

## ANTIPASTI

### CIPOLLE RIPIENE DI MAGRO

- 1 cipolla (a testa) piena
- 2 etti formaggio magro (crescenza)
- 2 uova intere
- 1 etto pane grattugiato
- 1 etto noci tritate
- noce moscata
- pepe e sale

Sbollentare le cipolle in acqua salata, quando sono fredde togliere il cuore, tritarlo con gli altri ingredienti (non usare tutto il pane grattugiato perché servirà per spolverizzare).

Riempire le cipolle con il composto, farne un mucchietto. Spolverizzare col pane grattugiato, aggiungere fiocchetti di burro. Mettere il tutto in una pirofila imburrata.

Si serve col parò e polenta.

### MORTADELLA DI FEGATO CON VERZE, ALL'AGRO

Mortadella di fegato di ottima qualità lessata, servita fredda con verze scottate per cinque minuti in acqua bollente salata, condite con olio d'oliva, sugo di limone, sale e pepe.

### CARNE SECCA

È ottenuta facendo essiccare sul camino muscoli di manzo o di capra lasciati avvolti nella loro fascia. Sono pronti quando sono diventati ben secchi.

Si conservano all'aria, cosparsi di pepe e fogli di alloro tritato.

*Vino consigliato:* Valtellina DOC

### LATTUGA AMARA ARROSTITA NEL BURRO

Dopo aver scottato i ceppi di lattuga si tagliano in quattro e, dopo averli ben scolati, si passano al burro.

### SAVOIARDA

- gr. 300 di testina di vitello e di maiale lessata
- gr. 100 di lingua salmistrata
- gr. 100 di peperoni rossi sott'aceto
- gr. 100 di peperoni gialli sott'aceto
- gr. 100 di cetriolini verdi sott'aceto
- gr. 100 di tonno
- gr. 50 di acciughe salate pulite
- gr. 50 di cipollina cruda affettata sottilmente
- 1 cucchiaino di capperi sott'aceto
- 1 cucchiaino di prezzemolo trito
- olio, aceto, sale e pepe

Tagliare a fettine sottilissime la testina ben cotta, che deve essere della parte più carnosa, la lingua e i sottaceti nel senso della maggior lunghezza. La cipollina va lasciata un po' nell'acqua per perdere il piccante. Tritare le acciughe e mischiare bene come per una insalata.

*Vino consigliato:* Chiavennasca rosato

### SALAMINI ALLA MODA DELL'AMELIA (per 6 persone)

- 6 salamini freschi (100 gr. circa cadauno)
- 800 gr. di porri
- 1/2 kg. di patate
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 dado per brodo
- 3 cucchiaini d'olio
- sale, se necessario

In una casseruola, possibilmente di coccio, mettetevi i porri tagliati a pezzetti, le patate tagliate a tocchetti, i salamini (non punti), il vino, l'olio, il dado e tanta acqua da coprire il tutto.

Incoperchiate e cuocete a fuoco lento per un'oretta; regolate il sale. Disponete in terrine individuali un salamino tagliato a metà per il lungo, le verdure e il sugo. Servite.

*Vino consigliato:* Valtellina DOC

### CICORIA MATTÀ CON PARÒ

Preparazione per il parò: pancetta tagliata fine a

quadretti saltata in padella e versata calda con il suo sugo sulla cicoria.

### INSALATA DI « SCIRÒ » DI VERZA CON SUNGITT CALD

Il cuore della verza (scirò), che deve avere preso il gelo, viene tritato finemente e servito in insalata condito con pezzetti di lardo saltati in padella fino a diventare croccanti.

### CROSTINI CON PATÉ DI CONIGLIO

*1/2 coniglio di 6 hg.  
3 spicchi d'aglio*

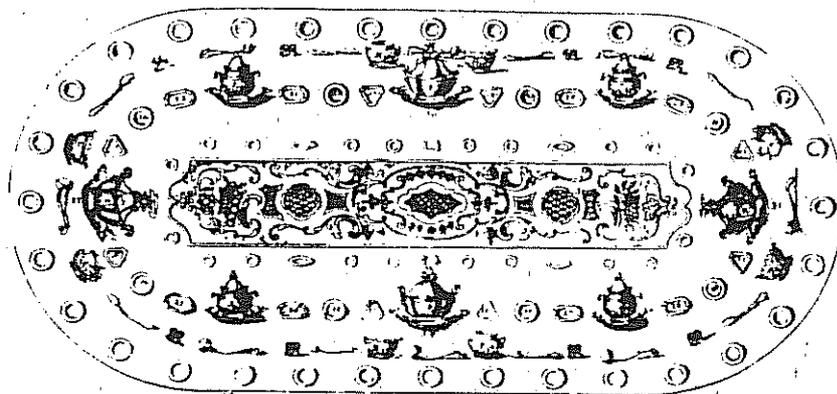
*1 cipolla  
1 carota  
1 pezzo di sedano  
salvia  
olio  
pepe e sale  
1 foglia d'alloro*

