



tradizioni e tentazioni di buon gusto.

Via Don Cavallera, 6 - Boves  
telefono 0171 390088 - fax 0171 390421  
e-mail: [info@valleghiotta.com](mailto:info@valleghiotta.com)

Pubblicazione omaggio

*Undici  
ricette  
da prendere al volo*

*scelte e trascritte per voi  
da Mary Barale  
del "Rododendro" di Boves*

*Undici gioielli di arte culinaria che vi aiuteranno a prendere per la gola più di una preda, riscoprendo il senso della convivialità, della festa, dell'evento. Ci vengono generosamente messi a disposizione (svelandoci qualche prezioso segreto) da quella cordiale e rigorosa "vestale del buon gusto" che è Mary Barale. Sono piccoli capolavori di genuinità e tradizione che costituiscono un tenace baluardo al junk food industriale dilagante nel nostro quotidiano. E tocca un po' a tutti noi rendere vincente questa gioiosa battaglia dei sapori.*

## *Indice*

|  |             |    |
|--|-------------|----|
| <i>Timballo Tricolore</i> .....                        | <i>pag.</i> | 4  |
| <i>Torta Arcobaleno</i> .....                          | <i>pag.</i> | 5  |
| <i>Ravioli di patate con pancetta affumicata</i> ..... | <i>pag.</i> | 6  |
| <i>Tagliatelle ai funghi reali</i> .....               | <i>pag.</i> | 7  |
| <i>Zuppa di porri</i> .....                            | <i>pag.</i> | 8  |
| <i>Frittata multicolore</i> .....                      | <i>pag.</i> | 9  |
| <i>Uova alla fornaia</i> .....                         | <i>pag.</i> | 10 |
| <i>Coniglio al Barolo</i> .....                        | <i>pag.</i> | 11 |
| <i>Pere profumate alla liquirizia</i> .....            | <i>pag.</i> | 12 |
| <i>Arnia al miele</i> .....                            | <i>pag.</i> | 13 |
| <i>Budino alle mele con salsa al Calvados</i> .....    | <i>pag.</i> | 14 |

# Timballo Tricolore

## Ingredienti per quattro persone:

*600 grammi di panna fresca  
300 grammi di spinaci  
200 grammi di fontina  
sei uova  
quattro pomodori ben maturi  
prezzemolo, basilico, timo  
noce moscata*

**Esecuzione:** preparare separatamente i tre strati incominciando dai pomodori: sbucciarli e cuocerli in una padella con un po' d'olio e timo facendoli ridurre; a cottura ultimata aggiungere 200 grammi di panna, frullare finemente e aggiungere due uova; imburrare degli stampini riempiendoli di un terzo della loro capienza e cuocere in forno a bagno maria a 150°. Nel frattempo preparare il secondo strato frullando la fontina con 200 grammi di panna, aggiungendo due uova, noce moscata, sale e pepe e, con l'impasto ottenuto ricoprire il primo strato negli stampini e continuare la cottura. Preparare quindi il terzo strato facendo cuocere gli spinaci con un po' di burro ed uno spicchio d'aglio, aggiungere 200 grammi di panna, un ciuffetto di prezzemolo e basilico tritato, frullare ed aggiungere le due uova, sale e pepe e ricoprire lo strato di fontina; continuare la cottura sino ad ultimarla.

**Vini consigliati:** *Arneis o Chardonnay delle Langhe*

# Torta arcobaleno

## Ingredienti per quattro persone:

600 grammi di spinaci  
350 grammi di prosciutto cotto a fette  
350 grammi di fontina tagliata sottile  
400 grammi di uova strapazzate  
250 grammi di pasta sfoglia  
20 grammi di burro  
due peperoni

