

RICETTARIO

BREAD BEER LAGO DI COMO PAIRING



ITALIANO

RICETTARIO



FRANÇAIS

LIVRE DE RECETTES



ENGLISH

COOKBOOK



ESPAÑOL

LIBRO DE COCINA



DEUTSCH

KOCHBUCH



POLSKIE

KSIĄŻKA KUCHARSKA



РУССКИЙ

КУЛИНАРНАЯ КНИГА





Aperitivo

- Tartelletta di frolla salata con mousse di mortadella di fegato e noci
- Cannolo di pane con zincarlin e cipolle di Brunate caramellate
- Focaccia con missoltini e segrigiola
- Bigné con paté di lago, caramello salato e Nocciolini di Canzo
- Chips di mais ai frutti di bosco con Casoretta del Bisbino



Tartelletta di frolla salata con mousse di mortadella di fegato e noci

Dosi per 8/10 tartellette



Per la frolla:

- 125 g farina 00
- 63 g burro + qb per imburrare gli stampini
- 1 uovo piccolo
- 2,5 g sale grosso

Guarnizione:

- 1 tuorlo d'uovo
- 10 noci sbriciolate

Per il ripieno:

- 170 g mortadella di fegato (salume)
- 50 g sedano
- 50 g cipolla
- 50 g carote
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di Grana Padano grattugiato
- 10 ml di latte
- qb olio evo

Procedimento:

Per la frolla:

Versare la farina su un piano e sbriciolare dentro il burro, aggiungere il sale e l'uovo.

Impastare velocemente per non far fondere il burro.

Formare un panetto e lasciarlo in frigorifero per circa un'ora.

Per il ripieno:

Fare una brunoise con sedano carote e cipolla e mortadella di fegato, mettere il soffritto di sedano carote e cipolle in un pentolino con un po' d'olio; dopo che saranno rosolati aggiungere la mortadella di fegato e cuocere per un paio di minuti.

Frullare il composto, aggiungere l'uovo e il latte, amalgamare bene il tutto.

Una volta pronto il ripieno stendere la frolla, rivestire con la frolla gli stampini precedentemente imburrati, farcire con il ripieno e ricoprire con la pasta.

Spennellare con un tuorlo d'uovo.

Guarnire con le noci sbriciolate.

Cuocere in forno a 180° C per circa 10 minuti.

Aperitivo

Cannolo di pane con zincarlin e cipolle di Brunate caramellate

Dosi per 8 cannoli

Per i cannoli:

- 3 fette di pane per tramezzini (grandi)
- qb olio evo
- qb sale

Per il ripieno:

- 160 g Zincarlin
- 40 g cipolle di Brunate
- qb zucchero
- qb sale
- qb aceto di vino bianco
- qb nocciole tritate

Procedimento:

Tagliare ogni fetta in 3 rettangoli

Stendere il pane con un matterello

Tagliare le cipolle a julienne

In una padella scaldare un po' d'olio, aggiungere le cipolle, lo zucchero; lasciare appassire e sfumare con l'aceto; far cuocere per 15 minuti circa e salare alla fine.

Far intiepidire le cipolle, tritarle col coltello e unirle allo Zincarlin, mescolando il composto.

Spennellare le fette di pane con olio su entrambi i lati.

Avvolgere il pane in cassetta su uno stampo per cannoli e far cuocere a 180° per 10 minuti.

Una volta cotti, lasciar raffreddare e sfilare i cannoli dallo stampo.

Inserire il ripieno in una sac-a-poche.

Farcire con il ripieno di Zincarlin e cipolle caramellate.

Guarnire le estremità con le nocciole tritate.

Aperitivo



Focaccia con missoltini e segrigiola

Dosi per 20 focaccine circa

- 250 g mix farina con fiocchi di patate
- 190 g farina 00
- 100 g farina gialla bramata
- 10 g sale
- 7 g lievito di birra fresco
- 200 ml acqua
- 150 ml birra
- 20 g olio evo + qb per missoltini
- 2 missoltini essiccati da circa 70 g l'uno
- qb aceto di vino bianco
- qb segrigiola (timo selvatico)
- qb vino bianco
- qb sale grosso

N.B. Può contenere:

- soia, senape, sesamo e lupino

Procedimento:

Scaldare in una padella un filo d'olio evo, aggiungere i missoltini, una volta caldi sfumare con aceto e vino bianco.

Sfilettare i missoltini, mettere i filetti nel mixer e aggiungere il fondo rimasto nella padella, aggiungere il timo e frullare bene.

Miscelare le farine nell'impastatrice

Aggiungere acqua, birra e olio ed impastare

Aggiungere il lievito ed impastare

Aggiungere il sale ed il missoltino frullato, impastare.

Togliere il composto dall'impastatrice e separarlo in panetti da 50 g

Posizionarli su una teglia antiaderente

Lasciar lievitare in un posto tiepido per circa 1 ora

Riprendere i panetti, premerli leggermente e spennellarli con olio evo, spolverare con farina di mais e sale grosso

Cuocere in forno a 180° C per 30 minuti



Aperitivo

Bigné con paté di lago, caramello salato e Nocciolini di Canzo

Dosi per 25-30 bigné

Per la pasta choux:

- 0,5 l acqua tiepida
- 6 uova
- 300 g farina 00 setacciata
- 200 g burro
- 10 g sale

Per il caramello salato:

- 200 ml panna fresca liquida
- 120 g burro
- 260 g zucchero
- 10 g sale

Per il paté:

- 70 g burro + 30 g per frullare
- 150 g filetti di trota/pesce di lago
- 40 g cipolla
- qb vino bianco
- qb sale fino



Aperitivo

Procedimento:

Mettere in una casseruola l'acqua, il burro e il sale; lasciar fondere il burro e portare ad ebollizione.

Abbassare la fiamma e aggiungere la farina, precedentemente setacciata; mescolare energicamente con una frusta per evitare la formazione di grumi.

Proseguire la cottura sul fuoco mescolando con un cucchiaino fino a quando il composto si stacca dal bordo delle casseruola.

Lasciar raffreddare il composto.

Una volta freddo, aggiungere le uova una alla volta, amalgamare di volta in volta con la frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.

Mettere nella sac-a-poche e formare i bigné su una teglia con carta da forno.

Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti.

Procedimento:

Far fondere i 70 g di burro, aggiungere la cipolla tagliata finemente e far soffriggere.

Aggiungere il pesce tagliato a cubetti non troppo grossi, lasciar rosolare.

Sfumare con il vino, salare e far cuocere per 10 minuti, senza far asciugare troppo.

Versare il pesce con il suo fondo di cottura nel mixer, aggiungere il burro restante e frullare il tutto, fino ad ottenere un composto omogeneo; lasciar raffreddare.

Mettere nella sac-a-poche e riempire i bigné.

Procedimento:

Scaldare la panna senza farla bollire.

Far sciogliere lo zucchero in una padella antiaderente senza mescolare.

Togliere dal fuoco appena sarà liquido, di color ambrato; aggiungere il burro freddo e incorporare con una frusta.

Aggiungere la panna a filo, il sale e continuare a mescolare con la frusta.

Versare il caramello sui bigné, colandolo dalla frusta; guarnire con i Nocciolini di Canzo sbriciolati.

Chips di mais ai frutti di bosco con Casoretta del Bisbino

Ingredienti:

- 60 g farina di mais
- 140 g farina 00
- 100 g Casoretta del Bisbino
- 60 g confettura di frutti di bosco
- 50 g di Grana Padano grattugiato
- qb acqua
- qb sale
- qb olio di girasole per friggere



Procedimento:

In una bastardella miscelare la farina di mais e la farina 00, aggiungere la confettura, il sale, il Casoretta grattugiato, il Grana e, a poco a poco, l'acqua, quanto basta per ottenere un impasto morbido.

Ottenuto l'impasto, spianarlo con un matterello aggiungendo un po' di farina di mais.

Creare delle forme a goccia con stampini, o a triangolo.

Portare l'olio a 180° C e friggere per qualche secondo.

Asciugare l'eccesso di olio con carta assorbente.

Salare e servire.

Aperitivo

Antipasti

- Fitascetta
- Patè di cavedano con gelatina
- Galantina di coniglio (coniglio in porchetta)

Primi piatti

- Riso in cagnone col persico
- Zuppa di cipolle di Brunate
- Spaghetti con bottarga di lago

Secondi piatti

- Lavarello burro e salvia
- Frittura di lago
- Cassoeula

Dolci

- Cutizza
- Miascia con crema del Lario
- Rusumada alla birra con Nocciolini di Canzo

Menù

Fitascetta

di Massimo Spina e Giacomo Suriano

Ingredienti per 6 porzioni

- 600 g pasta di Pan de Comm
- 600 g cipolle di Brunate
- 75 g burro
- olio q.b.
- sale q.b.
- zucchero q.b.
- pepe q.b.

Preparazione:

Affettare finemente le cipolle e soffriggerle nel burro, a fiamma bassa, senza farle colorire. Condirle con sale e pepe.

Bagnare la pasta con poca acqua tiepida e rimpastare, facendola rimanere morbida. Formare con la pasta un rotolo e adagiarlo sopra una teglia da forno già unta d'olio, unendo le estremità per formare una ciambella.

Disporre le cipolle sulla superficie della ciambella, spolverare di zucchero cuocere in forno a 180°C per circa 30 minuti.

Antipasti



Patè di cavedano con gelatina

di Chiara Afeltra

Ingredienti per 8 porzioni

- 1 kg filetti di cavedano
- 100 g di burro
- 100 g di lardo
- 200 g di cipolle
- ½ spicchio d'aglio
- 2 dl vino bianco secco
- 1 dl cognac
- 4 dl gelatina
- 10 g maggiorana fresca
- 4 fette di pane
- sale e pepe q.b.

Preparazione:

Tritare le cipolle e rosolare in poco burro, aggiungere l'aglio e il filetto di cavedano a pezzi, continuando la rosolatura; insaporire con sale, pepe e maggiorana tritata, irrorare con il vino bianco e cuocere lentamente sino alla sua totale evaporazione. Lasciare raffreddare il composto e tritarlo, aggiungendo il lardo e il burro a pezzettini, passarlo al setaccio fine e sbatterlo energicamente con la frusta, aggiungendo il cognac.

Preparare la gelatina secondo le indicazioni. Foderare una terrina con la pellicola, riempiendo con il patè ancora morbido e riporla in frigorifero per alcune ore. Estrarre il patè dalla terrina, versarvi metà della gelatina e lasciarla rapprendere; adagiarvi il patè e coprirlo con la restante gelatina prima di riporre in frigorifero per alcune ore. Servire a fette con il pane tostato.

Antipasti



Gelatina di Coniglio (coniglio in porchetta)

di Giorgia Cappelletti

Ingredienti per 6 porzioni

- 1 kg coniglio
- 30 g burro
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 100 ml di vino rosso
- 3 cucchiaini di olive taggiasche
- 1 bicchiere di marsala
- 1 bicchiere di grappa
- 4 rametti di prezzemolo
- scorza di limone q.b.
- 8 gherigli di noci
- sale, pepe, timo q.b.

Preparazione:

Disossare il coniglio e stenderlo su un foglio di carta da forno. Salare, pepare e avvolgere su se stesso dandogli una forma cilindrica.

In una padella sufficientemente larga far rosolare il coniglio in burro e olio. Una volta che la rosolatura è completa, irrorare il coniglio con il vino rosso e lasciare evaporare.

Aggiungere il marsala e la grappa fiammeggiate. Aggiungere le olive taggiasche, mettere il coperchio e lasciare cuocere circa 40 minuti. Se necessita aggiungere un po di brodo. Nel frattempo frullare il prezzemolo l'aglio ed i gherigli di noci. Al termine della cottura, prelevare il liquido di cottura e frullare il tutto fino ad ottenere una crema omogenea.

Tagliare la galantina in fettine e cospargere con la salsa ricavata. Questa preparazione può essere servita sia calda sia fredda, accompagnata da una insalatina di stagione.

Antipasti



Riso in cagnone col persico

di Giulia Grigo

Ingredienti per 6 porzioni

- 450 g di pesce persico
- 50 g farina bianca
- 500 g riso Carnaroli
- 150 g burro
- 12 foglie di salvia
- 1 spicchio d'aglio
- 1 dL di olio
- 80 g Grana Padano grattugiato

Preparazione:

Cuocere il riso in abbondante acqua salata, scolarlo molto al dente e disporlo in un piatto o in una pirofila, spolverandolo con il formaggio.

Nel frattempo soffriggere in un pentolino lo spicchio d'aglio e 6 foglie di salvia con la metà del burro, finché questo non sia color nocciola, e versarlo sopra il riso.

Soffriggere il restante burro in una padella con l'olio e la salvia; unire i filetti di pesce persico già infarinati e friggerli da ambo le parti fino a farli risultare croccanti. Appoggiare sopra il riso e servire ben caldo.

Primi piatti



Zuppa di cipolle di Brunate

di Tamara Nahmias

Ingredienti per 6 porzioni

- 1,5 kg di cipolle bianche di Brunate
- 100 g di burro
- 2 foglie di salvia
- crostini abbrustoliti di Pan de Comm q.b.
- 2 L di brodo di carne
- sale e pepe bianco q.b.

Preparazione:

Affettare finemente le cipolle e fare sciogliere il burro in una casseruola. Mettere a dorare nel burro le cipolle e la salvia.

Aggiungere il brodo di carne e cuocere per circa un'ora, avendo cura di mescolare di frequente (se si raddensa troppo, aggiungere altro brodo).

Insaporire con sale e pepe e servire con i crostini di pane abbrustoliti.

Primi piatti



Spaghetti con bottarga di lago

di Spina Massimo

Ingredienti per 4 porzioni

- 320 g spaghetti
- 25 g bottarga di lago
- 40 g olio extravergine d'oliva
- 35 g cipolla di Brunat
- 1 limone (scorza)

Per la panure

- 40 g pangrattato
- 20 g olio extravergine d'oliva

Preparazione:

Sbucciare un limone, tagliare fine fine la buccia. Tritare finemente la cipolla.

Preparare la panure tostando il pangrattato con l'olio; appena sarà dorato mettere da parte. Mettere a bollire l'acqua. In un tegame mettere la cipolla a rosolare, aggiungere le scorze di limone e versare un mestolo di acqua calda e cuocere per 10 minuti. Cuocere la pasta fino a metà cottura per poi metterli nel tegame con l'olio. Grattugiare la bottarga sugli spaghetti e aggiungere la panure tenendo da parte per decorare. Mescolare gli spaghetti e servire.

Primi piatti

Lavarello burro e salvia

di Giulia Grigo

Ingredienti per 2 porzioni

- 2 lavarelli
- 4 foglie di salvia
- 1 noce di burro
- 1 spicchio di aglio (facoltativo)

Preparazione:

Far fondere il burro in una padella piuttosto larga, per poter poi girare comodamente i lavarelli.

Unire la salvia e l'aglio senza alzare la fiamma: il burro non deve diventare nero.

Cuocere i lavarelli da entrambe le parti per qualche minuto. Salare e pepare. Servire i lavarelli ben caldi.

Secondi piatti



Frittura di lago

di Chiara Afeltra

Ingredienti per 4 porzioni

- 600 g di filetti di pesce di lago misto, pescato
- 1 l olio per friggere

Per la pastella

- 250 ml birra
- 50 ml olio extravergine d'oliva
- 150 g farina
- 1 cucchiaino sale

Preparazione:

Aggiungere alla farina un pizzico di sale e l'olio extravergine, unire la birra e mescolare sino ad ottenere una pastella omogenea.

Tagliare il pesce a pezzettini non troppo grossi e poi passarli nella pastella. Quando l'olio sarà ben caldo friggere il pesce poco alla volta. Una volta croccante, scolare, salare e servire.

Secondi piatti



Cassoeula

Ingredienti per 12 porzioni

- 700 g costine
- 600 g verzini
- 200 g cotiche di maiale
- 300 g carote
- 200 g sedano
- 300 g cipolle
- 3 kg verze
- 20 g burro
- 150 g pomodoro
- sale, pepe

Preparazione:

Mettere in una capiente casseruola le cotenne e i verzini. Portare a ebollizione e far sbollentare dolcemente i verzini per 20 minuti e le cotenne per un'ora. Far rosolare bene le costine con poco olio, sgocciolare e tenere al caldo.

Fare un fondo di verdure tagliate (sedano, carote e cipolle) e farle imbiondire col burro in una grossa casseruola.

Aggiungere le costine e le verze lavate, partendo da quelle più verdi, a seguire aggiungere le cotenne e il pomodoro. Portare a cottura, aggiustando di sale e pepe.

Secondi piatti



Cutizza

di Martina di Salvatore

Ingredienti per 4 porzioni

- 200 g di farina bianca
- 1,8 dL di latte intero
- 3 uova
- ½ limone (scorza)
- sale q.b.
- olio per friggere q.b.
- zucchero vanigliato q.b

Preparazione:

Sbattere le uova con la frusta in una ciotola, unendo la farina, un pizzico di sale, la scorza di limone grattugiata e successivamente, il latte.

Lavorare l'impasto fino ad ottenere una pastella omogenea e fluida.

Scaldare l'olio in una padella, versarvi la pastella, friggere da ambo le parti, cospargere di zucchero e servire ben calda.

Dolci



Miascia con Crema del Lario

di Kahgalla Ghauri

Ingredienti per 6 porzioni

- 120 g pane raffermo
- 50 g latte
- 50 g zucchero semolato
- 1 uovo
- 300 g mele e pere
- ½ limone (scorza)
- 1 rametto di rosmarino
- 50 g uvetta sultanina
- 80 g uva fresca
- 15 g farina bianca
- 15 g farina gialla
- 15 g olio
- 50 g burro

Preparazione:

Tagliare il pane a fettine, metterlo in una bacinella, versarvi sopra il latte e lasciare ammorbidire per circa un'ora.

Unire un pizzico di sale, le mele e le pere tagliate a fettine, la scorza del limone grattugiata, lo zucchero e le farine, l'uvetta sultanina (precedentemente ammollata in acqua tiepida) e metà dell'uva fresca; mescolare e impastare con l'uovo. Foderare la tortiera con carta da forno e versarvi il composto, livellandolo con il cucchiaio. Tagliare a metà i restanti acini di uva, utilizzandoli per decorare secondo fantasia la superficie della torta; spolverizzare con il rosmarino tritato finissimo e cospargere con fiocchetti di burro e olio d'oliva. Cuocere in forno a 160°C, per circa 1 ora. Servire tiepida.