Fate bollire il coniglio con gli odori e il sale, farlo raffreddare, disossare, passare al frullino con aglio e salvia.

Mettere in una terrina con olio, pepe e sale a piacere. Il composto deve risultare abbastanza solido. Spalmare i crostini caldi.

Se ne avanza, mettere in frigorifero e rimestare ogni tanto il composto.

*Vino consigliato: Chiavennasca bianco*





## ANTIPASTI A BASE DI PESCE

### FILETTO D'AGONE

Dopo averli ben nettati si mettono per quaranta giorni gli agoni, disposti a raggera, in un barile, ben pressati e cosparsi di sale per far loro perdere il liquido in eccedenza.

Poi si infilano i pesci su uno spago e si appendono in un luogo ventilato per farli asciugare. Quindi si puliscono e se ne ottengono i filetti che, alternati a foglie di alloro e ben pressati si coprono d'olio.

Vengono serviti con burro e sono decisamente squisiti e delicati.

*Vino consigliato:* Chiavennasca bianco

### LAVARELLO CARPIONATO TIPICO DI LUINO E GERMIGNAGA

*gr. 350 di erbe e coste solo foglia*

*1 carota piccola*

*3 belle cipolle*

*(chi vuole 1 o 2 porri giovani)*

Prendere 6 lavarelli freschi del peso di 180/200 gr., spinarli e richiuderli, infarinarli, farli soffriggere a fuoco vivace da entrambi i lati e salarli. Quando sono ben dorati, toglierli dalla padella da salto e adagiarli sopra un foglio doppio di carta assorbente come quella dei sacchetti che contengono il pane. Nel frattempo avrete preparato a freddo in una pentola 10 dl. di olio, le cipolle e la carota tagliate a julienne, 4 belle foglie di alloro, un pizzico di semi di senape (se li trovate), 2 chiodi di garofano. Fate soffriggere lentamente, quando la cipolla si sarà ammorbidita aggiungere le erbe e coste tagliate un po' grossolanamente (lavatele molto bene). A questo punto mettere a fuoco vivace, muovere il tutto con un cucchiaio di legno per 2 minuti, salare nella misura di due cucchiaini da caffè, aggiungere un quarto di vino bianco secco e un quarto di aceto bianco, mettere di nuovo a calore moderato e fare cuocere per circa tre quarti d'ora con aggiunta di brodo e ancora un pochino d'aceto se si restringe troppo (deve restare un po' morbido).

A cottura ultimata spegnere il fuoco, quindi disporre in una pirofila di vetro o terracotta larga e un po' bassa i lavarelli ormai raffreddati, coprire con le erbe molto calde (se avete più pesce potete disporlo anche in due o più strati), lasciate raffreddare quindi metteteli nel frigorifero. Si serve freddo. In passato questa preparazione serviva per conservare durante l'autunno e l'inverno il pesce (agone o coregone) che nei mesi caldi si pescava in abbondanza nel lago Maggiore, quando naturalmente i pescatori non lo salavano o affumicavano.

*Vino consigliato:* il carpione non vuole vino; comunque suggeriamo il Chiavennasca bianco.

### LUCCIO IN SALSA ALL'AGRO (per 6 persone)

*1,800 kg. di luccio tagliato a tranci*

*una decina di cucchiaini d'olio*

*12 cipolline tritate con 3 scalogni*

*5 spicchi d'aglio e abbondante prezzemolo*

*4 acciughe dissalate e deliscate*

*Prosecco (o vino bianco secco)*

*una manciata di uva sultanina ammollata e strizzata*

*e una di pinoli*

*sale e pepe*

In una pirofila soffriggete nell'olio il trito preparato, aggiungete i filetti di acciuga e fateli spappolare a fuoco bassissimo, aiutandovi con una forchetta; versate un bicchiere di vino e unite l'uvetta e i pinoli; salate il necessario, pepate e portate a bollore. Disponete i tranci di luccio e versate altro vino affinché rimangano coperti a filo. Mettete la pirofila in forno a 200 gradi, coperta con un foglio di carta oleata.

