

Guida alla scoperta di Alessandria

Ricette e cucina di Alessandria



La cucina alessandrina è una cucina molto ricca ma non per questo frivola, tutt'altro, le sue origini risiedono soprattutto nelle tradizioni contadine.

Ancora oggi la cucina alessandrina fonda le sue basi nelle materie prime di alta qualità derivanti dagli orti della piana, dai numerosi allevamenti di ovini e bovini, dalla collina con i vigneti, i funghi e i tartufi e dalla città con la raffinata pasticceria.

Uno dei piatti più rinomati, forse il più rinomato della provincia alessandrina è il "Pollo alla Marengo". Questo piatto deve la sua popolarità al legame storico con la vittoria di Napoleone contro gli Austriaci proprio nell'omonima città. Si narra, che Napoleone si fermò, dopo la vittoria contro gli Austriaci, nell'unica osteria di Marengo dove l'ostessa gli servì un pollo speciale, cotto nel brodo e cucinato con gli ingredienti che aveva a disposizione come funghi, gamberi di fiume e il vino Madera in dotazione all'Armée d'Italie. Questo pollo prese, per l'appunto, il nome di Pollo alla Marengo. Anche Alessandria vanta una produzione di prodotti derivanti dalla trasformazione della carne di ottima qualità, come, per esempio i famosi salamini del Mondrogne, tipici della piana della Frascchetta. Questi, un tempo, venivano serviti la domenica nei circoli di paese ai giocatori di bocce e di carte, oggi giorno vengono, invece, esposti nelle vetrine dei macellai.

Dalla tradizione pastorale di questa zona, ci sono arrivati i rabaton, piccole polpettine preparate con ricotta, erbe di campo, spinaci o coste infarinate facendole passare nella farina bianca; da quest'ultima operazione ne deriva anche il nome dal verbo dialettale rabatar, cioè rotolare.

Queste palline si possono servire in brodo o dorate al forno.

Tra i dolci della provincia merita menzione la Polenta di Marengo, una torta creata nel 1933 dal confettiere Dante Chiabrera. Questa torta è fatta di farina di mais e mandorle.

Altro dolce degno di nota è la Giacometta, una crema palmabile a base di nocciole (ben il 32%).

Fonti:

gli argomenti riportati sono stati tratti dal sito www.cookaround.com

[Bagna caoda](#)

[Agnolotti](#)

[Risotto al Barolo](#)

[Rabaton verdi](#)

[Bollito misto](#)

[Pollo alla Marengo](#)

[Bagnet verd](#)

[Bounet](#)

Bagna caoda

Ingredienti:

Olio d'oliva, circa gr. 300; acciughe sotto sale gr. 150; burro di montagna gr. 50; 6 spicchi di aglio.

Preparazione:

La "bagna caöda" deve essere consumata quasi bollente; a tale scopo viene lasciata in tavola posando il recipiente su un apposito fornello alimentato da brace; nella "bagna caoda" verranno intinte principalmente verdure crude: cardi (precedentemente lasciati a bagno in acqua fredda e succo di limone), peperoni crudi o arrostiti, foglie bianche di verza, topinambùr, cavolfiore molto tenero. In alternativa si possono usare anche verdure lessate: cipolle, barbabietole, patate, carote.

Raschiare con un coltellino le acciughe, quindi pulirle con una pezzuola, aprirle e diliscarle. Affettare sottilmente gli spicchi di aglio. In un recipiente di terracotta mettere il burro facendolo sciogliere a fuoco bassissimo, unire l'aglio lasciando che si disfi senza colorire e quindi l'olio e le acciughe, facendo sobbollire a fuoco lento per circa 10'; deve diventare una salsetta. Portare in tavola.

Agnolotti

Ingredienti:

500 g di farina, 3 uova, 300 g di stufato di carne, 200 g di maiale, 100 di salsiccia, 100 g di cervella di manzo, 3 uova, un mazzo di bietole, parmigiano reggiano grattugiato, burro, sale.

Preparazione:

Lessate le bietole, strizzatele e passatele per qualche minuto in un tegame con un po' di burro. Lessate anche la salsiccia e le cervella. Tritate finemente tutti i tipi di carne e metteteli in un recipiente. Aggiungete le bietole, tre cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato, un pizzico di noce moscata, le uova e amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiustate di sale, il ripieno e intanto preparate la pasta. Impastate la farina e le uova e unite tanta acqua quanta ne occorre per ottenere una pasta della giusta consistenza. Stendetela poi con un mattarello e tagliatene delle grosse porzioni. Sistemate su una porzione di sfoglia delle pallottine di ripieno distanziate l'una dall'altra. Coprite con un'altra porzione di sfoglia e premete con le dita tra una pallottina e l'altra del ripieno. Con la rotellina dentata tagliate dei quadrati che avranno al centro il ripieno. Continuate fino ad esaurimento degli ingredienti. Gli agnolotti piemontesi possono essere serviti con un brodo, ma anche asciutti con ragù o altri sughi.

