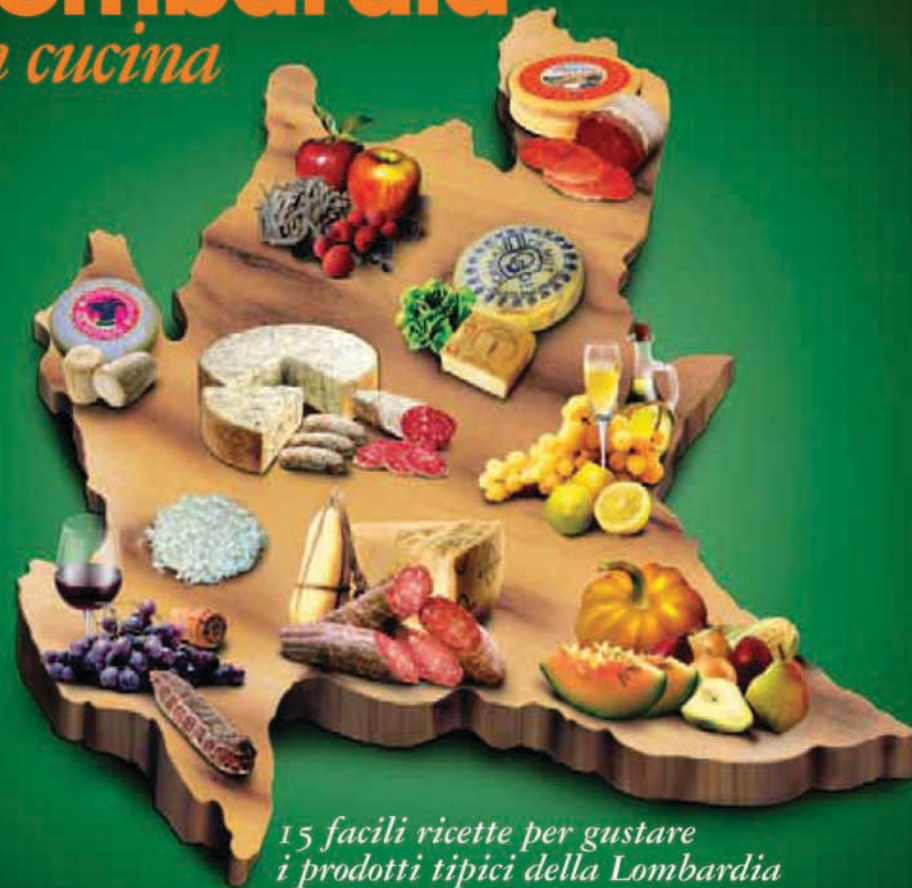


Lombardia *in cucina*



*15 facili ricette per gustare
i prodotti tipici della Lombardia*



Sempre più la Lombardia è riconosciuta a livello nazionale ed internazionale quale importante riferimento agroalimentare ed enogastronomico grazie ai suoi numerosi prodotti tipici, ed agli instancabili interpreti della cucina tradizionale che, con questi, creano dei veri e propri capolavori del “buon gusto”.

Evidente è l’impegno di tutto il sistema agroalimentare lombardo, di cui mi sento parte, a favore di politiche per la qualità e la sicurezza alimentare, sempre nel rispetto delle antiche tradizioni che hanno fatto la sua storia. Non c’è luogo del nostro territorio, infatti, che non si contraddistingua per il suo vino, il suo formaggio o i suoi salumi, piuttosto che per un rinomato ristorante o per un’apprezzata trattoria.

Per valorizzare ancor più questo patrimonio che custodiamo da tempo, oltre che per promuoverne ulteriormente la conoscenza, si è pensato di riunire in questo libro alcuni suggerimenti per preparare piatti prelibati, semplici e veloci da realizzare, utilizzando prodotti “made in Lombardia” facilmente reperibili e che, al contempo, ben si prestano a “trasformarsi” in un pranzo o in una cena da gran gourmet!

Le ricette proposte possono essere considerate “piatto unico”, ma se deciderete di prepararne due o tre contemporaneamente potrete degustare sfiziosi “assaggi di Lombardia”, spaziando tra ciò che offrono le montagne di Valtellina, la Pianura Padana, i nostri laghi o le colline moreniche.....tutto in abbinamento a vini e spumanti rigorosamente lombardi.