Servite dopo una ventina di minuti. Se desiderate servire il luccio freddo, scolatelo e disponetelo su un piatto di portata fondo. Aggiungete al sugo una generosa spruzzata di aceto di vino rosso e un pizzico di zucchero, portate a bollore e versate il tutto sul pesce. Lasciate raffreddare e servite: è un ottimo antipasto, ideale per l'estate.

*Vino consigliato:* Chiavennasca bianco.

### GAMBERI CON SALSA PEVERADA

I gamberi, possibilmente d'acqua dolce, si mangiano lessati, accompagnati con la salsa peverada.

Preparazione della salsa peverada: si amalgamano peperoncini piccanti, aglio, sedano, capperi, acciughe e scorza di limone, ben tritati e passati al setaccio, assieme a rossi d'uovo sodo e a un poco di farina bianca leggermente tostata.

Al composto vengono aggiunti olio d'oliva e aceto versati goccia a goccia. Si profuma il tutto con noce moscata e pepe.

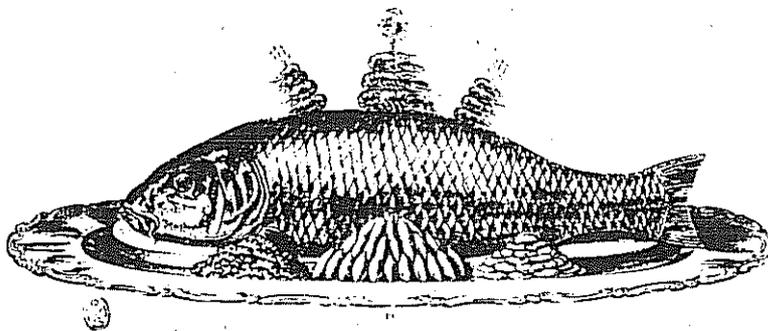
*Vino consigliato:* Chiavennasca bianco.

### ALBORELLE IN CARPIONE

Si possono ottenere sia con le alborelle fresche che con quelle essiccate. Le une, dopo averle ben

nettate, si friggono e poi si pongono in carpione qualche giorno prima di consumarle. Le altre vengono fatte rinvenire nel latte: poi si prosegue come già detto. Per la preparazione del pesce in carpione: l'olio già utilizzato per friggere il pesce da mettere in carpione, uno spicchio d'aglio, una manciata di prezzemolo tritato, una cipolla media, mezzo litro di aceto, il sale necessario. Soffriggere, nell'olio che è servito per cuocere il pesce, l'aglio un po' schiacciato, il prezzemolo e la cipolla tagliata ad anelli. A cottura avvenuta versare nel tegame l'aceto e portarlo ad ebollizione. Versare il tutto in una terrina nella quale è stato posto in precedenza il pesce fritto.

*Vino consigliato:* il carpione non vuole vino; comunque suggeriamo Chiavennasca bianco.



## ZUPPE

### MAZZABÙR DI MALNATE

Minestrone di verdura in cui si metteva tutto quello che si aveva, fagioli, riso, pasta, condito con una battuta di lardo, aglio e prezzemolo e come fondo, pane casereccio raffermo o pane di meliga.

### ZUPPA DI CASTAGNE E PORRI

Ammollare le castagne secche in acqua per una notte.

Rosolare in olio e burro del bianco di porri e sedano tritati e qualche spicchio di aglio. Aggiungere le castagne, coprire con acqua e cuocere. Passare il tutto al mulino e diluire con latte. Salare e pepare.

### ZUPPA DI PESCE DI LAGO

*Luccio, tinca, anguilla,  
trota o altro pesce*

Sfilettare il tutto e tagliare a pezzi le anguille. Con gli scarti fare un brodo come segue: soffriggere in poco olio del sedano, cipolla trita, aglio, prezzemolo, quando saranno ben rosolati, aggiungere gli scarti, far rosolare ancora per cinque minuti, bagnare abbondantemente con vino bianco secco, lasciar evaporare, aggiungere acqua, un cucchiaio di concentrato di pomodoro, sale. Lasciare bollire dolcemente per due ore, si dovrà ottenere un brodo abbastanza concentrato. Filtrare.