Dolci

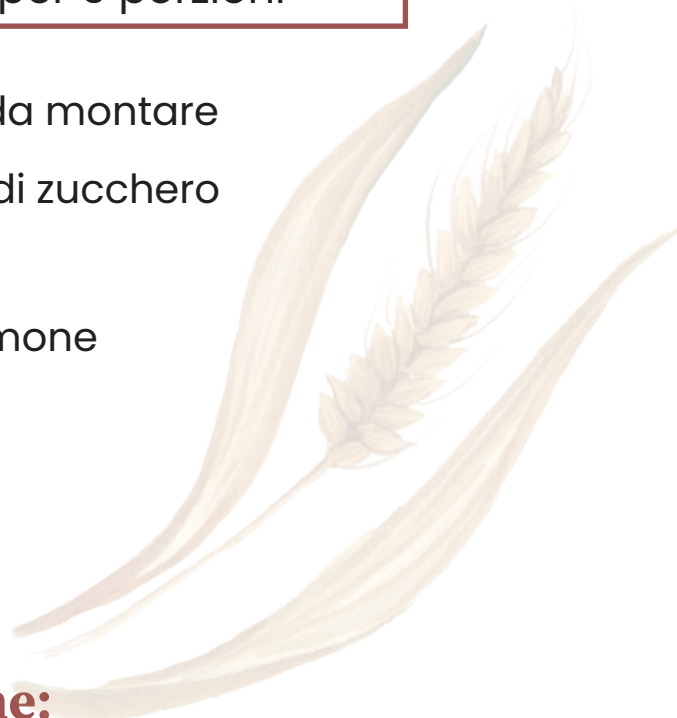


Per la nostra versione di Crema del Lario



Ingredienti per 6 porzioni

- ½ L panna da montare
- 5 cucchiaini di zucchero
- 1 dL birra
- scorza di limone



Dolci

Preparazione:

Montare mezzo litro di panna freddissima in una ciotola pure molto fredda, con una frusta elettrica, finché diventa soda; incorporare delicatamente 5 cucchiaini di zucchero e la scorza grattugiata di mezzo limone non trattato. Aggiungere infine la birra, amalgamandola al composto.

Rusumada alla birra con Nocciolini di Canzo

di Fabio Malizia

Ingredienti per 4 porzioni

- 8 tuorli
- 250 ml panna
- 8 cucchiaini zucchero
- birra q.b.
- 80 g Nocciolini di Canzo

Dolci

Preparazione:

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a che il composto risulti denso e lo zucchero si scioglia completamente. Montare la panna e amalgamarla al composto. Aggiungere a filo la birra e incorporarla. Servire subito guarnendo con una granella di Nocciolini di Canzo.





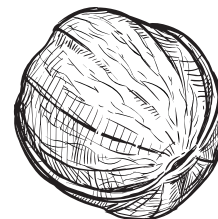
Aperitif

- Scone with missoltini and segrigiola)
- Salted shortbread cakes with liver mortadella mouse and walnuts
- Bread cannolo with zincarlin and Brunate caramelized onions from brunat
- Cupcake with lake paté, salted caramel and Canzo hazelnuts from canzo
- Corn chips with wild berries with Bisbino's Casoretta



Salted shortbread cakes with liver mortadella mouse and walnuts

Doses for 8/10 tartlets



For the shortbread:

- 125 grams of flour 00
- 63 grams of butter + just enough to grease the molds
- 1 small egg
- 2.5 grams of coarse salt

Gasket:

- 1 egg yolk
- 10 crumbled walnuts

For the stuffing:

- 170 grams liver mortadella (salami)
- 50 grams celery
- 50 grams onion
- 50 grams carrots
- 1 egg
- 1 tablespoon of grated Grana Padano
- 10 milliliters of milk
- enough extra virgin olive oil

Procedure:

For the shortbread:

Pour the flour onto a surface and crumble the butter into it, add the salt and egg.

Knead quickly to avoid to melt the butter.

Form a loaf and leave it in the refrigerator for about an hour.

For the stuffing:

Make a brunoise with celery, carrots and onion and liver mortadella, put the sautéed celery, carrots and onions in a saucepan with a little oil; after they are browned, add the liver mortadella and cook for a couple of minutes.

Blend the mixture, add the egg and milk, mix everything well.

Once the filling is ready, roll out the shortbread, cover the previously buttered molds with the pastry, fill with the filling and cover with the dough.

Brush with an egg yolk.

Garnish with crumbled walnuts.

Bake in the oven at 180° C for about 10 minutes.

Aperitif

Bread cannolo with zincarlin and Brunate caramelized onions from brunat

Doses 8 cannoli

Per i cannoli:

- 3 slices of bread for sandwiches (large)
- enough extra virgin olive oil
- just enough salt

For the stuffing:

- 160 grams Zincarlin
- 40 grams Brunate onions
- just enough sugar
- just enough salt
- just enough white wine vinegar
- just enough chopped nuts are enough

Procedure:

Cut each slice into 3 rectangles

Roll out the bread with a rolling pin

Cut the onions into julienne strips

In a pan heat a little oil, add the onions, sugar; leave to dry and blend with the vinegar; cook for about 15 minutes and add salt at the end.

Allow the onions to cool, chop them with a knife and add them to the Zincarlin, mixing the mixture.

Brush the slices of bread with oil on both sides.

Wrap the sliced bread on a cannoli mold and bake at 180 ° for 10 minutes.

Once cooked, allow to cool and remove the cannoli from the mold.

Put the filling in a sac-a-poche.

Fill with the Zincarlin filling and caramelized onions.

Garnish the ends with chopped hazelnuts.

Apertif



Sscone with missoltini and segrigiola

Doses about 20 scones

- 250 grams flour mix with potato flakes
- 190 grams of flour 00
- 100 grams of yellow flour
- 10 grams of salt
- 7 grams fresh brewer's yeast
- 200 milliliters of water
- 150 milliliters of beer
- 20 grams extra virgin olive oil + just enough missoltini
- 2 dried missoltini of about 70 grams each
- just enough white wine vinegar
- just enough bastasegrigiola (wild thyme)
- just enough white wine
- just enough coarse salt

Note: It may contain:

- soya, mustard, sesame and lupine

Procedure:

Heat a drizzle of extra virgin olive oil in a pan, add the missoltini, once hot deglaze with vinegar and white wine.

Fillet the missoltini, put the fillets in the mixer and add the remaining stock to the pan, add the thyme and blend well.

Mix the flours in the mixer

Add water, beer and oil and mix

Add the yeast and mix

Add the salt and the blended missoltino, mix.

Remove the mixture from the mixer and separate it into 50-gram blocks

Place them on a non-stick baking tray

Leave to rise in a warm place for about 1 hour

Take the loaves, press them lightly and brush them with extra virgin olive oil, sprinkle with corn flour and coarse salt

Bake in the oven at 180 ° C for 30 minutes



Aperitif

Cupcake with lake pâté, salted caramel and Canzo hazelnuts from canzo

For 25-30 cupcakes

For the choux pastry:

- 0,5 l warm water
- 6 eggs
- 300 g sifted 00 flour
- 200 g butter
- 10g salt

For the salted caramel:

- 200 ml fresh cream
- 120g butter
- 260 g sugar
- 10g salt

Procedure:

Put the water, butter and salt in a saucepan; let the butter melt and bring to a boil
Lower the heat and add the flour, previously sifted; mix vigorously with a whisk to avoid the formation of lumps.

Continue cooking over the heat, stirring with a spoon until the mixture comes off the edge of the saucepan.

Let the mixture cool.

Once cold, add the eggs one at a time, mix each time with the whisk until the mixture is smooth.

Place in the sac-a-poche and form the cream puffs on a baking sheet with parchment paper.

Bake in a preheated oven at 200 ° for 30 minutes.

Procedure:

Melt the 70 g of butter, add the finely chopped onion and sauté.

Add the fish cut into small cubes, leave to brown.

Deglaze with the wine, add salt and cook for 10 minutes, without allowing it to dry too much.

Pour the fish with its cooking juices into the mixer, add the remaining butter and blend everything until a homogeneous mixture is obtained; leave to cool.

Put in the sac-a-poche and fill the cream puffs.

Procedure:

Heat the cream without boiling it.

Melt the sugar in a non-stick pan without stirring.

Remove from the heat as soon as it is liquid, amber in color; add the cold butter and incorporate with a whisk.

Add the whipped cream, salt and continue to mix with the whisk.

Pour the caramel over the cream puffs, pouring it from the whisk; garnish with crumbled Nuts from Canzo.

For the pate:

- 70 g butter + 30 g for blending
- 150 g trout fillets / lake fish
- 40g onion
- just enough of white wine
- just enough of salt



Aperitif

Corn chips with wild berries with Bisbino's Casoretta

ingredients:

- 60g corn flour
- 140 g flour 00
- 100 g casoretta del bisbino
- 60g berry jam
- 50g grated grana padano
- enough of water
- enough of salt
- enough of sunflower oil for frying



Aperitif

Procedure:

In a mixing bowl, mix the corn flour and 00 flour, add the jam, salt, grated Casoretta, Grana and, little by little, the water, just enough to obtain a soft dough.

Once the dough is obtained, roll it out with a rolling pin by adding a little corn flour.

Create teardrop shapes with stencils, or triangle shapes.

Bring the oil to 180 ° C and fry for a few seconds.

Dry the excess oil with absorbent paper.

Salt and serve.

Starter

- Fitascetta
- Chub pate with jelly
- Rabbit gelatine

Main courses

- Rice in cagnone with perch
- Brunate onion soup
- Spaghetti with lake bottarga

Second courses

- White fish with butter and sage
- Lake fish fry
- Cassoeula

Dessert

- Cutizza
- Miascia with Lario cream
- Rusumada with beer and Canzo hazelnuts

Menù

Fitascetta

di Massimo Spina e Giacomo Suriano

Ingredients for 6 servings

- 600 g pan di Comm Pasta
- 600 g brunate onions
- 75 g butter
- oil just enough
- salt just enough
- sugar just enough
- pepper just enough

Preparation:

Finely slice the onions and fry them in butter, low heat, without letting them take too much color. Season them with salt and pepper.

Wet the dough with a little warm water and mix, making it remain soft. Form the dough into a roll and place it on a baking pan already greased with oil, joining the ends to form a donut.

Place the onions on the surface of the donut, sprinkle with sugar and bake in the oven at 180 ° C for about 30 minutes.

Starter



Chub pate with jelly

di Chiara Afeltra

Ingredients for 8 servings

- 1 kg chub fillets
- 100 g butter
- 100 g lard
- 200 g onions
- ½ clove of garlic
- 2 dL dry white wine
- 1 dL cognac
- 4 dL jelly
- 10 g fresh marjoram
- 4 slices of bread
- salt and pepper just enough

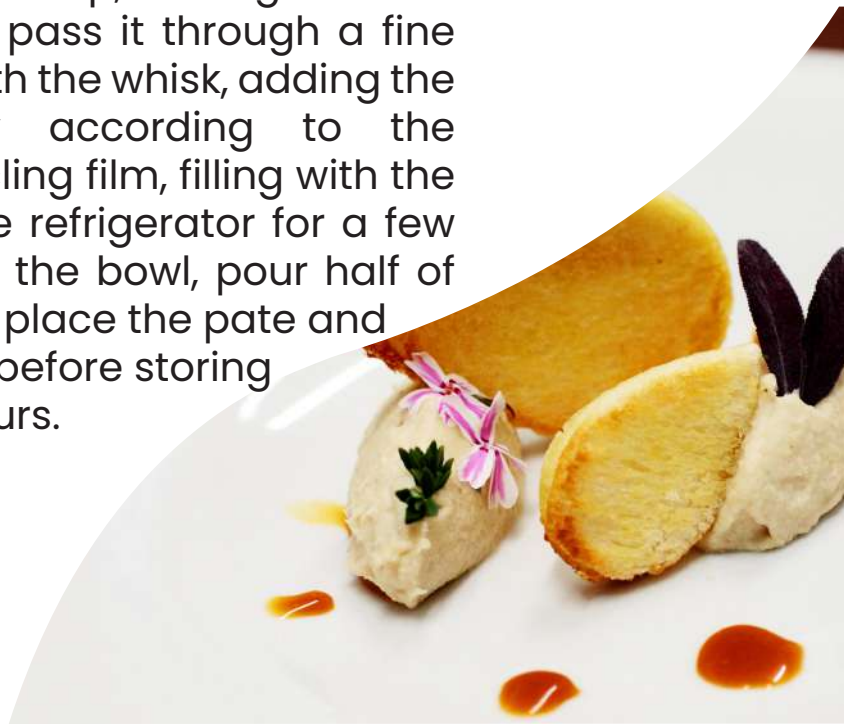
Preparation:

Chop the onions and brown in a little butter, add the garlic and chub fillet into pieces, continuing to browning; season with salt, pepper and chopped marjoram, sprinkle with white wine and cook slowly until it evaporates completely.

Allow the mixture to cool and chop, adding the lard and butter into small pieces, pass it through a fine sieve and beat it vigorously with the whisk, adding the cognac. Prepare the jelly according to the instructions. Line a bowl with cling film, filling with the pate still soft and put it in the refrigerator for a few hours. Remove the pate from the bowl, pour half of the jelly and leave it to curdle; place the pate and cover with the remaining jelly before storing in the refrigerator for a few hours.

Serve in slices with toast.

Starter



Rabbit gelatine

di Giorgia Cappelletti

Ingredients for 5 servings

- 1 kg rabbit
- 30 g butter
- 2 spoons of extra
- virgin olive oil
- 100 ml red wine
- 3 spoons of Taggisca olives
- 1 glass of Marsala wine
- 1 glass of grappa
- lemon peel just enough
- 8 walnut kernels
- Salat, pepper, thyme just enough

Preparation:

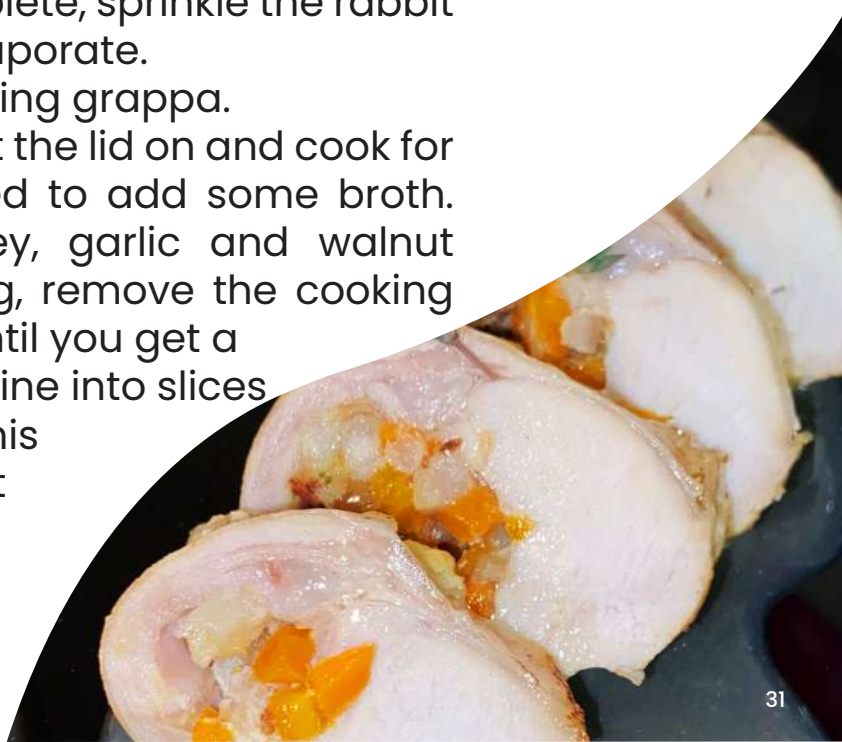
Bone the rabbit and lay it on a sheet of baking paper. Salt, pepper and wrap on itself giving it a cylindrical shape.

In a large enough pan brown the rabbit in butter and oil. Once the browning is complete, sprinkle the rabbit with the red wine and let it evaporate.

Add the marsala and the flaming grappa.

Add the Taggiasche olives, put the lid on and cook for about 40 minutes. If you need to add some broth. Meanwhile, blend the parsley, garlic and walnut kernels. At the end of cooking, remove the cooking liquid and blend everything until you get a smooth cream. Cut the galantine into slices and sprinkle with the sauce. This preparation can be served hot or cold with a seasonal salad.

Starter



Rice in cagnone with perch

di Giulia Grigo

Ingredients for 6 servings

- 450 g perch
- 50 g white flour
- 500 g Carnaroli rice
- 150 g butter
- 12 sage leaves
- 1 clove of garlic
- 1 dL oil
- 80 g grated grana padano

Preparation:

Cook the rice in abundant salted water, drain very al dente and arrange it in a dish or in an oven dish, sprinkle with cheese.

In the meanwhile, fry the clove of garlic and 6 sage leaves in a saucepan with half the butter, until it is nut-brown, and pour it over the rice.

Fry the remaining butter in a pan with oil and sage; add the fillets of perch already flour and fry them on both sides until they are crispy.

Place the rice on top and serve hot.

Main course



Brunate onion soup

di Tamara Nahmias

Ingredients for 6 servings

- 100 g butter
- 1,5 kg Brunate white onions
- 2 sage leaves
- Pan de Comm toasted croutons just enough
- 2 L beef brothe
- salt and white pepper just enough

Preparation:

Finely slice the onions and melt the butter in a saucepan.

Brown the onions and sage in the butter. Add the meat broth and cook for about an hour, taking care to stir frequently (if it thickens too much, add more broth).

Season with salt and pepper and serve with toasted bread croutons.

Main course



Spaghetti with lake bottarga

di Spina Massimo

Ingredients for 4 servings

- 320 g spaghetti
- 25 g lake bottarga
- 40 g extra virgin olive oil
- 35 g Brunate onions
- 1 lemon (zest)

Fot the panure

- 40 g breadcrumbs
- 20 g extra virgin olive oil

Preparation:

Peel a lemon, finely chop the zest. Finely chop the onion.

Prepare the panure by toasting the breadcrumbs with oil; as soon as it is browned, set aside. Boil the water.

Put the onion in a pan to brown, add the lemon zest and pour a ladle of hot water and cook for 10 minutes. Cook the pasta until half cooked and then put them in the pan with the oil.

Grate the bottarga over the spaghetti and add the panure, keeping aside to decorate. Mix the spaghetti and serve.

Main course

White fish with butter and sage

di Giulia Grigo

Ingredients for 2 servings

- 2 lavarelli (whitefishes)
- 4 sage leaves
- 1 knob of butter
- clove of garlic (optional)

Preparation:

Melt the butter in a rather large pan, to be able to turn the whitefish comfortably.

Add the sage and garlic without raising the heat: the butter should not become black.

Cook the lavarello (whitefish) on both sides for a few minutes. Season with salt and pepper. Serve hot.