Risotto al Barolo

Ingredienti:

300 g di riso, ½ lt di Barolo, ½ lt di brodo di carne, 3 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato, 1 cipolla piccola, burro e sale.

Preparazione:

Affettate la cipolla, lasciatela rosolare in un tegame con una noce di burro e quando sarà ben appassita unite il riso, insaporitelo per qualche minuto rimestando accuratamente con un cucchiaio di legno, aggiungete quindi il vino poco per volta. Lasciatelo evaporare e tirate il riso a cottura con l'aggiunta di piccole quantità di brodo. Aggiustate di sale e, a cottura ultimata, unite una noce di burro, il parmigiano reggiano grattugiato. Mescolate ancora per amalgamare bene il tutto e servite ben caldo.

Rabatton verdi

Ingredienti:

2 litri di latte e un limone, oppure 400 gr. di ricotta, 1 kg. di erbe di campo o coste o spinaci, 10 gr. di maggiorana fresca, 20 gr. di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, 150 gr. di parmigiano, 4 uova, 6 rami di salvia, 6 rami di rosmarino, 20 gr. di burro, noce moscata, pepe, sale.

Preparazione:

Prendere 2 litri di latte intero fresco e portarlo ad ebollizione, aggiungere il succo di mezzo limone o un cucchiaino di aceto. Spegnerlo ed attendere alcuni minuti mescolando delicatamente sino ad ottenere il caglio del latte. Filtrare in una pezza e premere a lungo il fagottino fino ad ottenere una formaggetta fresca simile in apparenza ad una ricotta.

Per comodità si può comperare 400 grammi di ricotta, e sostituirla così alla sopraindicata giuncà.

Lessare in acqua non salata un chilogrammo di erbe selvatiche di campo (ortiche, "donnette", "denti di cane", verfis) oppure, in mancanza di questi o fuori stagione, utilizzare spinaci e costine o bietole a piacere, usando queste ultime in maggior quantità.

Conservare l'acqua di cottura che verrà riposta al fuoco con un dado di brodo (naturalmente se avete a disposizione un brodo vegetale o di carne il risultato sarà superiore).

Strizzate con molta cura e molta forza la verdura sino a sentirla ben asciutta, poi tritarla sul tagliere.

Tritare un ciuffo di maggiorana fresca, prezzemolo, qualche foglia di salvia e uno spicchio d'aglio. Se non disponete di questi aromi freschi potrete ripiegare su quelli secchi che userete con parsimonia per evitare di rendere i rabatton troppo amari.

Grattugiate 60 gr. di parmigiano reggiano ben stagionato con eventuale aggiunta di poco pecorino, se gradito.

Rompere 3 uova intere e aggiungere un rosso sbattendo per qualche minuto. Riunite in un'ampia terrina il parmigiano, la verdura, la ricotta, il trito d'erbe e le uova e formate un impasto che dovrà avere la consistenza del ripieno di ravioli di magro: per ottenere ciò potrete aggiungere modeste quantità di pane grattugiato (un piccolo pugno) e un cucchiaino di parmigiano. Evitare di aggiungere troppo pane e ciò è possibile solo se avrete strizzato al massimo la verdura. Aggiustare di sale e, se di vostro gusto, aggiungete una grattatina di noce moscata.

Formare delle polpettine della dimensione di un pollice, lunghe cioè circa 6 o 7 cm. e del diametro di circa 3 cm.

Rotolare i rabatton nella farina bianca utilizzandone pochissima che farete assorbire interamente con i palmi delle mani. Se lasciate un eccesso di farina sui rabatton, questi risulteranno viscidati e collosi dopo la cottura.

Fate lessare le polpettine nel brodo sopra descritto in tumultuosa ebollizione per pochi minuti, disponendoli quindi in una teglia precedentemente imburata. Ricoprire i rabatton con qualche cucchiaino di parmigiano grattugiato, aggiungete qualche fiocchetto di burro e 2 cucchiaini di latte.

Disponete nella teglia rami di rosmarino e salvia interi in abbondanza e portate il forno a 180° per circa dieci minuti sino a dorare leggermente e bruciacchiare le foglie sporgenti degli aromi.

Servire caldissimi levando i rami di rosmarino e salvia in presenza dei commensali, mentre si sprigionerà un intenso profumo di erbe aromatiche.

Bollito misto

Ingredienti:

500 g di muscolo di manzo, una coda, 500 g di culaccio di manzo, alcuni salamini, 1 lingua di vitello, 500 g di testina, 1 cotechino, 1 gallina, 1 cipolla, 2 carote, 2 coste di sedano, 1 manciata di prezzemolo, sale grosso.

