



## PIATTI UNICI

### LAVARELLO AL BURRO E SALVIA CON RISO E IL SUO BRODETTO

4 lavarelli

Sfilettare i lavarelli, con gli scarti (testa e spina) farne un brodo di pesce. In un'altra casseruola fare soffriggere appena un po' di cipolla e scalogno. Quando è leggermente imbiandita bagnarla con un po' di vino bianco o marsala. Filtrare molto bene il brodo di pesce e unirlo alla cipolla. Portare a bollore e schiumare. Intingere nel brodo per 4 o 5 volte un mazzetto di odori. Dopo 10 minuti passare il brodo e finire con un po' di caramello. A parte fare un buon riso « pilaf » cuocere i filetti con burro e salvia senza friggerli.

In un piatto sistemare il riso in bianco con vicino disposti i filetti al burro e salvia e inumidirli con un po' di brodetto. Sistemare il burro del pesce sul riso e a parte servire come bevanda una tazza di brodetto. Questo piatto veniva consumato dalla nostra gente come spuntino a metà mattina o dopo il mercato prima di andare a casa.

*Vino consigliato:* Chiavennasca bianco

### QUAGLIE ARROSTO COL RISOTTO

Le quaglie vanno fatte come gli uccelli scapati, infilando a due a due su di uno stecco con un grosso dado di pancetta e una foglia di salvia alternati agli uccelli. Prima si salano e si mette un po' di salvia e di pancetta tritata nell'interno. Si fanno cuocere nel burro rosso in cui si sono rosolati dei dadolini di pancetta e quando sono ben colorite si servono col risotto bianco come base, versando su tutto il sugo delle quaglie. Cottura circa 45'.

*Vino consigliato:* Chiavennasca rosato

### UCCELLETTI DEL « ROCCOLO » CON POLENTA

*Ingredienti per 6 dozzine di volatili*  
300 gr. circa di pancetta  
200 gr. di burro  
qualche rametto di salvia

1 bicchiere di vino rosso

sale

brodo se necessario

Spennate gli uccelletti, svuotateli bene, bruciacchiateli velocemente, tagliate le zampine e passateli con un panno asciutto. Disponeteli in un tegame con un terzo di burro, la pancetta tagliata a dadini e la salvia. Rosolateli: quando saranno tutti ben dorati, saltateli, poi versate il vino e portateli a cottura, facendolo consumare lentamente e aggiungendo, se necessario, poco brodo bollente per volta. Cinque minuti prima di toglierli dal fuoco, unite il rimanente burro e, appena sciolto, servite preferibilmente con polenta.  
*Vino consigliato:* Valtellina Sup. Valgella DOC

### PICCIONI COL RISO

2 piccioni

1 noce di burro

gr. 30 di pancetta magra o di prosciutto

4 foglie di salvia

sale e pepe

2 pugni di riso

Mettere un po' di pancetta tritata nell'interno dei piccioni insieme al sale, salvia e rosmarino e metterli a rosolare nel burro girandoli da tutte le parti per far prendere colore.

Abbassare il fuoco, aggiungere la salvia, il sale, il cuore, il fegato e lo stomaco e far cuocere coperto per circa un'ora e mezzo. 20' prima della cottura completa aggiungere il riso, farlo insaporire nel grasso del piccione, aggiungere un mestolo di brodo, sale e lasciar cuocere a fuoco vivace.

I piccioni si servono a pezzi adagiati sul risotto.

*Vino consigliato:* Valtellina Sup. Grumello DOC

### CAZZOELA

700 gr. di costine di maiale

300 gr. di verzini (tipo di salamino)

1 piedino di maiale a pezzi

qualche cotenna di maiale fresca

4 carote

*poco sedano*  
*4 cipolle di media grossezza*  
*1,5-2 kg di cavolo verza*  
*un pezzo di burro*  
*sale e pepe*

Far rosolare cipolline, cotenne e piedino coprendo poi il tutto con acqua. Lasciar cuocere per circa un'ora ed aggiungere poi carote, sedano e costine. Cotti anche questi aggiungere il cavolo verza ed i verzini e completare la cottura.

