

Insalata di Riso

Ingredienti: riso, verdure di ogni qualità, prosciutto cotto, lingua, un pezzetto di pollo, carne cotta, uova sode, provolone dolce, mozzarella, olio d'oliva, salsa Rubra, sale.

Preparazione: Cuocete il riso in abbondante acqua salata, fate attenzione che non passi la cottura e scolatelo. Lessate a parte, preferibilmente nel brodo, le verdure e scolatele. Tagliate a dadini insieme a tutti gli ingredienti. Versate il riso in una terrina, unite gli ingredienti preparati e la carne tritata. Aggiungete olio d'oliva, sale, un cucchiaino di salsa Rubra, mescolate e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Chi desidera, può aggiungere cipollini, cetrioli, un'acciuga e peperoni tagliati a pezzetti.

Frittata alla salamella

Ingredienti: una salamella (luganega) di medie dimensioni, 1 cucchiaino di olio d'oliva, 50gr. di burro, vino Bianco della Torre dei Poderi di San Pietro. Per la pastella 6 uova, pepe, sale Tipico Lodigiano grattugiato

Preparazione: preparate una padella di ferro, mettere l'olio e il burro senza far friggere il burro. Aggiungete la pasta della salamella spappolata ben bene e a fuoco lento far cuocere in modo che resti morbida. Dopo poco più di 5 minuti spruzzate il tutto con il vino bianco secco e far evaporare sempre a fuoco non troppo alto. Versate la pastella preparata con gli ingredienti sopra la salamella fritta e mescolate il tutto. Lasciate cuocere a fuoco medio e rivoltare la frittata prima che si indori nella parte rivolta al fuoco. Servite sempre calda, con contorno di insalata di cicoria tagliata fine e cipolline novelle.

Bocconcino dei tipici lodigiani

Ingredienti: Lardo venato affettato sottile, Raspadura di Tipico Lodigiano, Balseto Laudense

Preparazione: disponete in un piatto la Raspadura e cospargetela a piacere con il Balseto Laudense, fate marinare per 10 minuti e avvolgete la Raspadura con il Lardo venato, creando dei bocconcini per un antipasto dal gusto nuovo.

Gnocchi al bianco-verde

Ingredienti: (per 6 persone) 200gr. di farina di grano duro, 500gr. di patate lessate, 100gr. di erbe, 1 uovo, 80gr. di burro, 2 cucchiaini di olio di oliva, Tipico Lodigiano

Preparazione: fate lessare le erbe in poca acqua salata, scolatele e strizzatele bene. Rosolate in poco burro e lasciatele raffreddare. Dopo aver lessato le patate, schiacciatele e impastatele con la farina, l'uovo, le erbe già preparate e con un po' di sale. Formate delle palline, cospargetele di farina per non farle appiccicare. Mettete in acqua bollente salata e quando vengono a galla, scolatele. Condirle con burro fuso e salvia, ma sono buone anche con il ragù di carne. Servite con il Tipico Lodigiano grattugiato.

Risotto con Panterone e Fragole

Ingredienti: (per 8 persone) 800gr. di riso Carnaroli, 300gr. di Panterone, 100gr. di fragole mature, 150gr. di burro, una cipolla, un litro e mezzo di brodo di carne, vino bianco secco, olio d'oliva, sale

Preparazione: con metà burro, due cucchiaini di olio e la cipolla tagliata fine, cuocere il soffritto. Quando la cipolla è dorata, mettere il riso e farlo tostare per qualche minuto, aggiungere un bicchiere di vino bianco e una volta evaporato continuare con un po' di brodo caldo fino alla cottura. Un paio di minuti prima, aggiungere il Panterone tagliato a dadini, l'altra metà del burro rimasto e servire in tavola ben caldo. Cospargere sul riso a piacere le fragole precedentemente frullate e messe in una fondinella in tavola.

Polenta pasticciata

Ingredienti: farina di semola, 100gr. di burro, 2 cucchiaini d'olio di oliva, cipolla, 300gr. di carne di vitellone, 4 pomodori, Raspadura di Tipico Lodigiano, Tipico Lodigiano

Preparazione: cuocere una polenta con farina di semola, avendo cura che non risulti troppo dura e lasciarla raffreddare. Per il sugo soffriggere il burro, l'olio, mezza cipolla tagliata sottile, mettere il vitellone tritato e lasciarlo cuocere per un quarto d'ora. A questo punto aggiungere i pomodori precedentemente pelati e tagliati sottili, salare o mettere del brodo e lasciar cuocere il tutto per un'ora. Tagliare a fette la polenta e metterla in una teglia imburrata, stendere qualche fiocchetto di burro e versare sopra il tutto il sugo, poi una buona dose di Raspadura. Fare un altro strato di polenta e versare sopra altro sugo e Tipico Lodigiano grattugiato. Coprire ancora con polenta e su questa aggiungere qualche fiocco di burro e abbondante raspadura. Mettere in forno caldo il tutto per un quarto d'ora. Servire caldo.

