



# LANGUT

## IL RICETTARIO

### LE RICETTE DI LANGUT

#### PORTA IN TAVOLA IL GUSTO DELL'ALTA LANGA

Con questo breve ricettario abbiamo voluto raccogliere le ricette "made in Langa" più tradizionali che le nostre famiglie ci hanno tramandato, aggiornandole con un tocco originale e genuino: in ogni ricetta abbiamo infatti inserito il nostro *grano khorasan d'Alta Langa LANGUT*,

Questo ricettario è in continuo aggiornamento, anche grazie a tutti quelli di Voi che, una volta provato il *Langut*, abbiano piacere di condividere le proprie ricette sulla nostra pagina Facebook ([facebook.com/granolangut](https://facebook.com/granolangut)) o inviandoci un'email ([info@langut.it](mailto:info@langut.it)): un buon modo per suggerire a tutti nuovi modi di gustarsi il Langut.

**LANGUT: GUSTO E TRADIZIONE D'ALTA LANGA**



# LANGUT, UNA STORIA DI AMICIZIA E AMORE PER L'ALTA LANGA

UN PO' DI STORIA DI LANGUT, DELLA SUA TERRA E DELLE SUE RICETTE

La cucina tipica dell'Alta Langa ha un grande valore culturale e costituisce parte integrante del patrimonio delle nostre tradizioni.

Per secoli la gente di Langa ha consumato pasti frugali, basati sui prodotti derivanti dalle proprie attività o reperibili nel territorio, come si direbbe oggi "a chilometri zero".

Oltre ai frutti dei boschi ed alle erbe dei prati, gli ingredienti si reperivano nel pollaio o nel granaio; dalla stalla si ricavava soltanto il latte per fare le tume, perché le mucche erano i trattori dei nostri vecchi ed i vitelli se li prendevano i "negozianti da bestie" in cambio di poche lire.

In inverno, in una delle poche occasioni di festa, si macellava il maiale e gli insaccati sarebbero dovuti durare un anno intero.

Si trattava quindi di elementi poveri, estremamente semplici, ma il più possibile nutrienti in modo da fornire l'energia necessaria per i faticosi lavori nei boschi e nei campi.

Grazie al nostro amico Gigi, profondo conoscitore delle tradizioni culinarie dell'Alta Langa, abbiamo elaborato questo primo opuscolo che ha lo scopo di tramandare ricette certamente molto antiche, che rischiano di venire disperse e dimenticate.

I Langaroli "di una certa età" sapranno riconoscere in esse certi sapori probabilmente dimenticati col passare degli anni, mentre i più giovani o coloro che vivono altrove potranno scoprire piatti veramente genuini e dal sapore antico. Abbiamo inserito nelle ricette il grano khorasan Langut che, pur non essendo tradizionalmente coltivato nelle nostre terre, ha trovato in Alta Langa un habitat perfetto: terreno molto povero e pietroso, quota altimetrica superiore a 600 metri s.l.m., rigide temperature invernali e colline perennemente spazzate dal vento.

La produzione viene fatta nel massimo rispetto sia dell'ambiente che del prodotto e - pur non avendo il timbro delle certificazioni "biologiche" - ricalca il nostro antico modo di coltivare i cereali che ci tramandiamo da secoli.

Un consiglio: se potete, cucinate sulla stufa con molta lentezza.

**BUON APPETITO**

# SOMMARIO

## COSA CUCINO OGGI CON IL LANGUT?

INSALATA TRICOLORE DI  
LANGUT  
PAGINA 4



RAVIOLI QUADRATI DI  
MAGRO  
PAGINA 5



STRANGUJIA-PREVI  
ALL'IGLIANESE  
PAGINA 6



ZUPPA LOCALE  
ALLA VILLANG-LUISCUS  
PAGINA 7



SFAZIN  
PAGINA 8



TAJARIN DI NONNA DELINA  
PAGINA 9



PANÄDA (o PANATA)  
PAGINA 10



UOVA ALLA CICHINA  
PAGINA 11



FRITTELLE LANGAROLE  
PAGINA 12



PAN FRICC DELLE MOJE  
PAGINA 13



LA TORTA DEL  
RINGRAZIAMENTO  
PAGINA 14



### GUSTO

Il gusto genuino del nostro grano khorasan d'Alta Langa LANGUT ritorna in tutte le nostre ricette: l'impronta distintiva in ogni piatto.

