Salate e pepate, mescolate bene gli ingredienti, versate il vino e lasciate macerale per tre ore

circa. Aggiungete un piccolo tartufo affettato sottilmente. Riempite quindi il cappone salato e pepato all'interno, con il composto marinato e richiudetelo bene. Fatelo rosolare in forno caldo bagnandolo sovente con il sugo di cottura e con il brandy.

Lèvr a la piemontèisa

Ingredienti: na levr, na siola tajà a fiesche d'aj, un quart ed vin bon ross, panansemmo, semmo, serpol, sal, peiver, euli d'oliva. Polide bin bin la levr. Tajela a fette, fela smasi për doi di perchè a peussa surbi da bin el liquid e jì gust. Dàve ij toch da la marinà, anfarineje e feje dorè ant leuli càud drinta a na casaròla. Feje cheuse për un'ora e mesa con la istesa marinà. A la fin garè le fette 'd levr; filtre bin la saussa e butè tut ant una cassaròla polida e serve bin càud, ansema a dè siolin-e d'Ivrèja, brasà e con ed purea.

"Liebre a la piemontese"

Ingredientes: 1 liebre, 1 cebolla, ½ de vino tinto, aceite de oliva, sal, 2 zanahorias cortadas en rodajas, 4 dientes de ajo, peperjil, tomillo, pimienta.

Limpiar la liebre, trocearla e ponerla en una sartèn antiadherente con todos los gustos durante dos dias, ya que poden así absorbera el liquido y aromas. Retir las piezas del abodo, en harinar y se dorar en aceite caliente en una olla juntos con los cebollas adobo d'Ivrea cocidos a fuego lento y servir con el purè.

"Lepre alla piemontese"

Ingredienti: una lepre, una cipolla tagliata a fette, 2 carote tagliate a fette, 4 spicchi d'aglio, un quarto di vino rosso buono, prezzemolo, tipo, sale, pepe, olio di oliva.

Pulite bene la lepre. Tagliatela a fette, fatela macerare per una o due giorni, perché possa assorbire il liquido e gli aromi. Togliete i pezzi dalla marinata, infarinateli e fateli dorare nell'olio caldo, dentro ad una casseruola. Fateli cuocere per un'ora e mezza entro la stessa marinata. Alla fine togliete le fette di lepre, filtrate o frullate bene la salsa e unite il tutto in una casseruola pulita e servite, ben caldo, con cipolline d'Ivrea brasate e con purè.

La fricassà mista

As pija 'd fettin-e d' cheussa, 'd fidich, ed cutlette d' agnel, ed cuniy, ed servela e 'd gamba tajà a fettin-e, 'd sautisetta tajà a tòch, d' amaret, cusòt, marsàna, d' arcicioch, 'd pom tajà a fetina.

Prontè 'd semmolin butand al feu: mes liter ed làit, 4 cuciar ed siicher, un pession ed sal e as gionta la semola an toirand da bin. Quand ch'a sarà tut bin essè giotèje, an toirand, un ross d' eur. Versè sta polentina ant un piat, lassè sfreidè e tajela a quader o a romb. Passè costi toch ant l' eur esbatu e ant el pangratà e peui butèje a fricassè (ansema la carn che i l' arreve tajà e già butà ant la peila), andrinta a motoben d' euli.

As peul edcò gionteje 'd sautisetta tajà a tòch e cheusia da na part, d' articioch, ed cossòt, tajà a fettin-e (e passà ant l' eur esbatu e pan gratà) e fricassà. As serv motoben càud con contorn ed caròte e spinass

"Frittura mixta a la piemontesa"

300 g de salchicas, 300 g de higado, 300g de pulmòn, 300 g de solomillo de tenera, 100g de sesos, 2 manzanas, 6 zanahorias, 3 patatas, 6 amaretti (gallettas de almendras y clara de huevo), 200g de sèmola, ½ de leche, 100g de azùcar, ralladura de limòn, 2 huevos, pan rallado, harina, aceite de oliva, sal.

