La ricetta delle Cabiette di Rochemolles

Ingredienti per 6 persone:

patate 1 kg
farina di segale 250gr
ortiche 200 gr
cipolle bionde n 3
pane di segale grattugiato 50 gr
burro 100 gr
toma valsusina d'alpeggio 80 gr + 50 per gratinare
uova n 2
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Raccogliere le cime delle ortiche che devono essere di prima stagione, lavare e tritare finemente con la mezzaluna. Tagliare a pezzettini la toma, pelare le patate e grattuggiarle in una terrina, strizzarle in un canovaccio per eliminare il liquido in ecesso, aggiungere il formaggio, le ortiche tritate un uovo intero più un tuorlo, la farina di segale setacciata, un cucchiaino di sale pepe a piacere ed impastare fino ad ottenere un composto legato e abbastanza compatto. Lasciare riposare il composto almeno 1h. Affettare finemente le cipolle e farle imbiondire con il burro ed un pizzico di salea fuoco basso. Con il composto preparato prima fare dei salamini, tagliare a tocchetti di 1,5 cm circa e rotolarli velocemente nella farina per dargli una forma ovoidale. Lessare in abbondante acqua salata finché non vengono a galla, scolarli, porli in una teglia imburrata e coprire con le cipolle ed il burro fuso in più strati alternati. Spolverare l'ultimo strato con il pane grattugiato, scaglie di burro e toma ed infornare in forno caldo a 200°per circa 20 minuti + 5' di gratinatura.

VISIT
VAL DI SUSA