

PIEMONTE

A tavola con la famiglia e gli amici

CRISTINA BALTIERI

Brandt 2026

CONTENUTO



PREFAZIONE	7
LA CUCINA PIEMONTESE	8
LA MIA STORIA. TRA LE COLLINE E LA VITA	12
LA FILOSOFIA DELLA MIA CUCINA	24
I MIEI CONSIGLI IN CUCINA	38
LE QUATTRO PORTATE	40
ANTIPASTI	42
Cipolle cotte in forno ripiene alla toma d’Alpeggio	44
Involcini di melanzane farciti con salsa al basilico	46
Salame di tonno con salsa ai capperi	48
Fiori di zucca in pastella	50
Flan di broccoli con fonduta	52
Strudel di ortaggi con scamorza affumicata e crema di patate	54
Insalatina di carciofi marinati	56
Asparagi verdi in bellavista con salsa al limone	58
Insalata di bollito con fagioli e cipollotti	60
Falde de peperoni con intingolo alle acciughe alla piemontese	62
Sformato di borragine ed erbe di campo	64
Delicata mousse di fagioli in forma	66
Tartrà o budino contadino di scalogni	68
Uova sode con salsa rossa e verde	70
Fiocco di vitello in salsa tonnata	72
Bruschette di melanzane con pesto di nocciole	74
Conserve: due ricette	76
PRIMI	78
Agnolotti Monferrini quadrati al sugo di arrosto	80
Gnocchetti di zucca con fonduta al Castelmagno	82
Cannoli di crespelle agli asparagi con salsa al basilico	84
Sorpresine di robiola e nocciole al burro e salvia	86
Risotto con crema di zucchini e nocciole	88
Fagottini di crespelle al grano saraceno con verdure	90
Gnocchi di patate al ragù di salsiccia	92
Zuppa di cipolle gratinata	94
Tajarin con sugo rustico di porcini	96
Chenelle di polenta bardata di speck con crema ai porri	98
Ravioli di patate e ricotta alla maggiorana	100
Farcire gli agnolotti	102



SECONDI	104
Stracotto di vitello all’Albarossa	106
Padellata di pollo con funghi e scalogni	108
Carciofi farciti	110
Coniglio all’Astigiana	112
Anatra al vino e rosmarino	114
Topinambur in crosta di noci	116
Fagottini di cavolo	118
Brasato di vitello all’Albugnano (nebbiolo)	120
Costolette di agnello al pane profumato	122
Polpettone all’italiana	124
Lonza di maiale alle mele renette	126
Straccetti di tacchino in carpione	128
Rolata di coniglio alle nocciole	130
Contorni	132
DOLCI	134
Bonet piemontese	136
Mele al forno con cuore al cioccolato	138
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco	140
Salame al cioccolato	142
Torta di mele della nonna	144
Bavarese alle fragole con sciroppo al cioccolato	146
Torta di nocciole con crema al caffè	148
Spumone al torrone	150
Crumble con frutta di stagione	152
Torta casalinga di pane	154
Coppa yogurt e ciliegie con paste di meliga	156
Caramello	158
COLOPHON	160

PREFAZIONE



Cristina (a sinistra) e Marion.

IN CUCINA IL CIELO SI AVVICINA ALLA TERRA, l’acqua incontra il fuoco e nascono mondi nuovi. Ogni ricetta è una storia: il crepitio sottile, una carezza vellutata, l’aroma umido, terroso dell’autunno, freschezze estive, consistenze e sfumature che si dissolvono in armonie sempre diverse. Così accade anche tra le persone, quando si siedono attorno a una tavola. Parenti, amici, viaggiatori, esploratori, assetati di vita, affamati di scoperte: ognuno con il proprio vissuto, il proprio accento, il proprio passo. Eppure, in un attimo, i contorni del nostro Monferrato li avvolgono e li uniscono. Si aprono i cuori, si sciolgono le timidezze, lievitano felicità inattese. Non c’è muro che un piatto preparato con amore, passione e cura non possa sbriciolare.