A fuego lento, mezclar la sèmola con la leche, el azùcar y la ralladura de limòn, remover hasta obtener una masa densa como una crema, volcarla sobre la mesa de màrmol o la encimera y, quando esta fría, cortarla en rombos. Sofreir en un pochito de aceite la salchicha troceada. Limpiar los sesos, el higado y el pulmòn y cortarlos en lonchitas. Pelar las manzanas, las zanahorias y las patatas y cortarlas en rodajitas, cortar en tajadas el solomillo de tenera. Enharinar ligeramente todos los ingredientes, incluidos los amaretti Y la tenera

en tajtas ; reborzar en huevo batido y pan rallado y freir en aceite bien caliente. Escurrir sobre papel de cocina, salar y servir muy caliente. Servir de espinacas y zanahorias.

"Fritto misto alla piemontese"

Prendete della coscia, del fegato, cotolette d'agnello, del coniglio, della cervella e della carne di vitello (la gamba) tagliata a fettine. Preparate un semolino con mezzo litro di latte, quattro cucchiari di zucchero, un pizzico di sale, e aggiungete la semola piano piano. Quando la semola sarà diventata ben spessa aggiungeteci una buccia di limone grattugiata. Togliete dal fuoco e aggiungete, sempre rimescolando, un rosso d'uovo. Versate la polentina ottenuta in un piatto, lasciatelo raffreddare e tagliatela a pezzettini o a rombi. Passate questi ultimi nell'uovo sbattuto e nel pan pesto e fateli friggere (con la carne che nel frattempo avete tagliato e messo in una padella) in olio abbondante. Volendo si può aggiungere della salsiccia a pezzi cotta a parte, dei carciofi, degli zucchini tagliati a fettine, delle mele a fette, delle melanzane, degli amaretti (il tutto passato nell'uovo e pan pesto e fatto friggere).

Si serve molto caldo accompagnato con carote e spinaci.

Gran Buij a la piemonteisa

La lenga del bocin con anseri 1 o 2 cio ed garòfo as buta a cheuse con el doganeghin ant un-a pignata a part. Tule j'aotre carn e le verdure as cheuso tute ansema.

Regula fundamental:

buté al feu l'acqua an quantà adeguà e quand a comensa a beuje, buteje la sal e fè cheuse per prime le carn ed mang, e, poch apres, la carn ed galin-a o ed capon, se as trata ed polastin giorvo (che a cheus pi an pressa) speté un'ora, poi butelo ansema a le carn ed bocin. Le verdure as buto ant la pignata (as peul buté un cio ed garòfo ant la siola antera) quand l'acqua ha arpijà a beuje dop l'immision dle prime carn. Quaidun a preferis buté prima le verdure ant l'acqua frèida, feje beuje per 5 minute e peuj campe andrinta le carn. La cheiuta a va sequia fasend atension a nen lassé stracheuseble carn, che a dorran esse cheuite al pont giust per conservé tuta la soa fragransa e sapidità; venta prové a foretu con la forciolin-a a fin-a a quand a saran morbide. El buij a va buta ant un tond ed portà (tenù al caod) e rosiné ed sal gròsa da cusin-a, versandìe ansema pòch d' brod caod per slinguelo. Fè a fette gròse el buij, la lenga e el doganeghin e serve compagnà da un-a dle sause descrite.

Bagnet ross:

Fè beuje , ant una pignata, le tomatiche, aj, siola ciapulà ansema. Quand a beujo gionteje aj , asil, sucher, e un pession ed sal. Lasse cheuse per circa 2 ore. Passé tutt a la siass, buté torna al feu e mes-

Variante con l'uovo: ai precedenti ingredienti si aggiunge il tuorlo di un uovo sodo, frullando con i medesimi, aggiungendo un po' di zucchero ed eliminando i capperi. Passate la salsa al setaccio.

Saossa piemontesa

Fe frise ant l'euli le fische d'aj antreghe, gavandìe, quand a comensso a piè color. Dienteje la farin-a a ch'a va smasia ant l'euli, mes-ciaand bin.

As conitnua parey, lassand rosolè, peury as versa un bicer ed bröd buyent, as mes-cia e as ten tutt a fiamma bassa. Quand el bagnèt a comenssa a beuje, as giunto le anciove ciapulà ò pistà, dop poche minute anche la trifula e fette sutile e dop arvei salà e ampeirvià as gava el bagnèt dal feu.

Conn cost bagnèt as compagna j'euv dur o an camis-a, verdure crue ò coite, e anche el burj ed carn ò ed pess.

