

# PIATTI DI CASA NOSTRA

Minestra, zuppa: due parole che rievocano la famiglia riunita, la cucina calda e profumata, la rinfrancante presenza degli affetti in un'atmosfera di pace, e, fuori dalle finestre chiuse, l'autunno, il freddo.

La polenta dorata, lungamente rimescolata perché non attacchi al fondo del paiolo, nasce qui, dalla farina del granoturco, dall'acqua, dal sale e dal fuoco.

Piatto tipicamente rustico, robusto, povero, unico alimento di molti nei secoli passati.

I dolci, farli in casa è un piacere che soddisfa la propria e l'altrui golosità. Le ricette sono quasi tutte di facile realizzazione. Tuttavia, le abbiamo contrassegnate con dei simboli che evidenziano il loro grado di difficoltà.

1. **MINISTRON DE VERDURA**
2. **PANCOTT**
3. **RISOTT CON LA LUGANEGA**
4. **RISOTT CUN LA ZUCCA**
5. **BUSECCA**
6. **CAZOEULA**
7. **MONDEGHINI**
8. **USEI SCAPA**
9. **OSSBUS**
10. **CUSTULETTA**
11. **TURTA PRESANA**
12. **CHACCHIERE**
13. **MIASCIA**
14. **LACCIADEI**



# Minestron de Verdura

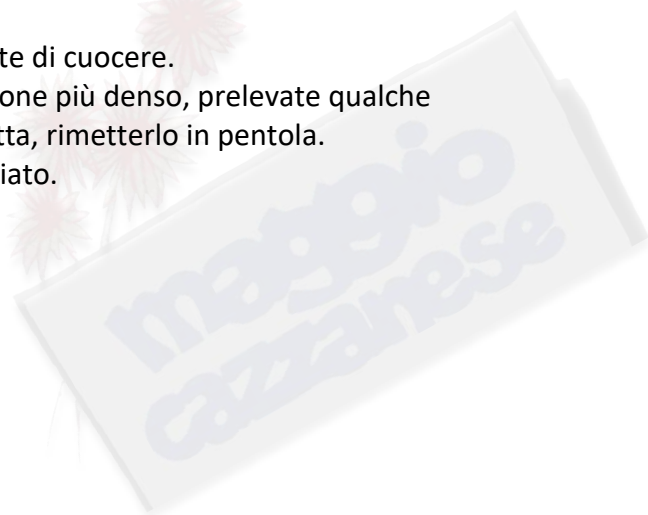
**Difficoltà: \***

**Ingredienti per 4 persone:**

- 2 patate
- 2 carote
- 2 zucchine
- 100 g di piselli sgranati
- 300 g di pomodori freschi
- 50 g di pancetta
- Un pezzo di cotenna di maiale
- 2 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- Un ciuffetto di prezzemolo
- 200 g di fagioli sgranati
- Qualche foglia di verza
- 2 coste di sedano
- Olio d'oliva q.b.
- Burro q.b.
- 160 g di riso
- Grana grattugiato q.b.
- Sale e pepe q.b.

**Procedimento:**

1. **Preparazione delle Verdure:** Mondate e lavate tutte le verdure.
2. **Soffritto:** Tritate la cipolla e l'aglio, metteteli in una casseruola con la pancetta tritata e la cotenna (precedentemente scottata) tagliata a pezzetti. Fate rosolare a fuoco dolce finché la cipolla sarà ben appassita.
3. **Cottura delle Verdure:** Aggiungete i fagioli, le patate a dadini, le carote a dadini, le zucchine a rondelle, i pomodori spelati e tagliati a filetti, e il sedano affettato. Lasciate insaporire il tutto per 10 minuti, mescolando spesso.
4. **Aggiunta del Brodo:** Bagnate con 3 litri abbondanti di brodo e fate cuocere il minestrone per circa 2 ore, a fuoco lento e coperto.
5. **Aggiunta di Piselli e Verza:** Unite i piselli e il prezzemolo tritato, la verza tagliata a listarelle e cuocete per un quarto d'ora.
6. **Cottura del Riso:** Infine, aggiungete il riso e finite di cuocere.
7. **Densità del Minestrone:** Per rendere il minestrone più denso, prelevate qualche pezzetto di patata e schiacciatelo con la forchetta, rimetterlo in pentola.
8. **Servizio:** Servite con abbondante grana grattugiato.