Ho scelto di fare della cucina la mia vita per questo: per sentirmi vicina agli altri, accoglierli, respirare quell’attimo unico in cui uno sguardo, un sorriso, un boccone condiviso diventano legami. Cucinare è, per me, un modo di appartenere, di dire “ci sono”, anche in silenzio. Ogni volta è un dono osservare i volti dei miei ospiti fiorire lentamente, come se il calore del cibo e della compagnia risvegliasse in loro una luce antica, familiare. Noi italiani siamo maestri di convivialità, e qui, nella mia terra, una gemma incastonata nel cuore del Piemonte, custodiamo da generazioni un patrimonio di sapori e di umanità che amiamo raccontare con umile fierezza.

Una sera, durante una cena nel nostro agriturismo, la giornalista olandese Marion e suo marito, nostri affezionati ospiti, sedevano alla nostra tavola. Fu lei, tra un sorriso e un brindisi, a chiedermi se non avessi mai pensato di raccogliere le mie ricette in un libro. Non avevo mai osato nemmeno sognarlo. Grazie al suo aiuto prezioso quell’idea è diventata giorno dopo giorno realtà ed è nato questo libro con l’obiettivo di celebrare tutto questo: far evaporare le distanze con il gusto e raccontare ciò che la cucina rappresenta per me.

Tra queste pagine troverete ricette semplici ma raffinate, consigli e frammenti della mia storia e di quella del nostro agriturismo insieme alla mia tenace fiducia negli altri e nel destino. Perché cucinare è un abbraccio potente: un gesto capace di farci sentire, anche solo per un momento, parte della stessa trama.

Cristina Baltieri



QUANTI PUNTI DI SVOLTA affrontiamo nel corso di un'esistenza? Momenti minuscoli eppure decisivi, in cui una scelta, anche la più semplice, cambia per sempre la direzione del nostro cammino. Io non sono nata con la passione per la cucina, eppure, se mi volto indietro, mi accorgo che ogni passo, ogni incontro, ogni decisione, anche quelle che sembravano casuali, hanno dato significato al mio percorso, fino a condurmi qui, dove sono oggi.

È stato un po' come quando prepariamo un piatto: crediamo di sapere dove stiamo andando, ma basta una nota in più, un lampo d'ispirazione per cambiare completamente il risultato. La mia vita è stata così: un intreccio di scelte istintive, guidate da una tensione profonda verso ciò che ho sentito autentico, da un filo invisibile che credo mi abbia sempre tenuta insieme, la mia impossibilità di conoscere le mezze misure. In tutto ciò che ho fatto, sono sempre andata fino in fondo. Ho voluto comprenderne l'essenza fino a far nascere una fiducia spontanea. Non per dovere, ma per quella tenacia che germoglia dall'amore e dalla vocazione di costruire insieme che ha unito me e mio marito Franco fin dal primo momento in cui ci siamo conosciuti. Le nostre strade si sono intrecciate come radici nella stessa terra: diverse, ma inseparabili. Questo incontro ci ha dato la forza di scegliere, la certezza che uno senza l'altro non sarebbe stato lo stesso cammino.

Franco ed io ci siamo incontrati quando avevo 22 anni e oggi è mio marito da quasi trent'anni. Un uomo legato a queste colline da radici profonde, come le vigne che affondano nella terra e ne traggono forza. Dal 1803 la sua famiglia coltiva in Albugnano uve nebbiolo. Ogni pietra, ogni vite, ogni albero ha custodito le tracce di chi ci ha preceduti, e ogni vendemmia ha rinnovato quel legame antico con la terra.

Albugnano è un bellissimo paese del Piemonte. Il suo fiore all'occhiello è l'abbazia di Vezzolano, risalente al XII secolo.

