



**Paolo Pavarino,**  
*Chef del Ristorante Italia  
 di Ceva, vi suggerisce gustose  
 ricette su come gustarle*



**Piemontesine con spinaci e Raschera**

1 PIEMONTESENA  
 70 g di spinaci  
 40 g di formaggio Raschera  
 un pizzico di sale  
 olio d'oliva qb

Per cotture a microonde

Pulire e lavare gli spinaci, senza che siano troppo asciutti, disporli su un piatto formando un mucchietto. Cospargerli con sale e adagiarvi sopra la piemontesine. Mettere il formaggio a pezzetti sulla piemontesine, versare un filo di olio, coprire il tutto con pellicola da microonde e cuocere per 3-4 minuti a massima potenza.



**Piemontesine con panure alle erbe e nocciole**

1 PIEMONTESENA  
 50 g di pane grattugiato  
 aglio, prezzemolo  
 3 cucchiaini di olio d'oliva  
 30 g di nocciole tritate  
 sale

Tritare il prezzemolo e l'aglio con quantità a piacere. Mischiare il trito con il pane e le nocciole tritate. Mischiare il tutto con l'olio e un pizzico di sale. Stendere la panure sulla piemontesine e cuocere in forno a 180° per circa 10 minuti.

**"Buon  
 appetito"**



**Piemontesine in umido con carciofi**

PIATTO UNICO

1 PIEMONTESENA  
 2 carciofi  
 aglio, prezzemolo  
 ½ bicchiere di vino bianco  
 olio d'oliva, sale

Pulire e tagliare a piccoli spicchi i carciofi. Tritare poco aglio e un ciuffo di prezzemolo. In una padella versare un po' di olio, fare rosolare l'aglio e il prezzemolo, versare gli spicchi di carciofi. Salare leggermente, bagnare con il vino e cuocere per circa 5 minuti. Adagiare poi la piemontesine e continuare la cottura possibilmente con un coperchio per altri 5 minuti, girando ogni tanto la carne.



**Panino con piemontesine e toma di Langa**

1 PIEMONTESENA  
 1 ciabattina  
 50 g di toma di Langa  
 1 falda di peperone "Cuneo" alla piastra  
 1 cucchiaino di maionese

Tagliare la ciabattina a metà e abbrustolire leggermente. Fare grigliare la falda di peperone sulla piastra, salandola e tenere da parte. Cuocere la piemontesine sulla griglia. Una volta cotta la piemontesine, si stende la maionese su una parte della ciabattina, si mette il peperone, si mette poi la piemontesine calda con sopra la toma. Richiudere la ciabattina con la parte restante.

**PIEMONTESENE®**