"Salsa piemontesa"

Ingredientes: aceite de oliva, 1-2 dientes de ajo, harina blanca, caldo, 1-2 filetes de anchoa, trufas, sal, pimienta

Freír en aceite de oliva dientes de ajo eliminandolos cuando tomen color. Añadir la harina blanca, revolviendo bien, añadir 1 taza de caldo caliente y mezclar. Cuando la salsa comienza a hervir, añadir las anchoas picadas y después de la trufa en rodajas finas. Retirar la salsa del fuego, añadir la sal y pepar. Con esta salsa se acompañan huevos cocidos, verduras crudas y cocidas, carne y pescado hervido.

"Salsa piemontese"

Ingredienti: olio d'oliva, 1-2 spicchi d'aglio, farina bianca, brodo, 2-3 filetti di acciuga, tartufo, sale, pepe.

Far soffriggere nell'olio di oliva gli spicchi d'aglio togliendoli quando prendono colore. Aggiungere la farina bianca mescolando bene, aggiungere 1 bicchiere

di brodo caldo e mescolare. Quando la salsa inizia a bollire, unire le acciughe tritate e dopo il tartufo a scagliette sottili. Togliere la salsa dal fuoco, salare e pepare. Con questa salsa si accompagnano uova sode, ortaggi crudi e cotti, bolliti di carne e pesce.

Patate e formagg

Ingredienti: patate brovâ, pan arsettà, tòch ed formagg vansà, ventresca, siola, aj.

Fè friciole siola, ai e ventresca e gionteje le patate fin-a ch'a pijo a color. Gionteje peui 'l pan e ij formagg e fè cheuse tu sòn pian pian, voidandje 'l bröd caud.

"Patatas y queso"

Ingredientes: patatas cocidas, pan duro, trozos de queso, tocino, cebolla, ajo, mantequilla, aceite, caldo.

Hervir las patatas, cortarlas en rodajas gruesas. En un sarten grande, sofreir en aceite de oliva y mantequilla la cebolla finemente picada el ajo, el tocino y salpimentar. Añadir las patatas y llevar a color. Añadir el pan, los trozos de queso y cocinar lentamente, verter caldo caliente de vez en quando.

"Patate e formaggio"

Ingredienti: patate lesse, pane raffermo, ritagli di formaggi, pancetta, cipolla, aglio, olio e burro, brodo.

Affettare la cipolla e soffriggerla con un po' di olio e burro insieme all'aglio e alla pancetta. Aggiungere le patate e quando queste inizieranno a colorire, unire il pane raffermo tagliato a pezzi ed i ritagli di formaggi avanzati. Cuocere lentamente, versando di tanto in tanto un po' di brodo caldo.

Sparz a la piemonteisa

Polide je sparz ras ciand la part legnosa dla gamba . che se a l'è trop gròssa, va eliminà. Lavè la part che a l'è dzora, cotia, e le ponte. Dropeje ansema a mas e fè beuje an acqua caoda e sala, butandìe drit ant un-a pignata aota. A cheuso en 30 minute, apeuj se scola, as butu ant i tond, versandìe ansema, un euv fracassà con el sò butir, motobin ed gran-a e peiver.

"Espárragos Piedmont"

Ingredientes: 800 g de espárragos de tamaño medio, parmesano rallado, 100 de mantequilla, sal, pimienta, 4 huevos.

Atar los espárragos en manojos y sumergirlo en una olla de agua hirviendo, con las puntas hacia arriba, procurando que el agua quede unos centímetros por debajo de las puntas. Hervirlos por unos 15 minutos, sacarlo de la olla, cortar el hilo y disponerlos en una amplia sartén como radios de circunferencia, tratando en el borde de la misma. Poner a fuego medio y distribuir sobre los espárragos los huevos fritos con la mantequilla caliente, espolverar con queso parmesano rallado, sal y pimienta.

"Asparagi alla Piemontese"

Ingredienti: 800 g di asparagi, sale, 4 uova, 100 g di burro, grana. Pepe.