LE QUATTRO PORTATE

ANTIPASTI SONO FANTASTICI. C'È UNA VARIETÀ INCREDIBILE. E POTETE USARE MAGNIFICAMENTE LA VOSTRA FANTASIA.

I **PRIMI** SONO LA BASE DEL PASTO. HANNO UN SAPORE FAMILIARE E PORTANO L'ENERGIA NECESSARIA PER POTER LAVORARE SODO.

UNA VOLTA MANGIAVAMO LA CARNE SOLO LA DOMENICA E NEI GIORNI FESTIVI. CI FA SENTIRE RICCHI CHE I **SECONDI** A VOLTE SIANO IN TAVOLA ANCHE DURANTE LA SETTIMANA.

SEMPRE DOLCI È IL MIO MOTTO: SEMPRE **DOLCI**. PERCHÉ RENDONO COSÌ FELICI.



CIPOLLE COTTE IN FORNO

ripiene alla toma d'Alpeggio

INGREDIENTI (6 persone)

6 cipolle medie
sale grosso
200 g di toma d'Alpeggio, tagliata a cubetti
50 g di Parmigiano Reggiano, grattugiato
50 g di pangrattato secco
1 uovo
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
sale e pepe

UTENSILI DA CUCINA

frullatore a immersione o robot da cucina

TEMPO DI PREPARAZIONE

*circa 35 minuti di cottura in forno
circa 70 minuti in totale*

PREPARAZIONE

Preriscaldate il forno a 160 °C. Lavate le cipolle senza sbucciarle e mettetele in una pirofila con il fondo ricoperto di sale grosso. Cuocete le cipolle in forno a 160 °C per circa 15-25 minuti, finché non saranno morbide. Il tempo di cottura varia in base alla grandezza delle cipolle. Dovrete poterle schiacciare con un dito. Lasciate raffreddare bene le cipolle.

Preriscaldate il forno a 180 °C.

Rimuovete il sale in eccesso, tagliate la calotta delle cipolle e mettetele da parte. Svuotate le cipolle con un cucchiaino o un coltellino affilato, ma lasciate intatto l'anello esterno in modo che la cipolla mantenga la sua consistenza e rimanga in piedi. Tritate finemente l'interno delle cipolle con il frullatore a immersione e mescolate con l'uovo, il parmigiano, il pangrattato e il prezzemolo tritato.

Aggiungete i cubetti di formaggio al composto di cipolle, mescolate con il frullatore a immersione o mescolare bene con un cucchiaino e condite con sale e pepe. Non dimenticate di assaggiare perché il formaggio rende il ripieno già gustoso. Riempite bene le cipolle svuotate con il composto e mettetele in una pirofila unta e cuocerlo in forno. Se avanza del ripieno, potete metterlo in una pirofila unta e cuocerlo in forno. Assicuratevi che le cipolle ripiene rimangano in posizione verticale. Cuocete in forno a 180 °C per circa 15 minuti, fino a quando la superficie non avrà assunto un bel colore dorato. Trasferite le cipolle su un piatto da servizio, rimettete la calotta precedentemente tolta su ogni cipolla e servite caldo.



SFORMATO DI BORRAGINE

ed erbe di campo

INGREDIENTI *(per 6-8 persone)*

500 g verdure a foglia (*ad esempio, bietola o spinaci*)
500 g erbe di campo e fiori selvatici (*borragine, ortica, tarassaco, violette, primule, luppolo, asparagi selvatici, ecc.*)
1 cipollotto (*cipolla giovane*), tritato finemente
250 g ricotta
125 g yogurt intero
2 cucchiaini abbondanti di pangrattato
2 cucchiaini abbondanti di Parmigiano grattugiato
2 cucchiaini di cubetti di prosciutto
3 uova intere
3 tuorli e 3 albumi
scorza e succo di 1 limone non trattato
olio extra vergine d'oliva
sale e pepe

PER L'ACETO AI LAMPONI

250 g lamponi
500 ml aceto di vino bianco
180 g zucchero

UTENSILI DA CUCINA

stampo da plumcake
mixer

TEMPO DI PREPARAZIONE

l'aceto ai lamponi deve essere preparato un giorno prima
60 minuti (*inclusi 45 minuti di cottura in forno*)

PREPARAZIONE

Lavate le erbe, lessatele in poca acqua e sale, scolatele e strizzatele. Mettetele in una padella la cipolla tritata finemente con un po' di olio extra vergine d'oliva e qualche cucchiaino di acqua e stufatela. Tritate al coltello le erbe ben strizzate e aggiungetele alla cipolla stufata.

