



*I.p.s.s.e.c "A.Olivetti"
Via Lecco, 12 .20099 – Monza*

VIAGGIO IN BRIANZA

Antipasto

Burola e Mascarpone

Primo Piatto

Risotto alla Monzese

Secondo Piatto

Coniglio alla Brianzola

Dessert

Torta Paesana

Il pane del nostro territorio (multicereale e pane giallo)

In collaborazione con



Con il contributo di



Burola e Mascarpone:

Pax: 4

Ingredienti:

Per le friselle:

- Acqua minerale naturale: 100gr
- Lievito di birra: 8gr
- Farina di grano tenero tipo "00": 167gr
- Sale fino: 7gr
- Olio extravergine di oliva: 17gr

Per la Burola:

- Burola: 250gr
- Olio di Bergamotto: 8gr
- Lime: 110gr
- Sale Maldon: 1gr
- Mascarpone: 350gr
- Panna fresca: 100gr
- Olio extravergine di oliva: 2gr
- Cerfoglio: 0,8 gr

Per la finitura:

- Piselli freschi: 168gr

Procedimento

Per le friselle

1. In una ciotola versare l'acqua a temperatura ambiente, aggiungere il lievito e la farina.
2. Impastare per qualche minuto ed unire il sale ed infine l'olio evo.
3. Lasciare riposare e lievitare l'impasto a 21°C per almeno 210 minuti.
4. Formare delle palline da 50gr e lasciarle nuovamente lievitare per 90 minuti.
5. Schiacciare ogni singolo pezzo di pane lasciando un buco al centro
6. Infornare a 180 °C per 20 minuti circa.

Per la Burola e Mascarpone

1. In una bastardella stemperare il Mascarpone con la panna, aggiungere l'olio evo e il sale Maldon.
2. Mettere da parte.
3. Ricavare un battuto di Burola eliminando il budello, mescolarla con un goccio di olio di Bergamotto, sale e buccia di Lime

4. Inserire il composto all'interno del "sifone"
5. Sbianchire i piselli ed essicarli per 24 ore a 90°C
6. Ricavare una polvere.

Per la finitura

1. Al centro del piatto posizionare la frisella, aggiungere la spuma di Burola (ottenuta con il sifone)
2. Completare con il Mascarpone, e una grattugiata di Lime e Cerfoglio
3. Guarnire il piatto con la polvere di piselli.

Risotto alla monzese:

Pax: 4

Ingredienti:

Per il brodo:

- Acqua minerale naturale: 2000gr
- Carote: 200gr
- Pomodori ramati: 150gr
- Sedano verde: 200gr
- Cipolla bianca: 200gr
- Sale grosso marino: 20gr

Per la luganega:

- Luganega monzese PAT: 480gr
- Burro: 40gr

Per il risotto:

- Riso Carnaroli: 320gr
- Vino rosso secco: 60gr

Per la mantecatura:

- Grana Padano DOP: 60gr
- Burro: 15gr

Per lafinitura:

- Pomodorini ciliegini: 80gr
- Pancarrè: 100gr

Procedimento:

Per il brodo vegetale

1. Realizzare il brodo vegetale (mondare e tagliare le verdure grossolanamente);
2. Mettere le verdure in una pentola in abbondante acqua fredda e salata;
3. Lasciar bollire.

Per la luganega

1. In un rondeau capiente far sciogliere il burro;
2. Aggiungere la luganega e rosolarla per circa 5 minuti;
3. Poi successivamente unire al riso.

Per il risotto

1. Nella stessa casseruola (rondeau) tostare il riso (unito con la luganega) per un paio di minuti, girando continuamente;
2. Sfumare con il vino rosso e lasciar evaporare;
3. Aggiungere un mestolo di brodo per volta e continuare a mescolare.

Per la mantecatura

1. Quando il riso sarà cotto, aggiungere il burro, e mescolare bene;
2. Poi cospargere il Grano Padano grattugiato e mantecare.

Per i pomodorini e il pancarré

1. Sbianchire i pomodorini ciliegino;
2. Mettere in un essiccatore e farle essiccare a 90°C per 24 ore.
3. Poi tritare.
4. Schiacciare leggermente il pancarré con un mattarello e ricavare poi dei dischi;
5. Successivamente bisogna tostarli.

Per la finitura

1. In un piatto mettere il risotto, mettere poi un disco di pane tostato e spolverare con pomodoro essiccato

Coniglio alla Brianzola:

Pax: 4

Ingredienti:

Per il brodo vegetale:

- Acqua minerale naturale: 2000gr
- Carote:200gr
- Sedano verde:200gr
- Cipolle bianche: 200gr
- Sale grosso marino: 20gr

Per il coniglio:

- Coniglio intero: 1
- Bacche di ginepro: 2gr
- Burro chiarificato: 20gr
- Marsala: 5gr
- Vino bianco: 5gr
- Grappa: 2gr
- Sale fino marino iodato: 5gr
- Pepe nero macinato: 0,5 gr
- Carote:60gr
- Sedano verde: 60gr
- Acqua minerale naturale: 200gr

Per la finitura:

- Limone non trattato: 150gr
- Gherigli di noci: 100gr

Procedimento

Per il brodo vegetale

1. Realizzare il brodo vegetale (mondare e tagliare le verdure grossolanamente);
2. Mettere le verdure in una pentola in abbondante acqua fredda e salata;
3. Lasciar bollire.