Fare un trito di sedano, cipolle, bianco di porri, cuocere in burro ma senza friggeré per 20 minuti con coperchio. Versare il trito in una teglia, unire i filetti e l'anguilla, dello zafferano, rametto di rosmarino, foglie d'alloro, ciuffo di prezzemolo, mischiare il tutto, coprire e lasciar marinare per 1/2 giornata.

Portare a ebollizione il brodo filtrato, unire tutta la marinata togliendo le erbe aromatiche e cuocere per 1/4 d'ora. Correggere di sale e pepe, aggiunge-

re eventualmente dell'aglio tritato. Servire con crostini profumati all'aglio.

*Vino consigliato:* Chiavennasca bianco

### MINISTRONE D'ORZO

*2 piedini di maiale*

*500 gr. di patate*

*150 gr. di carote*

*100 gr. di sedano*

*50 gr. di pancetta di maiale*

*50 gr. di lardo tritato*

*300 gr. di orzo perlato*

Riempire una pentola di acqua, salarla, versare gli ingredienti e lasciare cuocere lentamente per quattro ore. A fine cottura disossare i piedini di maiale.

### SÜPUN DIN VAREE'

Lavate e pulite le verdure di stagione, più numerose sono, meglio è. Non lasciare mai mancare basilico, prezzemolo, qualche foglia di salvia e un paio di foglie di alloro. Importante usare fagioli borlotti. Tagliate a mano grossolanamente le verdure. Soffriggete un battuto di cipolla e qualche spicchio di aglio in olio d'oliva (facoltativo un battuto di lardo).

Appena le cipolle appassiscono, aggiungete tutte le verdure, fatele rosolare qualche minuto poi aggiungere acqua bollente, se c'è brodo leggero. Condite con sale e pepe a piacere.

Le verdure devono essere proporzionate fra di loro. A fine cottura deve risultare ben densa.

### ZUPPA DI CIPOLLE (per 4 persone)

*4 o 5 cipolle*

*4 cucchiaini di minestrina di farina*

*80 gr. di burro*

*2 tuorli di uovo*

*parmigiano, pane, brodo di manzo*

Lavare le cipolle e affettarle molto fini, dopo di che infarinare. Far rosolare il burro in una pentola, aggiungere le cipolle facendole imbiondire.

Unire al tutto il brodo, il pepe e il sale necessario. Lasciar bollire per circa un'ora, dopo la cottura passare un po' di cipolle per ottenere una zuppa più densa.

Mettere i tuorli di uovo in una zuppiera, salare e sbattere con una forchetta, aggiungere la zuppa poco alla volta.

Servire con abbondante formaggio grattugiato, pepe appena macinato e pane abbrustolito nel burro.

#### **MACH (per 6 persone)**

*300 gr. di castagne secche*

*300 gr. di riso*

*1 litro e 1/2 circa di latte*

*sale*

Mettete a bagno per almeno dodici ore le castagne. Togliete tutte le pellicine e lessatele con un pizzico di sale. Appena saranno cotte e avranno assorbito quasi tutta l'acqua, schiacciatele grossolanamente con una forchetta, versate il latte, portatelo a bollire, unite il riso e regolate di sale. Quando sarà ben cotto, servite.

#### **ZUPPA DI ZUCCA (per 6 persone)**

*1 zucca intera matura e gialla (circa kg. 1,800)*

*6 cucchiaini di parmigiano grattugiato*

*una manciata di prezzemolo tritato con qualche foglia di basilico*

*1 costola di sedano*

*2 rametti di timo soffritti in una noce di burro*

*1 spicchio d'aglio non spellato*

*3 mestoli di brodo bollente*

*sale e pepe*

Tagliate alla zucca una calotta nella parte superiore, togliete tutti i semi e i filamenti, ottenendo quasi una zuppiera col suo coperchio. Versate nel buco centrale il brodo, unite il soffritto, l'aglio, il formaggio grattugiato, sale e pepe, rimescolate e

chiudete il più ermeticamente possibile la zucca con la sua calotta.

Mettetela in forno a 230 gradi per circa un paio d'ore. Portate la zucca in tavola su un piatto, togliete il coperchio, l'aglio e, con un grosso cucchiaio, staccate la polpa e amalgamatela piano piano, finché tutto apparirà come una crema. Se il composto risultasse troppo denso, aggiungere altro brodo bollente. Servite fumante.