Pulite gli asparagi raschiando leggermente la parte più legnosa e più sporca del gambo, la cui parte terminale, se sono troppo grossi va eliminata. Lavate velocemente la parte superiore tenera e le punte. Riuniteli e legateli insieme a mazzi e lessateli in acqua bollente salata, mantenendoli dritti in un tegame alto. Cuociono in circa 30 minuti, quindi si scolano, si dispongono nei piatti, versandovi sopra un uovo fritto al tegame con il suo burro, molto grana e pepe.

Fricieui ed pòm

Plè e tajè a fette rotonde 7-8 pom (garandje 'l tross). Buteje ant un grileet e verseje dontrè cuciar ed sucher (e na stissa 'd rum). Quateje. Prontè, dop n' oretta, na papetta con doi euv e 'd farin-a che a-j ciucia da bin, rangià da tant làit vâire a basta për na bela pasta mòla.

Ansucrela 'n pòch. Piè a un-a a un-a le fettin-e 'd pom e passeje ant la papetta e campeje a friciole ant l'euli bujent. Scoleje, lasseje surè e ansuceje.

"Buñuelos de manzana"

Palar y cortar en rodajas 7-8 manzanas, sacando el núcleo. Poner en un bolo con 2-3 cucharadas de azúcar y un poco de ron, tapar y dejar reposar durante una hora. Preparar una papilla con dos huevos, la harina y la leche como para obtener una masa soave. Añadir un poco de azúcar. Tomar uno a uno las rodajas de manzana y ponerlo en la papilla y hacerlos frèir en una sarten llena de aceite hirviendo. Escurrir y inzuccherar. .

"Frittelle di mele"

Pelate e tagliate a fette rotonde 7-8 mele (levando il torsolo). Mettetele in una terrina con due o tre cucchiaini di zucchero e un po' di rum. Copritele e lasciatele riposare per circa un'ora. Dopo preparate una pappetta con due uova, della farina e latte quanto basta per ottenere una pasta molle. Zuccheratele un pochino. Prendete ad una ad una le fette di mele, passatele nella pappetta e fatele friggere in una padella piena di olio bollente. Scolatele e inzuccheratele.

Persi pien

Taje an mes 6 persi gröss nen tröp madur, gaweje l'oss e na frisa id polpa dantorn al creus lassà da l'oss. La polpa gava butela andrinta a na tarin-a ansema a la polpa 'd n' aut persi, sgnache 'l tut da bib con na forciolin-a tnt da fe na pasta. Campeje ansema 4 cuciar ed sücher, n' etto d' amaret sfrisà, 30 g 'd butir, un cuciar ed cacao e un ross d' euv. Toirè tut da bin e ampini con cola pasta ij creus dij persi. Ambutirè da bin un tian da forn e soagneje andrinta ij persi pien e buteje ant el forn a cheusi a feu moderà per 30 o 40 minute, conforma la qualità dij persi. Lasseje sfreide e ancappleje con na sofia 'd fioca e sücher vanilia.

"Melocotónes rellenos"

Reducir a la mitad 6 melocotónes no demasiado maduros y retirar el hueso y un poco de pulpa.. Poner la pulpa en un bol también junto con otro melocotón y chafar con un tenedor hasta formar una pasta. Añadir 4 cucharadas de azúcar, 1 hg de migas de amaretti, 30 g de mantequilla, una cucharada de chocolate en polvo y yema de huevo. Mezclar todo muy bien y rellenar los melocotones con la masa .Engrasar un molde para hornear y cocinar en el horno durante 40 minutos. Cuando las melocotones forman una costa dorada y retirar del horno. Dejar enfriar y decorar con crema batida y azúcar de vainilla.

"Pesche ripiene"

Tagliate a metà 6 pesche grosse, non troppo mature; togliete l'osso e un po' di polpa. La polpa levata, mettetela in una ciotola insieme alla polpa di un'altra pesca, schiacciate bene con una forchetta fino a farne una pasta. Aggiungete quattro cucchiari di zucchero, un etto di amaretti sbriciolati, 30 g di burro, un cucchiaino di cioccolato in polvere di cacao e un rosso d'uovo. Rimestate tutto e riempite le pesche con la pasta ottenuta. Imburrate un piatto da forno,

disponete le pesche ripiene e lasciate cuocere per 30-40 minuti (a seconda della qualità delle pesche). Togliete dal forno, lasciatele raffreddare e guarnite con panna e zucchero vanigliato.