Second course



Lake fish fry

di Chiara Afeltra

Ingredients for 4 servings

- 600 g of mixed lake fish fillets, caught
- 1 L oil for frying

For the batter

- 250 ml beer
- 50 ml extra virgin olive oil
- 150 g flour
- 1 teaspoon salt

Preparation:

Add a pinch of salt and extra virgin olive oil to the flour, add the beer and mix until a smooth batter. Cut the fish into small pieces not too big and then pass them in the batter. When the oil is hot, fry the fish a little by little. Once crunchy, drain, salt and serve.

Second course



Cassoeula

Ingredients for 12 servings

- 700 g of ribs
- 600 g verzini
- 200 g pork rinds
- 300 g carrots
- 200 g celery
- 300 g onions
- 3 kg cabbage
- 20 g butter
- 150 g tomato
- salt, pepper

Preparation:

Put the rinds and cabbages in a large saucepan. Bring to a boil and gently blanch the cabbages for 20 minutes and the rinds for an hour. Brown the ribs well with a little oil, drain and keep warm.

Make a mixture of chopped vegetables (celery, carrots and onions) and brown them with butter in a large saucepan.

Add the washed ribs and the washed cabbage, starting with the greenest ones, then add the rinds and the tomato. Cook, seasoning with salt and pepper.

Second course



Cutizza

di Martina di Salvatore

Ingredients for 4 servings

- 200 g of white flour
- 1,8 dL of whole milk
- 3 eggs
- ½ lemon (zest)
- salt (just enough)
- frying oil (just enough)
- vanilla sugar (just enough)

Preparazione:

Beat the eggs with a whisk in a bowl, adding the flour, a pinch of salt, the grated lemon zest and then the milk.

Work the dough until you get a smooth and fluid batter.

Heat the oil in a pan, pour in the batter, fry on both sides, sprinkle with sugar and serve hot.

Dessert



Miascia with “Lario” cream

di Kahgalla Ghauri

Ingredients for 6 servings

- 120 g stale bread
- 150 g milk
- 50 g sugar
- 1 egg
- 300 g apples and pears
- ½ lemon zest
- 1 rosemary sprig
- 50 g raisins
- 80 g grapes
- 15 g white flour
- 15 g yellow flour
- 15 g oil
- 50 g butter

Preparation:

Cut the bread into slices, put it in a bowl, pour over the milk and let it soften for about an hour.

Add a pinch of salt, sliced apples and pears, the grated lemon zest, sugar and flour, raisins (previously soaked in warm water) and half of the fresh grapes; mix and knead with the egg.

Line the cake tin with baking paper and pour in the mixture, leveling it with a spoon. Cut the remaining grapes in half, using them to decorate the surface of the cake according to your fantasy; sprinkle with finely chopped rosemary and sprinkle with flakes of butter and olive oil. Bake in the oven at 160 ° C for about 1 hour. Serve lukewarm.

Dessert



Our version of Crema del Lario



Ingredients for 6 servings

- ½ L whipping cream
- 5 spoons of sugar
- 1 dL beer
- lemon zest



Dessert

Preparation:

Beat half a liter of very cold cream in a bowl also very cold, with an electric whisk, until it becomes firm; gently incorporate 5 tablespoons of sugar and the grated zest of half an untreated lemon.

Finally add the beer, mixing it with the mixture.

Rusumada with beer and Canzo Hazelnuts

di Fabio Malizia

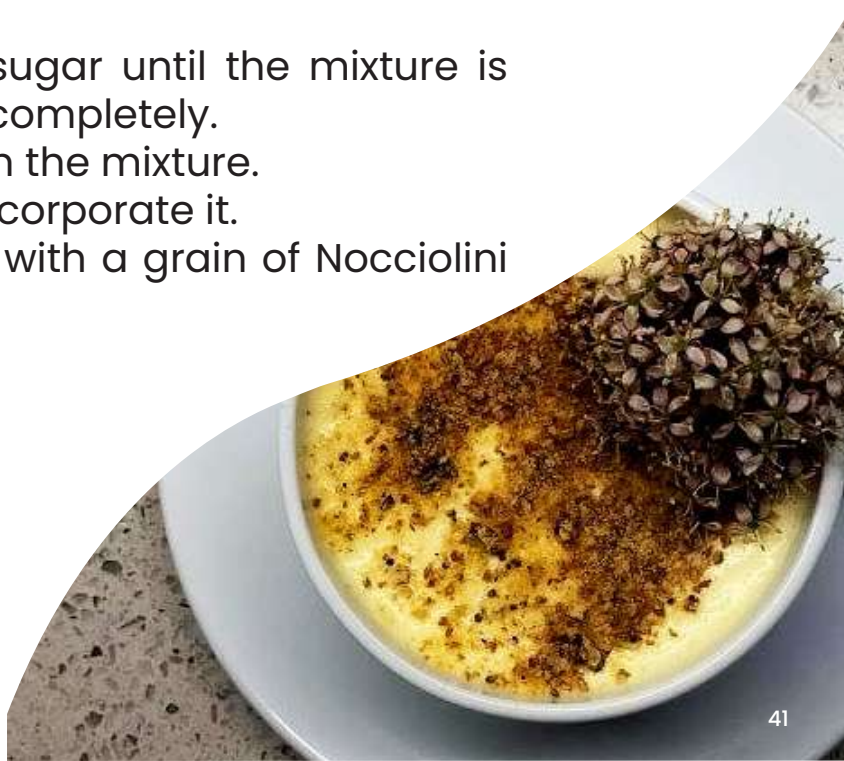
Ingredients for 4 servings

- 8 yolks
- 250 ml cream
- 8 spoons of sugar
- beer just enough
- 80 g Canzo Hazelnuts

Preparation:

Beat the egg yolks with the sugar until the mixture is thick and the sugar dissolves completely. Whip the cream and mix it with the mixture. Gradually add the beer and incorporate it. Serve immediately garnished with a grain of Nocciolini di Canzo.

Dessert





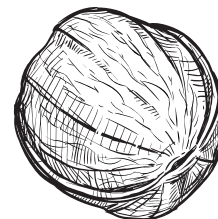
- Słone tartaletki z musem z mortadelli, wątróbki i orzechami
- Cannoli chlebowe z serem zincarlin karmelizowaną cebulą z Brunate zincarlin
- Focaccia z Missoltini z macierzanką piaskową-dziki tymianek
- Babeczki z pasztetem z jeziora, solonym karmelem i Orzechami Canzo
- Chipsy kukurydziane z dzikimi jagodami z casoretta del bisbino

Przyswa



Słone tartaletki z musem z mortadelli, wątróbki i orzechami

Przepis na 8/10 tartałek



Na ciasto:

- 125 g mąki 00
- 63 g masła + do smaku do posmarowania foremek masłem
- 1 małe jajko
- 2,5 g grubej soli

Do posmarowania i posypania:

- 1 żółtko
- 10 pokruszonych orzechów

Na farsz:

- 170 g mortadelli z wątroby (salami)
- 50 g selera
- 50 g cebuli
- 50 g marchewki
- 1 jajko
- 1 łyżka startego Grana Padano
- 10 ml mleka
- oliwa z oliwek extra virgine do smaku

Przygotowanie:

Wykonanie ciasta:

Wsypać mąkę na powierzchnię i rozkruszyć na niej masło, dodać sól i jajko. Szybko ugniatać, aby masło się nie rozpuściło. Uformować bochenek i odstawić do lodówki na około godzinę.

Na farsz:

Posiekać drobno seler naciowy, marchewki i cebulę oraz mortadellę wątrobową, włożyć podsmażony seler, marchewkę i cebulę do rondla z odrobiną oliwy; po zrumienieniu dodać mortadellę wątrobową i gotować przez kilka minut.

Zmiksować powstałą masę, dodać jajko i mleko, wszystko dobrze wymieszać.

Gdy nadzienie będzie gotowe, rozwałkować ciasto, a następnie przykryć ciastem uprzednio posmarowane masłem formy, wypełnić nadzieniem i przykryć ciastem.

Posmarować żółtkiem.

Udekorować pokruszonymi orzechami.

Piec w piekarniku w temperaturze 180 ° C przez około 10 minut.

Przyswa

Cannoli chlebowe z serem zincarlin karmelizowaną cebulą z Brunate zincarlin

Przepis na 8 cannoli

Składniki na cannoli:

- 3 kromki chleba na kanapki (duże)
- oliwa z oliwek extra virgine do smaku
- sól do smaku

Składniki na farsz:

- 160 g sera Zincarlin
- 40 g cebuli z Brunate
- cukier do smaku
- sól do smaku
- ocet winny do smaku
- posiekane orzechy do smaku

Przygotowanie:

Wyciąć z każdej kromki 3 prostokąty
Rozwałkować chleb wałkiem do ciasta

Pokroić cebulę w piórka

Na patelni rozgrzać trochę oleju, dodać cebulę, cukier; pozostawić do wyschnięcia, pokropić octem i zmieszać; gotować około 15 minut i na koniec posolić.

Pozostawić cebulę do ostygnięcia, posiekać ją nożem i dodać do sera Zincarlin i wymieszać.

Posmarować kromki chleba olejem z obu stron.

Zwinąć pokrojone kromki chleba w formę cannoli i piec w temperaturze 180 ° przez 10 minut.

Po upieczeniu wyjąć cannoli z formy i pozostawić do ostygnięcia.

Włożyć nadzienie do worka sac-a-poche.

Wypełnić cannoli nadzieniem z sera Zincarlin i karmelizowaną cebulą.

Udekorować końce posiekanymi orzechami.

Przyswa



Focaccia z Missoltini z macierzanką piaskową-dziki tymianek

Menge für ca. 20 Focaccine

- 250 g mieszanki mąki z płatkami ziemniaczanymi
- 190 g mąki 00
- 100 g żółtej mąki kukurydzianej
- 10 g soli
- 7 g świeżych drożdży piwnych
- 200 ml wody
- 150 ml piwa
- 20 g oliwy extra vergine + do smaku missoltini
- 2 suszone ryby missoltini po około 70 g każda
- ocet winny do smaku
- dziki tymianek do smaku
- białe wino do smaku
- gruboziarnista sól do smaku

N.p. Może też zawierać:

- SOJĘ, MUSZTARDE, SEZAM i ŁUBINSOJĘ, MUSZTARDE, SEZAM i ŁUBIN

Przygotowanie:

Podgrzać na patelni oliwę z oliwek extra vergine, dodać missoltini, a następnie podgrzać na gorąco i podlać octem i białym winem.

filetować ryby, następnie włożyć filety do miksera i dodać pozostały wywar z patelni, dodać tymianek i dobrze wymieszać.

Wymieszać mąki w mikserze

Dodać wodę, piwo i olej i wymieszać

Dodać drożdże i wymieszać

Dodać sól i zmiksowane filety ryby missoltino, wymieszać.

Wyjąć masę z miksera i rozdzielić na części po 50 g formując bochenki.

Umieścić je na nieprzywierającej blasze do pieczenia

Pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na około 1 godzinę

Następnie bochenki, lekko docisnąć i posmarować oliwą z oliwek, extra vergine posypać mąką kukurydzianą i grubą solą

Piec w piekarniku w 180 ° C przez 30 minut



Przyswa

Babeczki z pasztetem z jeziora, solonym karmelem i Orzechami Canzo

Przepis na 25-30 babeczek

Do ciasta parzonego:

- 0,5 l letniej wody
- 6 jajek
- 300 g przesianej mąki 00
- 200 g masła
- 10 g soli

Do solonego karmelu:

- 200 ml świeżej śmietanki w płynie
- 120 g masła
- 260 g cukru
- 10 g soli

Na pasztet:

- 70 g masła + 30 g do miksowania
- 150 g filetów z pstrąga / ryby z jeziora
- 40 g cebuli
- białe wino do smaku
- posolić



Przyswa

Przygotowanie:

Wlać do rondla wodę, dodać masło i sól; niech masło się rozpuści i zagotuje.

Zmniejszyć ogień i dodać przesianą wcześniej mąkę; energicznie wymieszać trzepaczką, aby uniknąć tworzenia się grudek.

Kontynuować gotowanie na ogniu, mieszając łyżką, aż masa odpadnie z krawędzi rondla. Poczekaj, aż masa ostygnie.

Po ostygnięciu dodawać jajka pojedynczo, za każdym razem mieszając trzepaczką, aż masa będzie gładka.

Umieścić masę w worku typu sac-a-poche i uformować babeczki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Piec w piekarniku nagrzanym do 200 ° przez 30 minut.

Na pasztet:

Rozpuść 70 g masła, dodać drobno pokrojoną cebulę i podsmażyc.

Dodać pokrojoną w drobną kostkę rybę, smażyć aż do zarumienienia.

Podlewać winem, posolić i gotować przez 10 minut, nie pozwalając na zbytne wysuszenie.

Przełożyć rybę wraz z powstałym sosem do miksera, dodać pozostałe masło i miksować wszystko do uzyskania jednolitej masy; odstawić do ostygnięcia.

Włożyć masę do worka sac-a-poche i wypełnić babeczki masą.

Do solonego karmelu:

Podgrzać śmietanę bez gotowania.

Rozpuścić cukier na nieprzywierającej patelni bez mieszania.

Zdjąć z ognia, gdy tylko stanie się płynny, koloru bursztynowego; dodać zimne masło i wymieszać trzepaczką.

Dodać bitą śmietanę, posolić i dalej mieszać trzepaczką.

Babeczki z kremem pasztetowym polać karmelem, wylewając go mieszać trzepaczką; udekorować pokruszonymi orzechami Canzo.

Chipsy kukurydziane z dzikimi jagodami z casoretta del bisbino

Składniki:

- 60 g mąki kukurydzianej
- 40 g mąki 00
- 100 g sera Casoretta del Bisbino
- 60 g dżemu z owoców leśnych
- 50 g startego Grana Padano
- woda do smaku
- sól do smaku
- olej słonecznikowy do smażenia



Przyswa

Przygotowanie:

W misce wymieszać mąkę kukurydzianą i mąkę 00, dodać dżem, sól, starty ser Casoretta, Grana Padano i stopniowo wodę, tak aby uzyskać miękkie ciasto.

Gdy ciasto będzie gotowe, rozwałkować je wałkiem, dodając odrobinę mąki kukurydzianej.

Tworzyć kształty łez za pomocą szablonów lub kształtów trójkątów.

Doprowadzić olej do 180 ° C i smażyć przez kilka sekund.

Wysuszyć nadmiar oleju chłonnym papierem.

Posolić i podawać.

Przystawki

- Fitascetta typiczna przekaska comaska na bazie chleba
- Pasztet kleński z ryby klen z galaretką
- Krolik w potrawce

Pierwsze dania

- Ryż cagnone (nazwa ryżu) z okoniem
- Zupa Cebulowa z Brunate (gmina w prowincji Como)
- Spaghetti z bottarga z jeziora (Bottargato jaja ryby, solone i suszone zgodnie z tradycyjnymi regionu)

Drugie dania

- Sieja z masłem i szalwią
- Smażona ryba z jeziora
- Cassoeula (danie mięsne kuchni lombardzkiej)

Desery

- Naleśnik
- Miascia z kremem z Lario (typowe ciasto z rgionu jeziora Como)
- Rusumada z piwem i orzechami Canzo (krem pitny z orzeszkami z mąki orzechowej)

Menu

Fitascetta typiczna przekaska comaska na bazie chleba

di Massimo Spina e Giacomo Suriano

Składniki na 6 porcji

- 600 g pasty Pan de Comm (z chleba z Como)
- 600 g cebuli z Brunate(gmina w prowincji Como)
- 75 g masła
- olej do smaku
- sól do smaku
- cukier do smaku
- pieprz do smaku

Przygotowanie:

Cebulę pokroić drobno i podsmażyć na maśle na małym ogniu, nie pozwalając jej się zarumienić. Doprawić solą i pieprzem. Zmoczyć ciasto niewielką ilością ciepłej wody i wymieszać, aby było miękkie. Z ciasta uformować wałek, połączyć jego końce i ułożyć na blasze do pieczenia wcześniej natłuszczonej olejem. Na powierzchni ułożyć cebulę, posypać cukrem i piec w piekarniku w temperaturze 180 ° C przez około 30 minut.

Przekąski



Pasztet kleński z ryby klen z galaretką

di Chiara Afeltra

Składniki na 8 porcji

- 1 kg filetów z klenia
- 100 g masła
- 100 g smalcu
- 200 g cebuli
- ½ ząbek czosnku
- 200 ml białego wytrawnego wina
- 100 ml koniaku
- 400 ml żelatyny
- 10 g świeżego majeranku
- 4 kromki chleba
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Cebulę pokroić i zrumienić na niewielkiej ilości masła, dodać czosnek i filet z klenia rozdrabniając na kawałki, dalej zarumieniać; doprawić solą, pieprzem i posypać posiekanym majerankiem, polać białym winem i gotować powoli, aż do całkowitego wyparowania wina. Pozostawić mieszankę do ostygnięcia, dodając smalec i masło posiekane na małe kawałki, całość przetrzeć przez drobne sito i energicznie ubić trzepaczką, dodając koniak.

Przygotować galaretkę zgodnie z instrukcją.

Miskę wyłożyć folią spożywczą, napęlić jeszcze miękkim pasztetem i wstawić na kilka godzin do lodówki. Wyjąć pasztet z miski, i wlać do niej połowę żelatyny i pozwolić jej zastygnąć; rozłożyć na niej pasztet i przykryć pozostałą częścią żelatyny i włożyć do lodówki na kilka godzin.

Podawać w plasterkach z grzanką.

Przekąski

Krolik w potrawce

di Giorgia Cappelletti

Składniki na 5 porcji

- 1 kg królika
- 30 g masła
- 2 łyżki oliwy z oliwek extravergine di oliva
- 100 ml czerwonego wina
- 3 łyżki oliwek Taggiasca (oliwki z regionu Lombardia)
- 1 kieliszek wina Marsala
- 1 szklanka grappy
- 4 gałązki pietruszki
- skórka z cytryny do smaku
- 8 ziaren orzecha włoskiego
- sól, pieprz, tymianek do smaku

Przygotowanie:

Królika przekroić, usunąć kości i rozłożyć na papierze do pieczenia. Dodać sól i pieprz i zwinąć go nadając mu cylindryczny kształt.

Na odpowiednio dużej patelni zrumienić królika na maśle i oleju. Po całkowitym zarumienieniu skropić królika czerwonym winem i pozwolić mu odparować. Dodać marsalę i podpaloną grappę. Dodać oliwki Taggiasca, nakryć pokrywką i gotować przez około 40 minut. W razie potrzeby dodawać trochę bulionu.