Se poi vorrete dilettarvi con altre ricette più impegnative, vi invito a dimostrare tutta la vostra abilità cimentandovi nella preparazione delle numerose “proposte culinarie” presenti nell’apposita sezione del sito “www.buonalombardia.it”.

Buon appetito e buona Lombardia a tutti!



Indice delle ricette:

<i>PROVOLONE VALPADANA ALLA PIZZAIOLA</i>	5
<i>BRESAOLA DELLA VALTELLINA E MELE DI VALTELLINA</i>	7
<i>CROSTINI DI PANE, GORGONZOLA E MOSTARDA DI CREMONA</i>	9
<i>INSALATA GRECA AL GRANA PADANO</i>	11
<i>RISOTTO CON FORMAGGELLA DEL LUINESE E PERE MANTOVANE</i>	13
<i>VALTELLINA CASERA DORATO CON SPICCHI DI CARCIOFI</i>	15
<i>FETTINE DI SALAME CREMONA CON COMPOSTA DI CIPOLLE IN AGRODOLCE</i>	17
<i>INSALATA AUTUNNALE CON SALAME DI VARZI</i>	19
<i>INSALATA DEL CAMPANONE CON SALAME BRIANZA</i>	21
<i>MOUSSE DI PARMIGIANO REGGIANO CON BRUSCHETTA</i>	23
<i>INVOLTINI AL TALEGGIO</i>	25
<i>FILETTO DI GRAN SUINO PADANO ALL'ACETO BALSAMICO E MIELE</i>	27
<i>GELATINA ALLO SFORZATO AROMATICO E FRUTTI DI BOSCO</i>	29
<i>ZUPPETTA DI MELONE E MENTA</i>	31
<i>MOUSSE ALLA RICOTTA E MIELE MILLEFIORI</i>	33



15'

PROVOLONE VALPADANA ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

8 fette di Provolone Valpadana
DOP tipo dolce, da circa 60 g
l'una oppure 4 da 120 g

500 g di polpa di pomodoro

2 spicchi d'aglio

un pezzetto di peperoncino

3 cucchiaini di olio extravergine
di oliva Laghi Lombardi DOP

origano q.b.

sale q.b.

Versate l'olio in un capiente tegame, appena comincerà a soffriggere unite l'aglio schiacciato e lasciatelo rosolare dolcemente per alcuni secondi, quindi versate la polpa di pomodoro. Aggiungete il peperoncino, salate e mescolate e lasciate cuocere per circa 10 minuti a recipiente coperto. Alla scadenza del tempo, scoperchiate il tegame e disponetevi le fette di Provolone Valpadana, sovrapponendole un po' se sarà necessario. Cospargete con l'origano a piacere. Coprite il tegame e lasciate cuocere ancora per pochi minuti sino a che il Provolone Valpadana comincerà a fondere.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Da accostare con:

Franciacorta DOCG Brut





BRESAOLA DELLA VALTELLINA E MELE DI VALTELLINA

Ingredienti per 4 persone: Disponete la Bresaola della Valtellina su un piatto di portata.

200 g di Bresaola della
Valtellina IGP a fette

Tagliate le mele a fettine sottili, passatele in padella con il
burro e posatele sulla bresaola.

2 Mele di Valtellina IGP

Guarnite ogni fettina di mela con una cucchiata di
marmellata di mirtilli.

100 grammi
di marmellata di mirtilli

30 g di burro

Tempo di preparazione: 10 minuti

Da accostare con:

Valtellina Superiore DOCG Valgella





15'

CROSTINI DI PANE, GORGONZOLA E MOSTARDA DI CREMONA

Ingredienti per 4 persone: Ritagliate dalla parte centrale del filoncino 12 fettine di pane, tutte uguali, dello spessore di circa un centimetro. Tostatele leggermente. Mettete in una ciotola il Gorgonzola, il caprino e lo yogurt. Lavorateli bene insieme, con un cucchiaino di legno, finché saranno diventati una crema uniforme, perfettamente amalgamata. Ricoprite i crostini di pane, tostati e tiepidi, con la crema di formaggi. Disponete i pezzi così preparati su un piatto da portata. Completate ogni pezzo con un paio di dadini di mostarda di frutta. Guarnite con alcuni fili d'erba cipollina e servite subito.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Da accostare con:
San Martino della Battaglia DOC





15'