### TRADIZIONE

Le ricette tramandate da anni nelle nostre famiglie sono la base fondamentale di questo ricettario; il LANGUT è il pezzo forte!

### PASSIONE

Passione per la cucina e per la nostra terra sono quelle che ci guidano nella produzione del LANGUT, passo dopo passo.

### RISPETTO

La nostra terra d'Alta Langa sa donarci un ottimo prodotto come il LANGUT; una terra rispettata è una terra generosa.



## INSALATA TRICOLORE DI LANGUT

L'INSALATA DI GRANO LANGUT È UN'IDEA FRESCA, MOLTO LEGGERA E DIGERIBILE.

PER REALIZZARE QUESTA RICETTA SI PUÒ UTILIZZARE IL GRANO LANGUT CHE NON È DECORTICATO NÉ DEGERMINATO; IN TAL MODO, PUR RICHIEDENDO UN MAGGIOR TEMPO DI COTTURA, ESSO CONSERVA INTEGRE TUTTE LE QUALITÀ ED IL SAPORE DEL GRANO INTERO E GENUINO.

L'INSALATA TRICOLORE DI LANGUT È UN PIATTO ESTIVO CHE PER LA SUA SEMPLICITÀ DI ESECUZIONE E PER LA SUA FRESCHEZZA È IDEALE DA CONSUMARE FREDDO NEI PIC-NIC ESTIVI ORGANIZZATI SULLE SPLENDEDE COLLINE DELL'ALTA LANGA.

### PREPARAZIONE:

Il grano Langut in chicchi va messo a mollo per almeno 24 ore, quindi lavato accuratamente per eliminare eventuali impurità; è un ingrediente non trattato e può quindi contenere impurezze naturali.

Mettere il grano Langut in una casseruola capiente e coprirlo con abbondante acqua salata fino a coprirlo completamente. Lessare per circa 25 minuti.

Una volta cotto avrà assorbito parte dell'acqua: scolatelo e passatelo sotto acqua fredda corrente in modo da bloccare la cottura e raffreddarlo; trasferitelo in una ciotola capiente e tenete da parte. Lavate i pomodori sotto l'acqua corrente e tagliateli a piccoli spicchi. Tagliate a dadini la tuma. Mondate la rucola e sciacquatela bene sotto l'acqua; tritate grossolanamente anche le foglie di rucola. A questo punto prendete la ciotola con il grano Langut e unite i pomodorini, la tuma e la rucola. Irrorate con abbondante olio extravergine di oliva ed eventualmente regolate di sale. Mescolate con un cucchiaio in modo che il grano Langut si insaporisca con il condimento.

La rucola può essere sostituita con la valeriana dei prati e possono essere aggiunte verdure croccanti come peperoni, finocchi o carote.

Va servita fredda e soprattutto... consumata in allegria.

*Langut,  
una storia di amicizia e amore per l'Alta Langa*

[www.langut.it](http://www.langut.it)

### INGREDIENTI:

Grano Langut in chicchi non perlato	300 g
Rucola	30 g
Tuma Murazzano D.O.P. (media stagionatura)	100 g
Pomodori ciliegino	200 g
Sale marino fino	q.b.
Olio Extravergine di Oliva	q.b.

*Langut*



## RAVIOLI QUADRATI DI MAGRO

IN UNA NEVOSA MATTINA D'INVERNO, ROSETTA STAVA PREPARANDO LE SUE SQUISITE E RINOMATE "GÖBE" PER IL PRANZO DELLA DOMENICA, ACCORGENDOSI CHE NON VE N'ERA UNA UGUALE ALL'ALTRA. DECISE COSÌ DI IMPEGNARE TUTTI I SUOI FIGLI IN UNA DIVERTENTE COMPETIZIONE: SI DOVEVANO TROVARE DUE RAVIOLI PERFETTAMENTE IDENTICI. COLUI CHE AVESSE TROVATO DUE RAVIOLI CON IL MEDESIMO NUMERO DI DENTI SUI BORDI, AVREBBE VINTO LA GARA.

IL PREMIO, OVVIAMENTE, CONSISTEVA IN UNA DOPPIA RAZIONE DELLE FAMOSE "GÖBE"!

### PREPARAZIONE:

Disporre le farine miscelate a fontanella, rompersi le uova ed unire il sale ed il bicarbonato. Impastare energicamente con le mani, aggiungendo l'acqua poco alla volta sino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

Tirare l'impasto col mattarello (o a macchina) fino ad ottenere una sfoglia abbastanza sottile.

