

Agriturismo

il buono e il bello della Lombardia



Scopritelo su
www.lombardia.terranostra.it



Ravioli con ortiche e salsa di noci

Tipologia:

primo piatto

Tempo:

120 minuti

Ingredienti

(6 persone):

Per i ravioli

- 400 g pasta fresca per ravioli
- 200 g groviera grattugiato
- 80 g formaggio Grana grattugiato
- 500 g punte di ortiche
- n. 3 tuorli d'uovo
- noce moscata q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

Per la salsa di noci

- 500 g panna liquida
- 100 g gherigli di noci
- 20 g di burro
- 100 g sugo di carne

Esecuzione:

Lavare le ortiche e sbollentarle, scolarle, farle raffreddare, strizzarle e tritarle finemente

Unire al trito i due formaggi e i tuorli d'uovo, regolare di sale, pepe e noce moscata e impastare fino ad ottenere un composto omogeneo

Tirare la pasta ottenendo una sfoglia sottile e tagliarla in grandi quadrati

Mettere una pallina di impasto al centro di ogni quadrato di pasta e chiudere formando dei ravioli (5 per porzione); lasciarli riposare

Cuocere i ravioli in abbondante acqua bollente salata per circa 10 minuti

Far ridurre nel frattempo in un tegame antiaderente a fuoco vivo la panna, unire il sugo di carne e le noci tritate

Far ridurre ancora e legare aggiungendo il burro a pezzetti

Scolare i ravioli, unirli alla salsa e saltarli

Servire subito

Coniglio in guazzetto

Tipologia:
secondo piatto

Tempo:
120 minuti

Ingredienti
(6 persone):

- 1 kg di coniglio
- 30 di olio extravergine di oliva
- 50 g di burro
- 50 g di vino bianco secco
- n. 2 spicchi di aglio
- n. 2 cucchiari di prezzemolo tritato
- n. 3 cucchiari di succo di limone
- farina q.b.
- n. 1 dado per brodo
- sale q.b.
- pepe q.b.

Esecuzione:

Lavare il coniglio, asciugarlo e tagliarlo a pezzetti

Preparare un brodo ristretto con la testa privata degli occhi e il dado

Far rosolare in un tegame con l'olio e il burro i pezzetti di coniglio, frattaglie comprese, precedentemente infarinati

Bagnare con vino bianco e fare evaporare

Continuare a cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti aggiungendo di tanto in tanto il brodo

Regolare il sale e pepe, tritare gli spicchi d'aglio, mescolarli con il prezzemolo e aggiungere il pesto al coniglio insieme al succo di limone

Mettere il coperchio e lasciare cuocere ancora a fuoco basso per circa 15 minuti

Prima di servire preparare un sugo staccando dal tegame i fondi di cottura con un mestolino di brodo

Delizia di mele

Tipologia:

dolci

Tempo:

60 minuti

Ingredienti

(6 persone):

Per la pasta

- 450 g di farina
- 100 g di zucchero
- scorza di un limone
- filetta aroma arancia
- 125 g di yogurt bianco intero
- 150 g di burro freddo
- n. 1 uovo
- n. 1 bustina di lievito
- un pizzico di sale

Per il ripieno

- 100 g di zucchero a velo
- n. 4 mele tagliate a fettine
- succo di un limone

Esecuzione:

Battere l'uovo con lo zucchero e il burro

Aggiungere un po' alla volta la farina setacciata, lo yogurt, l'aroma, il sale, la scorza di limone e per ultimo il lievito fino ad ottenere un impasto

Tirare l'impasto con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia, dividerla in due parti e con una foderare una tortiera imburrata e infarinata

Riempire con il ripieno di mele e chiudere con l'altra sfoglia

Cuocere in forno, precedentemente riscaldato, a 170°C per circa 45 minuti

Casonsei al Bagoss

Tipologia:

primo piatto

Tempo:

120 minuti

Ingredienti

(6 persone):

Per il ripieno:

- 400 g di patate
- 400 d di erbette (o spinaci)
- 120 g di prezzemolo,
- 120 g di pane grattugiato
- 80 g di salsiccia
- 120 g di formaggio Grana grattugiato
- 40 g di mortadella
- 40 g di burro
- 150 g di porro
- n. 1 uovo
- Bagoss grattugiato
- sale q.b.
- pepe q.b.