INSALATA GRECA AL GRANA PADANO

Ingredienti per 4 persone: Lavate e pulite le verdure; spezzettate l'insalata, affettate la carota, i pomodori e i ravanelli.

un cespo di lattuga

una carota

4 pomodori

qualche ravanello

200 g di Grana
Padano DOP 15 mesi

200 g di mais in scatola

un vasetto di yogurt magro

qualche foglia di menta

20 ml di olio extravergine
di oliva Garda DOP

poco sale

Mescolate le verdure e il mais sgocciolato. Tagliate a pezzetti il Grana Padano e unitelo alle verdure. Amalgamate lo yogurt con l'olio extravergine, un pizzico di sale, e qualche foglia di menta spezzettata. Conditte l'insalata e servite.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Da accostare con:

Terre di Franciacorta DOC Bianco





RISOTTO CON FORMAGGELLA DEL LUINESE E PERE MANTOVANE

Ingredienti per 4 persone: Fate imbiondire la cipolla dopo averla tritata e aggiungete il riso.

350 g di riso Carnaroli

80 g di burro

1/2 cipolla

un bicchiere
di vino bianco secco

una Pera Mantovana IGP

200 g di Formaggella
del Luinese DOP

brodo di carne q.b.

sale e pepe q.b.

Fatelo rosolare; a questo punto unite il vino e fatelo evaporare.

Continuate versando il brodo poco alla volta; a metà cottura aggiungete sale e pepe, 100 g di Formaggella del Luinese tagliata a piccolissimi cubetti e la pera anch'essa tagliata a cubetti.

I rimanenti 100 g di Formaggella del Luinese saranno serviti in scaglie direttamente sul risotto.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Da accostare con:

Garda Colli Mantovani DOC Bianco





VALTELLINA CASERA DORATO CON SPICCHI DI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

400 g di formaggio Valtellina
Casera DOP, giovane

80 g di farina di mais
finissima o farina gialla precotta

5 g di trito di salvia e rosmarino

50 g di pangrattato

40 g di farina bianca

2 uova

4 carciofi

olio extravergine di oliva
Laghi Lombardi DOP

Pulite i carciofi e tagliateli a spicchi.

Cuoceteli in padella con un filo d'olio tenendoli croccanti.

Tagliate il formaggio a forma desiderata, infarinate e passate nell'uovo battuto, impanate nella farina di mais mescolata con il pangrattato e il trito di erbe. Dorate in padella con l'olio.

Depositare su carta assorbente e servite con i carciofi croccanti.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Da accostare con:

Valtellina Superiore DOPG Sassella





FETTINE DI SALAME CREMONA CON COMPOSTA DI CIPOLLE IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone: Pulite accuratamente le cipolle e tagliatele finemente.

200 g di Salame Cremona IGP

200 g di cipolle rosse,
possibilmente di Breme (PV)

50 g di zucchero di canna

5 g di sale

100 g di vino rosso

100 g di aceto di vino rosso

5 g di pepe e chiodi di garofano

olio extravergine
di oliva Garda DOP

Versate in una pentola il vino insieme all'aceto ed unite le spezie, il sale e lo zucchero di canna. Portate il tutto a ebollizione e fate bollire per tre minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare le cipolle direttamente nel loro liquido di cottura.

Una volta raffreddate scolatele e servitele sul piatto con un filo d'olio extravergine, accompagnandole al Salame di Cremona affettato. Le cipolle in agrodolce si possono conservare in vaso, coperte d'olio, in luogo fresco per almeno 15 giorni.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Da accostare con:

Valcalepio DOC Rosso





INSALATA AUTUNNALE CON SALAME DI VARZI

Ingredienti per 4 persone:

200 g di Salame di Varzi DOP

500 g di funghi porcini, freschi

60 g di rucola

1/2 cucchiaino di timo

50 g di formaggio Bagoss
(alternativa Formai de Mut
dell'Alta Valle Brembana DOP)

4 fichi maturi

2 cucchiaini di olio extravergine
di oliva del Garda DOP

1 cucchiaino di aceto di vino rosso

sale e pepe q.b.