W międzyczasie zmiksować natkę pietruszki, czosnek i orzechy włoskie. Pod koniec gotowania nabrać płyn z gotowania i miksować aż do uzyskania jednnorodnej masy kremowej. Upieczone mięso z królika pokroić w plasterki i połączyć powstałym sosem. Potrawę można podawać zarówno na ciepło, jak i na zimno, z sezonową sałatką.

Przekąski



Ryż w cagnone (nazwa ryżu) z okoniem

di Giulia Grigo

Składniki na 6 porcji

- 450 g okonia
- 50 g białej mąki
- 500 g ryżu Carnaroli
- 150 g masła
- 12 liści szalwii
- 1 ząbek czosnku
- 100ml oleju
- 80 g startego Grana Padano (rodzaj sera)

Przygotowanie:

Ryż ugotować w dużej ilości osolonej wody, odcedzić, gdy jest al dente (nie rozgotowany) ułożyć na talerzu lub w naczyniu żaroodpornym, posypując serem.

W międzyczasie podsmażyć ząbek czosnku i 6 listków szalwii w rondelku z połową masła, na kolor orzechowo-brązowy i połączyć z ryżem.

Pozostałe masło podsmażyć na patelni razem z oliwą i szalwią; dodać posypane mąką filety z okonia i smażyć je z obu stron, aż będą chrupiące.

Ułożyć na wierzchu ryżu i podać na gorąco.

Pierwsze dania



Zupa Cebulowa z Brunate (gmina w prowincji Como)

di Tamara Nahmias

Składniki na 6 porcji

- 1, 5 kg białej cebuli z Brunate(gmina w prowincji Como)
- 100 g masła
- 2 liście szalwii
- 2 l bulionu mięsnego
- sól i biały pieprz do smaku
- grzanki z Pan de Comm(z chleba z Como) według uznania

Przygotowanie:

Drobno pokroić cebulę i rozpuścić masło w rondelku. Podsmażyc cebulę i szalwię na maśle.

Dodać bulion mięsny i gotować przez około godzinę uważając, aby często mieszać (jeśli zgęstnieje za bardzo, dodać więcej bulionu).

Doprawić solą i pieprzem i podawać z prażonymi grzankami.



Spaghetti z bottarga z jeziora (Bottargato jaja ryby, solone i suszone zgodnie z tradycyjnymi regionu)

di Spina Massimo

Składniki na 4 porcje

- 320 g spaghetti
- 25 g bottarga z jeziora
- 40 g oliwy z oliwek extravergine d'oliva
- 35 g cebuli Brunate (gmina nad j. Como)
- 1 cytryna (skórka)

Na panure:

- 40 g bułki tartej
- 20 g oliwy z oliwek extravergine d'oliva

Przygotowanie:

Obrać cytrynę, drobno posiekać skórkę z cytryny. Drobno posiekać cebulę. Przygotować panure, opiekając bułkę tartą na oleju; jak tylko będzie złoty kolor, odłożyć na bok.

Zagotować wodę. W rondlu podsmażyć posiekaną cebulę, dodać skórkę z cytryny, zalać gorącą wodą mieszając gotować przez 10 minut.

Ugotować makaron do połowy, a następnie przełożyć go do rondla z olejem. Zetrzeć bottarga na spaghetti i dodać panure, odkładając jej część do dekoracji. Wymieszać spaghetti i podać.

Pierwsze dania

Sieja z masłem i szalwią

di Giulia Grigo

Składniki na 2 porcje

- 2 ryby sieje
- 4 liście szalwii
- 1 ząbek czosnku (opcjonalnie)
- 1 porcja masła (wielkości orzecha)

Przygotowanie:

Roztopić masło na dość szerokiej patelni, aby móc wygodnie obrócić ryby sieje.

Dodać szalwię i czosnek bez zwiększania temperatury: masło nie może stać się ciemne.

Przysmażyć sieje z obu stron przez kilka minut.

Doprawić solą i pieprzem. Podawać danie lavarelli na gorąco.

Drugie dania



Smażona ryba z jeziora

di Chiara Afeltra

Składniki na 4 porcje

- 600 g filetów z mieszanych ryb z jeziora
- 1 l oleju do smażenia

Na ciasto:

- 250 ml piwa
- 50 ml oliwy extra vergine
- 150 g mąki
- 1 łyżeczka soli

Przygotowanie:

Do mąki dodać szczyptę soli i oliwę extravergine d'oliva, dodać piwo i mieszać do uzyskania jednolitej masy.

Pokroić rybę na niezbyt duże kawałeczki i włożyć je do ciasta. Gdy olej jest gorący, smażyć ryby po rochu porcjami. Gdy ryba będzie chrupiąca, odcedzić, posolić i podać.

Drugie dania



Cassoeula (danie mięsne kuchni lombardzkiej)

Składniki na 12 porcji

- 700 g żeberek
- 200 g skórki wieprzowej
- 300 g marchewki
- 200 g selera
- 600 g verzini(typ kielbaski lombardzkiej)
- 300 g cebuli
- 3 kg kapusty
- 20 g masła
- 150 g pomidora
- sól, pieprz

Przygotowanie:

Włożyć skórki wieprzowe i verzini (typ kielbaski lombardzkiej) do dużego rondla. Doprowadzić do wrzenia i delikatnie przysmażyć verzini przez 20 minut, a skórki wieprzowe przez godzinę.

Dobrze zarumienić żeberka w niewielkiej ilości oleju, odcedzić i trzymać w cieple.

Zrobić bazę z pokrojonych warzyw (selera, marchewki i cebuli) i zrumienić je na maśle w dużym rondlu.

Dodać żeberka i umyte liście kapusty, zaczynając od bardziej zielonych, następnie dodać skórki wieprzowe i pomidora.

Zagotować, doprawić solą i pieprzem.



Naleśnik

di Martina di Salvatore

Składniki na 4 porcje

- 200 g białej mąki
- 180 ml pełnego mleka
- 3 jajka
- ½ cytryna (skórka)
- sól do smaku
- olej do smażenia do smaku
- cukier waniliowy do smaku

Przygotowanie:

Ubić jajka trzepaczką w misce, mieszając dodawać stopniowo mąkę, szczyptę soli, startą skórkę z cytryny, sukcesywnie dodając mleko.

Wyrabiać ciasto aż do uzyskania jednnorodnej i płynnej konsystencji.

Na patelni rozgrzać olej, wlać do niego ciasto, smażyć z obu stron, posypać cukrem i podawać na gorąco.

Desery

Miascia z kremem z Lario (typowe ciasto z regionu jeziora Como)

di Kahgalla Ghauri

Ingredienti per 6 porzioni

- 120 g czerstwego chleba
- 150 g mleka
- 50 g cukru
- 1 jajko
- 300 g jabłek i gruszek
- ½ cytryna (skórka)
- 1 gałązka rozmarynu
- 50 g rodzynek sułtanek
- 80 g świeżych winogron
- 15 g białej mąki
- 15 g żółtej mąki
- 15 g oleju
- 50 g masła

Przygotowanie:

Chleb pokroić w kromki, włożyć do miski, poleć mlekiem i pozostawić na około godzinę do zmiękczenia.

Dodać szczyptę soli, pokrojone jabłka i gruszki, startą skórkę z cytryny, cukier i mąkę, rodzynki (wcześniej namoczone w ciepłej wodzie) i połowę świeżych winogron; wymieszać i ugniatać z jajkiem.

Wyłożyć patelnię papierem do pieczenia i wlać do niej masę, wyrównując ją łyżką.

Pozostałe winogrona przekroić na pół, używając ich do dekoracji powierzchni ciasta według własnej wyobraźni; posypać drobno posiekanym rozmarynem i płatkami masła oraz poleć oliwą z oliwek.

Piec w piekarniku w temperaturze 160 ° C przez około 1 godzinę.

Podawać na ciepło.

Desery



W naszej wersji Crema del Lario



Składniki na 6 porcji

- ½ l bitej śmietany
- 5 łyżek cukru
- 100 ml piwa
- skórka z cytryny



Desery

Przygotowanie:

Ubć i pół litra bardzo zimnej śmietany na sztywno w zimnej misce, za pomocą elektrycznej trzepaczki; delikatnie dodawać 5 łyżek cukru i startą skórkę z połowy surowej cytryny. Na koniec dodać piwo, mieszając je z miksturą.

Rusumada z piwem i orzechami Canzo (krem pitny z orzeszkami z mąki orzechowej)

di Fabio Malizia

Składniki na 4 porcje

- 8 żółtek
- 250 ml śmietanki
- 8 łyżek cukru
- piwo ile się wchłonie
- 80 g orzeszków Canzo

Przygotowanie:

Ubijać żółtka z cukrem, aż masa będzie gęsta, a cukier całkowicie się rozpuści. Ubić śmietanę i wymieszać z mieszanką. Stopniowo dodawać piwo mieszając aż się wchłonie.

Podawać od razu udekorowane orzeszkami Canzo.

Desery





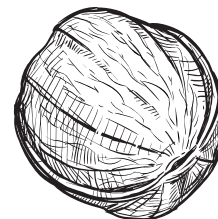
Аперитив

- Тарталетка из соленого песочного теста с муссом из ливерной мортаделлы и орехов
- Хлебные трубочки с сыром «дзинкарлин» и карамелизированным луком из брунате
- фокачча с миссольтино и чабрецом
- профитроли с паштетом из озерной рыбы, соленой карамелью и ореховой посыпкой из Nocciolini di Canzo
- кукурузные чипсы с лесными ягодами и казореттой из бисбино



Тарталетка из соленого песочного теста с муссом из ливерной мортаделлы и орехов

Ингредиенты на 8–10 тарталеток



Тесто:

- 125 г муки 00
- 63 г сливочного масла + для смазывания формочек
- 1 маленькое яйцо
- 2,5 г соли крупного помола

Присыпка:

- 1 яичный желток
- 10 дробленых грецких орехов

Начинка:

- 10 мл молока
- 50 г стеблевого сельдерея
- 50 г репчатого лука
- 50 г моркови
- 1 яйцо
- 1 ст. л. тертого сыра грана падано
- оливковое масло EVO по вкусу
- 170 г ливерной мортаделлы (свиная колбаса)

Приготовление:

Высыпать муку на рабочую поверхность и покрошить туда сливочное масло. Посолить, добавить яйцо.

Быстро вымесить тесто, чтобы не растаяло масло.

Сформировать шар и положить его в холодильник приблизительно на один час.

Начинка:

Мелко нарезать сельдерей, морковь, репчатый лук и ливерную мортаделлу. Разогреть в сотейнике немного оливкового масла и положить туда овощи; когда они подрумянятся, добавить ливерную колбасу и готовить еще пару минут.

Измельчить смесь в блендере, добавить яйцо и молоко, хорошо все перемешать.

Когда начинка будет готова, раскатать тесто и выложить им смазанные сливочным маслом формочки. Выложить туда начинку и закрыть тестом.

Кисточкой смазать верх яичным желтком.

Присыпать дроблеными орехами.

Готовить в духовке при t 180°C ок. 10 минут.

Хлебные трубочки с сыром «дзинкарлин» и карамелизированным луком из брунате

Ингредиенты на 8 трубочек

Хлебные трубочки:

- 3 ломтя хлеба на сэндвичи (больших)
- оливковое масло EVO по вкусу
- соль по вкусу

Начинка:

- 160 г сыра дзинкарлин
- 40 г репчатого лука из Брунате
- сахар по вкусу
- соль по вкусу
- белый винный уксус по вкусу
- дробленый фундук по вкусу

Приготовление:

Разрезать каждый ломоть хлеба на 3 прямоугольника.

Расплющить хлеб скалкой.

Нарезать лук тонкой соломкой.

Разогреть в сковороде немного масла, положить лук и сахар, спассеровать их, влить уксус и выпарить его. Готовить ок. 15 минут, в конце посолить.

Остывший лук измельчить ножом и соединить с сыром «дзинкарлин», перемешать.

Кисточкой смазать ломтики хлеба оливковым маслом с обеих сторон. Заложить хлеб в форму для выпекания вафель и готовить при t 180°C 10 минут.

Готовые вафли остудить и вынуть из формы.

Поместить начинку в кондитерский мешок.

Наполнить вафли начинкой из дзинкарлина и карамелизированного лука.

Концы вафель присыпать дробленым фундуком.

Аперитив



фокачча с миссольтино и чабрецом

Ингредиенты приблизительно на 20

- 250 г смеси муки и картофельных хлопьев
- 190 г муки 00
- 100 г кукурузной муки грубого помола
- 10 г соли
- 7 г свежих пивных дрожжей
- 200 мл воды
- 150 мл пива
- 20 г оливкового масла EVO + по вкусу на миссольтино
- 2 сушеных миссольтино, ок. 70 г каждый
- белый винный уксус по вкусу
- чабрец (тимьян) по вкусу
- белое вино по вкусу
- соль крупного помола по вкусу

N.B. Может содержать:

- СОЮ, ГОРЧИЦУ, КУНЖУТ и ЛЮПИН.

Приготовление:

Разогреть в сковороде немного оливкового масла EVO, положить обе рыбины миссольтино. Когда рыба нагреется, залить уксусом и белым вином и выпарить жидкость.

Отделить филе миссольтино, положить его в блендер и добавить туда остатки из сковороды. Добавить тимьян и хорошо взбить.

Смешать два вида муки в тестомешалке.

Добавить воду, пиво и оливковое масло, перемешать.

Добавить дрожжи, перемешать.

Добавить соль и перебитый в блендере миссольтино, перемешать.

Вынуть смесь из тестомешалки и разделить на порции по 50 г.

Разместить их на противопригарном листе.

Поставить в теплое место и дать подойти ок. 1 часа.

Затем слегка прижать лепешки, кисточкой смазать оливковым маслом, присыпать кукурузной мукой и солью грубого помола.

Готовить в духовке при t 180°C 30 минут.



Аперитив

профитроли с паштетом из озерной рыбы, соленой карамелью и ореховой посыпкой из Nocciolini di Canzo

Ингредиенты на 25–30 профитролей

Заварное тесто:

- 0,5 л теплой воды
- 6 яиц
- 300 г просеянной муки 00
- 200 г сливочного масла
- 10 г соли

Соленая карамель:

- 200 мл охлажденных жидких сливок
- 120 г сливочного масла
- 260 г сахара
- 10 г соли

Паштет:

- соль по вкусу
- 150 г филе форели/озерной рыбы
- 40 г репчатого лука
- белое вино по вкусу
- 70 г сливочного масла + 30 г на второй этап



Приготовление:

Поместить в кастрюлю воду, сливочное масло и соль; растопить масло и довести смесь до кипения.

Уменьшить огонь и добавить предварительно просеянную муку. Энергично перемешивать венчиком, чтобы не образовались комки.

Готовить, помешивая столовой ложкой, пока смесь не начнет отставать от стенок кастрюли. Отставить смесь для остывания.

В остывшую смесь добавить по одному яйца, каждый раз перемешивая венчиком до однородности. Переложить тесто в кулинарный мешок и выдавить профитроли на лист, застеленный пергаментом.

Готовить в духовке при t 200°C 30 минут.

Паштет:

Растопить на сковороде 70 г сливочного масла, добавить мелко нарезанный лук и припустить. Добавить нарезанную средним кубиком рыбу, подрумянить.

Влить в сковороду вино и выпарить его, посолить рыбу и готовить 10 минут, следя чтобы не пересушить. Переложить рыбу и остатки из сковороды в блендер, добавить остальное сливочное масло и перебить до получения однородной смеси. Отставить для остывания.

Переложить начинку в кондитерский мешок и наполнить профитроли.

Соленая карамель:

Подогреть сливки, не доводя до кипения. В сковороде с антипригарным покрытием растопить сахар, не помешивая. Как только он станет жидким и янтарного цвета, убрать сковороду с огня. Добавить холодное сливочное масло и перемешать венчиком. Тонкой струйкой влить сливки, соль и продолжить мешать венчиком.

Вылить карамель на профитроли, поливая с венчика. Присыпать измельченным ореховым бисквитным печеньем Nocciolini di Canzo.

Аперитив

кукурузные чипсы с лесными ягодами и казореттой из бисбино

Ингредиенты:

- 60 г кукурузной муки
- 140 г муки 00
- 100 г сыра казоретта из Бисбино
- 60 г конфитюра из лесных ягод
- 50 г натертого сыра грана падано
- вода по вкусу
- соль по вкусу
- подсолнечное масло для жарки



Приготовление:

В миске смешать кукурузную и пшеничную муку 00, добавить конфитюр, соль, тертый сыр «казоретта», «грانا падано». Понемногу вливая воду, вымесить мягкое тесто.

Добавляя немного кукурузной муки, скалкой раскатать тесто.

С помощью формочки нарезать тесто каплями или треугольниками.

Разогреть масло до 180°C и обжарить в нем тесто по несколько секунд.

Остаток масла промокнуть бумажным полотенцем.

Посолить и подать.

Аперитив

Закуски

- Фиташетта
- Паштет из голавля с желатином
- Галантин из кролика

Первые блюда

- Рис «каньоне» с окунем
- Суп с луком из Брунате
- Спагетти с озерной боттаргой

Вторые блюда

- Сиг в сливочном масле с шалфеем
- Жареная озерная рыба
- Кассёла

Десерты

- Кутицца
- Хлебный пирог с кремом по-лариански
- Рузумада на пиве с ореховым бисквитом

Menù

Фиташетта

di Massimo Spina e Giacomo Suriano

Ингредиенты на 6 порций

- 600 г пасты Pan de Comm
- 600 г репчатого лука из Брунате
- 75 г сливочного масла
- растительное масло по вкусу
- соль по вкусу
- сахар по вкусу
- перец по вкусу

Приготовление:

Тонко нарезать лук и спассеровать его в сливочном масле на малом огне до прозрачности, не доводя до изменения цвета. Посолить, поперчить. Замочить пасту в небольшом количестве теплой воды и расправить ее, следя, чтобы она оставалась мягкой. Смазать противень растительным маслом. На противень выложить пасту в круг, соединив ее концы. Поверх пасты выложить лук, посыпать сахаром и готовить ок. 30 минут в духовке при $t\ 180^{\circ}\text{C}$.

Закуски



Паштет из голавля с желатином

di Chiara Afeltra

Ингредиенты на 8 порций

- 1 кг филе голавля
- 100 г сливочного масла
- 100 г сала
- 200 г репчатого лука
- 1/2 зубка чеснока
- 200 мл сухого белого вина
- 100 мл коньяка
- 400 мл жидкого желатина
- 10 г свежего майорана
- 4 ломтика хлеба
- соль, перец по вкусу

Приготовление:

Мелко порубить лук и подрумянить его в небольшом количестве сливочного масла. Добавить чеснок и нарезанное кусками филе голавля, продолжая жарить. Посолить, поперчить, добавить измельченный майоран, полить белым вином и готовить на медленном огне до полного выпаривания вина.