Sbattere le uova ed unirvi la ricotta, la tuma grattugiata, la grattatina di pepe, la polpa di una nespola ("puciu") e le foglioline di menta tritate.

Disporre il ripieno a cucchiaini sulla sfoglia, ripiegandola poi su se stessa a formare i ravioli, che saranno tagliati quadrati con la rotella.

Cuocere per brevissimo tempo in abbondante acqua salata.

Condire a piacere.

### INGREDIENTI:

*per la sfoglia*

Farina Langut 400 g

integrale

Farina di grano 100 g

tenero "tipo 1"

Uova intere 4 + 2 tuorli

Acqua fredda *Secondo l'impasto*

Sale marino fino q.b.

Bicarbonato di sodio 1 pizzico

*per il ripieno*

Ricotta o Seirass 200 g

Tuma di Langa 100 g

stagionata grattugiata

Tuorli d'uovo 4

Polpa di Nespole 1

Menta piperita 2 foglie

Pepe nero 1 grattatina

*Langut,  
una storia di amicizia e amore per l'Alta Langa*

[www.langut.it](http://www.langut.it)

*Langut*



## STRANGUJA-PREVI ALLA IGLIANESE

NEI GIORNI DELLE FESTE COMANDATE PIÙ IMPORTANTI, COME PASQUA O IL CORPUS DOMINI, LA PERPETUA DOPO LA MESSA GRANDE INDOSSAVA IL GREMBIULE E, RECATASI NELLA CUCINA DELLA CANONICA, PREPARAVA QUESTO STRANO MANICARETTO PER IL “DON”.

IL NOME DERIVA DAL FATTO CHE EGLI, PARTICOLARMENTE GHIOTTO PER TALE PREPARAZIONE, NE MANGIAVA QUASI FINO A STARNGOLARSI.

### PREPARAZIONE:

Lessare le patate con la buccia, quindi sbucciarle e passare al setaccio. Alle patate unire uova, latte e boraggine, mescolando il tutto, poi aggiungere la farina poco a poco, miscelando continuamente per incorporarla bene.

Far bollire abbondante acqua salata e tuffarvi dentro mezzo cucchiaino di impasto alla volta. Lasciare cuocere per pochi minuti, quindi scolare e condire a piacimento.

### INGREDIENTI:

Farina Langut integrale	500 g
Patate pasta gialla (media grandezza)	3
Uova intere	3
Latte freddo	2 bicchieri
Boraggine	3 foglie tritate fini
Acqua fredda	Secondo l'impasto
Sale marino fino	q.b.

*Langut,  
una storia di amicizia e amore per l'Alta Langa*

[www.langut.it](http://www.langut.it)

*Langut*



## ZUPPA LOCALE ALLA VILLANG-LUISCUS (\*)

(\*) NOME STUDIATO DA GIGI IN BASE ALL'UNIONE DELLA POPOLAZIONE DI IGLIANO

IL PAESE DI IGLIANO È DIVISO IN QUATTRO BORGATE. IN PASSATO ERA SUCCESSO CHE I LORO ABITANTI SI TROVASSERO IN DISACCORDO.

PER FARE IN MODO CHE REGNASSE L'ARMONIA ALL'INTERNO DEL PICCOLO COMUNE, IL PODESTÀ CONVOCÒ DA ALBA IL CUOCO DI UNA RINOMATA OSTERIA E LO INCARICÒ DI PREPARARE UNA ZUPPA POVERA COME GLI ABITANTI DEL PAESE, MA CHE FOSSE NUTRIENTE E GRADITA DA TUTTI.

QUINDI ORGANIZZÒ UNA FESTA POPOLARE E FECE SERVIRE LA ZUPPA NELLA PIAZZA.

PER MOLTO TEMPO IL PAESE TORNÒ AD ESSERE PACIFICATO E GLI ABITANTI VISSERO IN ARMONIA FRA DI LORO.

### PREPARAZIONE.

Selezionare il grano Langut, lavarlo accuratamente e lasciarlo a mollo con 2 cucchiaini di bicarbonato per circa 24 ore.

Cuocere il grano per almeno 1 ora unendovi le patate sbucciate; quando queste sono cotte, tirarle via dal grano e schiacciarle

In un paiolo di terracotta rosolare la cipolla tagliata fine ed unirvi la zucca spolpata, cuocendola finché non fa più schiuma.