In una ciotola lavorate la ricotta con lo yogurt, il parmigiano grattugiato, il sale ed il pepe. Unite le verdure tritate, il pangrattato, il prosciutto a cubettini, la scorzetta di limone, tre uova intere, tre tuorli, salate ed amalgamate bene il tutto. Montate i tre albumi a neve con gocce di succo di limone e incorporateli delicatamente al composto di erbe.

Versate il composto nello stampo da plumcake unto con burro (o rivestite lo stampo con carta da forno) e cuocete il flan per circa 45 minuti a bagnomaria in forno a 180 °C. Potete farlo mettendo lo stampo da plumcake in una pirofila riempita di acqua calda (la pirofila non deve essere riempita più di 1/3 con acqua) o mettendo una ciotolina di acqua calda accanto al flan in forno. Dopo circa 45 minuti la parte superiore avrà un bel colore giallo dorato, togliete il flan dal forno e lasciatelo riposare brevemente.

Sformate il flan, disponetelo su un piatto da portata e decoratelo con qualche fiore ed erba selvatica. Servitelo a fette che irrorerete con l'aceto ai lamponi. Il flan può essere gustato caldo o freddo.

Come preparare l'Aceto ai Lamponi

Mettete i lamponi con l'aceto di vino bianco in una ciotola e lasciateli macerare per 24 ore. Scolate i lamponi e fate bollire brevemente l'aceto di lamponi con lo zucchero. Fate raffreddare, versatelo in una bottiglia, chiudete e conservate in un luogo fresco e asciutto.



AGNOLOTTI MONFERRINI QUADRATI

al sugo di arrosto

INGREDIENTI *(per 6 persone)*

PER LA PASTA

400 g di farina tipo 00
100 g di semola
4 uova intere
1 uovo extra per spennellare la pasta
30 ml di acqua
1 cucchiaio di olio d'oliva
5 g di sale

PER IL RIPIENO

200 g di carne di vitello
125 g di carne di maiale
75 g di carne di coniglio
1 cipolla
1 carota
1 gambo di sedano
100 g di spinaci
1 uovo
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
1 cucchiaino di rosmarino tritato (fresco o essiccato)
sale, pepe, un pizzico di noce moscata
vino bianco (circa 3 cucchiaini, una buona spruzzata)
circa 4 dl di brodo

UTENSILI DA CUCINA

macchina per la pasta
asse da pasta o piano di lavoro
robot da cucina
tagliapasta seghettato

TEMPO DI PREPARAZIONE

preparazione della pasta: 30 minuti e almeno
30 minuti di riposo
preparazione del ripieno: 15 minuti di preparazione
e almeno 60 minuti di cottura
preparazione/riempimento della pasta: 30 minuti

PREPARAZIONE

Per il ripieno: tagliare grossolanamente la cipolla, la carota e il sedano e soffriggeteli in olio con il rosmarino. Aggiungete la carne tagliata a pezzetti e rosolatela. Quando la carne è dorata, salate e pepate, sfumate con un po' di vino bianco e lasciate cuocere a fuoco lento per almeno un'ora fino a quando la carne è morbida e cotta. Aggiungete poco alla volta il brodo.

Nel frattempo, cuocete brevemente gli spinaci, strizzateli e tritateli finemente.