После остывания смесь измельчить, добавив мелко нарезанное сало и сливочное масло. Протереть через мелкое сито, добавить коньяк и энергично взбить смесь венчиком. Приготовить желатин согласно инструкции на упаковке. Выстелить пленкой форму-террин, заполнить еще мягким паштетом и поставить в холодильник на несколько часов. Достать паштет из формы, налить в нее половину желатина и поставить в холодильник, чтобы схватился. Сверху выложить паштет и залить второй половиной желатина.

Поставить в холодильник на несколько часов. Перед подачей нарезать, подавать с тостами.

Закуски



Галантин из кролика

di Giorgia Cappelletti

Ингредиенты на 5 порций

- 1 кг крольчатины
- 30 г сливочного масла
- 100 мл красного вина
- 3 ст. л. таджасских оливок
- 1 ст. марсалы
- 2 ст. л. оливкового масла extravergine
- 1 ст. граппы
- 4 веточки петрушки
- лимонная цедра по вкусу
- 8 ядер грецких орехов
- соль, перец, тимьян по вкусу

Приготовление:

Отделить крольчатину от костей и разложить пластом на пергаментной бумаге. Посолить, поперчить и свернуть в рулет. В достаточно большой сковороде нагреть сливочное и оливковое масло, подрумянить крольчатину.

Подрумянив ее со всех сторон, налить в сковороду красное вино и готовить до выпаривания. Добавить и поджечь марсалу и граппу. Добавить таджасские оливки, накрыть сковороду крышкой и готовить еще ок. 40 минут.

При необходимости добавить немного бульона. Тем временем пробить блендером петрушку с чесноком и грецким орехом. Когда крольчатина будет готова, добавить жидкость из сковороды в блендер и пробить с петрушкой до получения однородного крема.

Нарезать галантин ломтиками и дополнить соусом. Блюдо можно подавать горячим или холодным, вместе с сезонным салатом.

Закуски



Рис «каньоне» с окунем

di Giulia Grigo

Ингредиенты на 6 порций

- 450 г окуня
- 50 г пшеничной муки
- 500 г риса «карнароли»
- 150 г сливочного масла
- 12 листиков шалфея
- 1 зубок чеснока
- 100 мл растительного масла
- 80 г натертого сыра «грана падано»

Приготовление:

Отварить рис в большом количестве подсоленной воды до состояния едва-едва «аль денте», выложить на блюдо или в жаропрочную форму. Присыпать сыром.

Тем временем в маленьком сотейнике обжарить зубок чеснока и 6 листиков шалфея с половиной сливочного масла до орехового цвета, после чего вылить его на рис.

Растопить оставшееся сливочное масло в сковороде с оливковым маслом и шалфеем. Филе окуня обвалить в муке и обжарить с обеих сторон до хрустящей текстуры. Выложить на рис и подать очень горячим.

Первые блюда



Суп с луком из Брунате

di Tamara Nahmias

Ингредиенты на 6 порций

- 100 г сливочного масла
- 1,5 кг белого репчатого лука из Брунате
- 2 листика шалфея
- 2 л мясного бульона
- гренки Pan de Comm по вкусу
- соль, белый перец по вкусу

Приготовление:

Тонко нарезать лук и растопить сливочное масло в сотейнике. Подрумянить в сотейнике лук с шалфеем. Влить мясной бульон и варить около часа, часто помешивая (если слишком загустеет, разбавить бульоном).

Посолить, поперчить и подать с гренками.
bread croutons.

Первые блюда



Спагетти с озерной боттаргой

di Spina Massimo

Ингредиенты на 4 порции

- 320 г спагетти
- 25 г озерной боттарги
- 40 г оливкового масла extravergine
- 35 г репчатого лука из Брунате
- 1 лимон (цедра)

Сухарная посыпка:

- 40 г панировочных сухарей
- 20 г оливкового масла extravergine

Приготовление:

Срезать с лимона цедру, очень тонко ее нарезать. Мелко нарезать репчатый лук.

Приготовить сухарную посыпку: поджарить на растительном масле панировочные сухари до золотистого цвета и отставить в сторону. Поставить воду на огонь. В сотейнике подрумянить лук, добавить цедру, налить половник горячей воды и готовить 10 минут. Сварить пасту до полуготовности и переложить ее в сотейник с растительным маслом. Потереть боттаргу (в этом рецепте используется боттарга из икры пресноводной рыбы) на спагетти и присыпать сверху поджаренными панировочными сухарями, оставив немного для украшения. Перемешать спагетти и подать.

Первые блюда

Сиг в сливочном масле с шалфеем

di Giulia Grigo

Ингредиенты на 2 порции

- 2 сига
- 4 листика шалфея
- 1 ч. л. сливочного масла с горкой
- 1 зубок чеснока (по желанию)

Приготовление:

Растопить масло в сковороде достаточно большого диаметра, чтобы в ней было удобно переворачивать рыбу. Добавить шалфей и чеснок, не увеличивая огонь, т.к. масло не должно почернеть.

Поджарить сиг с обеих сторон по несколько минут.

Посолить, поперчить. Подавать сиг горячим.

Вторые блюда



Жареная озерная рыба

di Chiara Afeltra

Ингредиенты на 4 порции

- 600 г филе свежей озерной рыбы
- 1 л масла для жарки

Кляр:

- 250 мл пива
- 50 мл оливкового масла extravergine
- 150 г муки
- 1 ч. л. соли

Приготовление:

Добавить к муке щепотку соли и оливковое масло extravergine, влить пиво и перемешать до получения однородной смеси.

Нарезать рыбу кусками средней толщины и окунуть в кляр. Обжарить рыбу порциями в хорошо нагретом масле. Как только кляр станет хрустящим, вынуть рыбу, подсолить и подать.

Кассёла

Ингредиенты на 12 порций

- 700 г свиных ребрышек
- 200 г свиной шкуры
- 300 г моркови
- 200 г стеблевого сельдерея
- 300 г репчатого лука
- 3 кг савойской капусты
- 20 г сливочного масла
- 150 г помидоров
- соль, перец
- 600 г свиных колбасок «вердзини»

Приготовление:

В большую кастрюлю поместить свиную шкуру и колбаски. Довести до кипения и варить на малом огне колбаски 20 минут и свиную шкуру 1 час.

В небольшом количестве растительного масла хорошо обжарить свиные ребрышки, дать стечь жиру и убрать в теплое место. Нарезать овощи (сельдерей, морковь и лук), выложить на дно большой кастрюли и подрумянить со сливочным маслом.

Добавить ребрышки и вымытую капусту (начиная с более зеленой), затем положить свиную шкуру и помидоры.

Довести до кипения, посолить, поперчить.



Кутицца

di Martina di Salvatore

Ингредиенты на 4 порции

- 200 г пшеничной муки
- 180 мл цельного молока
- 3 яйца
- ½ лимона (цедра)
- соль по вкусу
- масло для жарки, по вкусу
- ванильный сахар, по вкусу

Приготовление:

Венчиком взбить яйца в миске. Добавить муку, щепотку соли, натертую цедру лимона и в самом конце молоко.

Вымесить однородное жидкое тесто.

Разогреть на сковороде растительное масло и вылить туда тесто. Пожарить кутиццу с обеих сторон. Вынуть на блюдо, посыпать сахаром и подать горячей.

Десерты

Хлебный пирог с ткремом по-лариански

di Kahgalla Ghauri

Ингредиенты на 6 порций

- 120 г черствого хлеба
- 150 г молока
- 50 г сахара
- 1 яйцо
- 300 г яблок и груш
- ½ лимона (цедра)
- 1 веточка розмарина
- 50 г изюма
- 80 г винограда
- 15 г пшеничной муки
- 15 г кукурузной муки
- 15 г растительного масла
- 50 г сливочного масла

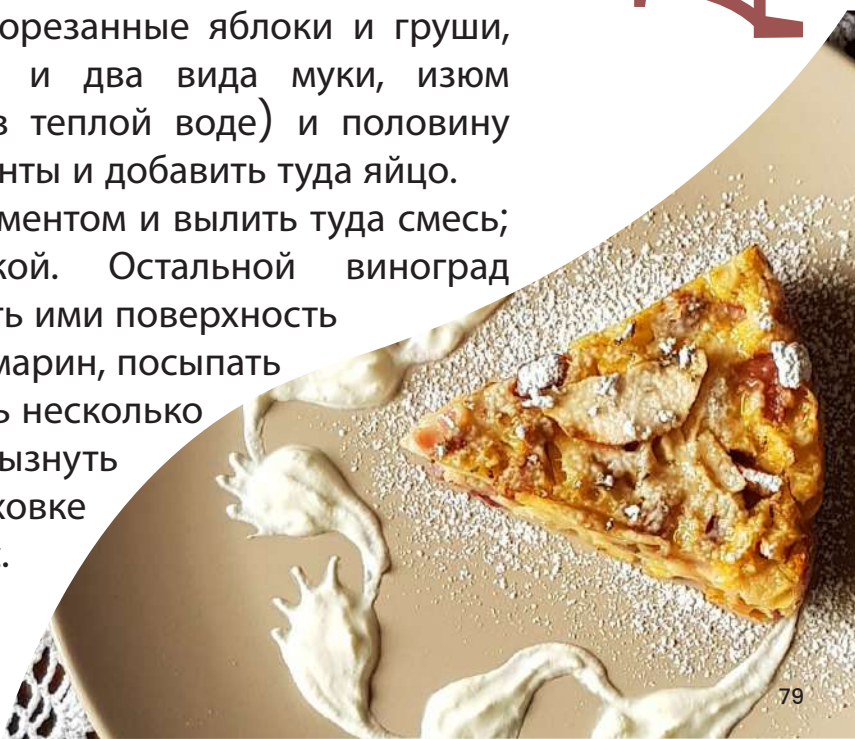
Приготовление:

Нарезанный ломтиками хлеб поместить в широкую миску, залить молоком и оставить замоченным приблизительно на час.

Добавить щепотку соли, тонко порезанные яблоки и груши, натертую цедру лимона, сахар и два вида муки, изюм (предварительно замочить его в теплой воде) и половину винограда. Смешать все ингредиенты и добавить туда яйцо.

Выстелить форму для торта пергаментом и вылить туда смесь; поверхность разровнять ложкой. Остальной виноград нарезать на половинки и выложить ими поверхность торта. Очень мелко порубить розмарин, посыпать им торт. Выложить на поверхность несколько ломтиков сливочного масла и сбрызнуть оливковым маслом. Готовить в духовке при $t\ 160^{\circ}\text{C}$ приблизительно 1 час. Подать теплым.

Десерты



Для нашей версии крема по-лариански

Ингредиенты на 6 порций

- ½ л сливок для взбивания
- 5 ст. л. сахара
- 100 мл пива
- лимонная цедра

Приготовление:

Поместить пол-литра очень холодных сливок в очень холодную миску и взбить их миксером до плотной консистенции; аккуратно ввести 5 ложек сахара и тертую цедру половинки лимона. В конце добавить пиво и перемешать смесь до однородности.

Десерты

Рузумада на пиве с ореховым бисквитом

di Fabio Malizia

Ингредиенты на 4 порций

- 8 желтков
- 250 мл сливок
- 8 ст. л. сахара
- пиво по вкусу
- 80 г орехового печенья Nocciolini di Canzo

Приготовление:

Взбить желтки с сахаром, пока сахар не растворится, а консистенция не станет плотной. Взбить сливки и смешать их с желтками. Влить тонкой струйкой пиво, перемешать. Сервировать измельченным ореховым бисквитным печеньем Nocciolini di Canzo и сразу же подать.

Десерты





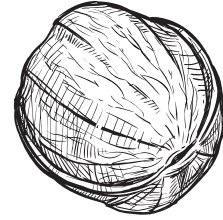
Aperitivo

- Tartaleta de masa quebrada salada con mousse de mortadela de hídago y nueces
- Cañoncitos de pan con zincarlin y Cebollas de Crunate caramelizadas
- Focaccia con Missoltini y segrigiola
- Beignets con paté de lago, caramelo salado y Nocciolini de Canzo
- Chips de maíz a los frutos del bosque con Casoretta del Bisbino



Tartaleta de masa quebrada salada con mousse de mortadela de hígado y nueces

Cantidad para 8/10 tartaletas



Para la masa quebrada:

- 125 g harina 00
- 63 g mantequilla + c.s. para untar los moldes
- 1 huevo pequeño
- 2,5 g sal gorda

Guarnición:

- 1 yema de huevo
- 10 nueces desmenuzadas

Para el relleno:

- 170 g mortadela de hígado (embutido)
- 50 g apio
- 50 g cebolla
- 50 g zanahorias
- 1 huevo
- 1 cucharada de Grano Padano rallado
- 10 ml leche
- AOVE c.s.

Procedimiento:

Para la masa quebrada:

Poner la harina sobre una tabla de amasar y desmenuzar la mantequilla adentro, añadir sal y huevo.

Amasar rápido para que la mantequilla no se derrita.

Formar un panecillo y dejarlo en la nevera durante una hora.

Para el relleno:

Hacer una brunoise con apio, zanahorias y cebolla y mortadela de hígado, colocar el sofrito de apio, zanahorias y cebolla en un cazo con un poco de aceite; cuando estén dorados añadir la mortadela de hígado y cocer durante dos minutos.

Batir la mezcla, añadir huevo y leche, amalgamar todo.

Cuando la mezcla esté lista estirar la masa quebrada, cubrir los moldes previamente untados con mantequilla con la masa quebrada, rellenar y cubrir con la masa.

Pintar con una yema de huevo.

Decorar con las nueces desmenuzadas.

Aperitivo

Cañoncitos de pan con zincarlin y Cebollas de Crunate caramelizadas

Cantidad para 8 cañoncitos

Para los cañoncitos:

- 3 rebanadas de pan de sándwich (grandes)
- AOVE c.s.
- Sal c.s.

Para el relleno:

- 160 g Zincarlin
- 40 g cebollas de Brunate
- Azúcar c.s.
- Sal c.s.
- Vinagre de vino blanco c.s.
- Avellanas picadas c.s.

Procedimiento:

Cortar cada rebanada en 3 rectángulos

Estirar el pan con un rodillo

Cortar las cebollas en juliana

En una sartén calentar un poco de aceite, añadir cebollas, azúcar; pochar y rebajar con vinagre; cocer durante unos 15 minutos y salar al final.

Dejar entibiar las cebollas, picarlas con el cuchillo y añadirlas al Zincarlin, mezclando la mezcla.

Pintar las rebanadas con aceite de ambos lados.

Envolver el pan de molde sobre un molde para cañonsitos y cocer a 180° durante 10 minutos.

Cuando están cocidados, dejar enfriar y quitár los cañoncitos de los moldes.

Aperitivo



Focaccia con Missoltini y segrigiola

Cantidad aproximadamente para 20 focaccine

- 250 g mezcla de harina con copos de patatas
- 190 g harina 00
- 100 g harina amarilla bramata
- 10 g sal
- 7 g levadura de cerveza fresca
- 200 ml agua
- 150 ml cerveza
- 20 g AOVE + c.s. por los missoltini
- 2 missoltini desecados aproximadamente 70 g cada uno
- Vinagre de vino blanco c.s.
- Segrigiola c.s. (tomillo savaje)
- Vino blanco c.s.
- Sal gorda c.s.

N.B. Puede contener:

- soja, mostaza, sésamo y altramuz

Procedimiento:

Calentar en una sartén un chorrito de aceite de oliva extra virgen, añadir los missoltini, cuando estén calientes rebajar con vinagre y vino blanco.

Filetear los missoltini, colocar los missoltini en el procesador de alimentos y añadir el fondo restante en la sartén, añadir el tomillo y batir bien.

Mezclar las harinas en la amasadora

Añadir agua, cerveza, aceite y amasar

Añadir la levadura y amasar

Añadir la sal y el missoltino batido, amasar.

Quitar la mezcla de la amasadora y dividirla en panecillos de 50 g

Colocarlos sobre una bandeja antiadherente

Para que suba dejar en un lugar tibio durante aproximadamente una hora

Coger los panecillos, apretarlos suavemente y untarlos con aceite de oliva extra virgen, espolvorear con harina de maíz y sal gorda.

Hornear a 180° C durante unos 30 minutos



Aperitivo

Beignets con paté de lago, caramelo salado y Nocciolini de Canzo

Cantidad para 25-30 beignets

Para la pasta choux:

- 0,5 l agua tibia
- 6 huevos
- 300 g harina 00 tamizada
- 200 g mantequilla
- 10 g sal

Para el caramelo salado:

- 00 ml nata fresca líquida
- 120 g mantequilla
- 260 g azúcar
- 10 g sal

Para el paté:

- 70 g mantequilla + 30 g para batir
- 150 g filetes de trucha/pescado de lago
- 40 g cebolla
- Vino blanco c.s.
- Sal c.s.



Procedimiento:

Colocar en una cacerola agua, mantequilla y sal; derretir la mantequilla y hervir. Bajar el fuego y añadir la harina, previamente tamizada; mezclar enérgicamente con una batidora para que no se hagan grumos.

Seguir cocinando, mezclando con una cuchara hasta que la mezcla se separe del borde de la cacerola.

Dejar enfriar la mezcla

Cuando esté frío, añadir los huevos uno por uno, amalgamar de vez en cuando con la batidora hasta que la mezcla esté homogénea.

Colocar en la manga pastelera y crear los beignets sobre una bandeja con papel pergamino. Cocer en horno precalentado a 200° durante 30 minutos.

Procedimiento:

Derretir 70 g de mantequilla, añadir la cebolla cortada finamente y rehogar.

Añadir el pescado cortado en cubitos no muy grandes, dejar que rehogue.

Rebajar con el vino, salar y cocer durante 10 minutos, teniendo cuidado que no seque.

Colocar el pescado y su fondo de cocción en un procesador de alimentos, añadir el resto de la mantequilla y batir todo, hasta que la mezcla esté homogénea; dejar que se enfrie.

Colocar en la manga pastelera y rellenar los beignets.

Procedimiento:

Calentar la nata sin hervirla. Disolver el azúcar en una sartén antiadherente sin mezclar.

Cuando esté líquido, color ámbar, quitar del fuego; añadir la mantequilla fría e incorporar con una batidora.

Añadir la nata a hilo, la sal y seguir mezclando con la batidora.

Verter el caramelo sobre los beignets, haciendo gotear de la batidora; decorar con los Nocciolini de Canzo desmenuzados.