# Pancott

**Difficoltà:** \*

## **Ingredienti per 4 persone:**

- 300 g di pane raffermo
- 1 litro e 1/4 circa di buon brodo
- Olio
- Burro
- Grana grattugiato

## **Preparazione:**

1. Spezzettate il pane e mettetelo in una casseruola.
2. Versatevi sopra il brodo, portate il recipiente sul fuoco e, a fiamma molto bassa, fate cuocere per circa mezz'ora, continuando a mescolare con un cucchiaio di legno.
3. Dieci minuti prima del termine di cottura, incorporate il burro e due cucchiai di olio (volendo potete mettere solo 4 cucchiai di olio).
4. terminate di cuocere, cospargete il pancotto con abbondante grana grattugiato e servite.



# Risott con la Luganega

**Difficoltà:** \*

## **Ingredienti per 4 persone:**

- 350 g di riso
- Mezzo bicchiere di vino rosso
- 200 g di luganega
- 1 foglia di alloro
- 2 cucchiaini di conserva di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 litro e 1/4 di brodo di carne (o dado)
- Olio
- Burro
- Sale
- Pepe
- Abbondante grana grattugiato

## **Preparazione:**

1. Fate fondere in una casseruola 30 g di burro con 2 cucchiaini di olio.
2. Unitevi la cipolla e il sedano mondati e tritati e lasciateli insaporire per un paio di minuti.
3. Aggiungete la luganega privata della pelle e sbriciolata. Lasciate che prenda colore da tutte le parti.
4. Buttate il riso, fatelo tostare, poi bagnate con il vino e fatelo evaporare.
5. Aggiungete un mestolo di brodo caldo in cui avrete diluito la conserva di pomodoro e la foglia di alloro lavata.
6. Cuocete il riso per 18-20 minuti circa, aggiungendo altro brodo man mano che il precedente verrà assorbito.
7. A cottura ultimata, spegnete il fuoco, eliminate la foglia di alloro, incorporate una nocciolina di burro e abbondante grana grattugiato.
8. Regolate di sale, pepate e servite.



# Risott cun la Zucca

**Difficoltà:** \*

## **Ingredienti per 4 persone:**

- 350 g di riso
- 200 g di zucca (senza buccia)
- 1 spicchio d'aglio
- Vino bianco
- Burro
- Grana grattugiato
- Qualche ago di rosmarino
- Qualche fogliolina di timo fresco
- 3 cucchiaini di panna
- Sale
- Brodo di carne (o dado)

## **Preparazione:**

1. Tagliate la zucca a fettine sottili e mettetele in una casseruola in cui avrete fatto sciogliere 40 g di burro con lo spicchio d'aglio tritato.
2. Fate rosolare la zucca a fuoco basso per circa dieci minuti, schiacciandola più volte con una forchetta.
3. Salate leggermente e pepate.
4. Buttate il riso e fatelo insaporire bene nel condimento.
5. Bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco e fate evaporare.
6. Cominciate ad aggiungere il brodo caldo, poco alla volta, man mano che quello versato in precedenza verrà assorbito (ne occorrerà circa un litro e un quarto).
7. Dopo 15 minuti di cottura, unite la panna e un trito finissimo di rosmarino e timo lavati.
8. Lasciate sul fuoco ancora 3-5 minuti, poi incorporate una nocciolina di burro e abbondante grana grattugiato.
9. Mescolate, regolate di sale e servite.



# Busecca (Trippa)

**Difficoltà:** \*

## **Ingredienti per 6 persone:**

- Trippa mista di vitello (cuffia e ricciolotta, dette "ciapa" e "francese"), in parti uguali, complessivamente 1,500 kg
- Parmigiano grattugiato: 200 g
- Pancetta o grasso di prosciutto: 50 g
- Burro: 50 g
- 6 foglie di salvia
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- Pane di mistura o pane francese
- Sale

## **Preparazione:**

1. Acquistare la trippa già pulita e semicotta; lavarla molto accuratamente e tagliarla a listarelle.
2. Tritare la pancetta e farla rosolare in un tegame con il burro, insieme alla cipolla affettata, la salvia, la carota e il sedano a fettine.
3. Aggiungere la trippa, mescolarla e lasciarla soffriggere per circa dieci minuti.
4. Unire l'acqua in quantità sufficiente per la zuppa e sale quanto basta.
5. La cottura per la trippa di vitello è di 2 ore, mentre per quella di manzo è di 3 ore.
6. Quando la "busecca" sarà pronta, servirla con abbondante parmigiano a parte e fette di pane di mistura (oggi pressoché introvabile) o pane francese.