Unire la polpa delle nespole (o l'equivalente di rosa canina) ed il grano. A piacere aggiungere la panna da cucina.

Terminare la cottura per una decina di minuti, regolare sale e pepe e servire con crostini di pane di Langut abbrustoliti.

### INGREDIENTI:

Grano Langut	300 g
Patate novelle (media grandezza)	4
Zucca gialla o verde di Pietrino	2 kg
Cipolla bianca (media grandezza)	1
Nespole (solo la polpa)	3
Panna da cucina (se gradita)	250 g
Crostini di pane Langut	Una dozzina
Sale marino e pepe	q.b.

*Langut,  
una storia di amicizia e amore per l'Alta Langa*

[www.langut.it](http://www.langut.it)

*Langut*



## SFAZIN

QUANDO CICO A TARDA SERA TORNAVA DA “VIJÈ” (VEGLIARE, PASSARE LA SERATA IN COMPAGNIA), PRENDEVA UN PEZZO DELL’IMPASTO PREPARATO DA MAMMA TECLINA IL GIORNO PRIMA E REALIZZATO CON QUESTA ANTICA RICETTA, LO REIMPASTAVA E LO METTEVA SULLA STUFA ALCUNI MINUTI FINO AD ABBRUSTOLIRLO, PER UNO SPUNTINO DI MEZZA NOTTE. QUESTO È CERTAMENTE UNO DEI CIBI PIÙ ANTICHI REALIZZATI IN ALTA LANGA.

### PREPARAZIONE:

Impastare 250 g di farina con 100 g di acqua fredda in cui avrete sciolto il lievito. Lasciare riposare per 12/14 ore a seconda della stagione.

Riprendere l'impasto aggiungendo il resto della farina (400 g) e dell'acqua (200 g) in cui avrete sciolto un pizzico di sale. Impastare nuovamente il tutto e lasciare riposare per 1 ora circa.

Preparare delle focaccine informi ed infornare a 170°C per circa 15 minuti. Il procedimento originale prevedeva la cottura sul piano del putagé.

Servire caldi con lardo, formaggio fondevole, erba cipollina o altre erbe aromatiche.

### INGREDIENTI:

Farina integrale	650 g
Langut	
Lievito di birra	2 g
Acqua fredda	300 g
Sale marino fino	q.b.

*Langut,  
una storia di amicizia e amore per l'Alta Langa*

[www.langut.it](http://www.langut.it)

*Langut*



## TAJARIN DI NONNA DELINA.

NEI GIORNI DI FESTA, MOLTO PRIMA DELL'ALBA, NONNA DELINA (SAREBBE STATA ADELAIDE, MA TUTTI LA CHIAMAVANO COSÌ) SI ALZAVA PER IMPASTARE SULLA MADIA, POI ACCUDIVA LE MUCCHE E LE GALLINE, PREPARAVA LA COLAZIONE PER TUTTI ED ANDAVA ALLA "MESSA PRIMA". AL RITORNO TIRAVA LA SFOGLIA E TAGLIAVA I TAJARIN CHE AVREMMO GUSTATO TUTTI INSIEME AL PRANZO DELLA DOMENICA.

### PREPARAZIONE:

Disporre le farine miscelate a fontanella, rompervi le uova ed unire un pizzico di sale. Impastare energicamente con le mani, aggiungendo l'acqua poco alla volta sino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Lasciare riposare almeno mezz'ora.

Sul piano della madia infarinato, stendere la pasta col mattarello (da noi chiamato lasagnau) rendendola sottile il più possibile. Preparare strisce di sfoglia larghe 10 cm ripiegandole poi su loro stesse e tagliarle in modo da ricavare tagliolini larghi 0,5 cm.

E' preferibile preparare i tajarin in giornate che non siano troppo umide.

Si consiglia di condire con un ragù povero di grassi per mantenere integro il sapore della farina.

### INGREDIENTI:

Farina integrale Langut	200 g
Farina di grano tenero "tipo 1"	200 g
Tuorli d'uovo	4
Ova intere	2
Acqua fredda	Secondo l'impasto
Sale marino fino	q.b.