Per la pasta:

- 250 g di farina bianca 00
- n. 2 uova
- sale q.b.

Per il condimento:

- 15 g di formaggio Grana grattugiato
- 30 g di burro

Esecuzione:

- Pulire e lessare le patate e le erbette
- Scolare, strizzare e tritare le erbette, insaporirle nel burro soffritto col porro e il prezzemolo tritati
- Passare le patate al setaccio
- Mettere in una ciotola il pane, il Grana, le patate, le erbette, la salsiccia pelata, la mortadella tritata fine, il Bagoss, l'uovo, il sale e il pepe
- Impastare bene gli ingredienti e tenere il composto a riposare nel frigorifero per la notte
- Impastare la farina con le uova e poco sale fino a ottenere un composto omogeneo
- Staccare piccole quantità di impasto e fare dei bastoncini tagliandoli poi a piccoli pezzi, utilizzando il mattarello, ridurre i pezzetti di pasta in dischi larghi, al centro mettere il ripieno, chiudere facendo delle piccole pieghe l'una sull'altra per tutto l'orlo del disco
- Lessare i casonsei in acqua salata, quando sono a galla lasciarli cuocere per 4 minuti, metterli su un piatto di portata, tra uno strato e l'altro mettere il Grana e il burro fuso

Manzo all'olio

Tipologia:
secondo piatto

Tempo:
180 minuti

Ingredienti
(6 persone):

- 2 kg di cappello di prete
- 2 bicchieri di olio extravergine di oliva (del Sebino)
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di rosmarino tritato
- 2 spicchi d'aglio
- sale q.b.
- ½ l di vino bianco Curtefranca

Esecuzione:

Far rosolare la carne nell'olio

Aggiungere il prezzemolo e il rosmarino, precedentemente tritati, gli spicchi d'aglio e aggiustare di sale

Cuocere a fuoco lento per circa 3 ore

Bossolá

Tipologia:

primo piatto

Tempo:

70 minuti

Ingredienti

(6 persone):

- 300 g di farina bianca 00
- 300 g di fecola
- 250 g di zucchero
- n. 1 bustina di lievito in polvere
- n. 1 bustina di vanillina
- scorza grattugiata di un limone e di una arancia
- 200 g di burro
- n. 4 tuorlo e albume d'uovo
- un pizzico di sale

Esecuzione:

Setacciare sulla spianatoia la farina e la fecola, formando la fontana, unirvi lo zucchero e il sale e mescolare

Aggiungere, uno alla volta, i tuorli d'uovo, aiutandosi con un cucchiaino di legno

Unire le scorze degli agrumi grattugiate finissime, il burro fuso, il lievito e la vanillina

Montare gli albumi a neve ben ferma e incorporarli al composto con delicatezza affinché non si smontino

Versare dolcemente in uno stampo da ciambella precedentemente imburato

Cuocere in forno a calore moderato 170°C per 40 minuti

Marubini ai tre brodi

Tipologia:

primo piatto

Tempo:

90 minuti

Ingredienti

(6 persone):

Per la pasta

- 500 g di farina di grano tenero e duro in parti uguali
- n. 4 uova da 80 g
- 30/40 g di olio di oliva extravergine

Per il ripieno

- 500 g di carne bovina magra (parte anteriore della bestia sgrassata perfettamente) unita a cipolle, sedano e carote
- 250 g di vino rosso corposo con cui preparare il brasato
- 300 g di carne di vitello (parte anteriore della bestia) arrostita al forno o in un tegame, tenuta morbida e profumata alla salvia e al rosmarino
- 300 g di carne di maiale (lonza cotta in tegame spruzzata di vino bianco)
- 300 g di Grana Padano
- n. 3 uova intere
- pane grattugiato
- sale e noce moscata q.b.