#### **BUSECCA (per 8 persone)**

*cuffia kg. 1*

*ricciolotta kg. 1*

*sei cipolline*

*sei foglie di salvia*

*un gambo di sedano*

*una carota media*

*burro gr. 50*

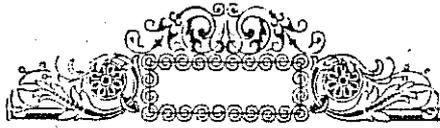
*pancetta gr. 25*

*sale e pepe*

Le qualità più adatte sono la cuffia e la ricciolotta (la ciappa e la francese). Se non è già stata lavata e cotta dal negoziante, si lava nell'acqua calda e si raschia bene con un coltello, poi si fa bollire per una mezz'ora in acqua. Intanto si fan rosolare, nella pentola dove dovrà cuocere, le cipolline col burro, il grasso di prosciutto o la pancetta pestata, con la salvia. Si tagli a pezzetti la trippa, e si fa insaporire a sua volta col soffritto preparato, e poi si aggiunge il brodo con sedano e carote a fettine. Cottura quattro ore per la trippa di vitello e sei ore per quella di manzo. Si adopera come brodo da zuppa, aggiungendola nei piatti in cui si è già preparato il pan francese affettato, con un po' di pepe e molto grana grattugiato.

#### **MINISTRA DI RISO, LATTE E SPINACI**

Versare in una pentola 3/4 di latte ed un quarto di acqua con un grosso ciuffo di spinaci ben nettati e tagliuzzati fini. Far cuocere tutto insieme e quando il composto bolle, aggiungere il riso, il sale e, infine, il burro. Si otterrà una deliziosa minestra non molto densa.



## RISOTTI

### RISO IN CAGNUN (per 5 persone)

gr. 500 riso

per il condimento:

gr. 100 di burro

1 spicchio d'aglio intero e sbucciato (che poi si butterà via)

6 foglie di salvia

Cuocere il riso in abbondante acqua salata, molto « al dente ». Scolarlo e metterlo nei piatti. Friggere il condimento fino a color nocciola, versarlo allora sul riso ricoperto di abbondante parmigiano.

*Vino consigliato:* Chiavennasca bianco.

### RISOTTO ALLA TINCA

Sfilettare le tinche. Con le teste e le lisce, fare un brodo nel seguente modo: mettere in pentola lisce, teste, ciuffo di prezzemolo, una grossa cipolla pelata e tagliata in due, coprire con acqua, salare leggermente e fare partire tutto a freddo senza altro ingrediente. Tempo di cottura un'ora e mezza. Filtrare.

Per il risotto: soffriggere in olio d'oliva aglio e prezzemolo tritati, riporvi i filetti di tinca e lasciarli dorare quindi aggiungere il riso, bagnare con ottimo vino bianco secco, lasciare ridurre e continuare la cottura bagnando con il brodo ottenuto. Salare e pepare. Importante non aggiungere formaggio, burro o altri ingredienti. Il risotto risulterà già ben mantecato.

*Vino consigliato:* Chiavennasca bianco

### RIS E VERZ. (riso e cavoli - per 4 persone)

1 grosso cavolo

3 cipolline affettate

gr. 30 di pancetta

gr. 30 di burro

4 pugni di riso

Far rosolare le cipolline col burro, poi la pancetta tritata e aggiungervi subito i cavoli e farli insaporire bene (confina). Aggiungere il brodo tenendo conto

che i cavoli devono cuocere 20' d'inverno e un'ora d'estate, mettere il riso quando manca un quarto d'ora circa alla loro cottura. Abbondante parmigiano.

### RISOTTO ALLA BENEDETTINA

(per 4 persone)

350 gr. di riso per risotti

8 belle noci

150 gr. di prosciutto

1 scalogno

In gr. 50 di burro fare imbianchire lo scalogno tritato e le noci in precedenza pelate e tritate, sempre a fuoco moderato aggiungere il prosciutto tagliato a julienne, mescolare delicatamente per due minuti. Versare il riso, rimescolare un minuto quindi versare 12 dl. di vino bianco secco, quando sarà asciugato aggiungere del brodo durante la cottura, quando il riso è ancora molto al dente fermare il fuoco per 5 minuti. Passati 5 minuti, aggiungere 5 dl. di panna e un pochino di brodo se il riso si è asciugato. A fuoco bassissimo incorporare 100 gr. di parmigiano e un cucchiaino da cucina di prezzemolo fresco tritato. Non fate asciugare il risotto, mantenetelo molto morbido quando fermate il fuoco, il tempo di servirlo e si asciugherà ancora un po'. Potete servirlo guarnito con delle noci e foglioline di prezzemolo.

