



Rabatòn piemontesi, gli gnocchi come non li avete mai visti

Morbidi e gustosi, da quasi quarant'anni la loro capitale si trova nella lingua di terra rossa della [Fraschetta](#). Preparata con ingredienti poveri, questa ricetta vegetariana conquista tutti.



Rabatòn piemontesi (Foto © Paola Alemanno).

I rabatòn sono un primo piatto della **cucina povera piemontese**, tipici in particolare dell'alessandrino. Si tratta di **polpettine** a forma di mezzo sigaro che, nella consistenza, ricordano gli gnocchi e che vengono “rabattate” nella farina. Si possono preparare con un discreto anticipo e gratinare soltanto quando i commensali sono seduti al tavolo.

[Litta Parodi](#), paesino di un migliaio di abitanti, è il logo dove sono stati ideati e dove, nel 1999, è nata la “**Confraternita du Rabatòn**” con lo scopo di proteggere la paternità di questo prodotto e promuoverlo alla gastronomia nazionale. Inoltre, ogni primo week end di settembre, per le vie del paese è possibile assaggiare questa prelibatezza, proprio durante lo svolgimento della “**Sagra del Rabatòn**”.

Ricetta Rabatòn piemontesi

La preparazione dei **rabatòn piemontesi** prevede due cotture, la prima in acqua bollente e la seconda in forno per gratinare la superficie di burro e parmigiano. La ricetta tradizionale vuole che abbiano la forma di un pollice ma è possibile modellarli a piacere, magari creando delle polpettine tonde.

Data di creazione

25/06/2018

Autore

paola-alemanno