

Pasta detta "fesqueiròl"

Impastare la farina con le uova e il latte. Stendere la pasta col mattarello e tagliarla a quadretti sottili di 2 cm di lato. Cuocere i quadretti di pasta in abbondante acqua salata. Scolarli, aggiungere la ricotta e l'uovo sodo tagliato fine. A parte preparare il condimento. Rosolare la cipolla e i piselli con la pancetta, aggiungere il pomodoro, i gusti vari e cuocere quanto basta. Disporre il tutto a strati, versando alternativamente uno strato di fesqueiròls e uno di condimento in un piatto da portata. Cospargere con formaggio e prezzemolo tritato. Aggiungere qualche oliva snocciolata e servire. Per cambiare: amalgamare con la pasta un trito di punte di ortiche tenere, oppure spinaci di montagna, o il verde delle bietole appena bollite e tritate.

Ingredienti per 6 persone:

6 etti di farina di frumento
2 uova
2 bicchieri di latte

(condimento)

1 uovo sodo
1 etto di ricotta
2 etti di piselli
2 etti di pancetta
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 pomodoro
1 etto di formaggio grattugiato
timo, salvia, prezzemolo
qualche oliva snocciolata
sale, pepe

Maccheroni e patate con funghi

Preparare il sugo. Mettere l'olio in una padella grande con il burro, soffriggere la cipolla ben sminuzzata, unire l'aglio schiacciato, rimestare, aggiungere i funghi tagliati a pezzettini e cuocere ancora qualche minuto. Aggiungere il latte, salare e pepare. Ultimare la cottura a fuoco lento poi aggiungere il trito di prezzemolo, origano e menta. Pelare le patate e tagliarle a misura dei maccheroni. Cuocerle in una pentola di acqua salata, assieme alla pasta, per 10 minuti. Scolare il tutto, versarlo nella padella del sugo, mescolare e servire.

Ingredienti per 6 persone:

2 etti e mezzo di maccheroni rigati
4 etti di patate
3 funghi porcini
1 cucchiaio di olio d'oliva
60 g di burro
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
1 bicchiere di latte

sale e pepe
prezzemolo, menta
origano

Olla al forno

Mettere le verdure tagliate a pezzettini in un'olla di terracotta della capacità di 7-8 litri. Disporre prima uno strato di patate, poi i fagioli con i porri e le patate, ben mescolati tra loro, con lo zampone nel mezzo. Chiudere a 5 cm dal bordo con uno strato di patate tagliate a fettine. Colmare con acqua, mettere il coperchio all'olla e metterla in forno. Cuocere per circa 12 ore a una temperatura che non deve superare gli 80° C. (un tempo l'olla veniva cotta nel forno del pane subito dopo la panificazione).

Ingredienti per 6 persone:

5 manciate di fagioli secchi messi a bagno il giorno prima
10 porri
1 chilo di patate
3 spicchi d'aglio
1 zampone di maiale
2 cucchiaini di passato di pomodoro
prezzemolo
sale

Crema di zucca Comaut

Pulire la verdura e tagliarla a pezzetti. Metterla in una pentola, coprire con acqua e cuocere a fuoco medio. Rimuovere la verdura ogni tanto. Quando è cotta schiacciarla col passaverdura, poi aggiungere il latte, il sale e il pepe. Versare il burro fuso alla salvia e servire.

Ingredienti per 6 persone:

1 chilo e mezzo di zucca
3 o 4 patate
2 cipolle
2 carote
70 grammi di burro
2 bicchieri di latte
salvia
sale, pepe

Torta dei Tetti di Dronero

Pelare le pere e tagliarle a fettine. Cuocerle a fuoco lento nel vino, con la cannella e i chiodi di garofano, poi schiacciarle con la forchetta. Aggiungere alla purea di pere gli amaretti pestati, le mandorle, il cacao, lo zucchero e il rum. Preparare la pasta. Mescolare la farina con l'uovo intero, lo zucchero, il burro, il lievito e il latte. Lavorare l'impasto fino a quando diventa omogeneo, poi stenderlo col mattarello e fare due dischi di 30-35 cm. Mettere un disco sulla tortiera imburata e versare il ripieno. Ricoprire con l'altro disco e rotolare i margini dell'uno e dell'altro per unirli bene. Pennellare la torta col rosso d'uovo e forare la pasta col coltello. Cuocere a forno caldo per 35 - 40 min.

Ingredienti per 6 persone:

(pasta)

2 etti e mezzo di farina

1 rosso d'uovo

1 uovo intero

2 cucchiaini di zucchero

1/2 etto di burro

mezzo bicchiere di latte

mezza bustina di lievito

(ripieno)

1 chilo di pere madernassa o martin sec

4 chiodi di garofano

1 pezzetto di cannella

1 bicchiere di vino rosso

2 etti di amaretti

1/2 etto di mandorle tritate, dolci e amare

40 g di cacao

1 bicchierino di rum

2 cucchiaini di zucchero

Calzone di mele

Pelare e detorsolare le mele. Dividere la pasta in 6 parti uguali e da ognuna, con il mattarello, tirare un disco di 15 - 20 cm. Mettere una mela al centro di ogni disco, aggiungere 1 cucchiaino di zucchero e una spolverata di cannella. Ripiegare la pasta arrotolando i margini per chiuderla bene. Cuocere mezz'ora a forno caldo fin quando la pasta prende un colore dorato. Servire i calzoni ancora tiepidi.

Ingredienti per 6 persone:

6 mele renette

1/2 chilo di pasta da pane lievitata

6 cucchiaini di zucchero

cannella in polvere

Pere al forno

Disporre le pere da sbucciare nella terrina. Aggiungere il vino e lo zucchero. Cuocere a forno caldo per 25-30 minuti.

Ingredienti per 6 persone:

6 pere grandi

1 etto di zucchero

mezzo litro di vino rosso