## **Note:**

- A volte si possono aggiungere patate a pezzetti e fagioli di Spagna. Se si desidera unire i fagioli, è consigliabile cuocerli a parte prima di aggiungerli alle altre verdure.



# Cazoeula (Cazzoula)

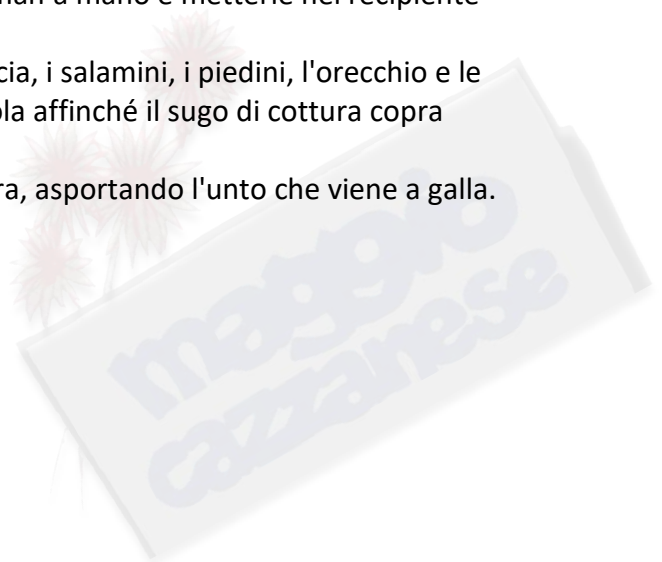
Difficoltà: \*\*

## Ingredienti per 8-10 persone:

- Carni di maiale:
  - Puntine (già tagliate): 1 kg
  - Salsiccia luganega: 500 g
  - Cottenne fresche di lardo: 500 g
  - 2 piedini e un orecchio
  - Qualche "salamin de verz"
- Verze: 2 kg
- Sedano e carote: 1 kg
- 1 cipolla
- Olio d'oliva
- Vino bianco secco
- Brodo
- Salsa di pomodoro
- Burro
- Sale e pepe

## Preparazione:

1. Affettare sottilmente la cipolla e farla soffriggere in una casseruola con una cucchiata di burro e una di olio.
2. Aggiungere le puntine, la salsiccia tagliata a tocchetti di circa 15 cm e infine i salamini. Far rosolare molto bene.
3. Versare un bicchiere di vino e lasciarlo evaporare.
4. Togliere tutti questi ingredienti e nel recipiente mettere le carote e il sedano tagliati finemente.
5. Unire una cucchiata di salsa di pomodoro diluita in poco brodo, salare, pepare e mescolare. Abbassare il fuoco, incoperchiare e cuocere lentamente, mescolando di tanto in tanto.
6. Mettere le verze in una pentola con la sola acqua rimasta dopo il lavaggio e lasciarle appassire fino a perdere l'acquosità. Togliercle man a mano e metterle nel recipiente con le altre verdure; mescolare.
7. Accomodare sopra le verze le puntine, la salsiccia, i salamini, i piedini, l'orecchio e le cottenne tagliate a listarelle. Smuovere la pentola affinché il sugo di cottura copra parzialmente questi ingredienti.
8. Incoperchiare e lasciare cuocere per circa un'ora, asportando l'unto che viene a galla.
9. Servire la "casoeula" con una fumante polenta.



# Mondeghini

**Difficoltà:** \*

## **Ingredienti per 4 persone:**

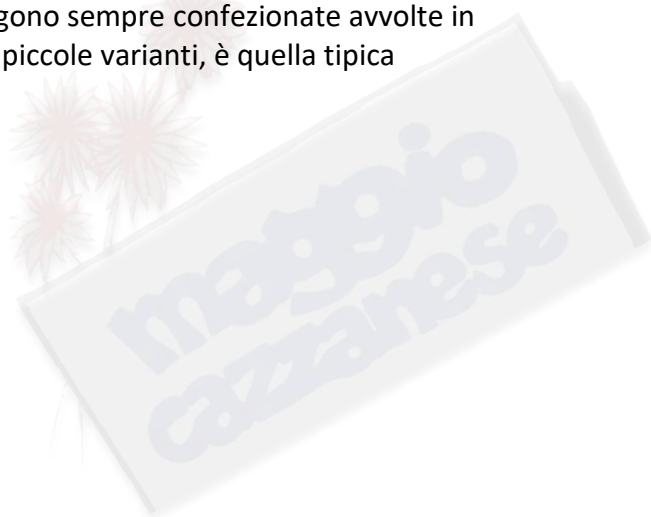
- Carne di manzo trita o avanzi di carne lessata e tritata: 400 g
- Salsiccia: 100 g
- Mortadella di fegato cotta: 100 g
- Burro per friggere
- 2 uova
- Aglio e prezzemolo
- Una manciata di parmigiano grattugiato
- Un panino rafferma
- Pane grattugiato
- Poco latte
- Droghe (spezie a piacere)
- Sale
- Pepe

