

6 RICETTE PER UNA BARBERA





BATSUÀ

*2 piedini di maiale
2 piedini posteriori di vitello,
2 cipolle,
1 carota,
2 gambi di sedano,
2 foglie di alloro,
2 rametti di rosmarino, pangrattato, olio evo.*

Cucinare i piedini in due pentole separate con i vari gusti. Cuocere per 4 ore lentamente. Disossare quindi le carni e disporle a strati, vitello e maiale, in una terrina. Far riposare in frigo per alcune ore e, quando sono rapprese, tagliarle a cubetti di circa 3 cm, impanarle nel pangrattato e farle friggere in olio rovente.

PEPERONI FARCITI

*2 peperoni rossi e 2 peperoni gialli della qualità "quadrato" di Motta d'Asti
500 g di tonno sottolio
2 uova
1 carota
1 manciata di prezzemolo
2 spicchi di aglio
5 capperi sottosale
olio evo, aceto balsamico, sale.*

Cuocere in forno riscaldato a 170 °C i peperoni interi per 20'. Freddarli e pelarli. Lasciare le falde aperte su carta assorbente. Preparare il ripieno, frullando il tonno per ottenere una crema. Rassodare le uova; tritare finemente la carota, i capperi, l'aglio, il prezzemolo e le uova sode. Amalgamare il trito alla crema di tonno, terminare con olio evo e aceto balsamico e farcire i peperoni.





I GOBBI

Per la pasta: 500 g di farina, 6 uova, 4 tuorli, sale.

Per il ripieno: 1/4 di coniglio, 300 g di lonza di maiale, 100 g di salsiccia, 300 g di carne di vitello, 2 cipolle, 1 gambo di sedano, 2 carote, olio evo, 5 spicchi di aglio, rosmarino, alloro, 1 bicchiere di Cortese, brodo di carne, 2 uova, 1 manciata di Grana Padano Dop grattugiato, sale, pepe.

3 cucchiaini di sugo di arrosto.

Per il ragù:

200 g salsiccia, 300 g fegatini di pollo, 1 cipolla, 1 carota, 3 spicchi d'aglio, rosmarino, salvia, sale e pepe, 2 scatole di passata di pomodoro, 1 spicchio d'aglio, 3 scalogni, 1 foglia di alloro.

Tirare la pasta fino a ottenere una sfoglia sottile. Per ottenere il ripieno, rosolare la carne per 10' con aglio, rosmarino, sale e pepe quindi aggiungere le verdure e sfumare con il vino bianco.

A cottura ultimata, tritare tutto, condire con sale, pepe, 2 uova e il Grana Padano. Utilizzare l'impasto per il ripieno.

Per la salsa di pomodoro soffriggere gli ingredienti per 2' e aggiungere la passata e cuocere a fuoco lento per un'ora. Per il ragù soffriggere in padella gli ingredienti ridotti a pezzettini e continuare la cottura per 20'. Unire il tutto alla salsa e continuare la cottura per altri 5'.

TAJARIN

1 kg di farina di grano tenero

15 tuorli

5 uova intere,

1 cucchiaino di olio evo ,

1 pizzico di sale

tartufo in stagione

burro

Grana Padano Dop.

Preparare la pasta e avvolgere la massa in un panno inumidito.

Lasciare riposare per un paio d'ore. Impastare nuovamente e stendere con il mattarello per ottenere una sfoglia molto sottile.

Arrotolare la sfoglia su se stessa e, con un coltello, tagliarla a "fettine" molto sottili.

Cuocere e condire con burro, Grana Padano e tartufo.





FINANZIERA

*100 g di creste di gallo,
1 cervella,
300 g di animelle,
100 g di salsiccia,
100 g di carne tritata,
100 g di fegatini di pollo
100 g di polmone
150 g di funghi,
1/2 l di Marsala,
2 cucchiaini di aceto di vino bianco
100 g di burro
sale.*

Bollire l'acqua in diverse pentole, quindi sbollentare separatamente le creste di gallo, la cervella, le animelle, i polmoni e tagliarli freddi a cubetti.

A parte preparare delle palline con la carne tritata e con la salsiccia, quindi tagliare i fegatini e i funghi a pezzi. Sempre separatamente, passare in padella nel burro le polpettine e i vari ingredienti inaffiandoli con il Marsala. Unire tutto in casseruola, dare loro una passata irrorando con qualche goccia di aceto.

CAPRETTO DELLA LANGA ASTIGIANA

*1/4 di capretto,
aglio,
rosmarino
olio evo,
1 bicchiere di Roero Arneis,
1 mestolo di brodo di carne,
sale, pepe.*

Tagliare il capretto e metterlo a rosolare in teglia, aggiustando di sale e di pepe.

Appena prende colore aggiungere aglio e rosmarino e continuare la cottura per 10 -15 minuti.

Successivamente bagnare con il vino bianco, far evaporare e irrorare con il brodo. Passare in forno preriscaldato a 200 °C per 40', pennellando con la sua salsa di cottura.