*Langut,  
una storia di amicizia e amore per l'Alta Langa*

[www.langut.it](http://www.langut.it)

*Langut*



## PANADA (O PANATA)

GIUANIN VIVEVA E LAVORAVA NEL SUO MULINO CON LA SORELLA TERESINA. UN GIORNO SI PRESENTÒ UN CONTADINO MOLTO POVERO CHE AVEVA BISOGNO DI FARINA PER LA SUA FAMIGLIA, MA NON AVEVA DI CHE PAGARLA. GIUANIN GLI DISSE DI PRENDERE COMUNQUE LA FARINA E CHE AVREBBE VOLUTO IN CAMBIO SOLTANTO UN PO' DI PANE. IL CONTADINO, RICONOSCENTE, PORTÒ A GIUANIN UOVA E TUME STAGIONATE, OLTRE AD UN'ENORME CESTA DI PANE, TROPPO ABBONDANTE PER LUI E SUA SORELLA. COSÌ IL PANE COL TEMPO SI INDURÌ E, PUR DI NON SPRECARLO POICHÉ ERA UN DONO DI RICONOSCENZA, TERESINA INVENTÒ QUESTA SEMPLICE RICETTA.

### PREPARAZIONE:

Il grano in chicchi va messo a mollo per almeno 24 ore.

Tagliare il pane a pezzettoni e la tuma a cubetti, quindi immergere insieme al grano nel brodo. Portare ad ebollizione per 5 minuti.

Sbattere le uova intere ed unirle alla zuppa.

Servire molto calda.

### INGREDIENTI:

Pane Langut raffermo	8 fette
Grano Langut in chicchi	2 manciate
Brodo di vitello	1 litro
Uova intere	3
Tuma di langa stagionata	100 g

*Langut,  
una storia di amicizia e amore per l'Alta Langa*

[www.langut.it](http://www.langut.it)

*Langut*



## UOVA ALLA CICHINA

NONNA CICHINA ERA SOLITA RACCOGLIERE LA CAMOMILLA “IN CIMA” ALL’AIA AL TRAMONTO. DI CERTO NON SAPEVA CHE A QUELL’ORA LA BENEFICA PIANTA RILASCIARE IL MASSIMO DEGLI OLI ESSENZIALI. SAPEVA PERÒ CHE LA CAMOMILLA RACCOLTA PRIMA DELL’IMBRUNIRE CONSERVA LE SUE PROPRIETÀ AROMATICHE MOLTO PIÙ A LUNGO. UNA VOLTA RACCOLTA E FATTA ESSICCARRE AL SOLE, LA RIPONEVA IN UNA CAPIENTE ARBARELLA. OLTRE AGLI ALTRI USI, CON LA CAMOMILLA PREPARAVA QUESTA SEMPLICISSIMA E GUSTOSA RICETTA PER TUTTA LA FAMIGLIA.

### PREPARAZIONE:

Soffriggere nell'olio lo spicchio d'aglio schiacciato.

Adagiare le uova delicatamente senza rompere i tuorli, unendo un pizzico di sale.

Spolverare con il semolino e la camomilla premiscelati.

E' preferibile non cuocere a lungo.

### INGREDIENTI:

Semolino Langut	1 cucchiaio
Camomilla dell'aia	1 cucchiaino
Uova intere	2
Aglio	1 spicchio
Olio extravergine d'oliva	1 cucchiaio
Sale marino	q.b.

*Langut,  
una storia di amicizia e amore per l'Alta Langa*

[www.langut.it](http://www.langut.it)

*Langut*



## FRITTELLE LANGAROLE

### PREPARAZIONE:

Amalgamare tutti gli ingredienti dentro una ciotola; se l'impasto risulta troppo duro, ammorbidire con un po' di latte.

Scaldare bene l'olio in una larga padella e mettere l'impasto a cucchiainate, girandole più volte.

Quando sono ben dorate, toglierle e adagiarle su carta zucchero.

Cospargerle infine con le erbe aromatiche che avrete raccolto nel prato.

### INGREDIENTI:

Semolino Langut	200 g
Ricotta o Seirass	200 g (*)
Uova intere	1
Carne macinata di vitello (o pollo)	150 g
Olio di semi di girasole	4 cucchiaini
Erbe aromatiche di prato tritate	3 cucchiaini
Sale marino e pepe nero	q.b.

(\*) a piacere sostituire con  
mozzarella di bufala

*Langut,  
una storia di amicizia e amore per l'Alta Langa*

[www.langut.it](http://www.langut.it)

*Langut*



## PAN FRICC DELLE MOJE

DINA, DONNA DALLE GRANDI ATTITUDINI LAVORATIVE, SGOBBAVA TUTTO IL GIORNO PER ACCUDIRE ALLE SUE PECORE E ALLA FATTORIA.