**Esecuzione:** tirare la pasta sfoglia sottile, tagliarne due cerchi per una tortiera e lasciarla riposare; (un cerchio deve essere più largo, tanto da poter arrivare abbondantemente al bordo della tortiera). Far cuocere gli spinaci nel burro, salare, pepare, far arrostitire i peperoni nel forno e pelarli. Cuocere le uova (strapazzate), tagliare la fontina a fette sottili. Posare il cerchio più largo di pasta sfoglia nella tortiera e coprire con successivi strati nella seguente successione: la metà delle uova, la metà degli spinaci, la metà del prosciutto, la metà della fontina e tutti i peperoni. Ricominciare gli strati utilizzando la rimanenza esattamente al contrario (fontina, prosciutto, spinaci e uova). Ricoprire il tutto con la pasta sfoglia, chiudere ai lati sigillando i due strati di pasta. Capovolgere in una teglia e dorare la superficie; infornare e cuocere per 45 minuti circa a 150°.

**Vino consigliato:** *Freisa delle Langhe*

# Ravioli di patate con pancetta affumicata

## Ingredienti per quattro persone:

*400 grammi di patate*  
*100 grammi di pancetta affumicata*  
*50 grammi di parmigiano*  
*due tuorli d'uovo*  
*due foglie di alloro*  
*noce moscata*  
*pasta sfoglia per ravioli quanto basta*

**Esecuzione:** Lessare le patate, sbuciarle e passarle al setaccio. In una casseruola soffriggere la pancetta tritata con le foglie di alloro, aggiungere le patate e cuocere ancora per dieci minuti; togliere dal fuoco ed aggiungere il parmigiano ed i tuorli d'uovo, sale, pepe e noce moscata. Lasciare raffreddare il ripieno ed ultimare la preparazione riempiendo la sfoglia dei ravioli che avrete preparato precedentemente. Cuocere in abbondante acqua salata e condire preferibilmente con una salsa di burro fuso e formaggio Castelmagno grattugiato.

**Vini consigliati:** *Dolcetto di Alba.*

# Tagliatelle ai funghi reali

## Ingredienti per quattro persone:

*tre tuorli d'uovo  
un uovo intero  
farina quanto basta  
un cucchiaino di olio di oliva  
200 grammi di funghi reali (già aperti)  
un cucchiaino di prezzemolo tritato  
uno spicchio di aglio schiacciato*

**Esecuzione:** in un recipiente amalgamare le uova, l'olio, un pizzico di sale ed aggiungere la farina, lavorandola a mano, fino a raggiungere un impasto elastico e consistente. Tirare la sfoglia per le tagliatelle con matterello e macchina per la pasta; terminare a macchina la preparazione delle tagliatelle che avranno una larghezza di circa mezzo centimetro; procedere con la cottura delle tagliatelle che saranno scolate al primo bollore. Nel frattempo si sarà preparato il condimento unendo in una padella il burro, lo spicchio d'aglio schiacciato ed i funghi reali ben mondati e tagliati a lamelle. Per ultimare la preparazione far saltare le tagliatelle in padella per 30 secondi aggiungendo il prezzemolo ed il pepe a piacere.

**Vini consigliati:** *Barbera vivace*

# Zuppa di porri

## Ingredienti per 6 persone:

750 cc. di brodo di carne di bovino adulto  
3 patate medie  
3 grossi porri  
3 tuorli d'uovo  
4 cucchiaini di crema fresca

**Esecuzione:** portare ad ebollizione il brodo di carne, aggiungere le patate tagliate a dadi e cuocere per dieci minuti circa; aggiungere i porri tagliati a lamelle molto sottili e continuare la cottura per ancora cinque minuti circa. In un recipiente a parte sbattere i tuorli con la crema ed aggiungere l'amalgama alla zuppa rimestando continuamente dopo aver sospeso la cottura. Servire la zuppa ben calda non appena l'insieme avrà raggiunto una sufficiente omogeneità.

