



**Le ricette della ristorazione italiana**  
By Ristorante Divin Porcello chef Gianfranco Tonossi

**Pasta e Bajan Rustia**

**Ricetta per 6 persone**

Lessate le patate con la buccia, dopo un accurato lavaggio nell'acqua salata .

Lessate i fagioli piattoni con acqua salata.

Scolare e tagliate a le patate e i fagioli piattoni cm. 5 , metterli in una casseruola dove c'è il lardo tritato e la pancetta a tochetti con due spicchi d'aglio schiacciati ma non rotti e le aromatiche ben tritate ,che stanno sciogliendo a fuoco moderato, salate e pepate a vostro piacimento.

Nel frattempo mettete sul fuoco vivo, una pentola con acqua salata e cuocete la pasta formato "caserecce" o "reginette" scolate al dente la pasta e aggiungetela alle

verdure insaporite nella casseruola , girate e cuocete per due minuti a fuoco vivace la pasta e "bajan" mettendo ora il formaggio Ossolano d'alpeggio tagliato a dadolini .

Portate in tavola la pasta e "bajan" coperta, aprite il coperchio, dove il profumo invidiato augura buon appetito a tutti i commensali , seduti attorno alla tavola, per passare una bella serata in compagnia, del piatto tipico di fine estate del nostro territorio Ossolano.

**Vino consigliato Ossolano rosso D.O.C.**

**INGREDIENTI**

- Ossolano di alpeggio 300 gr.
- Lardo 80 gr.
- Pancetta tesa 120 gr.
- Patate 240 gr.
- Piattoni (fagiolo rampicante Varietà Marconi ) gr 500
- Casarecce gr. 400
- Pepe nero q.b.
- Aglio 2 spicchi
- Erbe aromatiche q.b.
- Sale q.b.

<b>RISTORANTRE</b> e-mail info@divinporcello.it tel 0324 35035 f.zne Cresta 11 Masera 28855 (VB)	<b>ENOTECA</b> e-mail enotecadeldivinporcello@outlook.it tel 0324 260501 c.so Paolo Ferraris 19 Domodossola 28845 (VB)	<b>SALUMIFICIO</b> salumi@divinporcello.it tel 335.7897734 via Menogno 4 Masera 28855 (VB)
---	---	---

<https://www.divinporcello.it>

**Le ricette della ristorazione italiana**  
By Ristorante Divin Porcello chef Gianfranco Tonossi

**Gnocchi all'Ossolana**



**Ricetta per 6 persone**

**INGREDIENTI**

- 500 gr di farina bianca
- 800 gr di zucca dolce
- 100 gr di castagne
- 2 tuorli d'uova
- sale, pepe e noce moscata qb
- 500 gr di farina di granito
- 600 gr di patate rosse
- 200 gr di pan grattato
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

Lessare le patate e le castagne, cuocere al forno con un filo d'olio la zucca e passare tutto al setaccio fine. Disporre la farina a fontana aggiungere patate, zucca, castagne, uova, sale pepe noce moscata e olio. Impastare e aggiungere gradualmente il pan grattato. Ricavare gli gnocchi di forma a piacere, immergerli in una pentola con acqua in ebollizione e scolarli quando vengono a galla. A questo punto condirli spadellandoli con del burro e salvia aggiungendo sugo d'arrosto e toma ossolana lasciandoli cuocere fino ad ottenere una salsina cremosa

<p><b>RISTORANTRE</b> e-mail info@divinporcello.it tel 0324 35035 f.zne Cresta 11 Masera 28855 (VB)</p>	<p><b>ENOTECA</b> e-mail enotecadeldivinporcello@outlook.it tel 0324 260501 c.so Paolo Ferraris 19 Domodossola 28845 (VB)</p>	<p><b>SALUMIFICIO</b> salumi@divinporcello.it tel 335.7897734 via Menogno 4 Masera 28855 (VB)</p>
---	---	---

<https://www.divinporcello.it>