Manzo al Roverone

Ingredienti: (per 6 persone) 1200gr. muscolo o sottofesa, 80gr. di burro, 30gr. di olio d'oliva, salvia, rosmarino, 1 bottiglia di vino Roverone Nettare dei Santi, 1 carota, 1 patata, sale e pepe, mezzo spicchio d'aglio, chiodi di garofano, una gamba di sedano, cipolla

Preparazione: rosolare il burro, l'olio d'oliva, la salvia, il rosmarino, unire il manzo stecato con l'aglio, il sale, il pepe e i chiodi di garofano. Rigratelo per qualche secondo. Versate il vino e aggiungete la carota, il sedano, la cipolla, la patata tagliati a pezzetti. A fuoco lento dovrà raggiungere la giusta cottura. Prima di toglierlo dalla fiamma passate le verdure al frullatore, otterrete una salsina cremona. Servire il manzo con la polenta.

Cannoli alla Lodigiana

Ingredienti: cialde al forno, 50gr. di granella di nocciole, 500gr. di mascarpone, 300gr. di crema pasticcera, ciliegine candite

Preparazione: unire il mascarpone alla crema pasticcera e montare a velluto, aggiungere e mescolare la granella di nocciole, riempire con un sacchetto da pasticciere le cialde precedentemente acquistate, guarnire con una ciliegina.

Tortionata golosa allo zabaione

Ingredienti: 1 Tortionata, 3 rossi d'uovo, 200gr. di zucchero semolato, 1 bicchiere abbondante di buon Marsala

Preparazione: per lo zabaione, unire i 3 rossi d'uovo, lo zucchero, montare a velo, aggiungere il Marsala, cuocere a bagno maria il tutto mescolando, servire caldo su bocconcini di Tortionata.

Tiramisù ai Biscotti di Codogno

Ingredienti: Biscotti di Codogno, crema al mascarpone, caffè, polvere di cacao

Preparazione: in una pirofila rettangolare stendere uno strato di biscotti, cospargerli con il caffè, stendere sopra la crema al mascarpone e ripetere la sequenza una seconda volta. Ricoprire il tutto con polvere di cacao, mettere in frigorifero e servire freddo.

Risotto alla Lodigiana Riso con salsiccia alla Lodigiana

Ingredienti: Gr.30 cipolla bianca, gr.200 riso superfino, gr. 200 salsiccia fresca, gr. 200 peperone rosso, lt 1 brodo di carne, n.1 busta di zafferano, gr 80 grana vernengo, gr 30 burro.

Preparazione: Tagliate una cipolla fina con grassa e midolla e poco burro, unitevi poca salsiccia cotta e tagliata a piccoli pezzi lavandole la pelle, ponetevi un poco di peperone rosso tritato fino, indi unitevi il riso con poco zafferano per dargli il colore, bagnatelo con brodo o sugo, e quasi cotto mettetevi del formaggio grattugiato e servitelo.

Risotto con zucca e pannerone

Ingredienti per 6 persone:

zucca tagliata a dadini 1 kg,

riso Carnaroli 500 gr,

Pannerone 300 gr, "Tipo granone"

50 gr, Burro 50 gr, Brodo vegetale, pomodoro e cipolla per il soffritto.

Mettere a bollire la zucca per circa un'ora e mezzo nel brodo vegetale. Preparare il soffritto con la cipolla e pochissimo pomodoro e tostare il riso.

Dieci minuti prima che la zucca sia cotta, buttare il riso ed il pannerone nel brodo. Cinque minuti prima che la cottura del riso sia ultimata, aggiungere il Granone ed il burro e fare mantecare

Pasta al mascarpone

Mettere a cuocere in molta acqua salata circa 250 gr di pasta di grano duro (maltagliati).

A parte, preparare un'amalgama di 100 gr di mascarpone e un rosso d'uovo, con l'aggiunta di un poco di sale ed una buona grattugiata di noce moscata, il tutto ben sbattuto fino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto. Cotta la pasta, si versi sull'impasto una buona grattugiata di granone lodigiano.

Risotto con salsiccia e raspadura

Ingredienti per 6 persone:

riso 400 gr, salsiccia

300 gr, burro 60 gr, olio

d'oliva 30 gr, vino bianco secco, salvia,

basilico, cipolla, brodo.

Preparate un buon brodo mettendo nell'acqua bollente carne di manzo, cipolla, sedano, carote, sale e 3 o 4 chiodi di garofano.

Fate rosolare il burro e l'olio d'oliva con la salvia, il basilico e pochissima cipolla.

Aggiungere la salsiccia a pezzetti e un poco di vino bianco.

Rimescolate per qualche minuto.

Unite poi il riso e fatelo dorare. Versate infine il brodo e, a fiamma viva, portate il riso a giusta cottura. Anche qui, una spolverata di Granone, grattugiato o sottoforma di Raspadùra, darà il tocco finale.