Aperitivo

Chips de maíz a los frutos del bosque con Casoretta del Bisbino

Ingredientes:

- 60 g harina de maíz
- 140 g harina 00
- 100 g Casoretta del Bisbino
- 60 g confitura de frutos del bosque
- 50 g Grana Padano rallado
- Agua c.s.
- Sal c.s.
- Aceite de girasol c.s.



Aperitivo

Procedimiento:

En una cacerola baja en cobre o terracota, mezclar harina de maíz y harina 00, añadir la confitura, la sal, el Casoretta rallado, el Grana y, poco a poco, agua, la cantidad suficiente para obtener una masa suave.

Cuando la masa esté lista, estirla con un rodillo añadiendo un poco de harina de maíz.

Crear con moldes formas de gotas o de triángulo.

Calentar el aceite hasta 180° y freír durante unos segundos.

Secar el exceso de aceite con papel absorbente.

Entremeses

- Fitascetta
- Paté de Cavedano con gelatina
- Galantina de conejo

Primeros platos

- Arroz in cagnone con perca
- Sopa de cebollas de Brunate
- Spaghetti a la botarga de lago

Segundos platos

- Lavarello con mantequilla y salvia
- Fritura de lago
- Cassoeula

Postres

- Cutizza
- Miascia con crema del Lario
- Rusumada de cerveza con Nocciolini de Canzo

Menú

Fitascetta

di Massimo Spina e Giacomo Suriano

Ingredientes para 6 porciones

- Pasta de Pan de Comm
- 600 g cebollas de Brunate
- 75 g mantequilla
- aceite cantidad suficiente (c.s.)
- sal c.s.
- azúcar c.s.
- pimienta c.s.

Preparación:

Cortar finamente las cebollas y rehorgarlas en la mantequilla, a fuego lento, sin llegar a la doratura. Sazonarlas con sal y pimienta. Mojar la masa con un poco de agua tibia y amasar otra vez, para que permanezca suave.

Formar con la masa un rollo y colocarlo sobre una bandeja de horno aceitada, uniendo los extremos para formar una rosquilla. Colocar las cebollas sobre la superficie de la rosquilla, espolvorear con azúcar y hornear a 180°C durante 30 minutos.

Entremeses



Paté de Cavedano con gelatina

di Chiara Afeltra

Ingredientes para 8 porciones

- 1kg de filete de Cavedano
- 100 g mantequilla
- 100 g tocino
- 200 g cebollas
- ½ diente de ajo
- 2 dl vino blanco seco
- 1 dl coñac
- 4 dl gelatina
- 10 g mejorana fresca
- 4 rebanadas de pan
- sal y pimienta c.s.

Preparación:

Picar las cebollas y rehogar con un poco de mantequilla, añadir el ajo y el filete de cavedano en trozos, siguiendo a rehogar; sazonar con sal, pimienta y mejorana picada, rociar con el vino blanco y cocinar lentamente hasta su evaporación completa.

Dejar enfriar la mezcla y picarla, añadiendo el tocino y la mantequilla en trocitos, tamizarla con un colador fino y batirla enérgicamente con un batidor, añadiendo el coñac.

Preparar la gelatina según las indicaciones.

Cubrir una terrina con plástico para alimentos, llenando con el paté todavía blando y dejarlo enfriar en la nevera durante unas horas. Sacar el paté de la terrina, verter la mitad de la gelatina y dejarla que se espese; colocar el paté y cubrirlo con la gelatina restante antes de guardarlo en la nevera durante unas horas. Servir en rodajas con pan tostado.

Entremeses

Galantina de conejo

di Giorgia Cappelletti

Ingredientes para 5 porciones

- 1kg conejo
- 30 g mantequilla
- 100 ml de vino tinto
- 1 vaso de marsala
- 1 vaso de grappa
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra aove
- 4 ramitas de perejil
- cáscara de limón c.s
- 8 gajos
- sal, pimienta, tomillo c.s.
- 3 cucharadas de aceitunas taggiasche

Preparación:

Deshuesar el conejo y colocarlo sobre un papel pergamino. Salpimentar y envolverlo dándole una forma cilíndrica. En una sartén lo suficientemente ancha saltear el conejo en mantequilla y aceite. Una vez salteado completamente, rociar el conejo con vino tinto y dejar evaporar. Añadir el marsala y la grappa flambeada. Añadir las aceitunas taggiasche, poner la tapa y dejar cocer durante unos 40 minutos. Si necesita añadir un poco de caldo. Entretanto batir el perejil, el ajo y los gajos. Concluida la cocción, recoger el líquido de cocción y batir todo hasta obtener una crema homogénea. Cortar la galantina en rodajas y cubrir con la salsa obtenida. Esta preparación se puede servir caliente o fría, acompañada de una ensaladita de temporada.

Entremeses



Arroz in cagnone con perca

di Giulia Grigo

Ingredientes para 6 porciones

- 450 g perca
- 50 g harina blanca
- 500 g arroz Carnaroli
- 150 g mantequilla
- 12 hojas de salvia
- 1 diente de ajo
- 1 dl aceite
- 80 g Grana Padano rallado

Preparación:

Cocer el arroz en abundante agua salada, escurrir muy al dente y colocarlo en un plato o en una fuente de pyrex, espolvoreándolo con el queso.

Entretanto rehogar en un cazo el diente de ajo y 6 hojas de salvia con la mitad de la mantequilla, hasta que esto esté color avellana, y verterlo sobre el arroz.

Rehogar el resto de la mantequilla en una sartén con aceite y salvia. Añadir los filetes de perca ya enharinados y freírlos en ambos lados hasta que estén crujientes.

Colocarlos sobre el arroz y servir muy caliente.

Primeros platos



Sopa de cebollas de Brunate

di Tamara Nahmias

Ingredientes para 6 porciones

- 1,5 Kg cebollas blancas de Brunate
- 100 g mantequilla
- 2 hojas de salvia
- 2 l caldo de carne
- sal y pimienta blanca c.s.
- costrones tostados de Pan de Comm c.s.

Preparación:

Rebanar finamente las cebollas y derretir la mantequilla en una sartén. Colocar cebollas y salvia en la mantequilla hasta que estén doradas. Añadir el caldo de carne y cocer durante una hora, teniendo cuidado de mezclar con frecuencia (si se espesa mucho, añadir otro caldo).

Sazonar con sal y pimienta y servir con los crostrones tostados.

Primeros platos



Spaghetti a la botarga de lago

di Spina Massimo

Ingredientes para 4 porciones

- 320 g spaghetti
- 25 g botarga de lago
- 40 g aceite de oliva extra aove
- 35 g cebollas de Brunate
- 1 limón (cáscara)

Para la panure:

- 40 g pan rallado
- 20 g aceite de oliva extra aove

Preparación:

Pelar un limón, cortar muy finamente la cáscara. Picar finamente la cebolla.

Preparar la panure tostando el pan rallado con aceite; cuando esté listo dejar de lado. Hervir el agua.

En una cacerola colocar la cebolla a rehogar, añadir las cáscaras de limón y verter un cucharón de agua caliente y cocer durante 10 minutos. Cocer la pasta hasta la mitad de la cocción y después colocarla en la cacerola con aceite.

Rallar la botarga sobre los spaghetti y añadir la panure guardando una parte para la decoración. Mezclar los spaghetti y servir.

Primeros platos

Lavarello con mantequilla y salvia

di Giulia Grigo

Ingredientes para 2 porciones

- 2 lavarelli
- 4 hojas de salvia
- 1 nuez de mantequilla
- 1 diente de ajo (opcional)

Preparación:

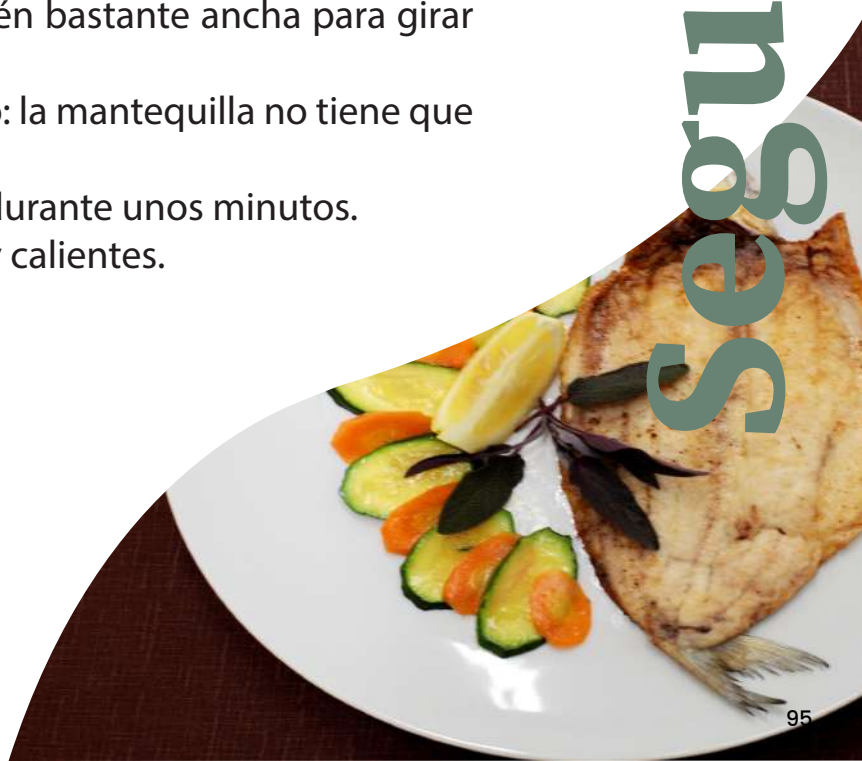
Derretir la mantequilla en una sartén bastante ancha para girar cómodamente los lavarelli.

Añadir salvia y ajo sin subir el fuego: la mantequilla no tiene que tomar un color negro.

Cocer los lavarelli de ambos lados durante unos minutos.

Salpimentar. Servir los lavarelli muy calientes.

Segundos platos



Fritura de lago

di Chiara Afeltra

Ingredientes para 4 porciones

- 600 g filetes de pescado de lago mixto, fresco
- 1 l aceite de freír

Para la pasta para rebozar:

- 250 ml cerveza
- 50 ml aceite de oliva extra virgen
- 150 g harina
- 1 cucharadita de sal

Preparación:

Añadir a la harina una pizca de sal y aceite extra virgen, añadir la cerveza y mezclar hasta que la pasta para rebozar sea homogénea.

Cortar el pescado en trocitos no muy grandes y después rebozarlos. Cuando el aceite esté bien caliente freír el pescado poco a poco.

Una vez crujiente, escurris, salar y servir.



Cassoeula

Ingredientes para 12 porciones

- 700 g chuletas
- 600 g piernas de cerdo
- 200 g cortezas de cerdo
- 300 g zanahorias
- 200 g apio
- 300 g cebollas
- 3 kg berza
- 20 g mantequilla
- 150 g tomate
- Sal y pimienta

Preparación:

Colocar en una grande cacerola las cortezas y las piernas de cerdo. Llevar a ebullición y escaldar suavemente las piernas durante 20 minutos y las cortezas durante una hora.

Rehogar bien las chuletas con un poco de aceite, escurrir y mantener el calor. Crear una base de verduras cortadas (apio, zanahorias y cebollas) y dorarlas con mantequilla en una cacerola grande.

Añadir las chuletas y las berzas limpiadas, empezando por las más verdes, a continuación añadir las cortezas y el tomate.

Llevar a cocción, sazonando con sal y pimienta.



Cutizza

di Martina di Salvatore

Ingredientes para 4 porciones

- 200 g harina blanca
- 1,8 dl leche entera
- 3 huevos
- ½ limón (cáscara)
- Sal c.s.
- Aceite de freír c.s.
- Azúcar de vainilla

Preparación:

Batir los huevos con la batidora en un cuenco, añadiendo la harina, una pizca de sal, la cáscara de limón rallada y después, la leche.

Trabajar la masa hasta obtener una pasta para rebozar homogénea y fluida.

Calentar el aceite en una sartén, verter la pasta para rebozar, freír de ambos lados, espolvorear de azúcar y servir muy caliente.

Postres



Miascia con Crema del Lario

di Kahgalla Ghauri

Ingredientes para 6 porciones

- 120 g pan duro
- 150 g leche
- 50 g azúcar granulada
- 1 huevo
- 300 g manzanas y peras
- ½ limón (cáscara)
- 1 ramitas de romero
- 50 g sultanas
- 80 g uva fresca
- 15 g harina blanca
- 15 g harina de maíz
- 15 g aceite
- 50 g mantequilla

Preparación:

Cortar el pan en rodejas, colocarlo en un cuenco, verter sobre la leche y dejar que se ablanda aproximadamente durante una hora. Añadir una pizca de sal, las manzanas y las peras cortadas en rodejas, la cáscara de limón rallada, el azúcar y las harinas, las sultanas (previamente remojadas en agua tibia) y la mitad de la uva fresca.; mezclar y amasar con el huevo.

Cubrir la tartera con papel pergamino y verter la mezcla, nivelandola con una cuchara. Cortar por la mitad las uvas restante, utilizandolas para adornar según la fantasía la superficie de la tarta; espolvorear con el romero picado muy finamente y con copos de mantequilla y aceite de oliva. Hornear a 160°, aproximadamente durante una hora. Servir tibia.

Postres



Nuestra versión de la Crema del Lario

Ingredientes para 6 porciones

- ½ l nata
- 5 cucharadas de azúcar
- 1 dl cerveza
- cáscara de limón

Preparación:

Batir medio litro de nata muy fría en un cuenco también muy frío, con una batidora eléctrica, hasta que esté dura; incorporar suavemente 5 cucharadas de azúcar y la cáscara rallada de medio limón no tratado. Por fin anádir la cerveza, amalgamandola a la mezcla.



Postres

Rusumada de cerveza con Nocciolini de Canzo

di Fabio Malizia

Ingredientes para 4 porciones

- 8 yemas
- 250 ml nata
- 8 cucharadas de azúcar
- cerveza c.s. (cantidad suficiente)
- 80 g Nocciolini de Canzo

Preparación:

Batir las yemas con azúcar hasta que la mezcla esté densa y el azúcar esté disuelto completamente. Batir la nata y amalgamarla a la mezcla. Agregar la cerveza e incorporarla.

Servir pronto adornándolo por encima con Nocciolini de Canzo picados

Postres





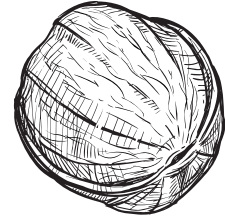
Aperitif

- Gesalzene mürbteigarte mit leber und walnuss-mortadella-mousse
- Brot canolo mit zincarin käse und karamellisierten zwiebeln aus Brunate
- Focaccia mit missoltino fisch und segrigiola (quendel)
- Gefüllte windbeutel mit seepastete mit gesalzenem karamell und Canzo Nocciolini
- Maiswaffel, casoretta del bisbino und waldfruchtkonfitüre



Gesalzene mürbteigtarte mit leber und walnuss-mortadella-mousse

Menge für 8 bis 10 Törtchen



Für den Mürbteig:

- 125 g Mehl Type 00
- 63 g Butter + nach Bedarf zum Ausbuttern der Formen
- 1 kleines Ei
- 2,5 g grobes Salz

Garnitur:

- 1 Eigelb
- 10 gehackte Walnüsse

Für die Füllung:

- 170 g Leber-Mortadella (Wurst)
- 50 g Staudensellerie
- 50 g Zwiebel
- 50 g Karotten
- 1 Ei
- 1 Esslöffel geriebener Grana Padano-Käse
- 10 ml Milch
- natives Olivenöl extra nach Bedarf

Zubereitung:

Für den Mürbteig:

Das Mehl auf ein Brett geben und die Butter hineinbröckeln, Salz und Ei hinzufügen.

Den Teig kurz kneten, damit die Butter nicht schmilzt.

Zu einem Laib formen und etwa eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Mortadella-Leber in Brunoise schneiden. Die Sellerie-, Karotten- und Zwiebelwürfel mit etwas Öl in einen kleinen Topf geben und anbraten. Wenn das Gemüse angebraten ist die Leber-Mortadella Würfel hinzufügen und ein paar Minuten mitbraten lassen.

Die Masse pürieren. Das Ei und die Milch hinzufügen; alles gut verrühren. Sobald die Füllung fertig ist, den Mürbteig ausrollen. Die zuvor gebutterten Formen mit dem Mürbteig auslegen, mit der Füllung füllen und mit dem Teig abdecken.

Mit Eigelb bestreichen.

Mit gehackten Walnüssen garnieren.

Im Backofen bei 180° C ca. 10 Minuten backen.

Aperitif

Brot cannolo mit zincarlin käse und karamellisierten zwiebeln aus Brunate

Menge für 8 Cannoli

Für die Cannoli:

- 3 Scheiben Tramezzini Brot (groß)
- natives Olivenöl extra nach Bedarf
- Salz nach Bedarf

Für die Füllung:

- 160 g Zincarlin Käse
- 40 g Zwiebeln aus Brunate
- Zucker nach Bedarf
- Salz nach Bedarf
- Weißweinessig nach Bedarf
- gehackte Haselnüsse nach Bedarf

Zubereitung:

Jede Brotscheibe in 3 Rechtecke schneiden.

Das Brot mit einem Nudelholz ausrollen.

Die Zwiebeln in Julienne schneiden.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und den Zucker dazugeben, anschwitzen und mit dem Essig ablöschen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen und zum Schluss salzen.

Die Zwiebeln abkühlen lassen, mit einem Messer klein hacken und unter Rühren zum Zincarlin Käse geben. Die Brotscheiben auf beiden Seiten mit Öl bepinseln.

Das Tramezzini Brot um die Cannolo Formen wickeln und bei 180 ° C 10 Minuten backen.

Nach dem Backen abkühlen lassen und die Cannoli von der Form nehmen.

Die Füllung in einen Spritzbeutel füllen.

Mit der Zincarlin Käse-Zwiebel Füllung füllen.

Garnieren Sie die Enden mit gehackten Haselnüssen.

Apertif



Focaccia mit missoltino fisch und segrigiola (quendel)

Menge für ca. 20 Focaccine

- 250 g Mehlmischung mit Kartoffelflocken
- 190 g Mehl Type 00
- 100 g Bramata Maismehl
- 10 g Salz
- 7 g frische Bierhefe
- 200 ml Wasser
- 150 ml Bier
- 20 g natives Olivenöl extra + nach Bedarf für den Fisch
- 2 getrocknete Missoltino Fische jeweils 70 g
- Weißweinessig nach Bedarf
- Quendel nach Bedarf
- Weißwein nach Bedarf
- grobes Salz nach Bedarf

Anmerkung:

- Kann SOJA, SENF, SESAM und LUPINEN enthalten.

