

LOMBARDIA

Arrostini

Dosi per 10 persone

10 nodini di vitello (peso totale 2 kg circa)

100 g di pancetta tesa

50 g di grasso di rognone

1 dl di vino bianco secco

1 carota

1 cipolla

1 costa di sedano

rosmarino, prezzemolo e salvia

brodo

farina bianca

120 g di burro

sale e pepe

Preparazione:

incidere il tessuto connettivo che contorna il nodino, in modo che la carne non si ritiri durante la cottura.

Fare aderire la carne all'osso, ottenendo una forma leggermente tonda, e legare il nodino con spago da cucina per mantenerne la forma in cottura.

Tagliare in dadini la pancetta e il grasso di rognone e farli soffriggere nel burro in una teglia.

Aggiungere i nodini leggermente infarinati e rosolare rapidamente a fuoco vivo la carne da entrambe le parti, salare e pepare.

Eliminare parte del grasso di cottura, bagnare i nodini con il vino, annegandoli completamente; lasciar cuocere la carne a fuoco medio alto e quando il vino sarà evaporato, aggiungere il brodo poco per volta. Cuocere 40 minuti.

A 10 minuti da fine cottura unire ai nodini gli ortaggi tritati con prezzemolo e rosmarino e lasciare insaporire. Passare al mixer il fondo di cottura, fare addensare e servire gli arrostini nella loro salsa.

Cassoeula

Dosi per 10 persone

600 g di salsiccia (luganega)
300 g di cotenna fresca di maiale
3 piedini di maiale
5 "verzini" (salamini freschi)
2 kg di puntine di maiale
2 kg circa di verze
250 g di sedano
250 g di carote
150 g di cipolle
2 cucchiari di concentrato di pomodoro
3 dl di vino bianco secco
brodo
olio di oliva
sale
pepe

Preparazione:

sbianchire piedini e cotenne in abbondante acqua, leggermente salata, per 50 minuti circa.

Disporre le puntine in una teglia e passarle in forno a 180 °C, sino a quando saranno rosolate.

Sfogliare le verze, tagliarle in pezzi grossi e sbianchirle per 15 minuti circa in abbondante acqua bollente salata.

Tritare cipolla, sedano e carote, farli soffriggere con poco olio, aggiungere le puntine, la salsiccia tagliata a tronchetti, i piedini tagliati a pezzi e la cotenna in losanghe.

Rosolare il tutto, bagnare con il vino e lasciare evaporare.

Unire il concentrato, diluire con qualche mestolo di brodo (sino a coprire), salare e pepare.

Cuocere lentamente, mescolando di tanto in tanto per 50 minuti circa.

Disporre sulla carne in cottura le verze, e sopra le verze accomodare i salamini dopo averli forati in più punti.

Smuovere la pentola affinché il sugo di cottura copra un poco questi ingredienti, eventualmente inumidire ancora con del brodo, incoperchiare e continuare la cottura per 50 minuti circa.

Asportare di tanto in tanto il grasso che viene in superficie.

Note: servire con polenta oppure con purè di patate.

Crema di mascarpone

Dosi per 10 persone

400 g di zucchero semolato

400 g di mascarpone fresco

6 uova

1 dl di Rhum

sale

Preparazione:

separare i tuorli dagli albumi e montarli con metà dello zucchero, facendoli risultare chiari e gonfi.

Unire il mascarpone, continuando a montare e a diluire con il liquore.

Montare a parte gli albumi con un pizzico di sale e aggiungere il resto dello zucchero cotto a 110 °C, continuando a lavorare il composto fino a quando risulterà freddo.

Unire gli albumi alla crema e amalgamare il tutto.

Versare la crema in coppe individuali e lasciare in frigorifero fino al momento di servirli.

Accompagnare con biscottini di pasta frolla o fette di panettone.

Fitascetta

Dosi per 10 persone

1,2 kg di pasta da pane

800 g di cipolle rosse

150 g di burro

olio di oliva

zucchero

sale

Preparazione:

tagliare le cipolle a rondelle sottili e farle stufare per un'ora circa in una casseruola con il burro, poca acqua e sale.

Lavorare la pasta da pane sulla spianatoia, modellandola a forma di un piccolo salame dal diametro di 6 cm circa.

Disporre la pasta in una teglia, chiudendola a cerchio, e schiacciarla leggermente con le mani.

Distribuire sulla superficie le cipolle stufate, ungere con qualche cucchiaino d'olio, spolverizzare con poco zucchero e sale, e cuocere in forno a 180 °C per 45 minuti circa.

Servire la focaccia tiepida.

Pandemeinn

Dosi per 10 persone

450 g di farina bianca "00"
200 g di farina di mais (fine)
200 g di zucchero semolato
150 g di burro
15 g di lievito di birra
6 tuorli
vanillina
un albume
zucchero semolato per glassare
latte
sale

Preparazione:

impastare 200 g di farina con il lievito diluito in 1 dl circa di latte e un pizzico di sale.