## **Preparazione:**

1. Mettere un panino rafferma ad ammolarsi in un po' di latte.
2. Versare la carne finemente tritata in una zuppiera e unire la salsiccia e la mortadella di fegato pelate.
3. Mischiare e amalgamare bene; aggiungere le uova intere, una manciata di prezzemolo e uno spicchio di aglio tritati finissimi, il panino ben strizzato dal latte, abbondante formaggio grattugiato, un pizzico di droghe, sale e pepe.
4. Con un grosso cucchiaino di legno lavorare bene l'impasto, poi ricavarne tante polpette della grandezza di un piccolo uovo. Schiacciarle leggermente e passarle nel pane grattugiato.
5. Friggere le polpette nel burro e servirle calde con un contorno di insalata; durante l'estate si possono mangiare anche fredde.

## **Nota:**

I mondeghili, il cui nome antico ed esatto è "mondeghiglie", non vanno confusi con le polpette, che in Lombardia sono molto in uso, ma vengono sempre confezionate avvolte in fette di carne o di verza. Questa ricetta, suscettibile di piccole varianti, è quella tipica milanese.





# Uccelletti Scappati (Usei Scapa)

Difficoltà: \*

## Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di carne di manzo
- 200 g di polpa di vitello
- 200 g di salsiccia
- 16 quadratini di pancetta
- 8 quadratini di cipolla
- 6 foglioline di salvia
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 200 g di pomodori pelati
- 1/2 tazza di brodo

## Preparazione:

1. Tagliare il manzo, il vitello e la salsiccia in pezzi (otto per ciascun tipo di carne) e preparare 8 spiedini: infilare dapprima la pancetta, poi il manzo, la cipolla, la salsiccia, il vitello e infine, di nuovo, la pancetta.
2. Far rosolare gli spiedini nel tegame con una noce di burro e le foglioline di salvia. Aggiustare di sale e pepe; una volta dorati bene, bagnare con il vino e lasciare evaporare.
3. Aggiungere i pelati e il brodo, coprire e cuocere per 30 minuti a fuoco basso, poi per altri 5 o 10 minuti senza coperchio per far rassodare la salsa.
4. Servire con un contorno di polenta.

---

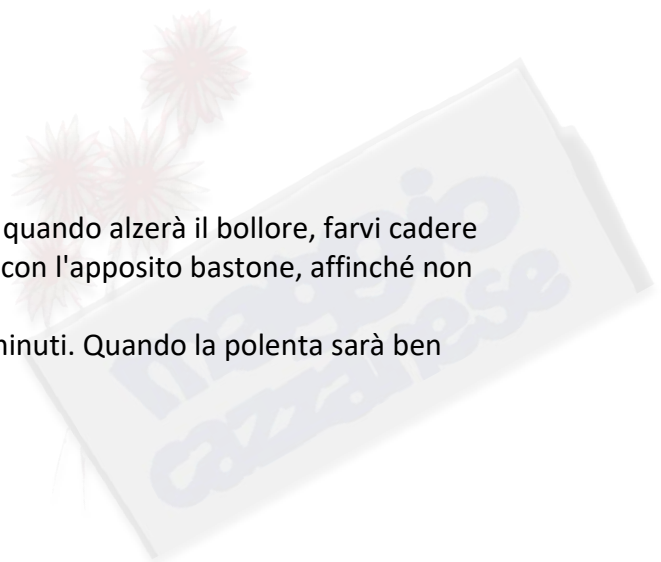
## Polenta

### Ingredienti per 8-10 persone:

- Farina gialla bramata: 500 g
- Sale: q.b.
- Acqua: 1,750 litri

### Preparazione:

1. In un paiolo di rame, mettere l'acqua, salarla e quando alzerà il bollore, farvi cadere a pioggia la farina, mescolandola velocemente con l'apposito bastone, affinché non si formino grumi.
2. Continuando a rimestarla, far cuocere per 50 minuti. Quando la polenta sarà ben cotta, rovesciarla sul tagliere.