Devono essere tenuti presenti i tempi di cottura di ogni ingrediente in modo che la cazzoela raggiunga una giusta collosità.

*Vino consigliato: Valtellina DOC*

### **TRICOTTO CON POLENTA O PATATE IN COMPAGNIA (per 6 persone)**

*kg. 1 noce di vitellone*  
*1 lt. barbera*  
*3 cipolle medie gialle*  
*1 gambo di sedano*  
*3 carote*  
*3 foglie d'alloro*  
*5 chiodi di garofano*  
*rosmarino*  
*un pizzico di pepe in grani*  
*sale quanto basta*

Mettere il tutto in un recipiente e lasciare in fusione al fresco per 48 ore. Levare la carne e tagliarla in 12 pezzi, separare le verdure dal vino e buttarle.

Far rosolare la carne con 3 foglie d'alloro, rosmarino, sale e pepe, aggiungere il vino recuperato e lasciare cuocere a fuoco lento per circa due ore, aggiungendo del sugo di carne o dado.

Salare se necessario, servire ben caldo con patate bollite o polenta.

*Vino consigliato: Valtellina Sup. Inferno DOC*

### **STU'A' D'ASNIN CÜNT LA PULENTA**

*Un bel pezzo di reale di asino*  
*cipolle*  
*qualche carota (poche)*  
*una gamba di sedano*  
*un pugno di funghi secchi (prima ammollati in acqua tiepida)*  
*olio*

*burro*  
*lardo*  
*vino rosso corposo*  
*sale e pepe*  
*noce moscata*  
*2 chiodi di garofano*  
*cannella quanto basta*

Steccate con aglio e lardellate la carne, legatela in modo corretto, infarinatela leggermente prima di metterla in tegame.

Fate rosolare olio d'oliva e burro, aggiungete il pezzo di carne.

Fate rosolare bene tutte le parti, bagnate con vino rosso corposo.

Dopo di che aggiungete le verdure e tutte le spezie. Coprite con brodo. Coprite ermeticamente, fate cuocere lentamente per circa 4 ore. A cottura ultimata togliete la carne e avvolgetela in carta stagnola e passate al setaccio le verdure. Fate restringere il sugo rendendolo ben cremoso.

Affettate la carne disponetela in una pirofila ben calda, copritela con il suo intingolo e servitela caldissima con una buona polenta varesotta.

*Vino consigliato: Valgella DOC Sforzato*

### **CONIGLIO DELLA NONNA LAIDA CON POLENTA (per 5 persone)**

*1 coniglio di circa kg. 1,5*  
*1 hg. di prosciutto crudo tagliato a fette dallo spessore piuttosto alto*  
*3 carote*  
*2 gambi di sedano*  
*1 cipolla*  
*1 verza*  
*burro*  
*1 bicchiere di vino bianco*  
*sale e pepe*

Tagliare il coniglio a pezzi, lavarlo e asciugarlo. Pulire e lavare la verza, sbollentarla e scolarla. Tagliare le carote, la cipolla e i gambi di sedano a piccoli pezzi, mettere le verdure in una casseruola con burro e olio, aggiungere il coniglio, salare, pepare e far rosolare bene. Bagnare con vino bianco lasciando che evapori. Aggiungere nella casseruola la verza precedentemente sbollentata.

Terminare la cottura aggiustando di sale.

Servire preferibilmente con polenta.

