

FEDELI ALLA TRADIZIONE

La cucina tipica della Brianza si è mantenuta fedele alla tradizione perché nemica delle sofisticazioni alimentari: essa è fatta di semplicità, sa di paese, utilizza ingredienti spesso poveri ma di sicuro effetto.

Le ricette della tradizione sfuggono ogni tipo di complicazione culinaria e rispondono a regole di

- **economicità**: si tratta di preparazioni che hanno alla base le parti di scarto della carne (cazzoula, intingoli, busecca) o verdure coltivate direttamente nell'orto di famiglia
- **praticità di preparazione**: nonostante il paradosso della lunga cottura si tratta di ricette di breve preparazione
- **massimo nutrimento**: sapore e sostanza rimangono nell'intingolo.

ORIGINI DELLE TRADIZIONI LOCALI

Pare siano state l'impazienza e la frettosità dei brianzoli ad aver dato origine ad alcuni piatti tipici della tradizione gastronomica locale. La maggior parte di essi, dal minestrone alla brianzola alla busecca, nonché la stessa cazzoula, bisognano ancor oggi di lunghe cotture a fuoco lento, nonostante le moderne tecnologie permettano di abbattere notevolmente i tempi. La preparazione di questi piatti era molto semplice e veloce: nella fase iniziale si metteva tutto nel paiolo, si portava poi ad ebollizione e quindi si prolungava la cottura al fuoco dolce della stufa per tutto il tempo necessario e ancor più. Tutte le ricette tipiche inoltre non temevano le ipercotture, anzi, se ne avvantaggiavano: se riscaldate risultavano ancor più buone, favorite dalla tenacia tipica dei prodotti genuini che non perdevano consistenza anche dopo aver superato il giusto grado di cottura.



ASSOCIAZIONE
CUOCHI
BRIANZA

ASSOCIAZIONE CUOCHI **BRIANZA**
c/o Istituto Alberghiero COLLEGIO BALLERINI
Via G. Verdi, 77 - 20831 Seregno (MB)
Tel. 329 8297620

cuochibrianza.it

nel risotto vino rosso

alle radici
della cucina
brianzola

C&T

01

Cucina&Territorio
per innovare le tradizioni

01

RISOTTO GIALLO CON LUGANEGA

(risotto alla monzese)

Risotto giallo alla maniera brianzola (con vino rosso) con l'aggiunta di luganega a pezzi

- per 12 persone – 850 g di riso vialone
– 150 g di burro
– 300 g cipolle
– 2,5 litri di brodo di carne
– 3 bustine di zafferano
– 3 dl di vino rosso (Barbera)
– 600 g di luganega a pezzi
– 100 g di Parmigiano grattugiato

● Metodo

1. In una casseruola sciogliere metà del burro, unire la cipolla affettata sottile e la luganega, far appassire la cipolla senza lasciarla colorire.

2. Aggiungere il riso e lasciarlo tostare per due minuti, mescolando con un cucchiaio di legno.

3. Sfumare con il vino.

4. Bagnare gradatamente con brodo e portare a cottura. Unire lo zafferano.

5. A cottura ultimata, aggiustare di sale, se necessario. Mantecare con burro e Parmigiano.



● Variante

È possibile cuocere la luganega a parte, facendola sbianchire in acqua e poi cuocendola per 10 minuti con vino rosso.

Servire un pezzo al centro di ogni piatto.



EL BALOTT CON PUCIARELL

«Portafoglio» di polenta con intingolo a base di verdure miste

POLENTA

La polenta è stata, per quasi due secoli, la preparazione principale nell'alimentazione della gente comune della Brianza.

- per 12 persone – 3 litri d'acqua
– da 750 a 900 g di farina di mais
– 30 g di sale

● Metodo

- 1.** Dopo aver ben pulito il paiolo di rame (utilizzando il metodo tradizionale: sale grosso, aceto e «olio di gomito») far bollire l'acqua, salarla e unire la farina (corporandola poco prima che l'acqua bolla si evita che si formino grumi). Rimestare continuamente, sempre per evitare la formazione di grumi (i *fraa* ossia i frati) con l'apposito legno ricurvo (*ol basto de la polenta*).
- 2.** Cuocere per 45' mescolando dal basso in alto.
- 3.** Sformare su un'asse di legno avvolgendola in un tovagliolo pulito per mantenerla calda.



EL BALOTT

«Portafoglio» di polenta farcito con stracchino

- per 12 persone – ½ dose di polenta
– 600 g di stracchino

● Metodo

- 1.** Tagliare una fetta di polenta calda e aprirla a portafoglio.
- 2.** Infilarvi dentro una fetta di stracchino che col calore si scioglie.
- 3.** Schiacciare i bordi e servire ben caldo.

PUCIARELL DI VERDURE MISTE

Intingolo a base di cipolle, zucchine, pomodoro e basilico fresco

- per 12 persone – 600 g di cipolle
– 600 g zucchine
– 100 g olio extravergine d'oliva
– 100 g burro
– 500 g pomodoro fresco tritato
– 100 g di basilico tritato
– sale

● Metodo

- 1.** Tagliare ad anelli le cipolle e a fettine le zucchine, rosolare con olio e burro, unire il pomodoro tritato e cuocere.
- 2.** A cottura unire il basilico tritato. Salare e servire con polenta.

ALBICOCHE O PESCHE NELLE «CHICCHERE»

Dolce al cucchiaio con albicocche o pesche cotto al forno in tazzine di porcellana

- per 12 persone – 600 g di albicocche o pesche
– 300 g di zucchero
– 3 dl di Marsala
– 8 tuorli
– 8 noccioli di albicocca sbucciati e tritati finemente

● Metodo

- 1.** Passare al setaccio la polpa delle albicocche e mischiare con tutto il resto.
- 2.** Riempire delle tazzine fino a tre quarti e metterle a cuocere a bagno maria in forno a 160° coprendo il tutto con una carta imburrata.
- 3.** Quando l'impasto è cotto –controllare con uno stecco, che deve uscire quasi asciutto– si lascia raffreddare e poi si mettono a gelare fino al momento di servire.

