

E' un antico piatto speciale, che potrebbe stare in tavola come zuppa o minestra, ma in realtà è un piatto unico di carni di maiale stracotte o stufate insieme ai fagioli, in una pentola di terracotta, che si chiama appunto "tofeja" nel dialetto del suo luogo natio, il Canavese.

Ingredienti:

- 2 piedini di maiale (spaccati nel mezzo per il lungo)
- grammi 120 di cotenne di maiale
- 8 costine di maiale
- grammi 150 di fagioli borlotti
- 1 cipolla, 1 carota, salvia, rosmarino, 1 gambo di sedano, 2 foglie di alloro
- mezza verza
- 1 salamino "d'la duja"
- crostini
- sale e pepe

E' un piatto di lunga preparazione che per la cottura richiederebbe la stufa a legna che oggi si può sostituire con forno elettrico o a gas, tenendo il fuoco la minimo : deve cuocere lentamente per 6 ore !

Pulire, raschiare e fiammeggiare le cotenne e i piedini di maiale, metterli nella pentola di terracotta insieme ai fagioli, verza, patate, carota, cipolla, aglio e sedano, tutti tagliati a pezzetti; quindi si aggiungono gli altri odori, le spezie e, infine il salamino tagliato a pezzetti.

Coprire il tutto con acqua, salare e pepare e mettere a cuocere a pentola coperta nel modo e nel tempo che si è detto.

Servire la "tofeja" nelle scodelle sopra ai crostini di pane tostato.

Vini consigliati : Rosso maturo di medio corpo, Carema, Rubino di Cantavenna