*Vino consigliato:* Chiavennasca rosato

### RISO E ASPARAGI DI CANTELLO

(per 6 persone)

1 kg. di asparagi

500 gr. di riso

150 gr. di taleggio o altro formaggio similare

60 gr. di burro

sale

Tagliate agli asparagi la parte terrosa, raschiate la parte bianca, legateli a mazzi in modo che le punte siano tutte alla stessa altezza e tagliate i gambi, pareggiandoli. Tuffateli in acqua bollente salata, lasciando fuori la parte verde. Copriteli e lasciate-

li bollire circa un quarto d'ora. Scolateli e tagliate le punte.

All'acqua di cottura degli asparagi aggiungete altra acqua fino a completare 1 litro e 3/4 abbondante, regolate di sale, appena bollirà, unite il riso. Portate a cottura, rimescolando di tanto in tanto e facendo assorbire tutto il liquido. Prima di servire aggiungete il formaggio tagliato a pezzettini, le punte di asparagi e il burro.

Mantecate bene e servite.

*Vino consigliato:* Chiavennasca bianco

### RIS E ZAFFRAN

Far rosolare una cipollina, aggiungere il brodo e, quando bolle, mettervi un pugno abbondante di riso a testa. Subito prima di ritirarlo dal fuoco, aggiungere pochissimo zafferano (perché deve essere più pallido del risotto, e non deve bollire se no l'aroma scompare). Deve risultare molto più denso delle altre minestre, il brodo deve essere quasi una lentissima crema, e perciò viene anche chiamato « la risotta ». Consumarlo subito prima che si addensi troppo.

### RIS E LUGANEGA

Preparare il brodo per la minestra e quando bolle mettere insieme al riso un po' di salsiccia (luganega) di Monza spellata e tritata, nel rapporto di due etti di luganega per quattro etti di riso, se invece del brodo si tratta della solita acqua calda con un dado. Se invece si è usato brodo vero basta anche un etto di luganega per 3 etti di riso. È necessaria la luganega di Monza che è la più magra.

*Vino consigliato:* Valtellina DOC

### RISOTTO CON I GAMBERI DI FIUME

*kg. 2 di gamberi*

*gr. 500 di pomodori ben maturi*

*o 1 cucchiaino di salsa fresca*

*gr. 100 di burro o 4 cucchiaini d'olio*

*5 cipolline*

*1 gambo di sedano*

*gr. 500 di riso*

Lavare bene i gamberi e buttarli in acqua bollente salata, appena sufficiente per coprirli, in cui si sono messe due o tre cipolline o un gambo di sedano, facendo dare due o tre bollori.

Scolare i gamberi tenendo da parte l'acqua, sguisciare delicatamente code e uova e pestare a parte nel mortaio tutto il resto.

Rosolare nel burro una cipollina affettata, aggiungere i pomodori tritati fini e far restringere. Unire tutta la parte di gamberi pestata nel mortaio, far bollire per mezz'ora e passare attraverso una tela il brodo ottenuto e ristretto.

Far rosolare le ultime due cipolline col burro, aggiungere due cucchiaini di salsa fresca e le code, portare a bollire e spruzzare di vino bianco o marsala, ottenendo un ragù che si tiene da parte per mettere sopra il risotto.

Cominciare il risotto come al solito, facendo insaporire il riso in burro e cipollina rosolata, spruzzarlo di vino bianco o marsala e aggiungere il brodo preparato, aggiungendo un po' d'acqua o brodo vegetale se quello preparato non fosse sufficiente. Aggiungere all'ultimo il ragù preparato, mescolando o meglio mettendolo al centro del risotto.

*Vino consigliato:* Chiavennasca bianco





## PASTE E GNOCCHI

### RAVIOLI DI LAGO IN SALSA DI GAMBERI DI FIUME

*Per la pasta:*

gr. 400 farina bianca

3 tuorli

sale

1 cucchiaio di acqua tiepida

*Per il ripieno:*

3 tuorli

gr. 500 di polpa di pesce di lago cotto a vapore  
odore di salvia

2 cucchiaini di grana grattugiato

Stendere la pasta, dopo averla fatta riposare 1 ora. Mettervi sopra tante pallottine di ripieno grosse come una nocciolina. Ripiegare il foglio di pasta e tagliare col tagliapasta a quadratini.