# Ossobuco (Ossbus)

**Difficoltà:** \*

## **Ingredienti per 4 persone:**

- 4 ossibuchi di vitello
- 1 cipolla
- Olio
- Burro
- Vino bianco
- Farina
- 1 spicchio d'aglio
- Un ciuffetto di prezzemolo
- La scorza di mezzo limone
- Brodo
- Sale
- Pepe

## **Preparazione:**

1. Con delle forbici, incidere in due o tre punti la pellicina grassa che circonda gli ossibuchi (in tal modo non si "arricceranno" in cottura), poi passarli in un velo di farina.
2. Sbucciare e tagliare la cipolla a metà; metterla in una padella con 40 g di burro e 3 cucchiaini di olio. Tenendo i pezzi di cipolla con i rebbi di una forchetta, farli scorrere continuamente sul fondo del recipiente, fino a quando si saranno dorati. Togliere la cipolla.
3. Al posto della cipolla, mettere gli ossibuchi nella padella, lasciandoli ben colorire da entrambe le parti. Spruzzarli con un bicchiere di vino bianco e fare evaporare.
4. Coprire il recipiente e fare cuocere gli ossibuchi per circa 1 ora e 45 minuti, unendo ancora un po' di vino e un po' di brodo, alternati.
5. 10 minuti prima del termine della cottura, distribuire sugli ossibuchi la "gremolata", ovvero un trito di aglio, prezzemolo e scorza di limone. Rigirarli un paio di volte, in modo che il trito si distribuisca nel fondo di cottura e finire di cuocere.
6. Servire gli ossibuchi ben caldi.



# Costoletta alla Milanese (Custuletta)

**Difficoltà:** \*

## **Ingredienti per 4 persone:**

- 4 costolette di vitello con l'osso (prelevate dalle prime sette coste, in modo che abbiano l'osso ad asta di bandiera)
- 2 uova
- Pane grattugiato
- Sale
- Burro

## **Preparazione:**

1. Con la punta di un coltello o con una forbice da cucina, tagliare in due o tre punti la pellicina grassa che circonda le rosette di carne.
2. Battete molto leggermente le costolette.
3. Immergete le costolette nell'uovo, una alla volta, poi passatele ripetutamente nel pane grattugiato, premendo con le mani affinché la panatura aderisca bene.
4. In una padella per fritti o di tipo antiaderente, fate spumeggiare abbondante burro; non appena sarà dorato, immergetevi le costolette due alla volta e fatele friggere da un lato, a fuoco moderato, in modo che all'esterno si formi lentamente la crosta dorata e all'interno la carne si cuocia a puntino.
5. Voltatele con una paletta e finite di cuocerle anche dall'altro lato.
6. Tenete le costolette pronte in caldo mentre frigate le altre.
7. Servitele caldissime e croccanti.



# Turta Paesana

**Difficoltà: \*\***

## **Ingredienti:**

- 1 litro di latte
- 5 panini rafferma (ideale è il pane tipo francesina)
- 400 g di amaretti classici
- 1 tavoletta di cioccolato fondente
- 250 g di uva sultanina
- 200 g di cacao amaro in polvere
- 50 g di pinoli
- 2 mele
- 1 uovo
- Buccia grattugiata di 1/2 limone
- 50 g di burro
- Un pizzico di sale fino
- 5 cucchiaini di zucchero

## **Preparazione:**

1. Mettere in una terrina il pane spezzettato con il latte e lasciarlo ammorbidente per 4-5 ore.
2. Aggiungere gli amaretti e lasciare il tutto a macerare per altre 4-5 ore.
3. Aggiungere l'uva sultanina, l'uovo (tuorlo e albume), la buccia di limone, il cacao, il cioccolato a pezzetti, il burro (scaldato a bagnomaria), i pinoli, lo zucchero, un pizzico di sale fino e le mele sbucciate e tagliate a fettine piccole.
4. Mischiare tutto l'impasto in modo omogeneo (nel caso tenda ad indurirsi, aggiungere del latte).
5. Imburrare una tortiera e spolverarla con pane grattugiato.
6. Mettere in forno caldo a 200-250 gradi per circa 1 ora e 30 minuti.
7. Per controllare la cottura, infilare nella torta uno stuzzicadenti; se esce asciutto, è cotta.