Per il brodo

- ottenuto mettendo in acqua fredda pollo (cappone o gallina), manzo e carne di maiale o salame da pentola, verdure

Esecuzione:

Passare al tritacarne le carni del ripieno

Unire il Grana grattugiato, le uova, la noce moscata, le spezie; salare e mescolare, amalgamando perfettamente gli ingredienti

Mettere sulla spianatoia la farina, fare la "fontana", rompervi nel mezzo le uova e impastare aggiungendo eventualmente un poco d'acqua tiepida e qualche goccia di olio d'oliva

Lavorare energicamente la pasta per circa 15 minuti, poi con il mattarello stenderla in una sfoglia sottile. Confezionare i marubini (forma quadrata, rotonda o a mezzaluna) tenendo presente che la quantità del ripieno per ognuno è all'incirca pari alla dimensione di una castagna

Porre a fuoco il brodo in giusta quantità e al bollore versarvi i marubini che, dopo alcuni minuti, potranno essere portati in tavola accompagnandoli con Grana Padano grattugiato



Tortelli cremaschi

Tipologia:

primo piatto

Tempo:

120 minuti

Ingredienti

(4 persone):

Per la pasta

- 500 g di farina bianca
- n. 1 uovo intero
- acqua q.b.

Per il ripieno

- 1 pizzico di sale fino
- 250 g di amaretti scuri
- 100 g di formaggio Grana grattugiato
- 50 g di uvetta sultanina

Per il condimento

- burro
- formaggio Grana grattugiato

Esecuzione:

Impastare la farina aiutandosi con l'acqua tiepida che sopperirà alla carenza di uova

Tirare la sfoglia, non troppo sottile, ricavando (con un bicchiere) dei dischi di circa 8 cm di diametro

Per il ripieno pestare gli amaretti, tritare gli altri ingredienti, unire il tutto, amalgamando bene e lasciare riposare almeno un giorno

Riempire i dischi di pasta, serrare i bordi e con pollici ed indici pizzicare i lembi

Cuocere in abbondante acqua salata

Condirli caldissimi con abbondante burro dorato e Grana Padano grattugiato

Bollito misto e salsa in agrodolce

Tipologia:
secondo piatto

Tempo:
250 minuti

Ingredienti
(12 persone):

Per il bollito

- 1,5 kg di polpa di manzo (codone, scamone, cappello da prete, brione)
- 1 kg di biancostato di manzo
- 500 g di testina di vitello
- 500 g piedino di vitello
- n. 1 cotichino
- n. 1 cappone
- n. 2 carote
- n. 2 foglie di sedano
- n. 2 cipolle
- Sale q.b.

Per la salsa

- 120 g di prezzemolo
- 140 ml di aceto
- 30 g di zucchero
- 200 g di passata di pomodoro
- 50 g olio di oliva
- sale q.b.
- pepe q.b.

Esecuzione:

Mettere sul fuoco una pentola molto grande con 3 litri d'acqua; salarla e aggiungere le verdure mondate e lavate

Aggiungere, quando l'acqua bolle, le carni nel seguente ordine e considerando i diversi tempi di cottura: manzo, piedino, cappone, testina, e infine il cotichino precedentemente cotto a parte e sgrassato

Aggiungere altra acqua già bollente, se durante la prolungata cottura (3/4 ore) dovesse consumarsi troppo

Tagliare, una volta cotta, la carne a fette piuttosto alte, spolverizzata con sale grosso e bagnata con qualche cucchiaio di brodo bollente

Tritare il prezzemolo e mescolarlo a freddo a tutti gli altri ingredienti

Fare bollire il tutto per circa 15 minuti e servire

Oriada

minestra d'orzo

Tipologia:

primo piatto

Tempo:

90 minuti

Ingredienti

(6 persone):

- 200 g di orzo perlato
- 1,5 l di latte intero
- 100 g di lardo o pancetta
- n. 2 porri
- n. 1 cipolla
- 200 g di fagioli borlotti secchi
- 250 g di patate
- 1 l acqua

Esecuzione:

Lavare l'orzo in acqua corrente e metterlo a bagno per circa 12 ore

Preparare un battuto con cipolla, lardo e porri

Rosolare delicatamente il battuto nella pentola

Aggiungere l'orzo, coprire con acqua e allungare pian piano con il latte riscaldato a parte

Dopo 15/20 minuti di cottura, aggiungere i fagioli secchi, precedentemente ammollati nell'acqua, e le patate tagliate a cubetti

Cuocere per circa 1 ora rimestando

Cassoeula

Tipologia:

piatto unico

Tempo:

90 minuti

Ingredienti

(6 persone):

- 800 g di costine di maiale
- 500 g di piedini
- 400 g di testina
- 150 g di cotenne
- 250 g di salamini per verzata o salsiccia di Monza
- 50 g di burro
- ½ bicchiere di vino bianco
- 100 g di cipolle
- 200 g di carote
- 150 g di sedano
- 1,5 kg di verza
- brodo di carne q.b.
- sale q.b.

