

# PIATTI TIPICI DEL PIEMONTE



Il Piemonte è una ricca di curiosità e tradizioni, celebre per le sue eccezionali produzioni vinicole e la genuinità della sua cucina

# GLI AGNOLOTTI



Il ripieno degli Agnolotti varia a seconda della zona, comunque parte da una base di carni trite, uova e formaggio. Essi sono “figli” dei ravioli liguri.

# LA FONDUTA



La Fonduta è uno dei fiori all'occhiello della cucina tradizionale Piemontese: è una crema di fontina o toma, servita caldissima con fettine di tartufo

# I TAJARIN



- I Tajari sono sottilissime tagliatele tirate a mano, tipiche delle Langhe.

# I RISOTTI



I Risotti sono realizzati con diversi ingredienti, che costituiscono la base dell'alimentazione di questa regione ricca di risaie

# LA BAGNA CAUDA



La Bagna Cauda è una sorta di intingolo che viene servito a tavola in recipienti di terra cotta, tenuti costantemente in caldo. Originaria dell'Astesana

# IL BRASATO AL BAROLO



Questo è un secondo piatto.

- Il Brasato al Barolo: il termine deriva dal dialettale brasa che vuol dire brace, il metodo di cottura usato in passato.

***Alunno: ROCCO CAMPA  
classe prima B  
GEOGRAFIA***