Scolate il liquido della carne e delle verdure e tenete da parte la salsa. Macinate finemente la carne e le verdure in un tritacarne o in un robot da cucina. Aggiungete l'uovo, gli spinaci tritati finemente e il parmigiano alla carne macinata e mescolate bene fino a ottenere un composto omogeneo. Condite con sale e pepe (non dimenticate di assaggiare).

Per l'impasto: setacciate la farina, la semola e il sale e formate una montagnola su una spianatoia. Se non avete una spianatoia, assicuratevi che il piano di lavoro sia ben infarinato per evitare che l'impasto si attacchi. Disponete la farina a fontana e versate le 4 uova e un cucchiaio di olio. Impastate energicamente fino a ottenere un composto liscio ed elastico (l'elasticità è necessaria per lavorarlo in seguito). Se l'impasto è troppo secco, aggiungete acqua. Coprite l'impasto con la pellicola trasparente e lasciatelo riposare per almeno mezz'ora. Potete utilizzare anche un'impastatrice.

Stendete la pasta, farcite e preparate gli agnolotti, vedere pagina 102.

Portate a ebollizione una pentola capiente con abbondante acqua salata. Più grande è la pentola, minore è il rischio che gli agnolotti si attacchino tra loro. Immergete brevemente gli agnolotti (massimo 2-3 minuti) e scolateli. Riscaldare il sugo di carne tenuto da parte (aggiungete eventualmente un cucchiaio di burro), saltate brevemente gli agnolotti a fuoco vivo nel sugo e servite in un piatto fondo.





SORPRESINE DI ROBIOLA E NOCCIOLE

al burro e salvia

INGREDIENTI

PER LA PASTA

300 g farina tipo 00, extra per spolverare
3 uova intere, 1 uovo extra sbattuto per sigillare i ravioli
sale

PER IL RIPIENO

60 g nocciole, extra per guarnire
200 g toma piemontese
250 g robiola
sale e pepe

PER IL BURRO E SALVIA

100 g burro
8 foglie di salvia fresca, extra per guarnire
miele di castagno (opzionale)

UTENSILI DA CUCINA

macchina per la pasta
robot da cucina (opzionale)
uno stampo per ravioli (opzionale)
rotella tagliapasta dentellata (opzionale, potete usare anche un coltello normale)

TEMPO DI PREPARAZIONE

75 minuti

PREPARAZIONE

Per l’impasto: mescolate il sale e la farina, fate un *vulcano* nella farina, rompete le uova al centro. Mescolate il composto di uova con le dita, incorporando un po’ di farina alla volta. A un certo punto, l’atto di mescolare si trasformerà in quello di impastare. Impastate bene fino a ottenere un impasto sodo, omogeneo e lavorabile. Coprite l’impasto con pellicola trasparente e lasciatelo riposare per almeno mezz’ora.

Per il ripieno: tostate le nocciole in una padella asciutta e tritatele finemente. Tritate finemente la toma (eventualmente nel robot da cucina) e mescolate con le nocciole e la robiola. Assaggiare il ripieno e condite con sale e pepe.

Tagliate un pezzo di impasto e passatelo nella macchina per la pasta. Fatelo prima con la regolazione più grossolana. Piegare la sfoglia a metà e ripassatela, finché non diventa una sfoglia liscia. Regolate poi la macchina su una tacca più fine e ripetete fino a stendere la sfoglia alla regolazione più sottile. Se non avete una macchina per la pasta, dovrete affidarvi alla forza muscolare e a un mattarello.

Adagiate le sfoglie di pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato. Ricavate dei cerchi dall’impasto con un coppapasta. Mettete il ripieno in una *sac à poche* o lavorate con un cucchiaino. Mettete dei mucchietti di ripieno sulla metà della forma ricavata (a seconda della dimensione del coppapasta, decidete quanto ripieno dosare), piegate a metà, spingete via l’aria dal ripieno con il pollice e sigillate saldamente i bordi, usando eventualmente un po’ d’acqua.

