

NOVEMBRE n.11 2018

Cucina

no problem

1,50

Pizza al kamut
radicchio e pere
pag. 46

IN MEZZ'ORA

AMICI A CENA

GRANDI CLASSICI

SANI MA BUONI



9 771720 708002

PIÙ GUSTO CON LE FARINE SPECIALI

DI KAMUT, ORZO, GRANO SARACENO, FARRO E RISO DANNO CARATTERE A PASTA, PIZZE, QUICHE E CROSTATE

in più sfoglie con farcia di castagne * spaghetti con verza e salame * gnocchi parigini con prosciutto * pescatrice con mandarini cinesi * braciole con uva al vino * cheesecake di zucca

MONDADORI

GRANDI CLASSICI

Per 4 persone • Facile • Preparazione 15 min. • Cottura 15 min.

Pilot della val Chisone

grattugia a fori grossi + ciotola
+ padella antiaderente + paletta

600 g di patate

60 g di pancetta stagionata

1 cucchiaio scarso di farina
(oppure 2 cucchiaini di pane
raffermo grattugiato)

1 piccola cipolla

60 g di burro (meglio se
chiarificato)

sale e pepe

1 Soffriggi la pancetta. Spella la cipolla, affettala e falla appassire in una padella con la pancetta tagliata a cubetti. Sbuccia le **patate** e grattugiale. Mettile nella ciotola e salale leggermente.

2 Lavora le patate. Sgocciola le patate e trasferiscile in un telo pulito, avvolgile e strizzale per far uscire l'acqua in eccesso. Mettile di nuovo nella ciotola e aggiungi la farina (o il pangrattato), il mix di cipolla e pancetta e abbondante pepe.

3 Cuoci e servi. Scalda il burro nella padella antiaderente, aggiungi il composto di patate e schiaccia bene con la paletta. Cuoci per 5 minuti su fiamma bassa, poi metti il coperchio e prosegui la cottura per altri 5 minuti. Volta il tortino aiutandoti con il coperchio come fosse una frittata e cuocilo sull'altro lato, coperto per i primi 5 minuti e scoperto negli ultimi 5 minuti alzando un po' la fiamma in modo che alla fine il pilot risulti croccante. Servilo caldo tagliato a spicchi.



patate

Quelle di montagna sono le più indicate per un piatto tradizionale come il pilot piemontese. La Selenella Montanara che trovi al super (nella foto, 1,5 kg a circa €1,90) è coltivata ad alta quota che conferisce ai tuberi un sapore intenso e rustico; la qualità è certificata del Consorzio Patata Italiana di Qualità. Ha la buccia rossa che contrasta con il giallo vivo della polpa, è corposa ed asciutta per il ridotto contenuto di acqua.