

Giornata a tema regione Lombardia

EURO
RISTORAZIONE



Il menù che valorizza i prodotti e le ricette tipiche della Lombardia:

Risotto alla milanese

Cotoletta di pollo

Cavolfiore gratinato

Torta paradiso



Giornata a tema regione Lombardia



Ricetta tipica per la preparazione casalinga del tradizionale RISOTTO ALLA MILANESE



- Riso
- Brodo vegetale o di carne o besciamella
- olio extra vergine di oliva,
- cipolle,
- zafferano,
- formaggio
- burro
- sale.

Mantenere sul fuoco il **brodo** ben caldo, affettate le **cipolle** e grattugiate il **parmigiano reggiano**. Nella pentola per fare il risotto mettete a rosolare un po' di **olio extra vergine di oliva** con la **cipolla**. Prima che la cipolla imbiondisca toglierla, quindi versare il **riso** e lasciarlo tostare per circa 5 minuti. Unire poco alla volta il brodo bollente al riso.

Far cuocere il riso a fuoco vivace continuando a mescolare e aggiungendo il brodo man mano che viene assorbito dal composto. Dopo 15 minuti incorporare lo **zafferano**, il **burro** e il **formaggio**.

Giornata a tema regione Lombardia



STORIA: Le sue radici affondano nel Medioevo e, secondo le leggende, la ricetta avrebbe raggiunto il nord dalla Sicilia grazie ad alcuni mercanti arabi. Ma secondo le storie più accreditate le vicende del risotto allo zafferano sarebbero legate alla figura del maestro vetratista belga Valerio di Fiandra. Nel 1574 risiedeva a Milano perché impiegato nella realizzazione delle vetrate artistiche della cattedrale di Milano, il Duomo. Ai tempi tra i **pigmenti** più utilizzati spiccava proprio lo zafferano, impiegato per garantire alle vetrate un tocco dorato unico. Secondo gli scritti dell'epoca tra i suoi colleghi era presente un assistente noto proprio con il nomignolo di Zafferano, perché era solito inserire la spezia quasi in ogni colore per rendere il tutto più brillante. Una pratica così consueta che il Maestro era certo che, un giorno, il giovane avrebbe condito anche il **cibo** con lo zafferano. Per ribattere scherzosamente al rimbrotto l'assistente decise di mettere in pratica il tutto, e lo fece in occasione di un evento speciale ovvero il **matrimonio della figlia** del vetratista. Complotto direttamente con il cuoco gli chiese di aggiungere un pizzico di zafferano al riso al burro pronto per il banchetto, ottenendo però consensi immediati e grandi apprezzamenti. Secondo la leggenda il risotto giallo ottenne subito un grandissimo successo divenendo pietanza apprezzata in tutte le taverne e osterie di Milano.

Giornata a tema regione Lombardia

★ ★ ★ ★ ★
EURO
RISTORAZIONE

Ricetta tipica per la preparazione casalinga del tradizionale

COTOLETTA ALLA MILANESE



- **Fettina di pollo**
- **Uovo**
- **Pan pesto / farina di mais / farina 00**
- **Olio**
- **Sale**

Battete leggermente le fettine di petto di pollo in modo che abbiano tutte lo stesso spessore. Impanate le fettine di pollo nella farina una alla volta, assicurandovi che siano coperte in modo omogeneo su entrambi i lati e scrollando la farina in eccesso. Passate quindi le fettine nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato, avendo cura di ricoprirle in maniera omogenea. Friggeteli a fuoco vivo per alcuni minuti da entrambe le parti, lasciandoli ben dorare. Prelevate le fettine con una schiumarola scolandole bene e adagiatele su carta assorbente da cucina. Se desiderate potete distribuire un mix di erbe aromatiche fresche e tritate sulle cotolette ancora ben calde. Salate e servite le cotolette di pollo alla milanese con le classiche fettine di limone.