Cuocete i ravioli per 3-4 minuti in abbondante acqua bollente salata. Tirateli su delicatamente con una schiumarola quando sono pronti. Conservate l’acqua di cottura.

Scaldare il burro e le foglie di salvia fresca in una padella grande, aggiungete un po’ di acqua di cottura della pasta e unite i ravioli cotti e scolati. Saltate per un minuto per insaporirli bene.

Mettete un bel cucchiaino di ravioli sul piatto e decorate con qualche foglia di salvia fresca, nocciole spezzettate e, se amate il contrasto, una goccia di miele di castagno.



FARCIRE GLI AGNOLOTTI

Due modi per preparare questo piatto di pasta tipico piemontese.

Nella mia cucina, gli agnolotti vengono preparati in grandi quantità. Il lavoro porta sempre calma e convivialità: i movimenti ripetitivi, le routine, per me è un momento di relax. In altri momenti si cucina in silenzio e concentrati, ma durante la preparazione della pasta la musica si accende e si chiacchiera in modo rilassato.

PER TUTTA LA PASTA RIPIENA

Tagliate un pezzo di impasto e passatelo nella macchina per la pasta. Fatelo prima con l'impostazione più grossolana. Piegare la sfoglia a metà ogni volta e ripassatela, finché non ottenete una sfoglia liscia. Regolate quindi la macchina su una tacca più fine e ripetete finché non avrete steso la sfoglia alla regolazione più sottile. Se non avete una macchina per la pasta, dovrete affidarvi a un mattarello e alla forza muscolare. È un lavoro duro stendere la pasta molto sottile, ma si può fare.

Spolverate leggermente il vostro piano di lavoro (o usate una spianatoia) con farina e adagiatevi le sfoglie.

1. FARE GLI AGNOLOTTI CON UNO STAMPO PER RAVIOLI

Se avete uno stampo per ravioli (vedi immagine), questo è il modo più facile per fare gli agnolotti. Mettete una sfoglia di pasta sullo stampo, riempiate le cavità con il composto di carne e verdure, adagiateci sopra un'altra sfoglia e premete bene. Assicuratevi che il ripieno sia ben sigillato e ermetico. Tagliate i bordi esterni, togliete gli agnolotti dallo stampo e separateli l'uno dall'altro con una rotella tagliapasta dentellata. Disponete gli agnolotti su un canovaccio asciutto e pulito, spolverato di farina, fino al momento dell'uso.

2. FARE GLI AGNOLOTTI SENZA STAMPO PER RAVIOLI

Tagliate strisce di circa 5 cm di larghezza. Spennellate leggermente una striscia con uovo sbattuto mescolato a un po' d'acqua. Questo aiuta l'impasto ad aderire bene e impedisce agli agnolotti di aprirsi durante la cottura. Mettete mucchietti di ripieno grandi come mezza noce con un cucchiaino o una *sac à poche*. La distanza tra i mucchietti è di circa 4 cm. Potete ovviamente fare mucchietti più piccoli a distanze più ravvicinate. Quando siete alla fine della striscia, copritela con un'altra striscia di pasta, premete leggermente i bordi. Assicuratevi che il ripieno sia ben sigillato e ermetico premendo la pasta tra i mucchietti di ripieno con l'indice o il pollice. Tagliate i bordi laterali con una rotella tagliapasta dentellata. Tagliate quindi i quadratini separandoli l'uno dall'altro, sempre con una rotella tagliapasta. Disponete gli agnolotti su un canovaccio asciutto e pulito, spolverato di farina, fino al momento dell'uso.