Zubereitung:

Einen Spritzer natives Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen. Die Missoltino Fische ins Öl legen und sobald sie heiß sind mit Essig und Weißwein ablöschen.

Die Fische filetieren. Die Filets in den Mixer geben und mit dem Fond aus der Pfanne sowie dem Quendel gut pürieren.

Die Mehle vermischen.

Wasser, Bier und Öl hinzufügen und in einer Küchenmaschine kneten.

Hefe hinzufügen und weiter kneten.

Salz und pürierten Fisch hinzufügen, kneten.

Die Masse aus der Küchenmaschine nehmen und in Teigkugeln zu je 50 g teilen.

Auf ein beschichtetes Backblech legen.

An einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Die Teigkugeln leicht andrücken und mit nativem Olivenöl extra bepinseln. Mit Maismehl und grobem Salz bestreuen.

Im Backofen bei 180° C 30 Minuten backen.



Apertif

Gefüllte windbeutel mit seepastete mit gesalzenem karamell und Canzo Nocciolini

Menge für 25-30 Windbeutel

Für den Brandteig:

- 0,5 l lauwarmes Wasser
- 6 Eier
- 300 g Mehl Type 00 gesiebt
- 200 g Butter
- 10 g Salz

Für die Pastete:

- 70 g Butter + 30 g zum Pürieren
- 150 g Forellenfilets/Seefisch
- 40 g Zwiebel
- Weißwein nach Bedarf
- feines Salz nach Bedarf

Für den gesalzenen Karamell:

- 200 ml frische flüssige Sahne
- 120 g Butter
- 260 g Zucker
- 10 g Salz

Zubereitung:

Das Wasser, die Butter und das Salz in einen Topf geben. Die Butter schmelzen lassen und alles zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und das zuvor gesiebte Mehl mit einem Schneebesen kräftig einrühren, um Klümpchenbildung zu vermeiden. Weiterkochen und dabei mit einem Kochlöffel umrühren, bis sich die Masse vom Topfrand löst. Die Masse abkühlen lassen.

Sobald sie abgekühlt ist, die Eier einzeln hinzufügen und mit einem Schneebesen nach und nach verrühren bis die Masse glatt ist. In einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Windbeutel dressieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° für 30 Minuten backen.

Für die Pastete:

70 g Butter schmelzen lassen, die fein gehackten Zwiebeln hinzufügen und dünsten lassen. Den in kleine Würfel geschnittenen Fisch hinzufügen und anbraten.

Mit dem Wein ablöschen, salzen und 10 Minuten köcheln lassen, ohne den Fisch austrocknen zu lassen. Den Fisch mit dem Sud in einen Mixer geben, die restliche Butter hinzufügen und pürieren bis die Masse glatt ist. Abkühlen lassen. In einen Spritzbeutel geben und die Windbeutel mit der Masse befüllen.

Für den gesalzenen Karamell

Die Sahne erhitzen, ohne sie zum Kochen zu bringen. Den Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen ohne umzurühren. Sobald die Butter flüssig und bernsteinfarben ist vom Herd nehmen. Kalte Butter hinzufügen und mit einem Schneebesen einarbeiten. Unter ständigem Rühren die Sahne langsam einfließen lassen und das Salz hinzufügen. Den Karamell vom Schneebesen auf die Windbeutel fließen lassen. Mit zerkleinerten Canzo Nocciolini garnieren



Apertif

Maiswaffel, casoretta del bisbino und waldfruchtkonfitüre

Zutaten:

- 60 g Maismehl
- 140 g Mehl Type 00
- 100 g Käse „Casoretta del Bisbino“
- 60 g Waldfruchtkonfitüre
- 50 g geriebener Grana Padano Käse
- Wasser nach Bedarf
- Salz nach Bedarf
- Sonnenblumenöl zum Frittieren nach Bedarf



Apertif

Zubereitung:

In einer kleinen Schüssel das Maismehl und das Mehl Type 00 mischen. Die Konfitüre, das Salz, den geriebenen Casoretta-Käse, den Grana-Padano Käse und nach und nach so viel Wasser hinzufügen, dass ein weicher Teig entsteht. Den Teig sofort mit einem Nudelholz ausrollen und Maismehl hinzufügen. Den Teig in Dreiecke schneiden oder mit Hilfe von Förmchen in Tropfenform bringen.

Das Öl auf 180° C erhitzen und den Teig darin für einige Sekunden frittieren. Das überschüssige Öl mit saugfähigem Papier abtupfen. Salzen und servieren.

Kalte Vorspeisen

- Fitascetta
- Döbelpastete mit Gelee
- Galantine vom Kaninchen

Vorspeisen

- Reis nach Cagnone Art mit Barsch
- Brunate Zwiebelsuppe
- Spaghetti mit See Bottarga

Hauptspeisen

- Felchen mit Butter und Salbei
- Frittierter Seefisch
- Cassoeula

Desserts

- Cutizza
- Miascia mit Lario-Creme
- Rusumada mit Bier und Canzo-Haselnüssen

Menü

Fitascetta

di Massimo Spina e Giacomo Suriano

Zutaten für 6 Portionen

- 600 g „Pan de Comm“ Teig
- 600 g Zwiebeln aus Brunate
- 75 g Butte
- Öl nach Bedarf
- Salz nach Bedarf
- Zucker nach Bedarf
- Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:

Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und bei geringer Hitze in Butter dünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig mit etwas warmem Wasser befeuchten und kneten, damit er weich bleibt. Den Teig zu einer Rolle formen und auf ein mit Öl eingefettetes Backblech legen, dabei die Enden zu einem Ring verbinden. Die Zwiebeln auf der Oberfläche des Ringes erteilen, mit Zucker bestreuen und im Ofen bei 180 °C für etwa 30 Minuten backen.



Kalte Vorspeisen

Döbelpastete mit Gelee

di Chiara Afeltra

Zutaten für 8 Portionen

- 1 kg Döbel Filets
- 100 g Butter
- 100 g Lardo (Schweinefett)
- 200 g Zwiebeln
- ½ Knoblauchzehe
- 2 dl trockener Weißwein
- 1 dl Cognac
- 4 dl Gelee
- 10 g frischer Majoran
- 4 Scheiben Brot
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:

Die Zwiebeln hacken und in etwas Butter anbraten; den Knoblauch und das Döbel Filet in Stücken dazugeben und weiter anbraten. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Majoran würzen. Mit Weißwein beträufeln und langsam köcheln lassen, bis dieser vollständig verdampft ist. Die Masse abkühlen lassen und hacken. Lardo und Butter in kleinen Stücken zugeben. Die Masse durch ein feines Sieb streichen und mit einem Schneebesen kräftig schlagen, dabei den Cognac zugeben. Das Gelee nach Anleitung zubereiten. Eine Schüssel mit Folie auslegen; die noch weiche Pastete einfüllen und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Pastete aus der Schüssel nehmen. Die Hälfte des Gelees hinein gießen und fest werden lassen. Die Pastete darauf legen und mit dem restlichen Gelee bedecken. Für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. In Scheiben schneiden und mit getoastetem Brot servieren.

Kalte Vorspeisen

Galantine vom Kaninchen

di Giorgia Cappelletti

Zutaten für 5 Portionen

- 1 kg Kaninchen
- 30 g Butter
- 100 ml Rotwein
- 1 Glas Marsala
- 1 Glas Grappa
- 2 Esslöffel natives Olivenöl extra
- 4 Zweige Petersilie
- Zitronenschale nach Bedarf
- 8 Walnusskerne
- 3 Esslöffel Taggiasca-Oliven
- Salz, Pfeffer, Thymian nach Bedarf

Zubereitung:

Das Kaninchen entbeinen und auf einem Bogen Backpapier auslegen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und um sich selbst wickeln, sodass eine zylindrische Form entsteht.

Das Kaninchen in einer ausreichend großen Pfanne in Butter und Öl anbraten. Nach dem Anbraten mit dem Rotwein beträufeln und diesen verdampfen lassen. Den flambierten Marsala und Grapp hinzufügen. Anschließend die Taggiasca-Oliven dazugeben. Den Deckel aufsetzen und 40 Minuten kochen lassen. Bei Bedarf etwas Brühe hinzufügen.

In der Zwischenzeit die Petersilie, den Knoblauch und die Walnüsse pürieren. Am Ende der Kochzeit die Kochflüssigkeit zugeben und alles pürieren, bis eine glatte Sauce entsteht. Die Galantine in Scheiben schneiden und mit der zubereiteten Sauce beträufeln.

Dieses Gericht kann entweder heiß oder kalt serviert werden, mit einem Salat der Saison als Beilage.

Kalte Vorspeisen



Reis nach Cagnone

Art mit Barsch

di Giulia Grigo

Zutaten für 6 Portionen

- 450 g Barsch
- 50 g Weißmehl
- 500 g Carnaroli-Reis
- 150 g Butter
- 12 Salbeiblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 dl Öl
- 80 g geriebener Grana Padano-Käse

Zubereitung:

Den Reis in reichlich Salzwasser sehr bissfest (al dente) kochen, abtropfen lassen und auf einem Teller oder in einer Auflaufform anrichten. Mit dem Käse bestreuen.

In der Zwischenzeit die Knoblauchzehe und 6 Salbeiblätter in einem kleinen Topf mit der Hälfte der Butter anbraten, bis diese eine haselnussartige Farbe hat. Anschließend über den Reis gießen.

Die restliche Butter in einer Pfanne mit dem Öl und dem restlichen Salbei anbraten. Die bereits mit Mehl bestäubten Barschfilets hinzufügen und von beiden Seiten knusprig anbraten. Den Reis darauf geben und heiß servieren.

Vorspeisen



Brunate Zwiebelsuppe

di Tamara Nahmias

Zutaten für 6 Portionen

- 1,5 kg weiße Zwiebeln aus Brunate
- 100 g Butter
- 2 Salbeiblätter
- 2 l Fleischbrühe
- Salz und weißer Pfeffer nach Bedarf
- geröstete Pan de Comm-Croutons nach Bedarf

Zubereitung:

Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und die Butter in einem Kochtopf schmelzen lassen. Die Zwiebeln und den Salbei in der Butter anbraten. Die Fleischbrühe hinzufügen und etwa eine Stunde lang kochen lassen, dabei häufig umrühren (wenn es zu sehr eindickt, mehr Brühe hinzufügen).

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit getoasteten Brotcroupons servieren.

Vorspeisen



Spaghetti mit See Bottarga

di Spina Massimo

Zutaten für 4 Portionen

- 320 g Spaghetti
- 25 g See Bottarga
- 40 g Natives Olivenöl extra
- 35 g Zwiebeln aus Brunate
- 1 Zitrone (Schale)

Für die Panade:

- 40 g Semmelbrösel
- 20 g Natives Olivenöl extra

Zubereitung:

Eine Zitrone schälen und die Schale fein hacken. Die Zwiebeln fein würfeln.

Für die Panade die Semmelbrösel im Öl goldbraun anrösten und dann beiseite stellen. Das Wasser zum Kochen bringen.

Die Zwiebeln in einem Topf anbraten. Die Zitronenschale hinzufügen und mit einer Kelle heißem Wasser aufgießen. 10 Minuten kochen lassen. Die Nudeln kochen lassen bis sie halb gar sind. Anschließend mit dem Öl in die Pfanne geben. Die Bottarga über die Spaghetti reiben und die Panade hinzufügen. Einen kleinen Teil der Panade zum Dekorieren beiseite stellen. Die Spaghetti unterrühren und servieren.

Vorspeisen

Felchen mit Butter und Salbei

di Giulia Grigo

Zutaten für 2 Portionen

- 2 Felchen
- 4 Salbeiblätter
- 1 Stückchen Butter
- 1 Knoblauchzehe (optional)

Zubereitung:

Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen, damit die Fische anschließend bequem darin gewendet werden können. Salbei und Knoblauch hinzufügen, ohne die Hitze zu erhöhen: Die Butter darf nicht schwarz werden. Die Fische auf beiden Seiten einige Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fische heiß servieren.

Hauptgerichte



Frittierter Seefisch

di Chiara Afeltra

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g gemischte Seefischfilets
- 1 l Öl zum Frittieren

Für die Panade:

- 250 ml Bier
- 50 ml Natives Olivenöl extra
- 150 g Mehl
- 1 Teelöffel Salz

Zubereitung:

Das Mehl mit einer Prise Salz, nativem Olivenöl extra und dem Bier vermengen bis ein glatter Teig entsteht.

Den Fisch in kleine, nicht zu dicke Stücke schneiden und in den Teig tauchen. Wenn das Öl heiß ist, den Fisch nach und nach darin anbraten. Sobald er knusprig ist, abtropfen lassen, salzen und servieren.

Hauptgerichte



Cassoeula

Zutaten für 12 Portionen

- 700 g Rippchen
- 600 g Würstchen
- 200 g Schweineschwarte
- 300 g Möhren
- 200 g Staudensellerie
- 300 g Zwiebeln
- 3 kg Wirsing
- 20 g Butter
- 150 g Tomaten
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Rippchen und die Würstchen in einen großen Kochtopf legen. Zum Kochen bringen und die Würstchen für 20 Minuten und die Schweineschwarten eine Stunde lang langsam kochen lassen.

Die Rippchen in wenig Öl anbraten, abtropfen lassen und warm halten. Eine Mischung aus gehacktem Gemüse (Sellerie, Karotten und Zwiebeln) zubereiten und diese mit der Butter in einem großen Topf anschwitzen. Die Rippchen und den gewaschenen Wirsing hinzufügen, beginnend mit den grünen Blättern. Anschließend die Schweineschwarte und die Tomaten hinzufügen. Zum Kochen bringen; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hauptgericht



Cutizza

di Martina di Salvatore

Zutaten für 4 Portionen

- 200 g Weißmehl
- 1,8 dl Vollmilch
- 3 Eier
- ½ Zitrone (Schale)
- Salz nach Bedarf
- Öl zum Braten nach Bedarf
- Vanillezucker nach Bedarf

Zubereitung:

Die Eier mit einem Schneebesen in einer Schüssel aufschlagen; das Mehl, eine Prise Salz, die geriebene Zitronenschale und dann die Milch hinzufügen.

Den Teig rühren bis er glatt und flüssig ist.

Öl in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingießen, beidseitig anbraten, mit Zucker bestreuen und heiß servieren.

Desserts



Miascia mit Lario-Creme

di Kahgalla Ghauri

Zutaten für 6 Portionen

120 g altbackenes Brot

150 g Milch

50 g Streuzucker

300 g Äpfel und Birnen

1 Ei
½ Zitrone (Schale)

1 Zweig Rosmarin

50 g Sultaninen

15 g Weißmehl

15 g gelbes Mehl

15 g Öl

50 g Butter

80 g frische
Weintrauben

Zubereitung:

Das Brot in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben mit der Milch übergießen und etwa eine Stunde lang weich werden lassen. Eine Prise Salz, die in Scheiben geschnittenen Äpfel und Birnen, die geriebene Zitronenschale, den Zucker und die Mehle, die Sultaninen (vorher in warmem Wasser eingeweicht) und die Hälfte der frischen Trauben hinzufügen; mischen und mit dem Ei verkneten. Die Kuchenform mit Backpapier auslegen und die Mischung hinein gießen; mit einem Löffel glatt streichen.

Die restlichen Trauben halbieren und damit die Oberfläche des Kuchens nach Belieben verzieren. Mit fein gehacktem Rosmarin und kleinen Butterstückchen bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Im Backofen bei 160°C ca. 1 Stunde backen.

Warm servieren.

Desserts



Unsere Version von „Crema del Lario“

Zutaten für 6 Portionen

- ½ l Schlagsahne
- 5 Esslöffel Zucker
- 1 dl Bier
- Zitronenschale



Desserts

Zubereitung:

Einen halben Liter sehr kalte Sahne in einer ebenfalls kalten Schüssel mit einem elektrischen Schneebesen aufschlagen, bis sie fest wird. 5 Esslöffel Zucker und die abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone vorsichtig unterheben. Zum Schluss das Bier hinzugeben und vermischen.

Rusumada mit Bier und Canzo-Haselnüssen

di Fabio Malizia

Zutaten für 4 Portionen

- 8 Eigelb
- 250 ml Sahne
- 8 Esslöffel Zucker
- Bier nach Bedarf
- 80 g Canzo Nocciolini

Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem Zucker schlagen, bis die Masse dickflüssig ist und der Zucker sich vollständig aufgelöst hat.

Die Sahne aufschlagen und unter die Masse heben. Das Bier hinzufügen und unterrühren.

Mit zerkleinerten Canzo Nocciolini garnieren und sofort servieren.

Desserts





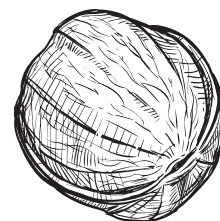
Aperitifs

- Tartines de pâte brisée salées avec de la mousse de mortadella de foie et de noix
- Cannolo de pain avec du zincarlin et des oignons de Brunate caramélisés
- Fougasse avec Missoltino et segrigiola
- Choux a la crème fourrés au pâté du Lario avec du caramel salé et des Nocciolini di Canzo
- Gaufrettes de maïs, Casoretta et confiture de fruits des bois



Tartines de pâte brisée salées avec de la mousse de mortadella de foie et de noix

Ingrédients pour 8/10 tartines de pâte brisée



Pour la farce :

- 125 g de farine 00
- 63 g de beurre + ce qui est suffisant pour beurrer les moules
- 1 petit œuf
- 2,5 g de gros sel
- 170 g de mortadella de foie (charcuterie)
- 50 g de céleri
- 50g d'oignon
- 50g de carottes
- 1 œuf
- 1 cuillère de parmesan (grana padano) râpé
- 10 ml de lait
- Ce qui suffit d'huile

Décoration:

- 1 jaune d'œuf
- 10 noix émietées

Préparation:

Verser la farine sur une surface plate et y mettre les coquilles de beurre, ajouter le sel et l'œuf.

Pétrir vite pour ne pas faire fondre le beurre.

Former un pain et le laisser au frigo pendant une heure.

Pour la farce :

Faire revenir le céleri, les carottes et l'oignon finement hachés et les mettre dans une petite casserole avec un petit peu d'huile ; après les avoir fait rissoler ajouter la mortadella de foie finement hachées et faire cuire pendant 2 minutes.

Fouetter le tout, ajouter l'œuf et le lait et bien amalgamer tous les éléments.

Quand la farce est prête, étaler la pâte brisée, fonder les moules précédemment beurrés, remplir avec la farce et recouvrir avec la pâte.

Dorer avec un jaune d'œuf.

Décorer avec les noix émietées.

