

La cucina tradizionale premanese è molto povera, costituita da piatti creati con le poche verdure che il clima freddo permetteva di coltivare e con gli alimenti che derivavano dal latte (essendo sempre stato presente il pascolo).

Che conferiva un gusto particolare ad alcuni piatti era il burro, non solo perché utilizzato in gran quantità, ma soprattutto perché subiva una particolare lavorazione per essere conservato a temperatura ambiente.

Questa lavorazione, che si chiama: “fa cööös ol büter”, consiste nel far sciogliere il burro, con un pizzico di sale, molto lentamente e lasciarlo cuocere per 1 o 2 ore (senza mai farlo bollire).

Durante questa cottura il burro si divide in tre strati. Il primo e l'ultimo strato vengono separati da quello centrale il quale viene lasciato raffreddare per poi essere utilizzato.

Questo procedimento, che ha appunto lo scopo di conservare il burro a temperatura ambiente, ne modifica il gusto, cambiando così il sapore di quelle pietanze dove viene utilizzato in quantità abbondanti.

RICETTE

“GNOCARÈI”

Ingredienti:

Farina di frumento e di farina, burro, formaggio magro stagionato, formaggio magro fresco, formaggio grattugiato, sale, pepe, latte.

Preparazione:

Intanto impastare le farine con il latte, si deve ottenere una pasta densa ma non dura. Con un cucchiaino formare i gnocchetti che verranno fatti cuocere in acqua bollente salata; se l'acqua è abbondante si scolano, si aggiungono i formaggi e vi si versa il burro fuso. Se, invece si usa poca acqua non si scola, si aggiunge prima il burro fuso e si lascia cuocere ancora cinque minuti, e alla fine si aggiungono i formaggi. Il tempo di cottura dei "gnocarèi" è di circa 15 minuti.

“RISOT IN TOL LAC”

Ingredienti:

Riso, cipolla, latte, burro.

Preparazione:

Far soffriggere la cipolla con il burro, quando la cipolla è ben rosata aggiungere il riso. Nel frattempo si fa bollire il latte (se il latte è intero si taglia con l'acqua, 1/3 di acqua per ogni litro di latte, se invece quest'ultimo è parzialmente scremato si usa da solo) con abbondante sale, si aggiunge poi gradatamente al riso, il tempo di cottura è a seconda dei propri gusti.

È molto importante, perché sia gustoso, utilizzare per il soffritto tanta cipolla e possibilmente il latte appena munto.

Il piatto non deve restare denso come il classico risotto ma bensì liquido.

“TÒRTE DE LAC”

Ingredienti:

pane raffermo, latte, burro, abbondante formaggio magro stagionato, sale, spezie, chiodi di garofano.

Preparazione:

Mettere il pane in ammollo con il latte fino a quando il pane non è ben bagnato (per questo ci vorranno almeno dodici ore), quando il composto sarà pronto aggiungere: il burro fuso, il formaggio magro grattugiato, il sale, le spezie e i chiodi di garofano. Infornare a media temperatura e lasciar cuocere per almeno due ore, o almeno fino a quando la torta avrà acquistato un colore dorato.