Lasciar lievitare il pastello per un'ora circa a temperatura ambiente, coprendolo con un canovaccio leggermente inumidito.

Riprendere l'impasto e unire il resto degli ingredienti fino a quando risulterà morbido (eventualmente aggiungere poco latte).

Lasciar riposare per 30 minuti circa.

Dividere la pasta in bocconcini di 35 g circa, disporli in una teglia leggermente unta di burro, avendo cura di lasciarli distanziati tra loro di qualche centimetro (per la lievitazione).

Coprire e lasciar lievitare per 45 minuti circa a 28-30 °C.

Lucidare con albume d'uovo, cospargere con zucchero semolato e cuocere in forno a 220 °C per 20 minuti circa.

Pesce in carpione alla Iariana

Dosi per 10 persone

1,8 kg di pesci piccoli di lago

5 spicchi di aglio

3 foglie di alloro

farina bianca

olio di oliva

prezzemolo

aceto di vino rosso

sale

Preparazione:

pulire e lavare i pesci, senza eliminare la testa, asciugarli e passarli nella farina, facendo attenzione a scrollare la parte eccedente.

Friggere in abbondante olio bollente e salare dopo la cottura.

Mettere i pesci cotti in una terrina, coprirli con aceto bollente e cospargerli di prezzemolo tritato.

Unire 4-5 spicchi d'aglio, 2-3 foglie di alloro e posare sui pesci un piatto che eserciti su di essi una leggera pressione.

Tenere in infusione almeno 6 ore prima di servirli; così preparati si conservano per diversi giorni.

Risotto alla certosina

Dosi per 10 persone

700 g di riso
450 g di piselli
300 g di pomodori
200 g di funghi freschi
20 gamberi d'acqua dolce
10 rane pulite
10 filetti di pesce persico
200 g di burro
150 g di porri
150 g di sedano
150 g di carota
80 g di cipolla
olio di oliva
vino bianco secco
sale

Preparazione:

mettere in una casseruola un po' d'olio, un pezzetto di burro, i porri, il sedano e la carota tagliati in dadolata.

Soffriggere, salare e introdurre nel recipiente le rane. Rosolare per qualche minuto e bagnare con un bicchiere di vino bianco.

Dopo aver fatto evaporare il vino, versare nella casseruola 2,5 l di acqua, salarla e portarla ad ebollizione, lessando le rane per una ventina di minuti, dopo i quali dovranno essere scolate e conservate a parte.

Lessare nel brodo i gamberi, per 10 minuti circa, scolarli, sgusciarli e mettere la loro polpa insieme alle rane.

Pestare i gamberi e unirli al brodo di rana, lasciare bollire ancora per 15 minuti circa e filtrare.

Rosolare in una padella il burro con metà della cipolla tritata finemente.

Sistemare nel recipiente i filetti di pesce persico.

Bagnare con qualche cucchiata di vino bianco; quando sarà evaporato unire i pomodori preparati in concassé, i funghi ben puliti, lavati e affettati, la polpa dei gamberi, le cosce delle rane e i piselli.

Coprire e lasciar stufare per 15 minuti circa.

Preparare un soffritto con la cipolla residua, unire il riso e lasciarlo tostare.

Bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco, lasciarlo evaporare e portare a cottura il risotto con il brodo filtrato.

Distribuire il riso nei piatti e disporre al centro di ogni porzione un filetto di pesce, una rana, due gamberi, i piselli e i funghi, quindi condire con il fondo di cottura.

Tortelli di zucca

Dosi per 10 persone

700 g di farina bianca

7 uova

2,5 kg di zucca gialla (è fondamentale la qualità della zucca, che deve essere compatta e dolce)

300 g di mostarda forte

250 g di parmigiano grattugiato

200 g di burro

80 g di amaretti

olio di oliva

noce moscata

sale

Preparazione:

impastare la pasta all'uovo e porla a riposare.

Tagliare a spicchi la zucca, levare i semi (ma non la scorza), disporla su una teglia, ricoprendola con carta da forno o stagnola e metterla a cuocere in forno a 180 °C sino a quando risulterà ben morbida (volendo, si può cuocere bollita o al vapore, e in questo caso rimane più umida).

Levare la polpa dalla scorza, passarla al setaccio e ritirarla in una bacinella.

Unire gli amaretti ridotti in polvere, la mostarda tritata e qualche cucchiaino di parmigiano.

Amalgamare bene il composto e correggere di sale e noce moscata.

Stendere la pasta in sfoglie sottili e distribuire il ripieno in piccoli mucchietti - leggermente distanziati tra loro - su metà della pasta.

Coprire con l'altra metà della pasta, facendo molta attenzione a chiudere perfettamente i tortelli, quindi ritagliarli con una rotella dentellata.

Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolarla dopo due o tre minuti dall'affioramento.

Disporre i ravioli in una pirofila e condire, volta per volta, con il parmigiano grattugiato e il burro nocciola.