Preparazione:

Lavate le verdure e tagliatele grossolanamente. Lavate il prezzemolo e legatelo in mazzetto: Prendete una pentola capace e mettetela al fuoco con le verdure, il prezzemolo e acqua abbondante, salata. Quando bolle, unite le carni di manzo. Lasciate cuocere per 1 ora. Aggiungete tutto il resto ad eccezione della testina e del cotechino e fate lessare per un'altro paio di ore. Mettete contemporaneamente al fuoco una seconda casseruola, con acqua abbondante; in essa fate lessare il solo cotechino e i salamini. Mettete in una terza pentola la testina con metà acqua e metà brodo di manzo: Mettete a scaldare un piatto di servizio grande a sufficienza per ricevere il bollito. Quando tutte le carni sono giunte a cottura, toglietele dalla pentola, ivi compreso il cotechino, e sistematele sul piatto di servizio. Occorre portare sempre in tavola il bollito a pezzi interi. Indispensabile è un tagliere con bordi raccogli brodo, coltellaccio e forchettone per tagliare a vista le varie parti del lessato secondo il gusto e l'appetito dei commensali. E' bene ricordare che appena collocato il bollito sul vassoio di portata, occorre spargere una manciata di sale grosso sulla carne e versare alcuni mestoli di brodo bollente: questo accorgimento servirà per accrescere e far risaltare il sapore della carne. Il bollito misto, non richiede nessun contorno specifico: qualche patata o al massimo verdure secondo fantasia: una buona insalata verde o mista potrà essere servita successivamente. Massima importanza, invece, la rivestono le salse: Le salse infatti sono di rigore e la cucina piemontese ne richiede almeno due: la salsa verde detta "bagnetto verde" e la salsa rossa detta "bagnetto cotto". Sono però altrettanto classiche e indicate le seguenti salse : mostarda d'uva, salsa al rafano, salsa rubra, mostarda alla senape di frutta.

Pollo alla Marengo

Ingredienti:

1 pollo di circa 1 kg, 1 bicchiere olio, farina, sale e pepe, 400 g pomodori, 1 spicchio di aglio, 1 bicchiere vino bianco, 200 g funghi, prezzemolo, succo di un limone, 6 fette pane casereccio, 6 uova, 6 gamberi di fiume, brodo.

Preparazione:

Non esiste una ricetta "ufficiale", ma sono diffuse innumerevoli varianti, ad esempio con o senza i gamberi di fiume. Pulire e tagliare il pollo a pezzi e passarlo nella farina. Far rosolare il pollo infarinato con olio ed aglio. Sbollentare i pomodori e togliere la pelle ed i semi, tagliarli a dadini. Quando il pollo è rosolato, bagnare con vino bianco ed unire i pomodori. Far cuocere con coperchio a fuoco moderato per 10 minuti. Pulire ed affettare i funghi, unire al pollo e far cuocere altri 15 minuti. In un pentolino portare a bollore un bicchiere di vino bianco, sale, i gamberi di fiume, far cuocere per 5 minuti, scolare e tenere al caldo. Far abbrustolire le fette di pane e friggere in un'altra padella le uova nell'olio, tenendole ben separate. Controllati i tempi, versare il succo di limone ed il prezzemolo tritato finemente nella casseruola del pollo, mescolare ed aggiustare di sale. Sul piatto di portata disporre una fetta di pane su cui adageremo l'uovo fritto, accanto mettere il pollo con il suo fondo di cottura e guarnite il tutto con un gambero di fiume.

Bagnet verd

Ingredienti:

Una manciata di prezzemolo, 4 filetti d'acciuga, la mollica di un panino, un cucchiaino di capperi, uno spicchio d'aglio, un tuorlo d'uovo sodo, olio d'oliva, aceto.

Preparazione:

Unite l'aglio, le acciughe e i capperi al prezzemolo e tritate finemente il tutto. Imbevete la mollica di aceto, strizzatela leggermente e unitela al trito precedentemente preparato. Amalgamate il tutto mescolando energicamente e lavorando bene aggiungendo abbondante olio d'oliva in modo che la salsa risulti abbastanza liquida. Questa salsa tipicamente piemontese viene servita come accompagnamento alle carni bollite.

Bounet

Ingredienti:

5 uova, un litro di latte, 50 gr di cacao, 50 gr di cioccolato, 100 gr di amaretti, 200 gr di zucchero, la scorza di un limone grattugiato, nocciole tostate, un bicchierino di rum.

Preparazione:

Sbattere bene le uova con lo zucchero e unire a poco a poco tutti gli ingredienti; le nocciole dovranno essere tostate e tritate finemente e gli amaretti sbriciolati e bagnati con il rum. Caramellare lo stampo e cuocere per 15 minuti a bagnomaria.

*Comune di Alessandria
Piazza della Libertà 1, Alessandria
Tel. 0131 515111
www.comune.alessandria.it*