**Vino consigliato:** *Nebbiolo delle Langhe*

# Frittata multicolore

## Ingredienti per 6 persone:

200 grammi di ricotta

100 grammi di porro

60 grammi di speck o prosciutto

50 grammi di spinaci lessati e strizzati

7 uova

olio d'oliva e noce moscata quanto basta

**Esecuzione:** sbattere sei uova ed unire gli spinaci tritati grossolanamente. Scaldare l'olio in una teglia o pirofila rettangolare di medie dimensioni, versarvi il composto ed infornare per 10/15 minuti a 180°. Nel frattempo far colorire il porro tagliato sottile in una padella con un po' d'olio; passare al setaccio la ricotta, unire l'uovo rimasto ed insaporire con noce moscata, sale e pepe. Capovolgere la frittata su un foglio di carta da cucina posto su di un canovaccio; distribuire sulla frittata la ricotta, il porro ed infine lo speck o il prosciutto. Formare un rotolo e chiuderlo all'estremità, cuocere in forno per 15/20 minuti a 180°. Lasciare intiepidire e servire tagliato a fette.

**Vini consigliati:** *Pelaverga o Quagliano*

# *Uova alla fornaia*

## **Ingredienti per sei persone:**

*½ kg. di spinaci  
uno spicchio d'aglio  
200 grammi di ricotta  
una manciata di parmigiano grattugiato  
sette tuorli d'uovo  
pasta sfoglia per ravioli quanto basta  
50 grammi di burro  
un tartufo bianco d'Alba*

**Esecuzione:** lessare gli spinaci, tritarli e farli soffriggere con un po' di burro ed uno spicchio d'aglio; lasciare raffreddare ed aggiungere la ricotta, il parmigiano, un tuorlo d'uovo, sale e pepe ed amalgamare il tutto. Tirare la pasta ed adagiarle sopra il ripieno di spinaci e ricotta formando sei cerchi regolari; in ogni cerchio posare un tuorlo d'uovo, ricoprire con un altro foglio di pasta e tagliare in modo da ottenere sei grossi ravioli di forma rotonda del diametro di circa 10 centimetri. Cuocere i ravioli in acqua salata per qualche minuto evitando che i tuorli d'uovo diventino sodi; scolare e servire con burro fuso, un po' di parmigiano e qualche lamella di tartufo bianco.

**Vini consigliati:** *Nebbiolo o Barbaresco*

# Coniglio al Barolo

## Ingredienti per quattro persone:

*la parte anteriore (spalla e carrè)  
di un coniglio di taglia media  
750 cc. di vino Barolo  
quattro spicchi di aglio  
una carota  
mezzo gambo di sedano  
mezza cipolla  
qualche foglia di alloro ed un rametto di rosmarino  
un cucchiaino di farina*

**Esecuzione:** Salare, pepare ed arrotolare, legandolo con uno spago, il coniglio che avrete preventivamente disossato. In una casseruola far soffriggere con un cucchiaino di olio le verdure ed i gusti. Aggiungere il coniglio (con gli ossi), dorarlo bene, spolverarlo con la farina, salare e pepare. Ricoprire il tutto con il vino e cuocere con un coperchio per circa due ore rigirando di tanto in tanto. A cottura ultimata eliminare gli ossi, tagliare a fette non troppo sottili il coniglio e cospargere con la salsa della cottura passata al colino.

**Vini consigliati:** *Barolo di annata*

# *Pere madernasse profumate alla liquirizia*

## **Ingredienti per quattro persone:**

*quattro pere madernasse sbucciate e prive di torsolo  
75 cc. di vino Dolcetto  
150 grammi di zucchero  
due bastoncini di liquirizia*

**Esecuzione:** in una casseruola portare ad ebollizione il vino; togliere dal fuoco aggiungendo lo zucchero e la liquirizia e lasciare il tutto in fusione. Dopo alcune ore immergere le pere nell'infuso e lasciar cuocere a fuoco lento; a cottura ultimata togliere le pere dalla casseruola e lasciare raffreddare. Mettere il liquido di cottura a gelare in una sorbettiera per servirlo in seguito accostato alle pere, che saranno tagliate e disposte a ventaglio.