Cuire au four à 180°C pendant environ 10 minutes

Aperitifs

Cannolo de pain avec du zincarlin et des oignons de Brunate caramélisés

Ingrédients pour 8 cannoli

Pour les cannoli :

- 3 tranches de pain pour sandwich (grandes)
- Ce qui suffit d'huile d'olive extra vierge
- Ce qui suffit de sel

Pour la farce :

- 160 g de zincarlin (fromage typique de la région)
- 40 g d'oignons de Brunate
- Ce qui suffit de sucre
- Ce qui suffit de sel
- Ce qui suffit de vin blanc
- Ce qui suffit de noisettes hachées

Préparation :

Couper chaque tranche en 3 rectangles. Étaler le pain au rouleau. Couper les oignons en julienne.

Chauffer un peu d'huile dans une poêle, ajouter les oignons et le sucre, laisser amollir et arroser avec le vinaigre ; laisser cuire pendant 15 minutes et saler à la fin.

Quand les oignons sont tièdes les hacher au couteau , les ajouter au zincarlin en mélangeant bien le tout.

Badigeonner les tranches de pain avec l'huile sur les deux côtés.

Envelopper le pain sur des moules pour cannoli et faire cuire à 180°C pendant 10 minutes. Laisser refroidir et les enlever des moules.

Mettre la farce dans une seringue de cuisine et farcir les cannoli.

Décorer les extrémités avec les noisettes hachées.

Aperitifs



Fougasse avec Missoltino et segrigiola

Ingrédients pour 10 petites fougasses environ

- 250 g de farine mélangée avec de la farine de pommes de terre
- 190 g de farine 00
- 100 g de farine de maïs bramata
- 10 g de sel
- 7 g de levure de bière fraîche
- 200 ml d'eau
- 150 ml de bière
- 20 g d'huile d'olive extra vierge + ce qui est nécessaire pour les missoltini
- 2 missoltini secs d'environ 70 g chacun
- Ce qui suffit de vinaigre blanc
- Ce qui suffit de segrigiola (thym sauvage)
- Ce qui suffit de vin blanc
- Ce qui suffit de gros sel

N.b. elle peut contenir du:

- soja, de la moutarde, du sesame et du lupin

Préparation :

Chauffer dans une poêle un filet d'huile d'olive extra vierge, ajouter les missoltini, quand ils sont chauds, arroser avec un peu de vinaigre et de vin blanc et laisser évaporer.

Fileter les missoltini ; mettre le filets dans le mixer et ajouter ce qui est resté dans la poêle, ajouter le thym et fouetter le tout .

Mélanger les farines dans la pétrisseuse. Ajouter l'eau, la bière et l'huile et pétrir. Ajouter la levure et pétrir. Ajouter le sel et le missoltino fouetté, pétrir.

Enlever le tout de la pétrisseuse et le diviser en petits pains de 50 g

Les mettre dans une poêle antiadhésive et laisser lever dans un endroit tiède pendant 1 heure environ.

Presser légèrement les petits pains et les badigeonner avec de l'huile d'olive extra vierge, saupoudrer avec de la farine de maïs et du gros sel.

Cuire dans le four à 180°C pendant 30 minutes.



Aperitifs

Choux a la crème fourrés au pâté du Lario avec du caramel salé et des Nocciolini di Canzo

Ingrédients pour 25-30 choux à la crème

Pour la pâte :

- 0,50 l d'eau tiède
- 6 œufs
- 300 g de farine00 tamisée
- 200 g de beurre
- 10 g de sel

Pour le pâté :

- 70 g de beurre
- 150 gr de filets de truite ou de poissons du lac
- 40 g d'oignons
- Ce qui suffit de vin blanc
- Ce qui suffit de sel

Pour le caramel salé :

- 200 ml de crème fraîche liquide
- 120 g de beurre
- 260 g de sucre
- Ce qui suffit de sel



Aperitifs

Préparation:

Mettre dans une poêle l'eau, le beurre et le sel ; laisser fondre et porter à ébullition, baisser la flamme et ajouter la farine déjà tamisée ; mélanger énergiquement avec un fouet pour éviter la formation de grumeaux.

Laisser cuire en mélangeant avec une cuillère jusqu'à ce que la pâte se détache du bord de la poêle.

Laisser refroidir le tout et, quand il est froid, ajouter les œufs, un à la fois, mélanger chaque fois avec le fouet pour obtenir une pâte homogène. La mettre dans une seringue de cuisine et former des choux dans une casserole où l'on a mis du papier sulfurisé. Cuire au four préchauffé à 200°C pendant 30 minutes.

Préparation du pâté :

Faire fondre les 70 g de beurre, ajouter l'oignon finement coupé et le faire revenir. Ajouter le poisson coupé en petits cubes, pas trop gros, et laisser rissoler. Arroser avec le vin, saler et faire cuire pendant 10 minutes sans faire trop sécher.

Verser le poisson avec sa sauce de cuisson dans le mixer, ajouter le beurre qui reste et fouetter le tout jusqu'à obtenir un ensemble homogène ; laisser refroidir.

Mettre dans la seringue de cuisine et remplir les choux.

Préparation du caramel salé :

Chauffer la crème sans la faire bouillir.

Fondre le sucre dans une poêle antiadhésive sans mélanger, l'enlever du feu dès qu'il est fondu et de couleur ambrée ; ajouter le beurre et l'incorporer avec un fouet.

Ajouter la crème en la faisant couler petit à petit, le sel et continuer à mélanger au fouet.

Verser le caramel sur les choux en le laissant couler du fouet ; décorer avec les Nocciolini di Canzo émiettés.

Gaufrettes de maïs, Casoretta et confiture de fruits des bois

Ingédients :

- 60 g de farine de maïs
- 140 g de farine 00
- 100 g de Casoretta (fromage) du Bisbino
- 60 g de confiture de fruits des bois
- 50 g de parmesan (Grana Padano) râpé
- Ce qui suffit d'eau
- Ce qui suffit de sel
- Ce qui suffit d'huile de tournesol pour frire



Aperitifs

Préparation :

Dans une marmite mélanger la farine de maïs et la farine 00, ajouter la confiture, le sel, le Casoretta et le parmesan râpés puis, peu à peu, l'eau nécessaire pour obtenir une pâte molle.

Étendre la pâte au rouleau en ajoutant un peu de farine de maïs.

Couper la pâte en forme de gouttes ou de triangles à l'aide de moules.

Chauffer l'huile à 180°C et les faire frire pendant quelques secondes.

Sécher les gaufrettes de l'excès d'huile avec du papier absorbant, saler et servir.

Hors-d'œuvre

- Fitascetta
- Pâté de chevesne avec de la gelée
- Gelée de lapin

Entrées

- Riz in cagnone avec des filets de perches
- Soupe à l'oignon de Brunate
- Spaghetti à la boutargue du lac

Plats principaux

- Lavaret au beurre et à la sauge
- Friture du lac
- Cassoeula

Desserts

- Cutizza
- Miascia avec de la crème du Lario
- Rusumada à la bière avec des petits gâteaux aux noisettes (Nocciolini di Canzo)

Fitascetta

di Massimo Spina e Giacomo Suriano

Ingrédients pour 6 personnes

- 600 g de Pâte de Pan de Comm
- 600 g d'oignons de Brunate
- 75 g de beurre
- Huile
- Sucre
- Poivre

Préparation:

Couper en très petits morceaux les oignons et les faire frire dans le beurre, à feu doux, sans leur faire prendre de la couleur. Saler et poivrer. Ajouter un peu d'eau tiède à la pâte et la repétrir en la rendant molle. Avec cette pâte former un rouleau et l'étendre dans un plat à four huilé; relier les extrémités pour former une couronne. Mettre les oignons sur la pâte, saupoudrer de sucre et cuire au four à 180° C 30 minutes environ.

Hors-d'œuvre



Pâté de chevesne avec de la gelée

di Chiara Afeltra

Ingrédients pour 8 personnes

- 1 kg de filets de chevesne
- 100 g de beurre
- 100 g de lard
- 200 g d'oignons
- ½ gousse d'ail
- 2 dl de vin blanc sec
- 1 dl de cognac
- 4 dl de gelée
- 10 g de marjolaine fraîche
- 4 tranches de pain
- Sel et poivre du moulin

Préparation:

Hacher les oignons et les rissoler dans un peu de beurre, ajouter l'ail et les filets de chevesne en morceaux, continuer à faire rissoler ; saler, poivrer et ajouter la marjolaine hachée, arroser avec le vin blanc et cuire lentement jusqu'à une totale évaporation. Laisser refroidir et hacher le tout, ajouter le lard et le beurre en petits morceaux, le passer au tamis fin et le battre énergiquement au fouet en ajoutant le cognac. Préparer la gelée suivant les indications. Foncer une terrine avec un film étirable, remplir avec le pâté encore mou et la mettre au frigidaire pendant quelques heures. Enlever le pâté de la terrine et y mettre la moitié de la gelée, la faire prendre et y placer le pâté dessus, couvrir avec le reste de la gelée et remettre la terrine au frigidaire pendant quelques heures. Servir en tranches avec du pain grillé.

Hors-d'œuvre

Gelée de lapin

di Giorgia Cappelletti

Ingrédients pour 5 personnes

- 1 kg de lapin
- 30 g de beurre
- 100 ml de vin rouge
- 1 verre de marsala
- 1 verre de grappa
- 2 cuillères d'huile d'olive extra vierge
- 4 petits branches de persil
- Du zeste de citron
- 8 cerneaux de noix
- Sel, poivre, thym
- 3 cuillères d'olives taggiasche

Préparation:

Désosser le lapin et le placer sur un papier sulfurisé. Saler, poivrer et l'enrouler sur lui-même pour lui donner une forme cylindrique. Dans une poêle suffisamment large rissoler le lapin dans le beurre et l'huile. Dès qu'il est bien rissolé, arroser le lapin avec le vin rouge et le laisser s'évaporer. Ajouter le marsala et la grappa et flamber. Ajouter les olives taggiasche, mettre le couvercle et laisser cuire 40 minutes environ.

S'il est nécessaire ajouter du bouillon.

En attendant, passer au mixer le persil, l'ail et les cerneaux de noix. A la fin de la cuisson, enlever le liquide de cuisson et le mixer avec ce que l'on vient de préparer jusqu'à obtenir une crème homogène. Couper la gelée en petites tranches et couvrir avec la sauce que l'on a préparée. Ce plat peut être servi soit chaud soit froid, accompagné d'une salade de saison.

Hors-d'œuvre



Riz in cagnone avec des filets de perches

di Giulia Grigo

Ingrédients pour 6 personnes

- 450 g de filets de perche
- 1 gousse d'ail
- 50 g de farine blanche
- 1 dl d'huile
- 500 g de riz Carnaroli
- 80 g de parmesan râpé
- 150 g de beurre
- 12 feuilles de sauge

Préparation:

Cuire le riz dans de l'eau salée bien abondante, l'égoutter « al dente » et le placer dans un plat en pyrex, saupoudrer avec le fromage.

En attendant faire revenir dans une petite casserole la gousse d'ail et 6 feuilles de sauge avec la moitié du beurre jusqu'à ce qu'il ait pris une couleur noisette et le verser sur le riz.

Faire revenir le reste du beurre dans une poêle avec l'huile et la sauge ; mettre les filets de perche farinés et les faire frire des deux côtés jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants.

Mettre les filets sur le riz et servir bien chaud.

Entrées



Soupe à l'oignon de Brunate

di Tamara Nahmias

Ingrédients pour 6 personnes

- 1,5 kg d'oignons blancs de Brunate
- 100 g de beurre
- 2 feuilles de sauge
- 1 l de bouillon de bœuf
- sel et poivre blanc
- croûtons grillés de Pan de Comm (ce qui est suffisant)

Préparation:

Eplucher les oignons et les couper en fines rondelles. Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire revenir les oignons et la sauge. Verser le bouillon et laisser cuire 1 heure environ en remuant fréquemment (si la soupe est trop dense, rajouter du bouillon).

Saler, poivrer et servir avec les croûtons de pain grillé

Entrées



Spaghetti à la boutargue du lac

di Spina Massimo

Ingrédients pour 4 personnes

- 320 g de spaghetti
- 25 g de boutargue du lac
- 40 g d'huile d'olive extra vierge
- 35 g d'oignons de Brunate
- 1 zeste de citron

Pour la panure :

- 40 g de panure
- 20 g d'huile d'olive extra vierge

Préparation:

Eplucher le citron et couper finement le zeste. Hacher finement l'oignon. Griller la panure à l'huile ; dès qu'elle est dorée la mettre de côté. Faire bouillir l'eau. Dans une poêle faire rissoler l'oignon, ajouter le zeste de citron et une louche d'eau chaude et laisser cuire 10 minutes. Cuire les pâtes jusqu'à la moitié de leur cuisson , les mettre ensuite dans la poêle avec l'huile. Râper la boutargue sur le spaghetti et ajouter la panure en réservant une partie pour la décoration. Mélanger les spaghetti et servir.

Entrées



Lavaret au beurre et à la sauge

di Giulia Grigo

Ingrédients pour 2 personnes

- 2 lavarets
- 4 feuilles de sauge
- 1 noix de beurre
- 11 gousse d'ail (facultatif)

Préparation:

Faire chauffer le beurre dans une poêle assez large pour pouvoir tourner aisément les lavarets.

Ajouter la sauge et l'ail sans hausser la flamme : le beurre ne doit pas noircir.

Cuire les lavarets des deux côtés pendant quelques minutes. Saler et poivrer et servir les lavarets bien chauds.

Plats principaux



Friture du lac

di Chiara Afeltra

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de mélange de filets de poisson du lac, qui viennent d'être pêché
- 1 l d'huile pour frire

Pour la pâte à frire :

- 250 ml de bière
- 50 ml d'huile d'olive extra vierge
- 150 g de farine
- 1 petite cuillère de sel

Préparation:

Ajouter à la farine une pincée de sel et l'huile extra vierge, verser la bière et mélanger jusqu'à ce qu'on ait une pâte à frire homogène. Couper le poisson en morceaux pas trop gros et les rouler dans la pâte à frire. Quand l'huile est bien chaude, frire les poissons petit à petit. Quand ils sont croustillants, les enlever, saler et servir



Cassoeula

Ingrédients pour 12 personnes

- 700 g de côtes de porc
- 200 g de couennes de porc
- 300 g de carottes
- 200 g de céleri
- 600 g de verzini (petites saucisses)
- 300 g d'oignons
- 3 kg de choux de Milan
- huile (ce qui est suffisant)
- 20 g de beurre
- sel, poivre du moulin

Préparation:

Mettre dans une grande casserole les couennes et les saucisses. Porter à ébullition et blanchir doucement les saucisses pendant 20 minutes et les couennes pendant 1 heure.

Faire bien rissoler les côtes de porc dans un peu d'huile, les enlever et les conserver au chaud. Couper le céleri, les carottes et les oignons et les faire blondir au beurre dans une grande casserole.

Ajouter les côtes de porc et les choux bien lavés en commençant par ceux qui sont plus verts, ajouter ensuite les couennes et les tomates.

Faire cuire, saler et poivrer.

Plats principaux



Cutizza

di Martina di Salvatore

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de farine blanche
- 1,8 l de lait entier
- 3 œufs
- zeste d'un ½ citron
- Sel
- huile pour frire
- sucre vanillé

Préparation:

Fouetter les œufs en ajoutant la farine, une pincée de sel, le zeste de citron râpé et à la fin le lait.

Travailler le tout jusqu'à obtenir un mélange homogène et fluide.

Chauffer l'huile dans une poêle, y verser le mélange, frire des deux côtés, saupoudrer de sucre et servir bien chaud.

Desserts



Crème du Lario à notre manière

di Kahgalla Ghauri

Ingrédients pour 6 personnes

- ½ l de crème à fouetter
- 5 cuillères de sucre
- 1 dl de bière
- zeste de citron

Préparation:

Dans un saladier bien froid fouetter un demi-litre de crème bien froide à l'aide d'un fouet électrique ; quand elle est bien ferme, incorporer délicatement 5 cuillères de sucre et le zeste râpé d'un demi-citron pas traité. Ajouter enfin la bière en l'amalgamant au tout.



Desserts

Miascia avec de la crème du Lario

Ingrédients pour 6 personnes

- 120 g de pain rassis
- 150 g de lait
- 150 g de sucre semoule
- 1 œuf
- 300 g de pommes et poires
- zeste de ½ citron
- 1 branche de romarin
- 50 g de raisin sec
- 80 g de raisin frais
- 15 g de farine blanche
- 15 g de farine de maïs
- 15 g d'huile
- 50 g de beurre

Préparation:

Couper le pain en petites tranches, le mettre dans une marmite, verser le lait par-dessus et laisser tremper 1 heure environ.

Ajouter une pincée de sel, les pommes et les poires coupées en petites tranches, le zeste râpé, le sucre et la farine, le raisin sec (précédemment trempé dans de l'eau tiède) et la moitié du raisin frais; mélanger et pétrir avec l'œuf. Chemiser le plat à tarte avec du papier sulfurisé et y verser la préparation en aplatissant avec une cuillère. Couper à moitié le reste des grains de raisin et les utiliser pour décorer la tarte selon sa fantaisie ; saupoudrer avec le romarin très finement haché, des coquilles de beurre et de l'huile d'olive. Cuire au four à 160°C pendant 1 heure. Servir tiède.

Desserts

Rusumada à la bière avec des petits gâteaux aux noisettes (Nocciolini di Canzo)

di Fabio Malizia

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 jaunes d'œufs
- 250 ml de crème
- 8 cuillères de sucre
- bière (ce qui est suffisant)
- 80 g Nocciolini di Canzo (petits gâteaux aux noisettes)

Préparation:

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et le sucre soit complètement fondu. Monter la crème et la mélanger au tout. Ajouter la bière peu à peu et mélanger.

Servir immédiatement en décorant avec des Nocciolini di Canzo émiettés.

Desserts





CONFCOMMERCIO COMO
IMPRESE PER L'ITALIA
UNIONE PROVINCIALE COMMERCIO TURISMO SERVIZI

Ringraziamenti

Manuale realizzato con la collaborazione di
Confcommercio Como e Centro Formazione Professionale di Como

Si ringraziano:

I ragazzi della **classe IIIB del CFP** di Como per l'ideazione delle ricette e degli abbinamenti.

Lo **Chef Massimiliano Tansini** e la **Professoressa Elisa Masseroni** per aver guidato il loro lavoro

Chiara Marinelli e **Valentina Bernasconi** per la parte grafica

Per le traduzioni: Il gruppo "**Guide Turistiche**" di Confcommercio Como e il **Centro Linguistico Inlingua Como**

In collaborazione con:



GRUPPO DISTRIBUTORI
DI CONFCOMMERCIO COMO

GRUPPO PANIFICATORI
DI CONFCOMMERCIO COMO