# Ciaccer (Chiacchiere)

Difficoltà: \*

## Ingredienti (per 120 chiacchiere):

- 500 g di farina bianca
- 100 g di zucchero semolato
- 50 g di burro
- 3 uova
- Marsala secco (o vino bianco)
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- 1 limone
- Vanillina
- Molto strutto per friggere

## Preparazione:

1. Versate sulla spianatoia la farina, lo zucchero semolato, una bustina di vanillina e la scorza grattugiata del limone. Mescolate gli ingredienti e fate la fontana.
2. Rompete in mezzo le tre uova intere, il burro ammorbidito a pezzetti e tre cucchiaiate di marsala.
3. Impastate molto bene, unendo poco marsala se la pasta risultasse troppo soda (le uova possono essere di dimensioni diverse).
4. Far riposare alcuni minuti, poi stendete con il mattarello fino a ottenere una sfoglia sottile, simile a quella delle tagliatelle.
5. Con una rotellina dentata, ricavate dei pezzi di pasta della misura di cm 8 x 12, facendo dei tagli nel mezzo e lasciando unite le estremità.
6. In una casseruola, fate scaldare abbondante strutto. Quando è ben caldo, mettete una o due chiacchiere per volta (a seconda delle dimensioni del recipiente).
7. Intrecciate ogni striscia di pasta in modo irregolare e lasciate dorare le chiacchiere da tutti i lati.
8. Scolatele e sistematele su un foglio di carta assorbente per eliminare l'eccesso di grasso, quindi spolverizzatele di zucchero a velo.
9. Proseguite fino a friggere tutte le chiacchiere. Si possono gustare sia calde che fredde.



# Miascia (specialità di Tremezzo - Como)

**Difficoltà:** \*

## **Ingredienti:**

- 150 g di latte
- 100 g di pane raffermo
- 50 g di zucchero semolato
- 50 g di burro
- 1 uovo
- 1 mela
- 1 pera
- Scorza di limone
- Uva fresca (una manciata di acini)
- Un rametto di rosmarino
- Sale
- 1 cucchiaio scarso di farina bianca
- 1 cucchiaio scarso di farina gialla
- Uvetta sultanina
- Zucchero in granella
- Olio d'oliva

## **Preparazione:**

1. Tagliate il pane a fettine e mettetelo in una ciotola, versandovi sopra il latte. Lasciate ammorbidire per circa un'ora.
2. Unite un pizzico di sale, la mela e la pera mondate e tagliate a fettine, un po' di scorza di limone grattugiata, lo zucchero, la farina bianca e gialla, l'uva fresca e l'uvetta sultanina ben lavata.
3. Mescolate e impastate gli ingredienti con l'uovo intero, lavorandoli con un cucchiaio di legno.
4. Imburrate una tortiera di diametro di 23 cm e sistematevi il composto, livellandolo bene.
5. Cospargete la superficie con il rimanente burro a fiocchetti, un filo d'olio d'oliva, zucchero in granella e le fogliette di rosmarino tritate.
6. Mettete la miascia in forno già caldo a 180° e lasciatela cuocere per circa un'ora.
7. Servitela tiepida.



# Lacciadei (Frittelle di Carnevale)

**Difficoltà:** \*

## **Ingredienti:**

- 500 g di farina
- 50 g di burro
- 3 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchierino di rum
- 50 g di uva sultanina
- Un pizzico di sale
- 5 mele ranette
- 1 bustina di lievito per dolci
- Zucchero
- Olio per friggere

## **Preparazione:**

1. Sbucciate le mele, togliete i torsoli e tagliatele a cubetti.
2. In una terrina, preparate una pastella non troppo densa sbattendo le uova con lo zucchero, il rum, il sale, il burro ammorbidito e a pezzettini, il latte e la farina. Aggiungete il lievito vanigliato.
3. Lasciate riposare la pastella per mezz'ora.
4. Unite le mele e l'uva sultanina ammorbidita.
5. Friggete a cucchiaiate grosse in olio fumante.
6. Togliete le frittelle appena cotte e fatele asciugare su un foglio di carta assorbente.
7. Disponetele su un piatto da portata e cospargetele di zucchero.

