

# ***Cholera – la tradizionale torta salata vallisana in video tutorial***



**L'origine di questo nome inusuale e molto di più: ovvero, come si prepara questa squisita pietanza lo potete vedere qui.**

Non spaventatevi - non è contagiosa... ma crea dipendenza! Tuttavia, a seconda della fonte, il nome ha un nesso con la malattia infettiva: durante l'epidemia di colera, si dice che il popolo vallesano si sia barricato nelle proprie case per proteggersi e abbia cucinato solo con gli ingredienti che erano pronti a portata di mano. Un'altra spiegazione è che il cholera veniva posato nel carbone - in vallesano «chola» - per essere cotto.

Significato o meno, il cholera è ancora oggi un'ottima pietanza per sfruttare gli avanzi, dopo le festività, quando si hanno ancora resti di formaggio per raclette e patate.

## **Pasta**

- 500 g di farina
- 2 cucchiaini di sale
- 160 g di burro, a temperatura ambiente
- 2 dl circa d'acqua
- 1 tuorlo d'uovo e un po' d'acqua da spennellare
  
- 1,5 gambi di porro, tagliato ad anelli
- 250 g di formaggio per raclette, a pezzi
- 500 g di patate resistenti alla cottura, pelate a caldo, tagliate a fette
- ½ mela grattugiata
- Un po' d'acqua
- Sale, pepe, paprica e noce moscata

1. Mescolare farina e sale, aggiungere il burro a pezzi e amalgamarlo.
2. Aggiungere gradualmente acqua e impastare fino ad ottenere un impasto uniforme.

3. Avvolgere l'impasto in pellicola trasparente e riporre in frigorifero per almeno mezz'ora.
4. Per il ripieno, soffriggere il porro (o le verdure a scelta) con un po' di burro, condire, aggiungere un po' d'acqua e lasciare riposare per 5-7 minuti, coperto.
5. Aggiungere le patate lesse, condire di nuovo, mescolare bene e mettere da parte.
6. Stendere la carta da forno nella teglia, ungere il bordo con burro e farina.
7. Stendere  $\frac{2}{3}$  della pasta leggermente più grande della base (la pasta deve arrivare fino al bordo della teglia), metterla nella teglia e bucherellare più volte la base con una forchetta.
8. Preparare la decorazione dell'impasto a piacere e metterla da parte.
9. Distribuire ora metà del composto di patate e porro sul fondo, coprire con metà del formaggio da raclette, grattugiare la metà della mela, aggiungere altro composto di patate e porro, terminare con il residuo di formaggio e ripiegare il bordo della pasta.
10. Stendere il rimanente terzo della pasta e tagliare a misura di coperchio.
11. Bagnare la pasta ripiegata con un po' d'acqua in modo che il coperchio aderisca bene, premere e incollare anche gli elementi decorativi alla pasta, con un po' d'acqua.
12. Porre il coperchio, mescolare il tuorlo d'uovo con un po' d'acqua e distribuire sulla pasta.
13. Cuocere il cholera nella metà inferiore del forno, nel forno preriscaldato a 200 gradi con resistenza superiore e inferiore, per 35-40 minuti.
14. Dopo la cottura, è meglio lasciarlo riposare per 15-20 minuti in modo che il formaggio non fuoriesca. Un'insalata fresca è perfetta come contorno!

### **Tempo di preparazione: circa 1 ora e 45 minuti**

- Le verdure racchiuse nel cholera devono essere morbide/precotte prima della cottura.
- A chi piace più saporito, può aggiungere un po' di pancetta.

Carmelin Comalin du Valais AOC

Rosso rubino scuro con riflessi neri. Bouquet robusto con note di composta. Intenso al palato, elegante, con tannini presenti e un finale persistente.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)