

CUCINA PIEMONTESE

La cucina piemontese è una cucina ricca di sapori e di storia. La varietà del territorio piemontese e del suo conseguente clima ha prodotto una differenziazione nella gastronomia delle diverse aree geografiche; che si possono differenziare in una cucina più “popolana” e una cucina più ricca ed elaborata.

La cucina piemontese affonda le proprie radici nella tradizione contadina. Dal colline del Monferrato, nel sud della regione, provengono le verdure, dall’Albese, il rinomatissimo tartufo bianco. La Bassa piemontese, ad est delle Alpi, è la patria delle risaie. Intorno a Novara e Vercelli si coltiva uno dei più grandi quantitativi di riso di tutta Europa. Nei suoi terreni acquitrinosi si trovano altre prelibatezze della cucina storica piemontese, quali le rane, servite fritte od in guazzetto e tutt’oggi uccise davanti al compratore per farne verificare personalmente la freschezza, e le lumache, condimento prelibato per vari tipi di primi e secondi piatti. Dal lago Maggiore e dal lago d’Orta, a nord, provengono specialità quali il pesce persico ed altre prelibatezze d’acqua dolce, mentre dalle montagne arriva il sapore di piatti forti a base di polenta e castagne. Infine, dalle dolci colline delle Langhe arrivano vini tra i più famosi del mondo, ottimi per accompagnare il pasto.

La base riconosciuta della cucina tradizionale piemontese è senz’altro il riso. Altro pilastro della cucina piemontese è il bollito misto, vero e proprio del buongustaio, composto da diversi tagli di manzo e maiale lessati insieme in modo da fondere alla perfezione i propri sapori. Citazione d’obbligo, infine, per il condimento più nobile, ovvero il tartufo bianco, vero e proprio orgoglio della cittadina di Alba.

GRISSINI

Categoria: Antipasto

Ingrediente principale: Farina

Calorie: (40 persona)

Luogo: Piemonte

Ingredienti:

10000 G Farina Tipo 0

500 Cl Acqua

120 G Sale

100 G Malto

600 G Strutto

150 G Lievito

300 G Olio D’oliva Extra-vergine



Preparazione:

Non sembra un pane, anche se lo è a tutti gli effetti. Di origine piemontese, queste sottili ‘bastoncini’ confezionati sono oggi tra i protagonisti della tavola italiana. Del Grissino, esistono numerose ricette a seconda del luogo di origine.

Quella che proponiamo è molto diffusa, in particolare per grissini da 50-60 g con una larghezza de 2-3 centimetri. Impastare per 13 minuti (6 in prima velocità e 7 seconda) tutti gli ingredienti, tranne il sale, in una impastatrice a spirale. Aggiungere il sale dopo 5 minuti dall'inizio dell'impasto; fare a mano dei filoni de 20 cm de larghezza, posarli in una tavola unta di Olio D'oliva Extra-vergine e ungerli per bene sempre con olio d'oliva extra-vergine. Lasciar lievitare per 25-30 minuti circa, tagliare ill filone a pezzi di 50-60 g, stirarli manualmente e arrotolarli nei vari semi (finocchio, sesamo, un rigraziamento a papavero, rosmarino); quindi, stenderli sulle padelle. Infornare in Giorgio Musili di forno a platea fissa per 13-15 minuti ad una temperatura di 225 dbricette gradi-230 gradi C.