

I menu regionali

dello chef
Christian Viroli

**Piemonte
e Valle d'Aosta**

Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi
Forlimpopoli

&

www.purapassione.it

Il Piemonte e la Valle d'Aosta

Insalata di carne all'albese



Per 10 persone

- 700 g di filetto o controfiletto di bovino adulto di razza piemontese
- 150 ml di olio extravergine d'oliva
- 30 ml di succo di limone
- 1 spicchio d'aglio
- 30 grammi di tartufo bianco
- Sale e pepe qb

1. Sgrassare con cura la carne e porla in un frigorifero, poi pulire il tartufo.
2. Preparare la salsa: in una bastardella unire il succo di limone, l'aglio pulito e un pizzico di sale, sbattere con una frusta e versare a filo l'olio d'oliva.
3. Al momento del servizio tagliare la carne in fette sottili con un coltello molto affilato e con l'affettatrice e disporla distesa sul piatto.
4. Condirla con la salsa (dopo aver eliminato l'aglio) e con una macinata di pepe nero.
5. Affettarvi sopra il tartufo e servire subito.

Note:

per affettare la carne più facilmente porla in congelatore per circa mezz'ora, in modo che si rassodi senza tuttavia congelarsi.

Noi l'abbiamo servita disposta su un'insalata verde con julienne di carote, scaglie di grana e tartufo nero e accompagnata da un grissino stirato al sesamo.

Il Piemonte e la Valle d'Aosta

Gnocchi alla bava



Per 6 persone

- 1 kg di patate farinose
- 200 grammi di farina di grano saraceno
- 200 grammi di farina bianca
- 2 tuorli
- Sale qb

Per condire:

- 300 g di toma fresca
- 0,5 dl di panna fresca
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 grosso tartufo
- Sale

1. Lessare le patate, sbuciarle e passarle allo schiacciap patate.
2. Setacciare le due farine e il sale sulla spianatoia e impastarle con le patate e i tuorli.
3. Lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e sodo.
4. Formare una palla, avvolgerla in una pellicola per alimenti e lasciarla riposare in frigorifero per 30 minuti.
5. Tagliare la pasta a pezzi e arrotolarli sotto le mani fino ad ottenere dei bastoncini grossi

quanto un dito.

6. Tagliarli a tocchetti di 2 o 3 cm e passarli sul rigagnocchi o sul dorso di una grattugia formando la classica fossetta, accomodarli su un vassoio infarinato.
7. Preparare la salsa: spazzolare il tartufo e lavarlo con il vino, asciugarlo e tagliarlo a lamelle con l'apposito affettatartufi.
8. Far scaldare la panna in una casseruola, versarvi il formaggio a pezzetti, metterla su fuoco impercettibile e lasciar fondere rimescolando.
9. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolarli quando vengono a galla e versarli in una terrina ben calda.
10. Irrorare con la crema al formaggio e mescolare a lungo, fino a quando gli gnocchi avranno assorbito quasi tutto il liquido.
11. Cospargerli di lamelle di tartufo e servire immediatamente.

Note:

noi li abbiamo messi in cocottine singole, abbiamo cosperso la superficie di formaggio a fettine sottili e di grana e abbiamo messo a gratinare in forno a 200° per alcuni minuti.

Il Piemonte e la Valle d'Aosta

Fonduta alla Valdostana



Per 10 persone

- 1 kg di fontina
- 0,5 dl di latte
- 6 tuorli
- 50 grammi di burro
- 30 grammi di tartufo bianco
- 400 grammi di crostini di pancarré

1. Tagliare la fontina a dadini e metterla a bagno nel latte freddo per almeno due ore.
2. Porre un recipiente a bagnomaria o a calore moderatissimo, aggiungere il burro e, quando è sciolto, unire la fontina sgocciolata, mescolando continuamente.
3. Appena il formaggio è completamente fuso, alzare la fiamma e aggiungere i tuorli, uno alla volta, continuando a mescolare velocemente, poi condire con pepe bianco.
4. Quando il composto è liscio, cremoso e omogeneo, versarlo in tegami di terracotta monoporzione ben caldi, affettare in superficie il tartufo bianco e servire con crostini di pane tostato.

Note:

è un piatto di difficile esecuzione, perché formaggi e tuorli tendono a coagularsi e a formare grumi. Per ovviare all'inconveniente si può aggiungere al burro un cucchiaino di farina, ma questo modifica leggermente il sapore.