Esecuzione:

Tagliare a tocchetti tutte le parti del maiale e sbollentare per pochi minuti, scolare bene

Sfogliare la verza, lavarla accuratamente, rompere le foglie grossolanamente e sbollentarle per 2/3 minuti

Fare imbiondire nel burro la cipolla tagliata in una casseruola bassa

Unire il sedano e le carote tagliati a bastoncini e fare rosolare per qualche minuto

Aggiungere tutte le parti del maiale, tranne la salsiccia o i salamini, bagnare con il vino e farlo evaporare

Coprire il tegame e cuocere a 130°C per 30 minuti, bagnare con il brodo

Aggiungere la salsiccia o i salamini e le verze, salare e ultimare la cottura a bassa temperatura, aggiungendo del brodo caldo se la cassoeula asciuga troppo

Frittata alle erbe

Tipologia:
secondo piatto

Tempo:
20 minuti

Ingredienti
(6 persone):

- n. 10 uova
- 60 g burro
- 60 g formaggio Grana grattugiato
- 60 g erbe fini (prezzemolo, cerfoglio, mentuccia, erba cipollina)
- sale q.b.
- pepe q.b.

Esecuzione:

- Tritare le erbe fini
- Sbattere le uova con il Grana, le erbe fini tritate, sale e pepe in una terrina
- Far fondere il burro in una padella antiaderente e versarvi il composto
- Mescolare per farlo leggermente rapprendere in modo uniforme e fare dorare la frittata da ambo le parti
- Servire su un piatto rotondo ben caldo dopo averla tagliata a spicchi

Cotoletta alla milanese

Tipologia:
secondo piatto

Tempo:
20 minuti

Ingredienti
(6 persone):

- n. 6 costolette di vitello con osso alte 1 cm
- 150 g di burro
- n. 2 uova
- pane grattugiato grosso q.b.
- sale q.b.

Esecuzione:

Tagliuzzare il bordo delle costolette in modo che non si arriccino durante la cottura

Batterle leggermente e passarle prima nell'uovo sbattuto poi nel pane grattugiato, battendo delicatamente con le mani in modo tale da fare aderire bene l'impanatura

Sciogliere il burro in una padella grande e pesante e farvi dorare le costolette da una parte e dall'altra su fuoco dolce

Tagliando la cotoletta, all'interno deve risultare leggermente umida, deve essere croccante all'esterno e morbida all'interno

Ossobuco alla milanese

Tipologia:

secondo piatto

Tempo:

35 minuti

Ingredienti

(6 persone):

- n. 6 ossobuchi di vitello da 250 g ciascuno
- 60 g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- buccia di limone (½ frutto)
- ½ spicchio di aglio
- n. 2 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 30 g prezzemolo
- brodo q.b.
- farina 00 q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

Esecuzione:

Infarinare gli ossobuchi

In un largo tegame farli rosolare in metà burro

Bagnare con il vino e lasciare evaporare

Regolare di sale e pepe

Coprire il tegame e fare cuocere su fuoco basso rigirandoli di tanto in tanto e bagnandoli con il brodo secondo necessità

Preparare nel frattempo la gremolata tritando l'aglio, il prezzemolo, la buccia di limone, la salvia e il rosmarino

Poco prima di servire unire la gremolata all'intangolo insieme al rimanente burro

Charlotte alla milanese

Tipologia:

dolci

Tempo:

60 minuti

Ingredienti

(6 persone):

- 1 kg di mele renette
- n. 12 fette pane raffermo
- 180 g di zucchero semolato
- 60 g di burro
- ½ bicchiere di vino bianco
- scorza di un limone
- 40 g di uvetta
- 60 g di canditi
- 25 ml di rum

Esecuzione:

- Sbucciare le mele e tagliarle a spicchi
- Farle cuocere con metà zucchero, scorza di limone e il vino bianco
- Unire le uvette e i canditi
- Impastare il rimanente zucchero con il burro e ungere uno stampo da dolce
- Foderare lo stampo con le fette di pane, riempirlo con le mele e ricoprire con le rimanenti fette
- Spalmare con il restante composto di zucchero e burro
- Mettere in forno a 170°C per circa 40 minuti
- Sfnare, irrorare con il rum e servire caldo

Risotto alla pilota

Tipologia:

primo piatto

Tempo:

20 minuti

Ingredienti

(4 persone):

- 400 g di riso Vialone Nano
- 400 g di salsiccia di maiale (chiamata "Pesto")
- 20 g di burro
- ½ tazza di vino bianco
- ½ litro di acqua
- sale q.b.
- Grana Padano grattugiato q.b.