Giornata a tema regione Lombardia



STORIA: La parola cotoletta deriva dal francese *côte o côtelette*, e indica un pezzo di carne vicino alla costola, da cui appunto costolette e la *cutelèta* è invece la trasposizione dialettale del milanese. L'origine del piatto sembra risalga al 1134 e più precisamente al 17 settembre, giorno dell'onomastico di Satiro, il fratello del Vescovo Ambrogio. In quell'occasione venne preparato un banchetto e, tra le numerose pietanze, vennero servite anche delle costolette impanate e fritte. Il piatto però aveva il nome con cui lo chiamiamo noi oggi, ma *lombolos cum panitio*, probabilmente più simile a una scaloppina che a una cotoletta.

Leggenda narra che la tecnica della panatura risalga al Medioevo periodo in cui i nobili, per ostentare la loro ricchezza, pare usassero grattugiare l'oro sui loro piatti.

Ovviamente non tutti avevano questa possibilità e quelli che non potevano permettersela cercavano di simularla in maniera più economica. Avevano scoperto che unendo il pangrattato al rosso d'uovo, una volta cotto, si otteneva un colore molto simile a quello dell'oro.

Giornata a tema regione Lombardia

EURO
RISTORAZIONE

Ricetta tipica per la preparazione casalinga del tradizionale

CAVOLFIORE GRATINATO



- **Cavolfiore**
- **uova**
- **panna da cucina**
- **grana grattugiato**
- **sale.**

Lavate bene il **cavolfiore** e togliete tutte le foglie esterne, quindi fatelo lessare in acqua bollente salata in cui avrete aggiunto un cucchiaio di **aceto bianco**. Tenetelo ben saldo in modo che non si rompa. In una terrina sbattete le **uova**, aggiungete la **panna da cucina** e il **grana grattugiato**, salate. Staccate ora dal torsolo le roselline di cavolfiore e aggiungetele al miscuglio di uova, mescolando delicatamente. Prendete una pirofila da forno e imburratela.

Versatevi quindi il composto di cavolfiore e uova e passate in forno caldo a gratinare a 180° per circa mezz'ora fino a quando si sarà diventato ben dorato.

Giornata a tema regione Lombardia

EURO
RISTORAZIONE

Ricetta tipica per la preparazione casalinga del tradizionale

TORTA PARADISO



- Burro,
- zucchero semolato,
- farina 00,
- fecola di patate,
- uova,
- buccia grattugiata di limone
- zucchero vanigliato

Portare il **burro** a temperatura ambiente ed iniziare a montarlo. Quando sarà ben montato e soffice aggiungere tutti i **tuorli** uno per volta, e non aggiungere il successivo sino a quando il precedente non si sarà perfettamente amalgamato. Continuando a sbattere aggiungere prima dello **zucchero**, la **scorza** grattugiata del **limone**, poi la **farina** e la **fecola** fatta cadere a pioggia da un colino. Quando tutti gli ingredienti saranno ben lavorati, montare a neve ben ferma gli albumi, aggiungerne due cucchiainate all'impasto per ammorbidirlo e poi versare tutto il resto mescolando con delicatezza dall'alto verso il basso. Imburrare una tortiera, versarvi l'impasto e metterla in forno già caldo a 200° per circa un'ora. Controllare la cottura della torta con uno stecchino e una volta cotta toglierla dalla tortiera e lasciarla raffreddare. Servirla spolverizzata abbondantemente di **zucchero vanigliato**.