*Vino consigliato: Valtellina Sup. Valgella DOC*



## SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE

### POLPETTONE DI ROGNONE

4 rognoni di vitello  
4 fette di fesa o più  
1 bicchiere di marsala vergine  
2 bicchieri di brodo di carne  
aglio  
rosmarino e pepe fresco

Procurare 4 bei rognoni di vitello, dargli un bollore d'acqua e togliervi il grasso e la pellicina che li ricopre, quindi farli rosolare interi in padella con aglio, rosmarino e burro, spolverare di farina, bagnarli con il bicchiere di marsala vergine e 2 mestoli di brodo di carne e continuare la cottura per un'ora, dopo averli, ben inteso, salati e pepati (se il pepe è fresco, è meglio). I rognoni devono risultare ben cotti e la salsa omogenea. A questo punto, stendere la fetta di fesa e risistemarvi il rognone, quindi avvolgerlo e legarlo a mo' di salamotto, fare nuovamente rosolare in padella con gli aromi fino a quando la fesa si presenterà cotta.

Tagliare il polpettone a fette alte 1 cm., sistemare su di un piatto caldo contornato da piccoli tocchi di patate saltate al burro e prezzemolo e bagnare il rognone con la salsa precedentemente preparata.

*Vino consigliato:* Valtellina Sup. Grumello DOC

### CONIGLIO IN SALMI (per 6 persone)

un coniglio di circa 2 kg. con il suo fegato  
2 cipolle (una grossa e una piccola)  
2 costole di sedano  
1 carota  
timo  
maggiorana  
ginepro  
1 foglia d'alloro  
1 lt. circa di vino rosso (Barbera)  
50 gr. di lardo o pancetta  
50 gr. di burro  
farina

2 bicchieri di sangue di maiale  
sale e pepe

Mettete in una terrina il coniglio, tagliato a pezzi, lasciando da parte il fegato: unite il sedano, la cipolla grossa e la carota tagliate a pezzi, il timo, la maggiorana, il ginepro e l'alloro, sale e pepe. Coprite col vino e lasciate marinare al fresco per almeno ventiquattro ore. Fate soffriggere nel burro il lardo (o la pancetta) tritato con la cipolla piccola, poi rosolate i pezzi di coniglio ben scolati e leggermente infarinati. Versate quindi il vino con le verdure e cuocete a fuoco basso per un'ora e mezzo circa. Togliete il coniglio, passate il sugo nel passaverdure col fegato crudo, poi rimettete il tutto nella casseruola, aggiungete il sangue di maiale, rimescolate e fate condensare il sugo. Dopo una decina di minuti servite con polenta.

*Vino consigliato:* Valgella DOC

### COSCIOTTI DI PECORA DEL VARESOTTO ALLO SPIEDO CON VERDURE E FUNGHI

due cosciotti uniti  
due ramoscelli di menta piperita fresca  
due ramoscelli di rosmarino  
olio di frantoio  
pepe nero  
sale grosso  
verdure:  
melanzane  
funghi  
pomodori  
cipolle  
zucchine

Lasciando uniti i cosciotti, togliere tutte le parti grasse ed all'interno mettere la menta, il rosmarino, sale, pepe e qualche goccia di olio. Legare sullo spiedo con lo spago da cucina e terminare di insaporire. Disporre le verdure tagliate grossolanamente nella leccarda sottostante lo spiedo e cuocere per almeno due ore e mezzo, irrorando con il sugo della leccarda sia i cosciotti, sia le verdure.

Si può procedere a tale cottura anche nello spiedo del forno di casa.

*Vino consigliato:* Valgella DOC Sforzato.

### RISO E QUAGLIE ALL'UVA SULTANINA (per 4 persone)

8 quaglie  
400 gr. di riso patna  
20 gr. di uva sultanina  
1 cipolla  
20 gr. di pinoli  
un bicchiere di brandy  
8 fette di pancetta quadra  
50 gr. di burro  
olio di oliva extra vergine  
salvia

Avvolgere le quaglie a due a due nella pancetta con in mezzo una foglia di salvia; farle rosolare con la cipolla e l'olio d'oliva in un tegame di coccio e quando saranno ben dorate, alzare la fiamma ed irrorare con il brandy. Lasciare evaporare e continuare la cottura a tegame coperto.