Esecuzione:

- Mettere l'acqua a bollire
- Salare l'acqua
- Versare il riso quando l'acqua raggiunge l'ebollizione
- Cuocere il riso per 8 minuti dal momento che l'acqua riprende a bollire
- Aggiungere il pesto e mescolare
- Aggiungere Grana Padano grattugiato a cottura ultimata
- Servire a tavola accompagnato da un bicchiere di Lambrusco mantovano

Preparazione del Pesto (salsicce di maiale)

- Stemperare le salsicce di maiale in una padella col burro,
- Sfumare con vino bianco
- Una volta rosolato unire al riso

Tortelli di zucca

Tipologia:

primo piatto

Tempo:

130 minuti

Ingredienti

(6 persone):

Per la pasta

- 600 g di farina bianca 00
- n. 6 uova
- sale q.b.

Per il ripieno

- 1 kg di zucca mantovana
- 160 g di amaretti
- 160 g di mostarda mantovana di mele
- 180 g di formaggio Grana grattugiato
- 80 g di burro
- noce moscata q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

Per il condimento

- 80 g di burro
- 20 g di formaggio Grana grattugiato

Esecuzione:

Aprire la zucca, pulirla dai semi, tagliarla a pezzi e cuocerla in forno moderato

Toglierla dal forno e passarla al setaccio

Disporre la purea ottenuta in una terrina

Unire gli amaretti tritati finissimi, la mostarda sminuzzata, 160 g di Grana, sale e pepe

Lavorare il composto fino ad ottenere un ripieno bello asciutto

Preparare con le uova, la farina e poco sale la sfoglia, stenderla e tagliarla in rettangoli di 8 x 4 cm

Distribuire un cucchiaino di composto sui rettangoli di pasta e chiudere in rettangoli facendo aderire bene i bordi

Cuocere in abbondante acqua salata o, meglio, in brodo di carne, e condire in una pirofila a strati con il burro fuso e il restante Grana

Torta sbrisolona

Tipologia:

dolci

Tempo:

60 minuti

Ingredienti

(6 persone):

- 250 g di farina bianca 00
- 250 g di farina gialla
- 250 g di zucchero semolato
- 150 g di burro
- 250 g di mandorle tritate
- n. 3 tuorli d'uovo
- n. 1 bustina di vanillina

Esecuzione:

Unire in una terrina la farina bianca con quella gialla, proseguire con le mandorle tritate, lo zucchero e la vanillina

Aggiungere il burro, mescolando a pioggia per evitare la nervatura. Si ottiene un composto molto granuloso

Ungere una tortiera e versarvi l'impasto

Cuocere in forno a 180°C per 45 minuti circa

Risotto giallo con asparagi e robiola

Tipologia:

primo piatto

Tempo:

40 minuti

Ingredienti

(6 persone):

- 250 g di riso
- 500 kg asparagi
- 110 g di robiola
- 55 g Grana grattugiato
- 40 g di burro
- 1 bustina zafferano
- scalogno q.b.
- maggiorana q.b.
- vino bianco secco q.b.
- olio extra vergine q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

Esecuzione:

Mondare gli asparagi spuntandoli e raschiando i gambi, staccare le punte e tagliare i gambi a dischetti, raccogliarli in una casseruola con un litro di acqua, sale, mezzo scalogno, maggiorana e fare bollire per 30 minuti, filtrare il brodo e tenerlo per cuocere il risotto

Tritare mezzo scalogno (dipende dalla grandezza dello scalogno) e farlo imbiondire con un filo d'olio, unire il riso e farlo tostare con mezzo bicchiere di vino a fuoco alto, saltarlo peparlo ed abbassando un po' la fiamma incominciare a cuocerlo versando poco alla volta il brodo di asparagi caldo

Dopo circa 5 minuti unire le punte di asparagi, lo zafferano e proseguire la cottura per 15 minuti