Sambajon

Per ogni ross d'euvi a venta butè un cuciar ed sücher e tre cuciar ed marsala (o simil).

As deve sbate j'euvi con el sücher fin-a quand a sio bin montà peui as gionta la marsala (o 'l vin) e as toira. Butè sel feu seguitand a sbate fort. El sambajon a sarà pront quand a sarà tut bin montà e gonfi. Pjeve guarda 'd felo beuje per nen desmontelo.

"Zabaglione"

Ingredientes: 10 huevos, 300 g de azùcar, ½ l de vino marsala seco.

La crema clàsica se prepara con marsala seco, que se puede reemplazar con otros vinos tale como madeira, jerez, oporto, blanco seco y asta champàn: el procedimiento no cambia, aunque los aromas que se obtienen son completamente diferentes. Batir las yemas con el azùcar, usando el batidor o una cuchara de madera; agregar el vino y cocer a fuego lento, mejor si es a baño Maria, removiendo continuamente con una cuchara de madera; retirar antes de que hierva.

La crema habrá aumentado notablemente de volumen, se sirve con galletas o se empla para rellar tartas.

"Zabaglione"

Per ogni rosso d'uovo mettete un cucchiaio di zucchero e tre di marsala (o simile).

Si devono sbattere le uova e lo zucchero fino a quando le prime saranno ben montate, poi si aggiunge il marsala, sempre rimestando. Mettetelo sul fuoco, senza tralasciare di rimestare. Lo zabaglione sarà pronto quando sarà ben montato. Non fatelo bollire.

Torta d'pom 'd "Cavour"

Pje 2 euvi, 2 etto 'd farin-a bianca, na pleuja 'd limon gratà, 2 etto 'd sücher, un bicerin ed cognac. Mes-cè tut, giostandje per ultim 1 chilo 'd pom 'd Cavour e na bustin-a 'd lievut. Passeje dzora un po' 'd butir (o margarin-a) e sfischineje 'l sücher Cavour" ansima. Fela cheuse drinta al forn.

"Pastel de manzana de "Cavour"

Tomar 2 huevo, 200 g de harina blanca, una càscara de limòn rallado, una copa de cognac.

Mezclar anädiendo al último un chilo de manzanas de "Cavour" y un paquete de levadura. Cocer en el horno y engrasar la torta en la superficie con un poco de mantequilla y una pizca de azùcar.

"Torta di mele di "Cavour"

Prendete 2 uova, 2 etti di farina bianca, una buccia di limone grattugiato, un bicchierino di cognac. Mescolate il tutto aggiungendo, per ultimo un chilo di mele e una bustina di lievito.

Fate cuocere nel forno e ungete la torta in superficie con un po' di burro (o margarina) e qualche pizzico di zucchero.

Torta 'd ninsole

Tostè e triè fin 3 etto 'd ninsole e, ansema a 3 etto 'd farin-a bianca verseje ant la casarola andova i l'ève butà a cheuse 2 etto e mes ed butir con n'eurv esbatù e n'etto e mes ed sucher. Toirè per rende la pasta bin unia e lassè cheuse per 20-25 minuti (as peul randesse 'dcò con un cuciar ed lait o 'd fior del lait). Quand a sarà quasi cheuita lustrela ansima con un ross d'eurv.

"Pastel de avellana"

Tostar y picar 300 g de avellanas que verterrèis en una cazuela con 300 g de harina blanca, 250 g de mantequilla, 1 huevo batido y 150 g de azúcar. Remover hasta que la masa esté bien consistente. Uno también puede agregar una cucharada de leche o crema. Cocer durante 20 minutos, cuando esté casi cocido, cepillar la superficie con una yema de huevo y cocinar durante unos minutos. Retirar del horno y dejar enfriar.

"Torta di nocciole"

Tostate e tritate finemente 300 g di nocciole che verserete in una casseruola con 300 g di farina bianca, 250 g di burro, un uovo sbattuto e 150 g di zucchero. Rimestate fino a quando la pasta sia ben consistente; (volendo si può aggiungere un cucchiaio di panna o di latte). Lasciate cuocere per 20-30 minuti). Quando sarà quasi cotta, spennellatela in superficie con un rosso d'uovo e cuocete per qualche minuto. Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

Crema freída e biscotin o "Savojarda"

Mes-cè tre etto 'd seirass con n'etto 'd cicolata an poer (dossa), 2 cuciar ed sucher, na bustin-a 'd vanilia e 2 etto d'amaret esfrisa andrinta a na quantità 'd lait bastananta a otene na crema 'd giusta densità. Lassè arpose 'l tut per n'oretta e peui as peul serve la crema andrinta a 'd copette, compagnandla con ed biscutin savoiard fresch, e con fettine ed panaton.

