

La Lombardia

Margottini alla bergamasca



Per 10 persone

- 700 g di semolino giallo
- 400 g di groviera
- 250 g di burro
- 1,8 l circa di brodo di carne
- 150 g di grana grattugiato
- 10 tuorli d'uovo
- Pane grattugiato qb
- Sale e pepe qb

1. Mettere poco brodo in una casseruola e portare ad ebollizione.
2. Versarvi poco alla volta e sempre mescolando il semolino.
3. Continuare la cottura a fuoco moderato per circa 30 minuti.
4. Togliere dal fuoco e unire 150 g di burro, il grana e il pepe.
5. Imburrare 20 stampini (margottini) a pareti piuttosto alte e spolverizzarli di pane grattugiato.
6. Tagliare a fettine sottili la groviera.

7. Mettere in uno stampo un poco di polenta di semolino e con un cucchiaino bagnato stenderla foderando il bordo e le pareti del recipiente.
8. Rivestire la polenta con fettine di groviera e mettere al centro un tuorlo d'uovo, badando di non romperlo, salarlo e ricoprirlo con un'altra fettina di groviera.
9. Chiudere l'apertura con la polenta di semolino facendola aderire ai bordi.
10. Disporre gli stampi in una placca e cuocere in forno a 190° per 7-8 minuti.
11. A cottura ultimata sfornarli sul piatto di portata e servire subito.

Note:

Li abbiamo serviti su una crema di parmigiano: abbiamo preparato una besciamella molto molto morbida e vi abbiamo aggiunto abbondante parmigiano.

Per finire una generosa macinata di pepe nero.

La Lombardia

Pizzoccheri della Valtellina



Per 10 persone

- 500 g di farina di grano saraceno
- 250 g di farina bianca
- 2 kg di patate
- 1 verza
- 150 g di burro
- Formaggio magro della Valtellina
- Salvia
- Sale e pepe qb

1. Mescolare le due farine, unire un poco di sale e impastare con acqua fino ad ottenere un impasto liscio e consistente.
2. Stendere la pasta non troppo sottile e tagliare i pizzoccheri.
3. Tagliare a strisciole la verza e a dadini di 5-6 mm di lato le patate.
4. In una pentola mettere dell'acqua salata e, quando avrà raggiunto il bollore, mettervi la verza, dopo qualche minuto aggiungere le patate e, dopo altri 5 minuti circa mettere i pizzoccheri.

5. La cottura deve essere al dente.
6. Scolare il tutto, versare su un piatto capiente e mescolare con abbondante formaggio della Valtellina.
7. Impiattare in terrine individuali, cospargere ancora generosamente di formaggio e infine irrorare con burro fuso.

Note:

se l'impasto faticasse a compattarsi, aggiungere un albume

La Lombardia

Gnocchi di patate e zucca



Per 10 persone

- 700 grammi di purea di patate (patate lessate con la buccia partendo da acqua fredda e schiacciate)
 - 300 grammi di purea di zucca (zucca cotta in forno, prima coperta con stagnola, poi scoperta per farla asciugare e passata al setaccio fine)
 - 300 grammi di farina
 - 2 tuorli d'uovo
 - Sale, pepe e noce moscata qb
1. Mettere sulla spianatoia le puree ancora calde e la farina, insaporire con la noce moscata, aggiungere il tuorlo d'uovo e impastare abbastanza velocemente, per evitare che il composto diventi coloso.
 2. Sulla spianatoia leggermente infarinata formare dei bigoli della grossezza di un mignolo e tagliarli della lunghezza di 2 cm. Fare scivolare i pezzetti sul pettine rigagnocchi o su una forchetta o su una grattugia, schiacciandoli leggermente con il

pollice per creare una cavità che raccolga il sugo.

3. Infarinare gli gnocchi per evitare che si attacchino.
4. Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata, pochi alla volta, non appena vengono a galla levarli delicatamente con una schiumarola.

Note:

Li abbiamo conditi con burro e salvia e serviti su una crema di taleggio: abbiamo preparato una besciamella molto morbida e vi abbiamo aggiunto del taleggio fino alla fusione.

Per completare il piatto una generosa macinata di pepe nero e julienne di prosciutto leggermente rosolato.

La Lombardia

Ossobuco di vitello con la gremolada



Per 10 persone

- 10 ossibuchi di vitello da porzione
- 100 g di burro
- 250 g di mirepoix tritata piuttosto fine
- 2 spicchi di aglio
- 2 dl di vino bianco
- 400 g di concassé di pomodoro (pomodoro scottato, spellato, privato dei semi e tagliato a dadini di 4-5 mm di lato)
- 5 dl di brodo
- Farina qb
- Sale e pepe qb
- Prezzemolo e scorza di limone

1. Incidere il tessuto connettivo (la pellicola bianca) degli ossibuchi per non farli arricciare, infarinarli leggermente e rosolarli a lungo da ambo le parti con 80 g di burro, poi salarli.
2. Col rimanente burro far imbiondire la mirepoix e uno spicchio d'aglio.
3. Unire gli ossibuchi in modo che stiano ben sferzi nella casseruola, bagnare con il vino

e far evaporare.

4. Aggiungere il pomodoro e il brodo, coprire e far sobbollire circa un'ora e mezza, rigirando la carne e aggiungendo acqua se occorre.
5. Nel frattempo preparare la gremolada mescolando 1 cucchiaino d'aglio tritato, 2 di scorza di limone grattugiata e 4 di prezzemolo tritato.
6. A cottura ultimata aggiungere un pizzico di pepe, disporre gli ossibuchi sul piatto da portata, velare con la salsa di cottura e cospargere con la gremolada.
7. Servire con risotto alla milanese o con puré di patate.

La Lombardia

Torta sbrisolona



Per una torta

- 100 g di farina gialla
- 300 g di farina bianca
- 200 g di mandorle sbucciate e tritate (più una decina per la decorazione)
- 150 g di strutto (o burro)
- 2 tuorli d'uovo
- 100 g di zucchero
- Buccia grattugiata di 1 limone
- Aroma di vaniglia

1. Tritare le mandorle (non deve risultare una farina ma una graniglia).
2. Lavorare la farina e il burro fino ad ottenere una sabbia grossolana (sabbiafura).
3. Aggiungervi le mandorle, lo zucchero, i tuorli, lo strutto (o il burro) freddo, buccia di limone e aroma di vaniglia.
4. Lavorare gli ingredienti senza impastare troppo, il risultato dev'essere un composto a grumi.
5. Far cadere a pioggia il composto di briciole di impasto in una tortiera precedentemente

imburata e infarinata (o rivestita di carta da forno), senza pressarlo.

6. Disporre in superficie alcune mandorle con la buccia come decorazione.
7. Cuocere a 180° per circa un'ora.

Note:

L'abbiamo servita accompagnata da un bicchierino di crema inglese e due supreme di arancia.