TRIANGOLI (RAVIOLI A FORMA TRIANGOLARE)

Se volete fare i triangoli di pagina 100? Il modo più semplice è con uno stampo per ravioli apposito. Se non lo avete? Mettete una sfoglia grande di pasta su un piano di lavoro o una spianatoia leggermente infarinata e spennellate leggermente la metà con uovo sbattuto mescolato a un po' d'acqua. Riempite metà della sfoglia con mucchietti di ripieno (usate un cucchiaino o una *sac à poche*). La dimensione dei mucchietti e la distanza dipendono dalla dimensione dei ravioli che volete fare. Ripiegate l'altra metà in modo lasco, spingete via l'aria intorno al ripieno con i pollici e tagliateli con una rotella tagliapasta dentellata. Disponete i ravioli su un canovaccio asciutto e pulito, spolverato di farina, fino al momento dell'uso.

Buono a sapersi

Potete conservare la pasta fresca ripiena nel congelatore per un mese. La pasta fresca senza ripieno per tre mesi.

FAGOTTINI DI CAVOLO

INGREDIENTI *(4 persone)*

*1 cavolo verza
1 spicchio d'aglio
2 cucchiaini di prezzemolo
2-4 foglie di salvia
2 cucchiaini colmi di parmigiano
1 uovo
50 g di salame
300 g di avanzi di arrosto (o in alternativa 300 g di carne macinata di vitello e 100 g di salsiccia di maiale)
sale e pepe*

UTENSILI DA CUCINA

robot da cucina (se si utilizzano avanzi di carne)

TEMPO DI PREPARAZIONE

*70 minuti di preparazione
30-35 minuti di cottura in forno*

PREPARAZIONE

Tritate finemente l'aglio, il prezzemolo, la salvia e gli avanzi di arrosto nel robot da cucina. Se utilizzate carne macinata di vitello e salsiccia, non è necessario il robot da cucina. Aggiungete quindi l'uovo e 2 cucchiaini colmi di parmigiano, sale e pepe a piacere. Mescolate bene fino a ottenere un composto omogeneo.

Tagliate una alla volta le foglie esterne del cavolo, facendo attenzione a non romperle. Per questa quantità di ripieno occorrono circa 15-20 foglie. Sbollentate le foglie di cavolo una alla volta (massimo 3 minuti) in abbondante acqua bollente con un po' di sale. Devono ammorbidirsi ma non sfaldarsi. Sciacquatele immediatamente con acqua fredda, ad esempio in una bacinella con acqua fredda e cubetti di ghiaccio o un elemento refrigerante. Questo "shock" fa sì che le foglie rimangano di un bel verde. Lasciate asciugare su un canovaccio pulito o carta da cucina. Rimuovete preferibilmente la nervatura centrale dura delle foglie di cavolo con un coltello affilato.

Accendete il forno a 180 °C. Mettete un cucchiaino abbondante di ripieno al centro di ogni foglia. Arrotolate la foglia formando dei piccoli involtini (ripiegando i bordi esterni verso l'interno) e disponeteli uno accanto all'altro in una teglia unta. Spennellate la superficie dei rotolini di cavolo con burro fuso e cuoceteli per circa 30-35 minuti nel forno preriscaldato a 180 °C fino a quando la superficie non sarà ben dorata.

Potete servirli con cimette di broccoli e cavolfiore cotto (al dente) ed eventualmente un pezzo di pane grigliato.



BONET PIEMONTESE

INGREDIENTI (6-8 persone)

500 ml di latte intero
5 uova
125 g di zucchero
3 cucchiaini di zucchero in più per il caramello (opzionale)
100 g di biscotti Amaretti (preferibilmente duri)
50 g di cacao in polvere (opzionale: 35 g di cacao amaro e 15 g di cacao dolce)
½ tazza di caffè ristretto
15 ml (un bicchierino) di Fernet Branca Menta (o un altro liquore amaro)

UTENSILI DA CUCINA

stampo per torta (25-30 cm) o piccoli stampini da forno
robot da cucina semplice
frullatore
grande teglia in cui possa stare lo stampo per torta

TEMPO DI PREPARAZIONE

30 minuti di preparazione
40-60 minuti di cottura in forno
minimo 4 ore di riposo in frigorifero

PREPARAZIONE

Riscaldate il forno a 160 °C. Il bonet può essere preparato con o senza caramello. Se il bordo caramellato vi sembra troppo impegnativo, potete non farlo. In tal caso saltate il paragrafo seguente.

