



La mia ricetta

a cura di Marinella

Tic...toc...toc... mentre sto scrivendo la bozza dell'articolo grossi goccioloni disegnano il pavimento del cortile in un susseguirsi incalzante per trasformarsi in un acquazzone borbottone con tuoni e lampi; il secondo della giornata! Io che avevo preparato questo piatto per una giornata di pieno sole, non mi lascio scoraggiare e proseguo imperterrita, sicura che l'estate trionferà anche quest'anno!

N.B. Ricetta selezionata dal libro scritto da Mina NOVELLO, ricercatrice della cucina tradizionale Biellese "Centouno ricette tra territorio e innovazione"

Tonno di gallina

dose per 4/6 persone

Ingredienti:

1 gallina giovane di 1Kg. e 1/2 aromi per il brodo

(cipolla, carota, sedano, alloro, rosmarino)

erbe aromatiche (abbondante salvia, aglio, mentuccia, finocchietto, dragoncello, scorza di limone non trattato)

olio extravergine q.b.



Procedimento:

Lessare la gallina in acqua salata aromatizzata con le verdure. Quando è cotta lasciarla intiepidire e poi spolarla con le mani dividendo i

pezzi grandi in parti più piccole; in un recipiente di vetro o di ceramica fare uno strato di polpa a pezzi, salare e ricoprire con foglie aromatiche, spicchi di aglio schiacciati o affettati, scorze di limone; ripetere gli strati di carne-aromi fino ad esaurimento degli ingredienti. Ricoprire tutto con buon olio extravergine e lasciare insaporire per almeno 48 ore tenendo la preparazione in fresco. (possibilmente non in frigo)

Non mi rimane che augurare a tutti gli affezionati lettori serene vacanze ed un arrivederci a settembre...

GALUPERIE

La toma del lait brusc

Uno dei formaggi più tipici delle nostre zone è sicuramente questa toma molto particolare che purtroppo sta diventando abbastanza rara.

È un formaggio dalla forma cilindrica, con facce piane e con diametro di 25 - 35 cm e con scalzo diritto di 12 - 18 cm; il suo peso si aggira tra i 5 e i 12 Kg.. A due o tre mesi di stagionatura si presenta esteriormente con una crosta compatta e ruvida, dura, irregolare di colore giallo rossastro. Tradizionalmente si produceva in alpeggio.

Per la lavorazione del prodotto si utilizza il latte ottenuto dalla mungitura della sera: il latte, dopo la mungitura, viene stoccato caldo nella stessa caldaia di lavorazione e si lascia raffreddare in modo naturale (per 12 ore circa). Il latte così acidificato e privato della panna di affioramento, viene talvolta miscelato con il latte del mattino. Si porta la temperatura a 38-40°C, si aggiunge caglio in polvere (un misurino per 120-150 litri). Il tempo di coagulazione è di circa un'ora; una volta effettuata la rottura a chicco di riso con il classico strumento

denominato "lira", vista la somiglianza con lo strumento musicale, sulla cagliata vengono effettuate le agitazioni necessarie per darle la giusta consistenza. Il prodotto viene quindi estratto ed avvolto in tela. Si lascia sgrondare per 15 minuti circa effettuando una pressatura manuale. Si aggiunge sale e si impasta il formaggio con le mani. Le forme sono poi messe in stampi dove subiscono una forte pressione per circa 24 ore, durante le quali vengono rivoltate due o tre volte. Tolti dalle forme, i formaggi sono ancora salati a secco (12 ore per faccia). La stagionatura su assi di legno si protrae per 2 - 5 mesi. Viene prodotta nel territorio delle Valli di Lanzo e nelle valli Susa e Sangone.

Si tratta di una toma dal sapore particolarmente fresco e dalla pasta friabile, con accenti di erborinatura. Rispetto alla toma che siamo abituati a conoscere è senz'altro più leggera e digeribile. Un tempo era destinata al consumo personale dei margari e rappresentava un buon modo di utilizzare il latte di fine stagione, quando le mandrie in alpeggio si riducevano di numero.

Sulla tavola è accostato ai profumi delle erbe di montagna, ai salumi e ai vini rossi corposi. Ottimo con le confetture di prugne od albicocche od una goccia di miele.

Anche questo prodotto fa parte del Paniere dei Prodotti tipici della Provincia.

Dott. Andrea Fontana

AUTOMETRICA
paghi solo quando guidi

PROTEZIONE INMOTO
con il rimessaggio invernale risparmi



Check up sanitario gratuito
con
AXA PROTEZIONE SALUTE

PENSIONE ATTIVA
La pensione che nessuno ti può "toccare"

GIUSEPPE LAZZERI
Agente Generale
AXA ASSICURAZIONI E INVESTIMENTI

Via Roma 38—10073 CIRIÈ (To)
Tel. + 39.011.921.43.26—Fax +39.011.926.78.89
Cell. 339.22.49.499—e-mail: lazzeri.gs@inwind.it

MATERIALI EDILI
GARLONE COMM.EDIL
di Garlone Giovanni & C. s.n.c.

Via Fabbriche, 21
CASELLE - Tel. 011-996.11.72

www.labaita.it - info@labaita.it



La Baita
ti offre
biscotti, paste secche
e **TORTE** dalle
svariate farciture



APERTO TUTTO AGOSTO



• CASILE Strada Leini, 16 Tel. 011 991.46.07 • CIRIÈ Via Torino, 62 Tel. 011 920.64.45 • RIVAROLO C.so Re Arduino, 73 Tel. 0124 42.43.45