Giornata a tema regione Lombardia

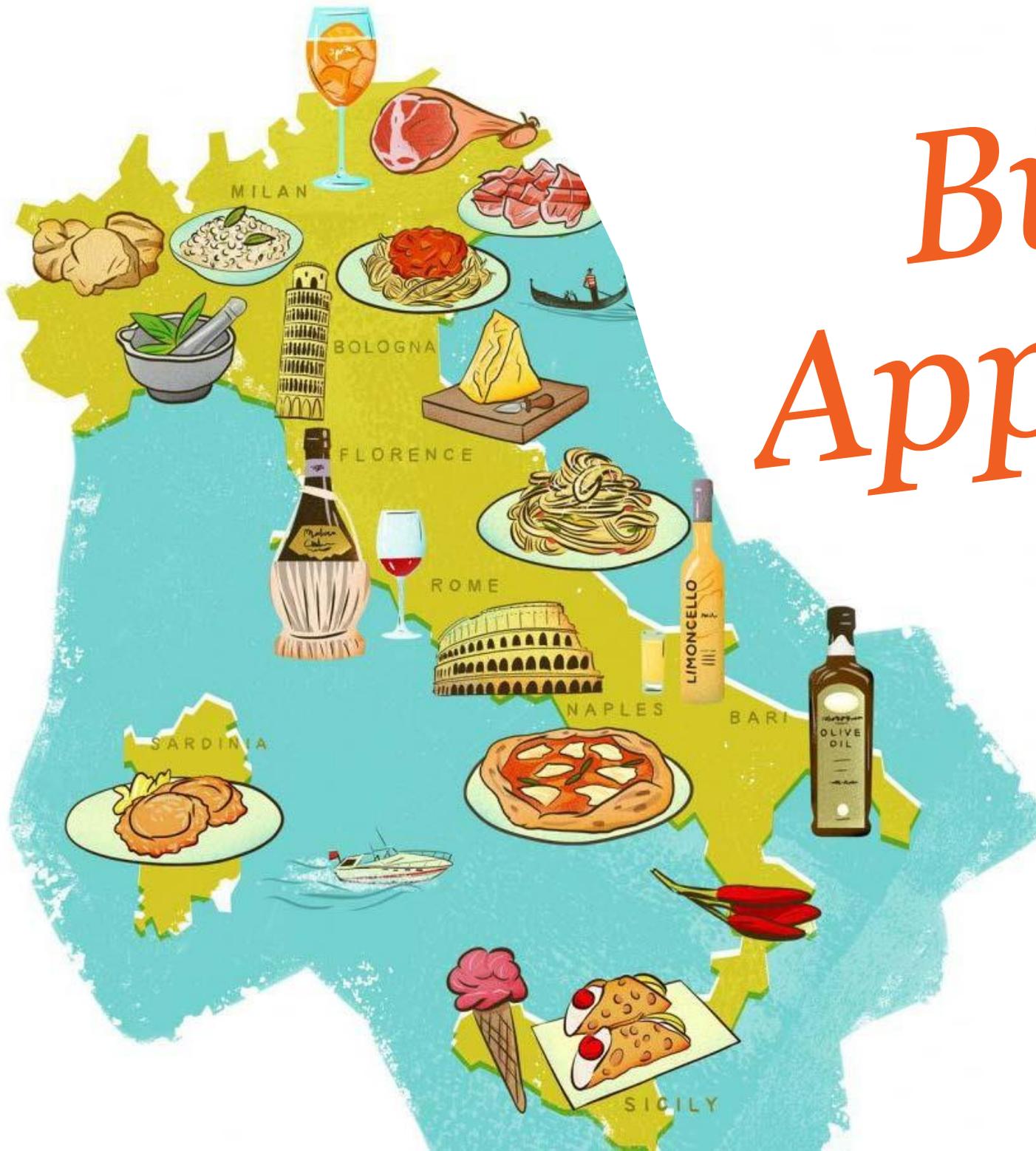


STORIA: La torta paradiso ha antiche origini lombarde e la leggenda vuole che sia stata inventata da un frate erborista della Certosa di Pavia. Il religioso successivamente la propose ai suoi confratelli che, colpiti della bontà del dolce, la chiamarono la "Torta del paradiso".

Solo nel 1878 il pasticcere pavese *Enrico Vigoni*, titolare e fondatore della "Pasticceria Vigoni" tutt'oggi esistente nel centro di Pavia, su invito del marchese Cusani Visconti, codificò la ricetta della torta paradiso facendola diventare famosa in tutta la penisola italiana. La Pasticceria Vigoni è divenuta uno dei locali storici d'Italia. La torta paradiso ottenne un premio a Roma nel 1888 e divenne famosa soprattutto grazie all'Esposizione internazionale di Milano del 1906.

Il dolce è inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali lombardi con il nome "torta del paradiso".

Buon Appetito!



★★★★★
EURO
RISTORAZIONE