Caramellate 3 cucchiaini di zucchero in una padella dal fondo spesso (vedi anche pagina 158). Scegliete la variante scura senza acqua. Versate il caramello in una tortiera (o in stampini) ben unta con spray da cucina. Ruotate bene in modo che il caramello si distribuisca sul fondo. Mettete da parte.

Tritate finemente i biscotti amaretti nel robot da cucina. Aggiungete il cacao in polvere e mescolate bene. In una pentola capiente portare a ebollizione il latte con i biscotti sbriciolati e il cacao. Lasciate cuocere a fuoco lento per 4 minuti, mescolando bene con una frusta. Aggiungete quindi al latte caldo il caffè e il liquore. Lasciate cuocere a fuoco lento per un altro minuto, continuando a mescolare.

In un'altra ciotola, sbattete le uova con lo zucchero con uno sbattitore elettrico fino a ottenere un composto leggero e spumoso. Aggiungete il composto di uova al latte caldo continuando a sbattere. Versate il composto nella tortiera caramellata. Mettere la tortiera in una pirofila con acqua calda; l'acqua deve essere almeno un terzo della pirofila. Cuocere il bonet a bagnomaria in forno per 40-60 minuti.

Quando i bordi sono sodi togliete il bonet dal forno (il centro può essere ancora un po' molle). Lasciate raffreddare bene il dessert nella teglia e lasciatelo riposare coperto in frigorifero per 4 ore (o meglio per una notte).

Con un coltello affilato, staccate il bonet dall'interno dello stampo. Capovolgete il bonet su un piatto da portata. Tagliate a fette e servite con qualche Amaretto e panna montata.





MELE AL FORNO

con cuore al cioccolato

INGREDIENTI *(per 6 persone)*

6 mele (golden o renette o varietà antiche, sode e saporite)

1 arancia, spremuta

6 cucchiaini di zucchero di canna (circa 25 g, 1 cucchiaino per mela)

un pizzico di cannella macinata, a piacere

un pizzico di chiodi di garofano macinati, a piacere
120 g cioccolato fondente, tritato grossolanamente (circa 20 g per mela)

scorza di 1 arancia non trattata

50 g mandorle a lamelle o nocciole tritate

vino bianco (il moscato è delizioso in questa ricetta)
burro fuso, per ungere

UTENSILI DA CUCINA

levatorsolo

TEMPO DI PREPARAZIONE

20 minuti di preparazione

45 minuti di cottura in forno

PREPARAZIONE

Preriscaldate il forno a 180 °C. Sbucciate le mele, togliete il torsolo con un levatorsolo e disponetele in una pirofila imburrata.

Spennellate le mele tutt'intorno con il succo d'arancia. Mescolate lo zucchero di canna a piacere con cannella e/o un pizzico di chiodi di garofano macinati. Riempite la cavità delle mele con pezzi di cioccolato fondente (circa 20 grammi per mela, a seconda della dimensione della mela, non pressate) e 1 cucchiaino di zucchero di canna per mela. Aiutatevi con un cucchiaino.

Cospargete le mele con la scorza d'arancia grattugiata e infine con le mandorle a lamelle o le nocciole tritate. Versate il vino bianco nella pirofila (il vino dovrebbe raggiungere circa 1 centimetro di altezza intorno alle mele).

Mettete la pirofila in forno per circa 45 minuti a 180 °C. Dopo 45 minuti, infilate le mele per verificare se sono morbide. In caso contrario, lasciatele in forno ancora un po'. Controllate che la scorza e le noci tritate non anneriscano (coprite le mele con un po' di alluminio in tal caso). Le mele sono pronte quando sono morbide e hanno un bel colore dorato. Decorate a piacere con altra scorza di arancia o cioccolato.