Pulite i funghi porcini e tagliateli a fettine sottili, badando di togliere la parte spugnosa. Tagliate a bastoncino, oppure a scaglie, il formaggio e unite questi ingredienti in una terrina, insieme con le foglioline di timo e la rucola. Per il condimento dell'insalata, preparate una vinegrette, facendo sciogliere in una ciotola il sale nell'aceto di vino rosso ed unendovi successivamente l'olio extravergine e una macinata di pepe. Amalgamate bene il tutto e versate il condimento direttamente sull'insalata, che avrete disposto centralmente sui piatti. Tagliate il Salame di Varzi a cubetti e distribuiteli sul piatto, guarnendo a piacere con i fichi tagliati a spicchi.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Da accostare con:

Oltrepo Pavese DOC Bonarda (vivace)





INSALATA DEL CAMPANONE CON SALAME BRIANZA

Ingredienti per 4 persone:

200 g di Salame Brianza DOP

200 g di fagioli
cannellini già cotti

100 g di cuore di sedano

150 g di pomodorini

succo di 1 limone

olio extravergine di oliva
Laghi Lombardi DOP

sale e pepe q.b

Tagliate il sedano e i pomodorini a cubetti, aggiungeteli in una insalatiera ai fagioli cannellini già cotti in precedenza e condite il tutto con il succo del limone, salate e pepate. Aggiungete l'olio e servite l'insalata sui piatti con fette di Salame Brianza disposte a raggiera.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Da accostare con:

San Colombano DOC Rosso (vivace)





MOUSSE DI PARMIGIANO REGGIANO CON BRUSCHETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di ricotta
- 200 g di Parmigiano Reggiano DOP
- 10 g di erba cipollina
- 500 g di pane bianco tipo filone francese
- 100 g di pomodoro a cubetti
- 5 g di paprika dolce
- 5 g di prezzemolo tritato
- sale e pepe q.b.

In una ciotola preparate la mousse, amalgamando bene la ricotta con il Parmigiano Reggiano, salate il tutto e unite l'erba cipollina tritata finemente. Tagliate a fette il filone di pane e tostatelo leggermente in forno. Aiutandovi con due cucchiari formate quattro quenelle (vedi foto) di mousse e disponetele su ogni piatto alternandole a forma di petalo con le fette di pane tostato. Al centro aggiungete i pomodori a cubetti, condite il tutto con olio e prezzemolo tritato e completate il piatto spruzzando con paprika le quenelle.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Da accostare con:

Lugana DOC Spumante





15'

INVOLTINI AL TALEGGIO

Ingredienti per 4 persone:

4 cuori di radicchio
rosso di Treviso

150 g di Taleggio DOP

1 cucchiaino di aceto balsamico

1 cucchiaino di olio extravergine
di Laghi lombardi DOP

Farcite i cuori di radicchio con il Taleggio. Legate il tutto preparando degli involtini. Disponete gli involtini di radicchio e Taleggio sulla teglia ricoperta con carta da forno e conditeli con l'olio extravergine e l'aceto balsamico.

Passate il tutto in forno già caldo a 150° per 10 minuti.

Sfornate e disponete gli involtini sui singoli piatti, guarnendo con qualche foglia di radicchio.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Da accostare con:

Garda Classico DOC Chiaretto





FILETTO DI GRAN SUINO PADANO ALL'ACETO BALSAMICO E MIELE

Ingredienti per 4 persone:

Per il filetto:

- 12 filettini di Gran Suino Padano DOP (500 g)
- 40 g di lardo
- 60 g di scalogno
- 2 cucchiaini di aceto rosso
- 80 g di miele di castagno
- olio extravergine di oliva Garda DOP
- sale e pepe q.b.

Per gli sformatini:

- 400 g di verza
- 80 g di cipolla bianca
- 40 g di olio extra vergine di oliva Garda DOP
- 12 g di pinoli
- 120 g di vino bianco
- 4 g di uva sultanina
- sale q.b.

Aromatizzate i filettini di suino coprendoli con lo scalogno e l'olio per qualche minuto. Bardate quindi i filetti con il lardo, fissateli con degli stuzzicadenti e cuoceteli nell'olio fintanto che non saranno dorati. Toglieteli dalla pentola e manteneteli al caldo.

Sfumate il fondo di cottura con l'aceto e il miele, rimettete il tutto sul fuoco e fate ridurre il sugo fino ad ottenerne almeno la metà.

Si consiglia di servire i filetti accompagnandoli con degli sformatini di verza: stufate in padella le verze con la cipolla, bagnate con il vino e lasciate evaporare. Aggiungete i pinoli e l'uvetta, regolate di sapore e mettetle il composto negli appositi stampini imburrati. Cuocete in forno già caldo a 180° per 20 minuti.

