

La Bela Rosin è il soprannome che fu attribuito ad un'amante del primo re d'Italia Vittorio Emanuele II, certa [Rosa Vercellana](#) . Il re si intratteneva molto più con lei piuttosto che con la consorte o con le altre amanti.

La " bela rosin" amava cucinare per il re il pollo, la bagna cauda, il coniglio alla piemontese e i tajarin con i tartufi.

LA RICETTA DEL POLLO ALLA BELA ROSIN

Si arrostisce per breve tempo il pollo al forno spruzzandolo di vino, poi si completa la cottura in pentola nel sugo cotto a parte. Il sugo si prepara con cipolla, aglio, carota, sedano, funghi, erbe profumate, pochissimo peperoncino, sale.

LE UOVA ALLA BELA ROSIN o ALLA MIMOSA

Si lessano le uova per circa 10 minuti, si raffreddano in acqua fredda e si tagliamno a metà per il lungo levando il tuorlo.

Si dispongono i mezzi albumi vuoti su un piatto di portata e si riempiono con maionese ricoprendo poi il tutto con i tuorli passati al setaccio per dare l'effetto di una "pioggia di fiori di mimosa".