Bollire a parte il riso per circa 15', versarlo in una pirofila rimestandolo con il burro ed adagiarsi sopra le quaglie. Cospargere con il fondo di cottura al quale saranno stati aggiunti i pinoli e l'uva sultanina prima di terminare la cottura stessa del fondo.

*Vino consigliato:* Chiavennasca bianco

### CAPPONE DELLA VALCERESIO CON FUNGHI (per 6 persone)

un cappone  
800 gr. di funghi porcini  
120 gr. di lardo venato  
burro  
olio di oliva extra vergine  
alloro  
brodo  
bacche di ginepro

Mettere nell'interno del cappone le bacche di ginepro tritate e amalgamate con un po' di burro e sale. Avvolgere con il lardo e legare con lo spago da cucina, insaporire e mettere in forno in una casseruola ovale con l'olio e l'alloro. Dorare ed ul-

timare la cottura irrorando con brodo. Separare il fondo di cottura nel quale si cuoceranno i porcini affettati. Versare il tutto sul cappone tagliato ad ottavi e servire con polenta.

*Vino consigliato:* Valtellina DOC.

### UCCELLINI SCAPATI

gr. 500 di fettine di vitello o di maiale  
1 etto di pancetta  
foglie di salvia  
gr. 100 di burro.

Battere bene le fettine, stenderle sul tavolo, mettere su di ognuna una fettina sottilissima di pancetta e mezza foglia di salvia. Arrotolarle e infilarle su di uno stecco di legno a tre o quattro per volta, mettendo fra l'una e l'altra un dadino di pancetta e mezza foglia di salvia, e altrettanto al principio e alla fine di ogni stecco. Farle rosolare rapidamente, in modo che prendano colore, nel burro fritto e poi abbassare il fuoco per finire di cuocere internamente. Se si fanno a mezza cottura, ci vogliono circa 20' e si salano al momento di portarle in tavola, se invece si fanno a cottura completa, quando il fuoco si abbassa si salano, si aggiunge qualche cucchiaino d'acqua e si fanno cuocere coperte per un'oretta. Devono restare morbide e lasciare parecchio sugo, in modo che si possano anche mangiare con la polenta. In questo caso si può aumentare un po' la dose della pancetta.

*Vino consigliato:* Valgella DOC.

### RANN IN SGUAZZETT

gr. 500 di cosce già pulite  
gr. 50 di burro  
1 bicchiere di vino bianco secco  
1 cucchiaino di farina bianca  
1 cucchiaino di prezzemolo trito  
sale  
il sugo di un limone

Si mettono in padella a freddo con burro e vino bianco secco. Asciugato il vino, si mischiano con un cucchiaino di farina, prezzemolo tritato e un mestolino d'acqua. (Se le rane sono state comperate intere, allora si aggiunge, invece dell'acqua,

il brodo fatto con gli scarti delle rane come per il risotto).

Lasciarle cuocere ancora 15', aggiungere un pezzetto di burro fresco e il sugo di limone. Il sugo deve risultare cremoso.

*Vino consigliato:* Chiavennasca bianco

### POLLO ALLA CRETA

Dopo aver nettato e fiammeggiato il pollo e riempito l'interno con burro, erbe aromatiche e sale, lo si avvolge in carta oleata. Quindi è racchiuso in uno strato di creta del Valdo (collina che limita la Valle Dumentina a una sua estremità). Il tutto viene messo in forno: quando è cotto si spacca e il pollo è pronto. È un'antica ricetta della Valcuvia che vanta pretese origini galliche. (La carta oleata è una concessione moderna).