**Tempo di preparazione: 15 minuti per i filetti,
40 minuti per la preparazione
e la cottura degli sformatini**

Da accostare con:

Franciacorta DOCG Satèn





GELATINA ALLO SFORZATO AROMATICO E FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti per 4 persone: Mettete a bollire il vino con lo zucchero, i chiodi di garofano e la cannella. Nel frattempo ammorbidite la gelatina in acqua fredda, strizzatela ed aggiungetela al vino ancora caldo, dopo averlo filtrato dalle spezie. Versate il liquido ottenuto, dividendolo in quattro bicchieri.

200 g di frutti di bosco freschi

2 dl di vino Sforzato di Valtellina DOCG

5 g di colla di pesce

70 g di zucchero

10 chiodi di garofano

una stecca di cannella

Rimponeteli in frigorifero a raffreddare per almeno 2 ore. Togliete la gelatina dal frigorifero e aggiungete i frutti di bosco. Servite la gelatina direttamente nei bicchieri.

Tempo di preparazione: 15 minuti, raffreddamento in frigorifero 2 ore

Da accostare con:
Sforzato di Valtellina DOCG





15'

ZUPPETTA DI MELONE E MENTA

Ingredienti per 4 persone:

un melone mantovano

100 g di zucchero

il succo di un limone

30 g di menta fresca

30 g di bastoncini di avena

100 g di panna montata

Sbucciate il melone, tagliatelo e privatelo dei semi.

Tagliate le fette a dadini e frullate la polpa di melone, unendo le foglie di menta sminuzzate, lo zucchero e il succo del limone. Versate il composto in ciotoline ben ghiacciate, aggiungendovi i bastoncini di avena come guarnizione e ultimate ogni porzione con un ciuffo di panna montata.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Da accostare con:

Oltrepo Pavese DOC Malvasia (secco)





15'

MOUSSE ALLA RICOTTA E MIELE MILLEFIORI

Ingredienti per 4 persone: In una terrina montate gli albumi con lo zucchero a velo. A parte montate la panna non completamente, ma badando di lasciarla ancora un poco cremosa. Setacciate la ricotta, unitevi la colla di pesce fatta sciogliere nel rhum, mescolate bene e aggiungete gli albumi montati precedentemente e la panna. Mescolate delicatamente e versate la mousse di ricotta in alcuni stampini che riporrete in frigo per un paio d'ore. Sformate e servite la mousse sui piatti, versandovi sopra il miele millefiori scaldato per qualche minuto a bagnomaria in un pentolino. Guarnite a piacere con qualche fragola.

Tempo di preparazione: 15 minuti, raffreddamento in frigorifero 2 ore

Da accostare con:

Oltrepo Pavese DOC Moscato





BuonaLombardia.it (www.buonalombardia.it) è il sito dedicato ai prodotti agroalimentari di qualità della Lombardia, un ricco patrimonio di informazioni messe a disposizione di tutti: consumatori, operatori del settore e tutti quanti siano interessati a scoprire gli angoli più gustosi della Lombardia. BuonaLombardia.it è soprattutto un sito da “gustare” per conoscere i prodotti enogastronomici di qualità e tradizionali lombardi, che più si caratterizzano per un forte legame con la cultura e la tradizione. Il sito contiene storia, interessanti aneddoti riferimenti e tutte le informazioni su i 25 prodotti tipici Dop e Igp della Lombardia, i 57 vini Doc e Docg e i 225 prodotti tradizionali della regione. Inoltre 110 ricette, complete di tabella nutrizionale, consigli e curiosità, tratte da “Per un codice della cucina lombarda”, offrono un’ampia panoramica sulle più antiche tradizioni della cucina popolare lombarda, cui si aggiungono altre ricette a base di prodotti tipici.

Aggiornate costantemente, potete trovare tante iniziative e opportunità – corsi e degustazioni, proposte di itinerari tematici, appuntamenti enogastronomici – che vi porteranno alla scoperta dei sapori del territorio e della vita dell’agricoltura in Lombardia.

Sempre più innovativo, il portale Buonalombardia.it è anche una sorta di vetrina/mercato virtuale, in cui i consumatori più attenti potranno trovare i riferimenti degli imprenditori agricoli che operano in Lombardia la vendita diretta di vino, formaggi e salumi tipici, miele e prodotti biologici...