Premere i bordi con le dita in modo da rendere la parte doppia dello stesso spessore di quella non ripiegata.

Per la salsa di gamberi: 1 dl. di bisque di gamberi, 1 dl. di panna liquida fresca, sale e pepe. Mettere la panna e la bisque in una casseruola. Portare a ebollizione a fuoco moderato e fare addensare della metà (cuocendo per 10/12 minuti).

Per la bisque (per gr. 300 di salsa): gr. 400 di gamberi fiume, gr. 40 pomodoro, gr. 10 concentrato di pomodoro, burro fuso, gr. 10 sedano, gr. 10 cipolla, gr. 15 carote, gr. 5 pepe in grani, un mazzetto composto da lauro, prezzemolo, timo per gr. 20, 2 dl. fumetto pesce.

Staccare la testa e le carcasse ai gamberi. Tritarle fini. Pelare le cipolle, il sedano e le carote a dadini. Far soffriggere nel burro le verdure e le carcasse tritate per 2 minuti. Bagnare con cognac e mader. Flambare.

Aggiungere il vino bianco e fare ridurre. Unire il fumetto di pesce, il pomodoro fresco, il concentrato, il pepe in grani e prezzemolo, timo e alloro. Cuocere per 30 minuti, filtrare pressando bene le carcasse.

*Vino consigliato:* Chiavennasca bianco

### GNOCCHI AL CUCCHIAIO

Si prepara una pastella ben sbattuta con latte, acqua, farina bianca, uova, sale e pepe.

Si tagliano a quadretti delle patate di montagna che si lessano fino a cottura quasi ultimata. Poi, velocemente, con un cucchiaio si prende un pezzetto di patata, lo si avvolge nella pastella e lo si getta in acqua bollente. Gli gnocchi sono pronti quando con l'ebollizione vengono a galla. Si condiscono con sugo di salsiccia. È un piatto che richiede una particolare velocità e abilità nella preparazione.

*Vino consigliato:* Valtellina DOC

### GNOCCHETTI DEL CONTADINO

(nei giorni di festa - per 4 persone)

1 lt. di latte

100 gr. di burro

250 gr. di farina gialla

3 rossi d'uovo

50 gr. di formaggio grattugiato

sale quanto basta

noce moscata

16 gamberi (possibilmente di fiume)

2 carote

1 cipolla

1 gamba di sedano

100 gr. di champignons

Far bollire il latte con il burro, il sale e la noce moscata. Versare a pioggia la farina gialla rimessando all'inizio con la frusta poi con un cucchiaio di legno. Far cuocere per 20-25 minuti a fuoco lento, togliere dal fuoco e aggiungere le uova ed il formaggio, quindi stendere l'impasto ottenuto sul tavolo precedentemente unto d'olio, aiutandosi con uno straccio umido e il mattarello allo spessore di circa 1/2 cm. Quando sarà freddo tagliare dei dischetti e metterli in una pirofila imburrata pronti per gratinare.

Intanto preparare la salsa a base di gamberi (possibilmente di fiume).

Rosolare le carote, la gamba di sedano e la cipolla in una casseruola, aggiungere i gamberi, un cucchiaio di concentrato di pomodoro, 1/2 bicchierino di cognac e 1 lt. di brodo o fumetto di pesce. Portare a bollire dopo qualche minuto togliere i gamberi e continuare a far bol-

lire per altri 20 minuti. Trascorso questo periodo passare il tutto al passaverdure. Fare gratinare gli gnocchetti versatevi sopra la salsa e guarnite con i gamberi ed alcuni champignons trifolati.

*Vino consigliato:* Chiavennasca bianco





## POLENTE

### FRITTURA DI POLENTE

Preparare come d'uso la polenta, però con eguale quantitativo di acqua e latte. Condirla con sale, burro fresco, formaggio (stracchino) ed un pizzico di cannella. A cottura ultimata versarla sull'apposito asse di legno e, quando sarà raffreddata, tagliarla a pezzetti che saranno poi passati nell'uovo sbattuto e poi nel pan grattugiato, e quindi friggere nel burro.

