

■ SI PREPARAVA QUALCHE PIATTO PARTICOLARE IN OCCASIONE DI UNA FESTA?

■ E IN OCCASIONE DELLA FESTA DEL PAESE?

Sì, in occasione delle feste di Natale e di Pasqua si preparavano gli agnolotti con il ripieno composto da carne di animali allevati dalla famiglia stessa, verdure conservate nel "giardino d'inverno" e uova fresche.

A Carnevale si preparavano le bugie semplici, le bugie ripiene di marmellata fatta in casa e le frittelle di mele.

Per il 20 gennaio, S. Sebastiano, la festa patronale di Chiomonte, si preparava un dolce tipico: il **gato**

gli agnolotti = **louñs an'hélös**.

Il dolce tipico di Chiomonte = **le' gato**.

Le frittelle di mele = **las linhette**.

Le bugie = **las busiè**.

# Lè gato.

È il dolce tipico di Chiomonte, preparato nelle occasioni di festa. *Lè gato dè la festa*

Ingredienti.

$\frac{1}{2}$  Kg di pasta di pane, 2 hg di zucchero, 3 uova, 1 hg  $\frac{1}{2}$  di burro fuso tiepido, una tazza di latte tiepido, due bustine di lievito, la scorza grattugiata di un limone e di un'arancia, un pizzico di sale.

Allargare la pasta formando un buco al centro, versare tutti gli ingredienti nel buco amalgamandoli con un po' di farina. Impastare il tutto e lavorare a lungo, energicamente.

Lasciar riposare il composto morbido per poco più di un'ora, al caldo.

Allargare con il mattarello dandogli la forma rotonda al dolce, cospargendolo di zucchero.

Lasciare nel forno a legna del panettiere.