Quando il risotto è quasi alla fine della cottura e ben cremoso mantecarlo con il burro la robiola e il Grana

Lasciarlo riposare per un minuto circa, servirlo subito ben caldo

Anatra con le lenticchie

Tipologia:
secondo piatto

Tempo:
140 minuti

Ingredienti
(4 persone):

- n. 1 anatra di 1,2 kg
- 500 g di lenticchie
- 50 g di burro
- n. 1 carota
- n. 1 cipolla
- 60 g di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- un bicchiere di marsala
- 6/7 foglie di salvia
- 4/5 foglie di basilico
- 100 ml di brodo di carne
- sale e pepe q.b.

Esecuzione:

Mondare le lenticchie e metterle a bagno per una notte intera in una scodella

Lessarle in acqua salata il giorno seguente
Spennare, fiammeggiare e pulire l'anatra dalle interiora, tagliando la testa, le zampe e mettendo da parte il fegato e la coratella

Legare l'anatra con uno spaghino affinché rimanga in forma durante la cottura

Tritare finemente la cipolla, l'aglio, il sedano, la carota e farli appassire in una casseruola con il burro, aggiungendovi, verso la fine, anche le interiora spezzettate

Unire l'anatra e farla rosolare uniformemente, spruzzandola di tanto in tanto con il marsala

Aggiungere qualche foglia di salvia con il basilico, il sale e il pepe; bagnare con brodo e lasciarla cuocere per circa 30 minuti

Buttare nella casseruola le lenticchie e portare a cottura l'anatra (80/90 minuti), aggiungendo altro brodo se dovesse asciugarsi

Torta paradiso

Tipologia:

dolci

Tempo:

45 minuti

Ingredienti

(6 persone):

- 250 g di zucchero
- 250 g di burro morbido
- 125 g di farina
- 125 g di fecola
- 125 g di tuorli (circa 6)
- 125 g di uova intere
(pesate senza guscio) circa 2,5
- 1 limone grattugiato

Esecuzione:

Ammorbidire il burro e montarlo con la frusta, deve diventare una massa cremosa quasi una spuma

Imburrare e infarinare nel frattempo una tortiera tonda

Montare i tuorli e le uova con lo zucchero fino ad avere una seconda massa chiara

Unire le due montate usando il cucchiaio, si setaccia la farina con la fecola, unire le due farine e la buccia di limone mescolando delicatamente

Cuocere in forno a 180°C per 25/30 minuti

Fare raffreddare nello stampo per 10 minuti

Impacchettarla una volta fredda con carta d'alluminio e mangiarla due giorni dopo

Prima di servirla scaldarla leggermente e spolverizzata di zucchero a velo

Pizzoccheri

Tipologia:

primo piatto

Tempo:

45 minuti

Ingredienti

(6 persone):

- 180 g di Casera - formaggio semigrasso della Valtellina
- 420 g di pizzoccheri
- 180 g di patate
- 180 g di verza
- 30 g di burro
- n. 5 foglie di salvia
- pepe q.b.
- sale q.b.

Esecuzione:

- Pelare e tagliare a pezzi le patate
- Mondare, lavare e tagliare a strisce le verze
- Cuocere in una pentola con acqua salata le patate e le verze
- Tagliare il formaggio a fettine sottili
- A cottura ultimata unire i pizzoccheri
- Cuocere per 10-15 minuti, scolare ancora al dente
- Rosolare (nel frattempo) le foglie di salvia nel burro
- Porre i pizzoccheri in una zuppiera
- Unire il formaggio, il burro e la salvia ed amalgamare accuratamente
- Servire unendo il pepe

Sciatt

Tipologia:

primo piatto

Tempo:

50 minuti

Ingredienti

(6 persone):

- 400 g di farina di grano saraceno
- 220 g di farina bianca 00
- 450 g di formaggio tipo Scimundin o Bitto fresco
- 30 ml di grappa
- acqua minerale q.b.
- birra q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.
- olio per friggere q.b.

