



## TARTRÀ SALATA

FOTOGRAFIA DI FABRIZIO PECE



Questo piatto non ha particolari riferimenti storici.

È una tradizione delle Langhe: piatto delicato adatto ad un antipasto raffinato e goloso.

È interessante abbinarlo anche alle verdure di stagione (asparagi, funghi, carciofi, cardi, topinambur...).

In questo caso si cuoce la verdura a parte. Una parte viene aggiunta all'impasto e l'altra si utilizza come guarnizione da mettere attorno al piatto finito.

# la Ricetta

(PER 4 PERSONE)

4 uova intere più 2 tuorli

1/2 litro di latte intero

1/4 di panna liquida

1 cipolla

3 cucchiaini di formaggio grana grattugiato

1 cucchiaino di un trito di alloro, salvia e rosmarino

Burro

Sale - Pepe nero macinato fresco

Noce moscata

Tritare finemente la cipolla e farla soffriggere nel burro fino a farla appassire.

In una ciotola a parte, sbattere le uova, aggiungere il latte intiepidito, la panna e poi il formaggio grana grattugiato, il trito di aromi, il sale, il pepe macinato e una punta di noce moscata.

Quando il tutto è ben amalgamato, unire la cipolla già cotta e mescolare ancora.

Versare in stampini precedentemente imburati e infarinati. Mettere nel forno preriscaldato (150 gradi), con cottura a bagno maria, per circa 40 minuti.