



ASSOCIAZIONE
CUOCHI
BRIANZA



RICETTE AGRINATURA 2015

in grassetto gli ingredienti catalogati nell'Atlante dei Prodotti Tipici Lombardi

Gnocchetti di polenta con ragù di luganega monzese

INGREDIENTI E DOSI PER 4 PORZIONI

200 g **farina per polenta bergamasca**
350 ml acqua
50 g **cipolla dorata di Voghera**
200 g **luganega monzese**
100 g battuto di sedano e carote
200 g pomodoro passato
50 ml **vino rosso Terre Lariane IGT**
20 ml olio evo Laghi Lombardi DOP
40 g **Provolone Valpadana**
Salvia di Montevercchia
Sale fino e pepe nero

INDICE DI SOSTENIBILITÀ IN PERMACULTURA: 7/10

METODO DI PRODUZIONE

1. Preparare una polenta come di regola, stemperando nell'acqua bollente salata la farina. Cuocere per 30 minuti fino a consistenza ben compatta. Far raffreddare.
2. Formare degli gnocchetti circolari (inumidendo le mani con poca acqua per facilitare la preparazione).
3. In un tegame scaldare l'olio con la cipolla e il battuto di carote e sedano. Profumare con la salvia e aggiungere la luganega privata del budello e sgranata.
4. Far rosolare a fiamma viva, sfumare con il vino rosso, regolare con sale e pepe. Portare a cottura per 20 minuti con il pomodoro passato.
5. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata per due minuti e condire con il ragù di luganega. Servire con foglie sottili di Provolone.

Risotto alla milanese (alla moda brianzola) con battuto di ossobuco

INGREDIENTI E DOSI PER 4 PORZIONI

300 g riso **Carnaroli padano**
1 litro brodo di carne
60 g **burro di montagna**
80 g **cipolla dorata di Voghera** in pasta
120 ml **vino rosso Terre Lariane IGT**
Pistilli di **zafferano della Brianza**
50 g **Grana Padano** grattugiato
50 g battuto fine di sedano e carote
150 g carne di manzo battuta a coltello
Zeste di limone
Rosmarino di Montevercchia
Sale fino e pepe nero

INDICE DI SOSTENIBILITÀ IN PERMACULTURA: 6/10

METODO DI PRODUZIONE

1. Preparare il battuto di ossobuco. In un tegame far stufare nel burro il battuto di sedano e carote con una parte della cipolla in pasta. Aggiungere la carne di manzo e far rosolare.

Con il contributo di





ASSOCIAZIONE
CUOCHI
BRIANZA



2. Sfumare con metà vino rosso, regolare il sapore di sale e pepe. Aggiungere le zeste di limone e il rosmarino. Portare a cottura, facendo sobbollire per circa 20 minuti, eventualmente aggiungendo poco brodo.
3. Preparare il risotto. Far imbiondire la cipolla nel burro fuso, aggiungere il riso e tostare riscaldando opportunamente i chicchi. Sfumare con il vino rosso facendo evaporare.
4. Aggiungere la metà del brodo e mescolare tenendo in ebollizione. Aggiungere altro brodo fino a portare a cottura. Nel frattempo idratare in poco brodo caldo i pistilli di zafferano. Aggiungerli al riso in cottura a metà cottura.
5. A cottura del riso completata, spegnere il fornello lasciando terminare il bollore. Aggiungere il rimanente burro con il formaggio Grana grattugiato. Mescolare delicatamente tenendo all'onda. Coprire per un istante per rendere cremoso.
6. Servire il risotto con un cucchiaino di battuto di ossobuco.

Gnocchi di patate e grano saraceno con asparagi

INGREDIENTI E DOSI PER 4 PORZIONI

500 g **patate (di Oreno, di Campodolcino o di Esino)**
200 g farina di **grano saraceno**
80 g **cipolla dorata di Voghera**
200 g **asparagi (Cantello, Mezzago o Cilavegna)**
50 ml **vino bianco Terre Lariane IGT**
150 g panna fresca
30 g **burro di montagna**
Sale fino e pepe nero

INDICE DI SOSTENIBILITÀ IN PERMACULTURA: 7/10

METODO DI PRODUZIONE

1. Lessare le patate con buccia partendo da acqua fredda (salare al bollore). Scolare e pelare. Schiacciare riducendo in pasta.
2. Aggiungere la farina di grano saraceno e impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Formare gli gnocchi a misura e lasciar raffreddare (eventualmente rigandoli con una forchetta).
3. Pulire gli asparagi e dividere le punte dai gambi. Sbollentare in acqua bollente salata gli asparagi e scolare in acqua fredda. Tenere da parte l'acqua di cottura.
4. In un tegame fondere il burro e far imbiondire la cipolla. Aggiungere i gambi degli asparagi (tagliati a piacere a rondelle o a julienne) facendo colorire delicatamente. Sfumare con il vino, far evaporare e regolare con sale e pepe.
5. Aggiungere la panna e poco liquido di cottura degli asparagi.
6. Cuocere gli gnocchi di regola, scolarli e condirli con la salsa. Aggiungere le punte di asparagi e servire.

Con il contributo di

