



Francesca Ghezzi
Giornalista e conduttrice televisiva,
amante della buona cucina e di viaggi

Sapori di Piemonte

Sono moltissimi i sapori e i piatti tipici di questa splendida regione del Nord Italia: basti pensare che il Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari, in collaborazione con la Regione Piemonte, ha riconosciuto ben 341 prodotti piemontesi come "tradizionali" e, per questo motivo, il Piemonte è la quinta regione d'Italia per numero di prodotti enogastronomici, dietro a Toscana, Campania, Lazio ed Emilia Romagna. I piatti della tradizione hanno tutto il gusto dell'autenticità e del "buono fatto in casa". Ecco a voi alcune ricette per organizzare una cena piemontese senza spostarvi da casa!

Dove mangiare

Ristorante I Tre Galli
Torino

L'ambiente e l'atmosfera informale ricordano quella di un bistrot parigino mentre la cucina, coordinata dallo chef Andrea Chiuni, affonda le sue radici nella tradizione piemontese reinterpretandola in maniera creativa e ricercata, utilizzando materie prime che risaltano i sapori mediterranei.

Dove dormire

Turin Palace Hotel****
Torino

Situato a 3 minuti a piedi dalla stazione ferroviaria Torino Porta Nuova, questo hotel di lusso, ospitato in un elegante edificio, dista 2 km dai giardini botanici del Parco del Valentino e 2,3 km dal centro della città.

Bollito misto alla piemontese



INGREDIENTI
 500 g di scaramella • 400 g di muscolo • 400 g di lingua • 400 g di coda • 400 g di testina
 500 g di cotechino • 1 gallina piccola
 2 carote • 1 cipolla • 1 costa di sedano • Senape rossa q.b. • Bagnetto verde q.b. • Bagnetto rosso q.b. • Composta di cipolle rossa q.b.

ESECUZIONE

Inserire in tante pentole diverse quanti sono i tagli da cucinare la carne, insieme a cipolla, carota e sedano (se non è fattibile, tenere almeno separati tra di loro cotechino, gallina e testina). Far sobbollire per 2-3 ore il tutto, tenendo sotto controllo la cottura di ogni singolo taglio bucan-

do con una forchetta e verificando che non esca il liquido della carne. Una volta cotti tutti i pezzi, tagliare la carne a fette prima che si raffreddi e servire insieme a un po' di salsa di senape rossa, a un po' di bagnetto verde, a un po' di bagnetto rosso e a un po' di composta di cipolle rossa. ♦

Vitello tonnato

Iniziare con la preparazione del brodo vegetale riunendo tutte le verdure accuratamente pulite in una pentola piena d'acqua e aggiungendo una presa di sale. Far cuocere il tutto per 10 minuti da quando inizia a bollire. Nel frattempo, pulire la carne eliminando il tessuto connettivo e le nervature. Unirla al brodo e farla cuocere per circa 50 minuti, a pentola semi-coperta. Trascorso il tempo, sco-

larla e lasciarla raffreddare. Preparare la salsina inserendo in un bicchiere capiente uovo, olio di semi, senape, succo di limone e sale e lavorando tutti gli ingredienti con un frullatore ad immersione. A parte, frullare il tonno e i capperi con due cucchiaini del brodo di cottura del girello, fino ad ottenere una crema liscia. Unirlo alla salsina preparata. Tagliare il vitello a fette e servirlo accompagnato dalla salsa. ♦

INGREDIENTI
 600 g di girello di manzo • 60 g di tonno sott'olio
 20 g di capperi • 1 uovo • 2 coste sedano • 1 carota • 1 cipolla • 1 zucchina • 230 ml di olio di semi • 1 cucchiaino da tè di senape • 3 cucchiaini da tè di succo di limone o aceto bianco • Sale q.b.



Coniglio brasato al roero

Preparare un trito grossolano di sedano, carota e cipolla, metterlo in una casseruola di ghisa sul fuoco con l'olio extravergine d'oliva. Quando inizia a sfriggiere aggiungere il coniglio e farlo rosolare a fiamma viva. Unire sale e pepe, le olive tag-

giasche e i pinoli, poi sfumare il tutto con il Roero Arneis e far evaporare a fiamma lenta. Versare due mestoli di brodo vegetale, coprire la casseruola e far cuocere a fiamma bassa per circa un'ora, poi servire il piatto ben caldo. ♦

INGREDIENTI

1 coniglio già porzionato • 2 bicchieri di Roero Arneis
150 g di olive taggiasche • 2 cucchiaini di pinoli
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva (Evo)
1 carota • 1 cipolla • 1 costa di sedano • Brodo vegetale
Sale e pepe q.b.



ESECUZIONE

Panna cotta



Mettere a mollo i fogli di gelatina in acqua fredda per 10/15 minuti, incidere il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza e togliere i semini raschiando con la punta di un coltello. Versare la panna liquida in un pentolino e trasferirlo sul fuoco. Aggiungere lo zucchero. Dare aroma con i semi di vaniglia e il baccello, poi scaldare il tutto a fiamma bassa e spegnere il fuoco poco prima che il composto raggiunga l'ebollizione. Con l'aiuto di una pinza da cucina, eliminare il baccello. Una volta che la gelatina si è ammorbidita, scolarla e immergerla nel pentolino con la panna calda, poi mescolare con un cucchiaino di legno fino

al suo completo scioglimento ottenendo un composto senza grumi. Versare quindi la panna cotta con un mestolo dentro 4 stampini da 150 ml ciascuno, poi metterli in frigo per farli rassodare, lasciandoli almeno 5 ore. Al momento di servire, per sformare meglio gli stampini è consigliato immergerli per qualche secondo in acqua bollente. Servire al naturale o con caramello o cioccolato. ♦

INGREDIENTI

500 ml di panna fresca liquida • 1 baccello di vaniglia • 80 g zucchero • 8 g di gelatina in fogli • Caramello o cioccolato q.b.

ESECUZIONE