*Vino consigliato:* Chiavennasca rosato

### POLPÈTT DE VÈRS (per 6 persone)

*Avanzi di arrosto gr. 400*

*salame crudo gr. 50*

*poca pancetta quadra*

*burro*

*un grosso cavolo verza*

*3 cucchiainate di parmigiano*

*una cucchiainata di pangrattato*

*mezza cucchiainata di prezzemolo tritato*

*uno spicchio di aglio*

*una cipollina*

*un uovo*

*salvia*

*mezzo bicchiere di vino bianco secco*

*sale*

Staccare dalla verza le foglie più belle (da quelle larghe eliminare la parte più grossa della costa); scottarle due minuti in acqua salata in ebollizione, poi stenderle sul marmo di cucina perché si raffreddino. Preparare il ripieno con la carne e il salame tritati, il parmigiano, il pangrattato, l'uovo ed il prezzemolo tritato insieme con l'aglio. Impastare e fare delle pallottole della grossezza di un piccolo uovo; avvolgere ognuna in una o due foglie di cavolo, legarle con del filo bianco che si leverà prima di servire. Soffriggere nel burro la ci-

pollina tritata, aggiungere qualche dadino di pancetta ed una foglia di salvia, lasciare soffriggere un momento quindi sistemare nel recipiente le polpette e mantenere la fiamma viva finché saranno ben rosolate. Bagnarle col vino, poi lasciarlo evaporare, abbassare il fuoco e cuocere finché il cavolo sarà ben cotto e il sugo ristretto e glassato unendo, se occorre, un poco di acqua o brodo, caldi.

*Vino consigliato:* Valtellina DOC

### BRUSCÌTTI

*Carne:*

*polpa reale*

*tampetto*

*fustello*

*cappello del prete*

Tagliare e sminuzzare a filo di coltello la carne, a pezzetti grossi come una mandorla. Basta prendere un bel coltellaccio corto e pesante, bene affilato, e battere la carne un pezzo alla volta sul tagliere. È un lavoro facile e di pochi minuti.

In una pentola di grosso spessore, mettere i « bruscitti » a freddo con cinquanta grammi di burro per ogni chilo di carne. Aggiungere qualche pezzetto di pancetta (non affumicata!) fino a circa un etto per due o tre chili di « bruscitti ». Sale giusto, pepe discretissimo.

Se qualcuno volesse ritornare agli antichi tempi, non guasterebbe, al posto della pancetta, una pezzata di lardo, diminuendo naturalmente la dose del burro.

Un sacchetto di garza ben chiuso, con dentro mezzo cucchiaino di « erbabona » per ogni chilo, va messo subito in mezzo alla carne. A chi piace, nel sacchetto, può essere aggiunta una punta, solo una punta, di aglio.

Porli sul fuoco a fiamma bassissima e incoperchiarli subito, con sopra due pesi. Qualcuno mette tra pentola e coperchio un foglio di carta da macellaio, che aiuti a trattenere l'eccesso di vapore, ma non è indispensabile.

Cuocerli, sempre a fuoco basso, per due o tre ore. La cottura continua lentissima, per due o tre ore (o anche più), secondo la qualità della carne. Bisogna fare qualche prudente assaggio e una rimestatina con un cucchiaino di legno. Se manca bagna

bisogna aggiungere solo burro: mai brodo. Se sono troppo bagnati scoprirli per poco tempo. Assolutamente da scartare qualunque altra aggiunta di « odori ». Quando la cottura è prossima alla fine, è il momento più delicato. Togliere il sacchetto degli odori e mettere, a fuoco allegro, un bicchiere di vino robusto: Barolo, Barbera, Barbaresco. Il vino ideale è il Gattinara di almeno dieci anni.

Qualche minuto di fiamma vivace, e poi, di nuovo ricoperti, lasciarli ancora sul fuoco bassissimo per poco tempo, fin quando cioè, annusandoli, è scomparsa l'asprezza iniziale del vino: è il momento in cui il vino si è sposato col burro. Spegnerlo e portare in tavola.