Variante: piè un stampin per bonet, umidilo con un poch ed licor e verse anse el fon due cuciarà del compost a jeuve, ansema un strat ed biscutin savoiard bagnà ante l'licor, peui un strat del compost a la cicolata, peuj torna biscotin e così via. Passè le stamp ant el frigo per un po' prima ed serve.

"Crema fria o "Savojarda"

Mezclar 300 g de queso ricotta con 100 g de polvo de chocolate dulce, 2 cucharadas de azúcar, un sobre de vainilla y dos onzas de amaretti desmenuzados en una cantidad suficiente de leche para obtener una crema densidad correcta. dejar reposar durante una hora y luego poner la crema en las copas para servir. La crema se sirve con galletas de savoiard o rebanadas de pan dulce.

Variante: tomar un molde para pudines y humedecer con el liquido o leche y se vierte en fondo un pequeño de crema de huevo y el chocolate y una capa de galletas savoiard empapado en licor, colocar el molde en la nevera una hora antes de servir.

"Crema fredda e biscotti o "Savoiarda"

Mescolate 3 etti di ricotta con un etto di cioccolato in polvere (dolce), 2 cucchiari di zucchero, una bustina di vaniglia e due etti di amaretti sbriciolati dentro a una quantità di latte sufficiente ad ottenere una crema di giusta

densità. Lasciate riposare il tutto per un'oretta e poi potete servire la crema dentro a delle coppette, accompagnandola con biscotti savoiardi freschi o con fettine di panettone.

Variante: prendere uno stampo per budini e inumidire in fondo e pareti con un po' di liquore o latte e versare sul fondo due cucchiainate del composto di uova e cioccolato e sopra uno strato di biscotti savoiardi inzuppati nel liquore, ancora biscotti e così via. Passate lo stampo in frigorifero per qualche ora prima di servire.

El bonèt

Sbate 6 ross d'euvi con doi cuciar ed sücher e un liter ed lait. Gionteje doi cuciar ed farin-a bianca (o fecola 'd patate) e d'amarèt grata fin fin. Se as veul deje el gust del café, as dev gionteje 'dcò na tassa 'd café ; se as veul a l' cicolata as dev gionteje doi cuciar ed poer ed cicolata o 'd cacao. Fe cheuse ant el forn e bele a Bagn Maria, fin-a quand el cotel (dovrà per provè) a surtirà polid.

"Bonet"

8 huevos, 1 l de leche, 3 cucharadas de cacao, 7 amaretti (galletas de almendras y clara de huevo), 250 de azucar, 1 cucharada de vino marsala, 1 limòn, café en la taza.

Batir las yemas con ocho cucharadas de azùcar, unir el cacao, (o si se quiere una taza de café, eliminando el cacao), las claras batida a punto de nieve bien firme y la cáscara del limòn rallada, mezclada con los amaretti desmigados y el marsala. Verter el azùcar que queda en un molde para fla, hacerlo el caramelo y echar la preparaciòn de huevo. Cocer el flah en el horno a baño Maria, durante 3 horas, manteniendo la temperatura al minimo: estará listo cuando, introduciendo un palillo, éste salga completamente seco. Dejar enfriar y llevarlo a la nevera unas 4 horas antes de desmoldarlo y servirlo.

"Bonét"

Sbattete 6 rossi d'uovo con due cucchiaini di zucchero e un litro di latte. Aggiungete due cucchiaini di farina bianca (o fecola di patate) e degli amaretti tritati finemente. Se si vuole dargli il gusto del caffè basta aggiungerne una tazza, se si vuole il gusto della cioccolata, basta aggiungere due cucchiaini di cioccolato o di cacao in polvere. Fate cuocere nel forno, fino a quando il coltello, che userete per provare, uscirà pulito.