

La tofeja è un tipo di pentola in terracotta tipicamente piemontese, prodotta tradizionalmente a Castellamonte nel Canavese. Di forma panciuta è dotata di quattro manici fatti ad ansa e coperchio che chiude l'imboccatura, parecchio più piccola della circonferenza della pancia. Viene utilizzata per cuocere i faseuj grass, ricetta carnevalesca di fagioli con cotiche e altre parti di maiale tipica del Canavese. La cottura avviene in forno a temperatura molto bassa e per molte ore. Si inforna a fuoco spento e si lascia tutta la notte. Ci sono vari modi per condire i fagioli e le cotiche. La nostra ricetta prevede l'uso di questi ingredienti per 6 persone

500 g fagioli borlotti secchi (lasciati in ammollo circa 8 ore)
500 g cotiche di maiale
10 salamini crudi (in alternativa salsicce fresche)
1 costa di sedano
2 cipolle
2 spicchi aglio
1 mazzetto di salvia
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
q.b. sale
q.b. pepe
q.b. olio extravergine d'oliva