**Vini consigliati:** *Brachetto o Birbét*

# *Amnia al miele*

**Ingredienti per quattro persone.**

**Tegole:**

75 grammi di burro  
 75 grammi di zucchero  
 25 grammi di glucosio  
 25 grammi di latte  
 125 grammi  
 di mandorle in scaglie

**Bavarese:**

½ di litro di latte  
 60 grammi di tuorli d'uovo  
 10 grammi di colla di pesce  
 100 grammi di miele  
 250 grammi di panna

**Salsa:**

150 grammi di zucchero  
 250 grammi  
 di polpa di albicocche  
 30 grammi di miele

**Esecuzione;** *Tegole:* in una casseruola mescolare il burro, lo zucchero, il glucosio ed il latte e portare il tutto ad ebollizione; togliere dal fuoco ed aggiungere le mandorle, lasciar riposare almeno mezza giornata e poi cuocere in forno a 180°. *Bavarese:* mescolare il latte con i tuorli d'uovo, metterli sul fuoco e cuocere fino alla temperatura di 85°; aggiungere la colla di pesce ammorbidita ed il miele, passare al colino e lasciare raffreddare; aggiungere la panna montata, distribuire il composto in formine rotonde e ritirare in frigorifero. *Salsa:* far sciogliere lo zucchero in una padella ed appena comincia a colorarsi aggiungere 100 grammi di polpa di albicocche, cuocere per qualche istante ed aggiungere la rimanente polpa con il miele.

**Vini consigliati:** *Moscato naturale.*

# Budino alle mele con salsa al Calvados

## Ingredienti per 6 persone:

140 grammi di burro  
90 grammi di farina  
90 grammi di zucchero  
200 grammi di latte  
6 uova  
4 mele renette  
il succo di un limone  
2 cucchiaini di zucchero a velo  
½ cucchiaino di cannella

## per la crema:

250 grammi di latte  
2 cucchiaini di zucchero  
3 tuorli d'uovo  
4 cucchiaini di Calvados

**Esecuzione:** Sciogliere il burro in un tegame, versarvi mescolando la farina e far cuocere per 2 minuti; aggiungere il latte bollente e sbattere con una frusta fino ad ottenere una crema omogenea. Sbattere i tuorli con lo zucchero ed aggiungerli gradualmente alla crema, rimettere sul fuoco e continuare a mescolare fino ad ebollizione. Far raffreddare il tutto, montare gli albumi a neve e versarli nel composto che intanto si sarà raffreddato. In una padella far soffriggere le mele nel burro; quando saranno ammorbidite aggiungervi il succo di limone, lo zucchero e la cannella e versare tutto nel precedente impasto. Imburrare degli stampini, versarvi il composto di mele e cuocere in forno a bagno maria per circa 30 minuti a 160/180°. Preparare la crema sbattendo i tuorli con lo zucchero ed aggiungervi il latte caldo, cuocere mescolando fino a quando si sarà addensata facendo attenzione a non farla bollire. Lasciare raffreddare e servire con il budino di mele ancora tiepido.

**Vini consigliati:** *Moscato naturale.*

*Questo ricettario è stato realizzato e distribuito da Valleghiotta: una piccola "bottega dei sapori" che vi propone specialità alimentari rigorosamente artigianali, provenienti da Langhe, Roero e Vallate Occitane. Accanto ai gioielli più affermati della gastronomia locale, troverete anche specialità marginali e a rischio di estinzione. Tutti i prodotti selezionati si adattano a confezioni regalo per compleanni, onomastici, Festività di fine anno, eventi speciali e ricorrenze.*

*Un sincero ringraziamento all'amica Mary Barale per la gentile disponibilità e per la concreta collaborazione.*



Via Don Cavallera, 6 - Boves  
telefono 0171 390088  
fax 0171 390421  
e-mail: info@valleghiotta.com