

LA RICETTA

NOYONNETTE

CULTURA

03_10_2021



Questa ricetta è originaria della città natale di sant'Eligio, Noyon, in Picardia. Al suo tempo non esistevano le patate in Europa, perciò questa ricetta veniva fatta con una base di pasta di pane, ma per renderla più leggera, si può usare la pasta sfoglia. È una pietanza autunnale (o anche invernale), gustosa e che può essere conservata più giorni in frigo e riscaldata.

Ingredienti per 6 persone

6 patate (oppure una confezione di pasta a sfoglia pronta)

500 g di formaggio vaccino Maroilles (è un formaggio francese a pasta semi-molle e crosta lavata: può essere sostituito con un tomino poco stagionato).

Bièrè

75 cl di birra scura

3 cipolle tagliate a fettine sottili

2 spicchi d'aglio

1 salsiccia affumicata tagliata a fettine sottili

1 noce di burro

Sale

Pepe nero macinato fresco

Preparazione

Se usate le patate, cuocerle in abbondante acqua salata con la buccia. (Nota: le patate si cuociono sempre mettendole in acqua fredda e poi accendendo il fuoco, che deve essere medio).

Rosolare le cipolle in una padella. Quando le cipolle saranno ben colorate, versateci sopra metà della birra. Fate sobbollire per qualche istante.

Preriscaldate il forno a 220°C.

Tagliare il formaggio a striscioline. Imburrare una teglia di terracotta o di vetro resistente al fuoco.

Sbucciare le patate, tagliarle a listarelle e disporle nella teglia come base; se invece usate la pasta sfoglia, stenderla nella teglia e bucherellarla con una forchetta per evitare che si gonfi.

Sistemare a strati alterni sopra le patate (o la sfoglia) le cipolle, il formaggio e la salsiccia. Finire con uno strato di formaggio. Versare il resto della birra nella teglia e inserire l'aglio

fresco sotto l'ultimo strato di formaggio posto sopra.

Infernare per 40 minuti e a metà cottura abbassare la temperatura del forno a 180°.

Servire caldo. Accompagnare il piatto con un buon bicchiere di birra.

(Liana Marabini)