Per il coniglio

1. Tagliare il coniglio in 12 pezzi, rosolarlo in un tegame, sfumare con il vino bianco, aggiungere il sale e lasciare evaporare.
2. Unire poi il marsala, la grappa, le bacche di ginepro, coprire e lasciare cuocere per circa un'ora, bagnandolo di volta in volta con il brodo vegetale.

Per la finitura

1. Con l'aiuto di un mixer ad immersione frullare i gherigli di noci ed unire la scorza di limone ricavando così una gremolata servita in accompagnamento al coniglio.

Torta paesana:

Pax: 4

Ingredienti:

- Pane raffermo: 250gr
- Latte intero: 500gr
- Arance 30gr
- Uvetta sultanina: 125gr
- Amaretti: 60gr
- Cacao amaro in polvere: 50gr
- Uova intere: 60gr
- Zucchero semolato: 60gr
- Liquore all'amaretto: 1
- Pinoli: 62,5gr
- Burro: 10gr
- Farina di grano tenro tipo "00": 10gr
- Zucchero a velo: 10gr

Preparazione:

1. Mettere a scaldare il latte, evitando che raggiunga il bollore.
2. Tagliare in piccoli cubetti il pane raffermo.
3. Ricavare dalle arance la scorza e mettere da parte, poi spremerle per ricavarne il succo.
4. Mettere i pezzi di pane raffermo in un contenitore, versare il latte caldo, aggiungere la scorza e mescolare.
5. Ricoprire con la pellicola trasparente e lasciare macerare per 30' circa.
6. Mettere le uvette in ammollo nel succo d'arancia.

7. Sbriciolare gli amaretti.
8. Aggiungere gli amaretti sbriciolati al cacao amaro.
9. Terminata la mezz'ora, aggiungere al pane macerato il cacao con gli amaretti e mescolare.
10. Sbattere le uova e aggiungerle al composto.
11. A quest'ultimo aggiungere lo zucchero, il liquore all'amaretto, i pinoli e le uvette con il succo.
12. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.
13. Imburrare e infarinare la teglia (in alternativa n.4 pirottini di alluminio monouso) e versarci il composto;
14. Cuocere in forno preriscaldato a 180/200°C per circa 40'.
15. A cottura ultimata, sfornare e lasciare raffreddare.
16. Tagliare il dolce in quadrati della stessa misura e cospargere con zucchero a velo.
17. Scegliere un piatto da portata, impiattare.
18. Servire.

Pane del territorio (multicereale e pane giallo):

Pax: 4

Ingredienti:

Per il pane multicereale:

- Farina multicereale: 250gr
- Lievito di birra: 5gr
- Sale fino marino: 15gr
- Acqua minerale naturale: 180gr

Per pane giallo:

- Farina di grano tenero tipo 00: 150gr
- Farina di mais: 2gr
- Lievito di birra: 5gr
- Sale fino iodato: 5gr
- Acqua minerale naturale: 160g

Procedimento

Per il pane multicereale

1. Mettere la farina multicereale nell'impastatrice
2. Sciogliere il lievito nell'acqua e cominciare ad aggiungerlo alla farina.
3. Ad impasto quasi ultimato aggiungere il sale
4. Lavorare l'impasto fino a che non avrà una consistenza liscia ed omogenea.
5. Lasciare lievitare.
6. Stagliare e formare dei panetti da 60g.
7. Effettuare una seconda lievitazione; 8. Infornare a 220°C per 30' minuti circa.

Per il pane giallo

1. Mettere le farine (mais e grano tenero) nell'impastatrice.
2. Sciogliere il lievito nell'acqua e cominciare ad aggiungerlo alle farine.
3. Ad impasto quasi ultimato aggiungere il sale.
4. Lavorare l'impasto fino a che non avrà una consistenza liscia ed omogenea;
5. Lasciare lievitare;
6. Stagliare e formare dei panetti da 60g;
7. Effettuare una seconda lievitazione; 8. Infornare a 220°C per 30' minuti circa.



STORIA DELLA CUCINA BRIANZOLA:

Le province e i comuni che comprendono l'area della Brianza ci offrono qualcosa che i turisti oppure persone del luogo possono gustare per vivere a pieno la località in cui si trovano.

L'enogastronomia lombarda è probabilmente una delle più conosciute di tutta Italia, grazie continuo flusso di persone che visitano la regione oppure vi rimangono per vivere, imparandone così le usanze culinarie. La cucina lombarda si basa da sempre sugli alimenti coltivati nei campi, per questo, le ricette tipiche brianzole della tradizione si basano su piatti chiamati "poveri". Si tratta di un tipo di gastronomia "sobria", genuina e dai sapori non eccessivamente elaborati e complessi. Sono utilizzati spesso alimenti come cereali (il mais, il frumento e il riso) e prodotti di carne e pesce locali (es. Luganega P.A.T); immancabile quindi nella cucina brianzola il maiale, di cui come si diceva "non si butta via niente".

In collaborazione con



Con il contributo di

