

Torta d'alpe

Questa ricetta che abbiamo “scovato” su un testo riguardante la Valle Strona può essere considerata la parente povera della più celebre e ricca (come ingredienti) torta del pane e latte di Pedemonte.

Questa era la classica torta che si faceva in alpeggio dove gli ingredienti erano sì poveri, ma molto buoni, basti pensare al buon latte fresco dal sapore dei fiori di montagna, al morbido burro, alle noci dei folti boschi.

Molto gustosa la “**Turta dal pòn**”, che si prepara anche oggi non meno di un tempo, dagli ingredienti semplici e tanto più buona quanto più si rispetta la ricetta originale che non ammetteva l'aggiunta di uvetta, cioccolato e simili.

Ricetta:

tre quarti di latte,
300g di pane raffermo,
la scorza di un limone,
150 g di zucchero,
3 uova,
noci sbriciolate.

Passare il pane, lasciato riposare per 2 ore nel latte, al setaccio, aggiungere 2 uova intere e un tuorlo. Amalgamare bene il composto con lo zucchero, le noci sbriciolate e la scorza del limone.

Versare il tutto in una tortiera di terracotta ben imburata, spargervi sopra qualche fiocco di burro ed infornare per circa 2 ore, sorvegliando per non bruciare la superficie.



Altro fiore all'occhiello dell'alpe sono in genere i candidi formaggini di latte caprino, e la “Mascarpa” col cumino selvatico dei pascoli alti.

Valeria, Roberta, Federica e Stefania classe seconda media