*Vino consigliato:* Valtellina DOC

### POLENTE CUMEDADA (per 6 persone)

600 gr. circa di polenta fredda  
300 gr. di cipolle affettate  
60 gr. di burro  
1/4 di litro di latte  
una grattugiata di noce moscata  
600 gr. di ricotta  
grana grattugiato  
sale e pepe

Imbiondite le cipolle nel burro, salate, pepate, date una grattugiata di noce moscata, versate il latte e cuocete a fuoco basso per una mezz'oretta. In una terrina leggermente imburata disponete uno strato di fettine di polenta, sopra distribuite la ricotta sbriciolata un po' di sugo delle cipolle e formaggio grattugiato; proseguite gli strati terminando con le cipolle e un'abbondante spolverizzata di grana. Mettete in forno già caldo a 220 gradi, finché la superficie sarà dorata.

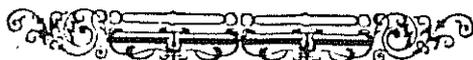
*Vino consigliato:* Valtellina DOC

### POLENTE CON VERDURA (per 6-8 persone)

Farina gialla gr. 500  
cotiche di maiale gr. 200  
lardo (o pancetta) gr. 100  
fagioli secchi borlotti gr. 100  
una costa di sedano  
due carote  
una cipolla  
una verza  
sale

La sera precedente mettere a bagno i fagioli (già mondati) in abbondante acqua tiepida, lasciandoli per tutta la notte. Tagliare le cotiche a piccoli pezzi. Tritare il lardo, farlo soffriggere nella pentola della minestra, unire poi tutte le verdure (tranne la verza) mondate, e tagliate e a piccoli pezzi, nonché le cotiche. Versare nel recipiente tre litri di acqua, unire i fagioli scolati e salare. Quando i fagioli saranno a metà cottura, aggiungere la verza tagliata a striscioline e cuocere le verdure per circa un'ora e mezza, poi versarvi a pioggia la farina gialla, rimestandola continuamente come si fa per una normale polenta. Cuocerla per circa un'ora: la polenta dovrà riuscire piuttosto soda. Rovesciarla sul tagliere e lasciarla riposare un poco; quando verrà tagliata si vedranno i colori delle diverse verdure, che conferiranno una nota vivace alla polenta.

*Vino consigliato:* Chiavennasca rosato



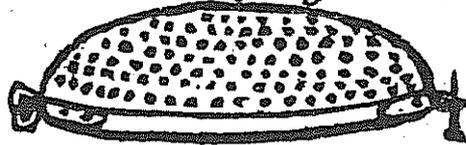
Vaso per cuocer pesce



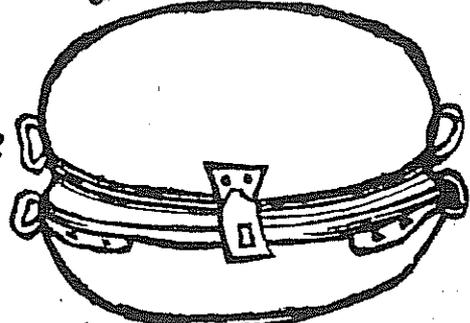
Indumento di cuoco



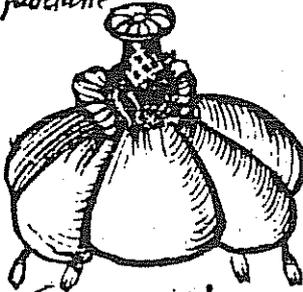
Stamegna di rame



Conserva tonda



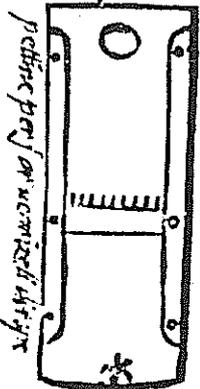
fuochione



Sacchi di cuame per farina



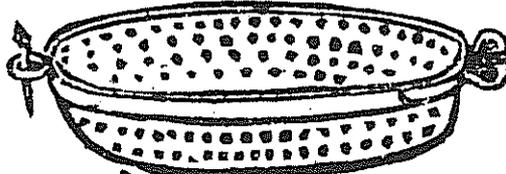
borse per spezie



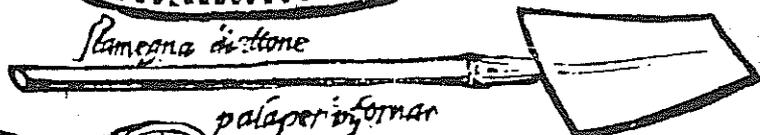
marciator di forno



Stamegna di stamegna



palaper in forno



Spazzator di...