Dicono che sia d'obbligo la polenta, ma poiché questa non assorbe molto il sugo, anche il pane misto è uno sposo ideale, specialmente sui « bruscitti » riscaldati il giorno dopo, quando la polenta, ormai fredda, non si presta più alla « puccia ».

*Vino consigliato:* quello usato per la cottura che può essere anche Valtellina Sup. Inferno DOC

## FARAONA ALLA VALCUVIANA

La carne della gallina faraona è rossiccia, d'un gusto tendente a quello della selvaggina. Spesso si prepara come il fagiano. Per farla alla valcuviana — cosiddetta perché specialità della Valcuvia — occorre una certa quantità di creta cruda, proprio quella che serve a fabbricare i mattoni. Ed eccovi il procedimento. Pulite bene la faraona, vuotatela e cospargetela di origano, rosmarino, foglie di salvia, pepe di Caienna, fiocchetti di burro e sale. Per le dosi sappiatevi regolare subito perché non vi sarà dato di rettificarle durante la cottura.

Prendete un foglio grande di carta pergamenata, bagnatelo per renderlo più resistente e involgetevi la gallina apparecchiata come si è detto dianzi. Abbiate cura di confezionare un bel pacco in modo che la carne resti completamente coperta. La creta, prima di essere adoperata, va tenuta immersa in un secchio d'acqua. Mettetevi a lavorarla con le mani e stendetene uno strato su una placca di zinco. Sopra questo strato ponete il pacco e copritelo con altra creta. In parole povere, la faraona impacchettata deve essere rin-

chiusa in un involucri spesso poco meno di un centimetro.

Mandate in forno caldo e aspettate che la faraona stessa vi dia il segnale di tirarla fuori. Quando infatti la crosta di creta si rompe, è segno che il gallinaceo ha raggiunto un perfetto stato di cottura. Spaccate allora l'involucro, estraetene il pacco che aprirete facendo attenzione di non disperdere il sugo, tagliate la gallina a pezzi e servitela.

*Vino consigliato:* Sassella Valgella DOC

## RUSCIADA DI DUMENZA

Si prende una lonza di maiale, la si lardella e la si lascia per una notte all'aperto. Il giorno dopo la si arrostitisce alla fiamma viva cospargendola solo con sale. È uno dei più antichi piatti della Valle Dumentina.

*Vino consigliato:* Valtellina DOC

## FRITTURA DI SANGUE DI POLLO

Tagliare a fettine il sangue di pollo rappreso, infarinarlo e friggerlo con burro e cipolla trita già ben arrossata. Servire caldo con contorno di insalatina fresca.

## ANITROCCOLI DEL LAGO DI VARESE

(per 4 persone)

4 anitroccoli  
olio di frantoio  
burro  
salvia  
2 cipolle  
alloro  
pancetta tesa  
due grappoli di uva bianca da tavola ben matura  
un bicchierino di grappa

Brasare le cipolle con due foglie d'alloro, l'olio ed il burro. Dorare a parte gli anitroccoli avvolti in listoni di pancetta con una foglia di salvia e quindi aggiungervi la cipolla precedentemente brasata. A cottura avanzata, spruzzare con un bicchierino di grappa e far evaporare terminando la cottura e

tenere in caldo a parte gli anitroccoli. Aggiungere al fondo di cottura rimasto l'uva che avrete precedentemente sbucciata e snocciolata e non appena calda versare il tutto sopra gli anitroccoli.

*Vino consigliato:* Valtellina Sup. Valgella DOC

## FOLAGHE DEL LAGO DI VARESE IN SALMÌ

Spellare le folaghe incidendole sul collo e tirando la pelle dall'alto verso il basso. Cucinarle seguendo il procedimento usato per la lepre in salmì.