Il Piemonte e la Valle d'Aosta

Civet di capriolo



Per 4 persone

- 700 grammi di carne di capriolo a pezzetti
- 10 g di burro
- Farina
- Burro
- Lardo
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

Per la marinata:

- 1 bottiglia di vino rosso corposo
 - 1 cipolla, 2 carote, 2 coste di sedano
 - Salvia, timo, maggiorana, alloro
 - 3 bacche di ginepro
 - 1 chiodo di garofano
 - Sale, pepe in grani
1. Lavare e asciugare i pezzi di carne, metterli in una terrina e aggiungere la cipolla, la carota e il sedano, mondati e affettati, l'aglio sbucciato e tritato, tutte le spezie e le erbe aromatiche, salare e coprire con il vino.
 2. Far marinare in frigorifero per 12-24 ore, girando la carne di tanto in tanto.
 3. Scolare la carne e infarinarla leggermente,

tenere da parte le verdure della marinata e lavarle.

4. Scaldare in un tegame 4 cucchiai d'olio e una noce di burro e rosolare la carne per sigillarla.
5. In un altro tegame capiente sciogliere una fetta di lardo tritato e rosolarvi le verdure della marinata, poi aggiungervi i pezzi di carne.
6. Far cuocere coperto per circa 2 ore, a fuoco dolce, mescolando di tanto in tanto.
7. Quando la carne sarà cotta, toglierla dal fuoco e passare al setaccio il fondo di cottura.
8. Versare poi la salsa ottenuta nello stesso tegame, unirvi la carne e proseguire la cottura per altri 30 minuti.
9. Togliere dal fuoco e servire.

Note:

noi abbiamo servito la carne accompagnandola con polenta.

Il civet è una cottura indicata per tutta la selvaggina da pelo. In origine, si cuoceva nel sangue dell'animale stesso.

La marinatura e la lunga cottura rappresentano i due passaggi distintivi di questa preparazione.

Il Piemonte e la Valle d'Aosta

Bonnet



Per 6 persone

- 1 litro di latte
- 100 g di savoiardi
- 120 g di amaretti
- 1 tazzina di caffè
- 4 cucchiaini di rum
- 6 uova
- 200 g di zucchero
- 50 g di cacao amaro
- Caramello

1. Portare ad ebollizione il latte e lasciarlo raffreddare.
2. Sbriciolare i savoiardi e gli amaretti e unirli al latte, mescolando bene, poi aggiungere anche il caffè e il rum.
3. Amalgamare uniformemente tutti gli ingredienti.
4. In una terrina sgusciare le uova. Unire lo zucchero e lavorare il tutto fino ad ottenere una crema soffice, incorporare il cacao e continuare a mescolare fino a rendere il tutto ben omogeneo.

5. Unire, poco alla volta, il latte al composto, mescolando bene.
6. Distribuire un sottile velo di caramello negli stampini individuali, versarvi sopra l'impasto e far cuocere a bagnomaria, in forno a 200° per 30-40 minuti.
7. Raffreddare gli stampini in frigorifero per almeno 2 ore, quindi sfornarli e servirli a temperatura ambiente.

Note:

noi li abbiamo serviti accompagnati da una crema inglese, con una decorazione di caramello, un amaretto e panna montata.

Il Piemonte e la Valle d'Aosta

Torta di nocciole



Per una torta

- 250 g di nocciole tonde piemontesi pelate
- 250 g di burro
- 250 g di zucchero semolato
- 5 uova
- 250 g di farina 00
- 16 g di lievito
- Zeste di 1 limone
- Zucchero a velo qb

1. Tostare le nocciole per pochi minuti in forno, raffreddarle e tritarle finemente.
2. Lavorare il burro morbido con lo zucchero semolato, aggiungere la buccia di limone grattugiata e le uova, uno per volta, continuando a montare il tutto.
3. A parte setacciare la farina e il lievito, aggiungervi le nocciole tritate e mescolare.
4. Incorporare le polveri alle uova e amalgamare.
5. Versare il composto in uno stampo di 26 cm, imburato e infarinato ed infornare a 180° per 40 minuti.

6. Dopo la cottura sformare il dolce e cospargerlo di zucchero a velo.

Note:

noi l'abbiamo servita con uno zabaione chantilly in coppa martini, sulla base della quale abbiamo messo dei chicchi di uva rosata - tagliati a metà e privati dei semi - scioppati in una padellina con un po' di zucchero.