NON ERA PIÙ UNA RAGAZZINA QUANDO DECISE CHE ERA GIUNTA L'ORA DI PRENDERE MARITO. IL GIORNO DEL MATRIMONIO, DOPO LA CERIMONIA, PRESE DA PARTE IL NEO-SPOSO DICENDOGLI CHE, DOVENDO BADARE AI PROPRI ANIMALI, NON AVEVA TEMPO PER ALTRE FACCENDE E CHE QUINDI LUI SE NE TORNASSE PURE A CASA PROPRIA. IL MARITO, SCONSOLATO, TORNÒ ALLA SUA CASA D'ORIGINE PIENO DI TRISTEZZA.

IL GIORNO SUCCESSIVO, PERÒ, PRESA DA RIPENSAMENTO, DINA PREPARÒ QUESTI SQUISITI PAN FRICC PER FARSI PERDONARE E LI PORTÒ ALLO SPOSINO, CON CUI FECE PACE E VISSERO INSIEME FELICI E CONTENTI.

### PREPARAZIONE:

Sciogliere il lievito in poca acqua calda ed unire alla farina, insieme alle patate lessate e passate al setaccio. Lasciare lievitare per almeno 1 ora.

Dalla pasta ricavare palline di circa 3 cm di diametro e immergerle nell'olio molto caldo, facendo attenzione agli schizzi.

Fare dorare il Pan Fricc, scolarlo ed adagiarlo su carta zucchero (o carta assorbente).

Va servito caldo accompagnato a tuma e affettati misti.

Se piace la versione dolce, può essere cosparsa di zucchero a velo.

### INGREDIENTI:

Farina bianca Langut	500 g
Lievito di birra	2 g
Patate novelle (media grandezza)	2
Olio di semi di girasole	8 cucchiaini

*Langut,  
una storia di amicizia e amore per l'Alta Langa*

[www.langut.it](http://www.langut.it)

*Langut*



## LA TORTA DEL RINGRAZIAMENTO

IN UNA LIMPIDA MATTINA D'AUTUNNO, GEPIN STAVA ANDANDO ALLA CASCINA DEL VICINO, ACCOMPAGNANDO LA VACCA AL TORO PER LA FECONDAZIONE. DURANTE IL TRAGITTO L'ESTROSO ANIMALE SFUGGÌ AL CONTROLLO DI GEPIN E, CORRENDO ALL'IMPAZZATA, GIUNSE PERICOLOSAMENTE VICINO AD UNO SCOSCESO DIRUPO; IN QUELLA GRAVE SITUAZIONE DI PERICOLO, C'ERA IL RISCHIO DI UNA CADUTA FATALE!

IMPROVVISAMENTE, PERÒ, LA MUCA SI QUIETÒ, PERMETTENDO AL CONTADINO DI AVVICINARSI E RIPRENDERE LA CORDA CHE LEGAVA LE CORNA DELL'ANIMALE. PER RINGRAZIAMENTO DELLO SCAMPATO PERICOLO, GEPIN CHIESE ALLA MOGLIE DI PREPARARE UN DOLCE SPECIALE PER L'IMMINENTE GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO.

### PREPARAZIONE:

Miscelare farina, zucchero e cioccolato fuso a bagnomaria. Unire ad essi i tuorli precedentemente sbattuti.

Montare a neve gli albumi ed incorporarli delicatamente nell'impasto.

Imburrare uno stampo per dolci di 20 cm di diametro, versarvi l'impasto ed infornare per circa 40 minuti a 170°C.

A cottura ultimata spolverare con semolino Langut e zucchero a velo premiscelati.

### INGREDIENTI:

Farina bianca Langut	200 g
Zucchero raffinato	150 g
Cioccolato fondente	150 g
Uova intere	8
Semolino Langut	2 cucchiaini
Zucchero a velo	1 cucchiaio
Burro	20 g

*Langut,  
una storia di amicizia e amore per l'Alta Langa*

[www.langut.it](http://www.langut.it)

*Langut*



*Langut*



Langut

Igliano (CN), Alta Langa, Piemonte, Italia

[info@langut.it](mailto:info@langut.it) [www.langut.it](http://www.langut.it)