## SECONDI PIATTI A BASE DI PESCE

### FILETTO DI PESCE PERSICO « ROCCA D'ANGERA » (per 4 persone)

20 filetti di pesce persico  
mollica di pane inzuppata nel latte  
50 gr. di burro  
una manciata di prezzemolo  
un pizzico di origano  
qualche foglia di erba salvia  
sale e pepe

Unire la mollica di pane, ben strizzata, con il burro ammorbidito, l'origano, il prezzemolo, il sale ed il pepe: amalgamare bene il tutto.

Disporre la farcia su ciascun filetto, dividendola in parti eguali.

Arrotolare i filetti e fermarli con uno stecchino; quindi infarinarli leggermente e friggerli nel burro con le foglie di salvia, fino a quando non avranno preso un bel colore dorato.

Servirli ben caldi.

*Vino consigliato:* Chiavennasca bianco

### TINCA IN UMIDO

1 tinca di kg. 1 e mezzo circa  
mezzo bicchiere di vino rosso  
4 foglie di salvia  
1/2 cucchiaino di concentrato di pomodoro scuro  
kg. 1 di fagioli freschi borlotti o di Spagna o gr. 200 di secchi  
olio e farina per friggere

Se la tinca è grossa, si tagli a fette alte cm. 5-6. Si fanno rosolare le fette infarinate nell'olio, si sfumano col vino rosso, ci si aggiunge salvia e salsa sciolta nell'acqua o un pomodoro fresco tritato. Aggiungere un po' d'acqua fino a completa cottura e, verso la fine, aggiungere dei fagioli lessati a parte, borlotti o meglio di Spagna. Se i fagioli sono secchi devono essere messi a bagno 24 ore prima e cotti a parte senza sale.

*Vino consigliato:* Valtellina DOC

### FILETTI DI PESCE PERSICO ALLA SALVIA

Si sfilettano i pesci persici, si infarinano e si friggono rapidamente senza voltarli perché non si rompano o si seccino nel burro rosso abbondante in cui si è messa una foglia di salvia. Si servono sul risotto bianco coprendo col burro della frittura.

*Vino consigliato:* Chiavennasca bianco

### LUCCIO STUFATO

Un pezzo di luccio di almeno gr. 800  
3 gambi di sedano  
2 carote  
6 cipolline  
vino rosso 1 bicchiere  
sale e pepe  
gr. 50 di burro  
2 cucchiaini d'olio  
farina bianca

Fare rosolare piano le verdure, poi toglierle e mettere il luccio lavato, asciugato e infarinato, alzare il fuoco e far rosolare rapidamente. Versare il vino rosso, farlo asciugare e aggiungere due bicchieri d'acqua o di brodo di pesce o di rane, salare, pepare e rimettervi le verdure. Far cuocere a fuoco moderato per un'oretta perché il luccio è molto duro, passare al setaccio il sugo e versare sul pesce.

*Vino consigliato:* Valtellina DOC

#### LUCIOPERCA AL FORNO (per 4 persone)

Disporre il lucioperca di 1 kg. pulito e filettato su un piatto da forno. Salare e aggiungere olio di oliva, sugo di pomodoro precedentemente preparato con basilico, origano, qualche capperi, un bicchiere di vino bianco.

Mettere in forno già caldo a temperatura di 200° per mezz'ora circa.

Sfornare e servire caldo.

*Vino consigliato:* Chiavennasca bianco

#### PESCE PERSICO DEL LAGO DI VARESE (alla maniera dei pescatori)

Lavare e pulire il pesce, lasciandolo intero e poi asciugarlo. Metterlo in un tegame a bordo basso e ricoprirlo con vino bianco secco, dopo aver aggiunto una noce di burro, una manciata di prezzemolo tritato e qualche scorzetta di limone. Coprire e far cuocere adagio per 1/4 d'ora. Girare poi delicatamente il pesce perché cuocia dall'altra parte. Se necessario aggiungere altro vino. Salare convenientemente. Alla fine, per legare il sughetto, aggiungere un cucchiaino di farina bianca, avendo cura che si amalgami bene e non si aggrumi.

*Vino consigliato:* Chiavennasca bianco