Nella sezione di Educazione Alimentare insegnanti, genitori e ragazzi potranno scoprire il territorio e l’agricoltura con schede e approfondimenti espressamente dedicate, nonché i tanti progetti regionali e provinciali che promuovono la conoscenza del mondo rurale e la diffusione di uno stile di vita più sano, a contatto con la natura e nel rispetto dell’ambiente.

Ogni mese articoli aggiornati vi faranno conoscere i prodotti di stagione che dal campo giungono sulla vostra tavola, e gli alimenti sotto ogni punto di vista: gusto, qualità, nutrizione, benessere, tradizioni, cultura. Materiale informativo, ricette, consigli e pubblicazioni per approfondire a casa, a scuola i temi dell’Educazione Alimentare: c’è un percorso per insegnanti/educatori con proposte didattiche regionali in atto e unità didattiche, uno per gli studenti con giochi virtuali e proposte pratiche per conoscere il territorio e le produzioni agricole, uno per i genitori con i trucchi per insegnare ai piccoli la consapevolezza del momento del pasto...

Ma anche tante informazioni e proposte per tutti, per riscoprire il legame tra produzione e territorio, per praticare un consumo informato e consapevole, per riacquistare un rapporto diretto con il mondo agroalimentare e la terra...

Nato dall’impegno congiunto della Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia e di Unioncamere Lombardia, il sito è stato pensato anche come bacheca informativa e punto di riferimento per imprenditori e professionisti agricoli e della ristorazione, che oltre a trovare dati completi ed esaustivi sui prodotti, potranno rimanere aggiornati sulle opportunità, i finanziamenti e le iniziative di promozione organizzate da queste istituzioni per accompagnare le aziende di prodotti lombardi sui mercati del mondo.

Buonalombardia.it offre inoltre un aggiornatissimo servizio Meteo per la Lombardia, oltre ad un vero patrimonio di conoscenze interessanti e uniche, aggiornate da una redazione dedicata e facilmente consultabili grazie ad un efficiente motore di ricerca interno.

Per maggiori informazioni: www.buonalombardia.it



ELENCO PRODOTTI TIPICI

Prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)

Foraggi: Bitto; Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana; Gorgonzola; Grana Padano; Parmigiano Reggiano; Provolone Valpadana; Quartirolo Lombardo; Taleggio; Valtellina Casera; Formaggella del Luinese (in protezione transitoria); Salva Cremasco (in protezione transitoria).
Salumi: Salame Brianza; Salame di Varzi; Salamini Italiani alla Cacciatora; Gran Suino Padano (in protezione transitoria).

Prodotti Vegetali:

Olio Extravergine di Oliva Garda Bresciano; Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi.

Prodotti a Indicazione Geografica Protetta (IGP)

Bresaola della Valtellina; Salame Cremona (in protezione transitoria); Salame d'Oca di Mortara; Cotechino Modena; Mortadella Bologna; Zampone Modena; Pera Mantovana; Mele di Valtellina (in protezione transitoria).

Vini a Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Botticino; Capriano del Colle; Cellatica; Garda Classico; Garda; Garda Colli Mantovani; Lambrusco Mantovano; Lugana; Moscato di Scanzo; Oltrepò Pavese; San Colombano; San Martino della Battaglia; Terre di Franciacorta; Valcalepio; Valtellina.

Vini a Denominazione di Origine Controllata e garantita (DOCG)

Franciacorta; Sforzato di Valtellina; Valtellina Superiore; Oltrepò Pavese Metodo Classico.

Vini a Indicazione Geografica Tipica (IGT)

Bergamasca, Benaco Bresciano, Montenetto di Brescia, Ronchi di Brescia, Sebino, Valcamonica, Provincia di Mantova, Sabbioneta, Quistello, Alto Mincio, Collina del Milanese, Provincia di Pavia, Terrazze Retiche di Sondrio, Ronchi Varesini.



Regione Lombardia

Direzione Generale Agricoltura

www.agricoltura.regione.lombardia.it - www.buonalombardia.it



Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste

Struttura Promozione dell'Agroalimentare Lombardo

Tel. 02.67.404.1

Progetto grafico: **THE OTHERS** ADVERTISING

Fotografie: Andrea Basci

Si ringrazia per la collaborazione i Consorzi di Tutela e Geocooking