Esecuzione:

- Tagliare il formaggio a cubetti
- Lavorare in una terrina le due farine, la grappa e acqua minerale e birra necessarie per ottenere una pastella ben liscia
- Riscaldare abbondante olio in una padella di ferro
- Versare con l'aiuto di un cucchiaino un cubetto di formaggio prima nella pastella e poi nell'olio bollente
- Friggere fino ad ottenere delle piccole frittelle di color bruno
- Scolare su carta assorbente
- Servire con un insalatina di stagione

Castagne e verze

Tipologia:
secondo piatto

Tempo:
90 minuti

Ingredienti
(6 persone):

- 400 g di castagne
- n. 1 foglia di alloro
- 1 kg di verze
- 60 g di burro
- sale q.b.

Esecuzione:

Sbucciare le castagne togliendo loro la prima pelle

Mettere le castagne in una pentola con acqua fredda e una foglia di alloro e portare a ebollizione salando leggermente

Cuocere le castagne per circa 45 minuti e poi togliere la seconda pellicina

Scottare nel frattempo in acqua salata le verze tagliate a pezzi e scolarle

Unire tutto in un tegame con il burro e insaporire aggiustando eventualmente di sale

Risotto alla Formaggella del Luinese

Tipologia:

primo piatto

Tempo:

30 minuti

Ingredienti

(4 persone):

- 300 g di riso Carnaroli
- 200 g di Formaggella del Luinese dop
- 80 g di burro
- ½ cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 pera mantovana
- brodo di carne q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

Esecuzione:

Imbiondire la cipolla tritata fine nel burro

Aggiungere il riso e farlo rosolare

Unire il vino e farlo evaporare

Continuare la cottura versando il brodo poco per volta

Aggiungere a metà cottura sale e pepe, 100 g di Formaggella tagliata a pezzetti e la pera anch'essa tagliata a pezzetti

Ultimare la cottura e aggiungere i rimanenti 100 g di Formaggella tagliati a scaglie direttamente sul risotto impiattato

Bruscitt con polenta

Tipologia:
secondo piatto

Tempo:
210 minuti

Ingredienti
(6 persone):

Per i bruscitt

- 500 g polpa reale di manzo
- 600 g cappello di prete
- 500 g di fusello
- 80 g di burro
- 80 g di pancetta tesa
- 1,5 cucchiaino di semi di finocchio
- ½ spicchio di aglio
- 125 g di vino rosso robusto
- sale q.b.
- pepe q.b.

Per la polenta

- 500 g di farina di mais a Grana grossa
- sale q.b.

Esecuzione:

Battere leggermente i pezzi di carne, tagliarli e sminuzzarli a filo di coltello a pezzetti (bruscitt)

Porre i bruscitt in una casseruola con il burro, aggiungere la pancetta tagliata a pezzetti, salare e pepare

Mettere i semi di finocchio e l'aglio in un sacchetti di stoffa e aggiungere alla carne

Porre sul fuoco a fiamma bassissima e incoperchiare

Cuocere, sempre a fuoco basso, per 2/3 ore secondo la qualità della carne (se troppo asciutta aggiungere burro -no liquidi- viceversa scopercchiare per poco tempo)

Togliere il sacchetto degli odori e aggiungere il vino quando la carne è quasi pronta

Cuocere su fiamma vivace per qualche minuto, coprire nuovamente e per qualche minuto continuare a fuoco basso finché è scomparsa l'asprezza del vino

Togliere dal fuoco e portare in tavola

Polenta

Portare a ebollizione l'acqua salata e versarvi a pioggia la farina gialla, mescolando continuamente

Cuocere, aggiungendo acqua bollente se necessario, sempre mescolando, per circa 1 ora, finché la polenta non si stacchi dalle pareti del paiolo

Rovesciare la polenta sul tagliere



Amor polenta

Tipologia:

dolci

Tempo:

25 minuti

Ingredienti

(6 persone):

- 125 g di burro
- 125 g di zucchero
- 100 g di farina per polenta
- 75 g di farina bianca
- 75 g di mandorle tritate
- n. 2 uova intere e 2 tuorli
- ½ bustina di lievito in polvere

Esecuzione:

- Sciogliere il burro senza soffriggere
- Montare il burro con lo zucchero finché sarà spumoso
- Incorporare uno alla volta i tuorli e le uova
- Aggiungere poco alla volta la farina gialla, quella bianca, il lievito setacciati insieme, infine le mandorle tritate
- Imburrare e infarinare uno stampo lungo (volume 1 l) e versarvi il composto
- Passare in forno già caldo a 180°C per 50 minuti