Risotto con fagioli al vino rosso

Ingredienti per 6 persone:

riso 400 gr, olio 30 gr, burro

50 gr, prosciutto crudo 80 gr,

fagioli borlotti 300 gr, un bicchiere di vino

rosso, brodo, pepe, sale cipolla, rosmarino,

erba salvia e alloro.

Mettete a rosolare nell'olio e in 50 gr di burro il riso, fatelo tostare e aggiungete il vino.

A parte preparare un soffritto con del burro, poca cipolla e il prosciutto crudo tagliato a dadini. Versate il soffritto sul riso rosolato ed aggiungere i fagioli, in precedenza cotti con le erbe aromatiche. Amalgamate il tutto, versate del brodo caldo, di manzo o di pollo, salate ed aggiungete una spolverata di pepe e di Granone grattugiato.

La trippa

Pulire e spruzzare con del vino bianco la trippa tagliata a strisce.

Lasciar sgocciolare. Fare imbiondire nel burro e nell'olio d'oliva 100 gr di pancetta con salvia, rosmarino,

basilico sale e pepe. Rosolare a fuoco lento.

Aggiungere la trippa ed infine versare il brodo con 200 gr di sedano, 200 di patate, 200 di carote e 100 di cipolle, il tutto tagliato a tocchetti.

Lasciare bollire a fuoco lento per almeno tre ore.

A parte, cuocere un po' di fagioli e, una volta scolati, unirli ad un trito di prezzemolo, basilico e aglio. Versare il tutto nella trippa e continuare la cottura per una decina di minuti. Servire con un'abbondante grattugiata di granone.

Involtini ripieni

Si prepari un ripieno così composto: otto cucchiaini di Granone grattugiato e cinque cucchiaini di pane grattugiato; aggiungere 50 gr di salsiccia fresca ed una leggera spolverata di sale e pepe. Si impasti il tutto bagnandolo con brodo di carne tiepido sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Prendere delle fettine di lonza di maiale, ben battute ed adagiarvi sopra il ripieno ottenuto.

Legare poi accuratamente gli involtini con filo refe.

Adagiarli in una pirofila, dopo aver fatto scaldare dell'olio o del burro.

Nel frattempo, preparare una tazza di brodo caldo, versarvi un cucchiaino di salsa di pomodoro e mezzo cucchiaino di ripieno e versare il tutto nella pirofila, dopo aver cotto gli involtini a fuoco lento per una decina di minuti. Lasciare cuocere per circa mezz'ora

Polenta ai formaggi

Preparare una polenta con farina di mais piuttosto morbida. A parte, si prepari il sugo: far soffriggere mezza cipollatagliata molto sottile in 50 grammi di burro edue cucchiaini di olio; unirvi poi 300 grammi di carne di manzo tritata e lasciarla cuocere per circa un quarto d'ora.

Aggiungere tre o quattro pomodori precedentemente tagliati e pelati e lasciare cuocere il tutto per un'ora

aggiungendo, se opportuno, del brodo di carne.

Ottenuto il sugo, si tagli a fette la polenta ormai raffreddata e la si collochi in una teglia leggermente imburrata. Alternare strati di fette di polenta a strati di

sugo; sopra l'ultimo strato di sugo, aggiungere una bella spolverata di tipo granone ed abbondante raspadura. Si ponga in forno caldo il tutto per un quarto d'ora .

Ossibuchi al sedano

Lavare gli ossibuchi, spruzzarli con un po' di marsala e passarli nella farina bianca.

Far rosolare il burro, l'olio d'oliva, la salvia e il rosmarino.

Sistemare gli ossibuchi e lasciarli dorare a giusta fiamma.

A questo punto, versare il frullato di circa 300 gr di sedano e 50 di cipolla, il brodo, sale e pepe e cuocere a fuoco lento. Completare eventualmente con funghi o piselli.

Lonza arrosto

Avvolgere con una fetta sottile di pancetta un unico pezzo di lonza e legarlo con dello spago.

Mettere in una padella con bordi alti dell'olio e/o del burro, con tre carote, una gamba di sedano, una cipolla, una foglia di alloro tritati grossolanamente.

Dopo un leggero soffritto, adagiarvi la lonza e, una volta rosolata, aggiungervi un bicchiere di vino bianco secco.

Avvenuta l'evaporazione, aggiungere due tazze di brodo di carne dopo che la carne è stata pepata e salata. Lasciare cuocere per circa due ore.

Terminata la cottura, lasciare raffreddare, togliere la pancetta e passarla al setaccio con le verdure. Rimettere la carne tagliata a fette nella pentola con l'intingolo e cuocere il tutto per qualche minuto.

Maiale in verzata

Fare imbiondire una noce di burro e dell'olio di oliva con salvia e rosmarino, unire le costine del maiale ed un trito di sedano e cipolla; spruzzare il tutto con del vino bianco e far rosolare. Versare del brodo preparato precedentemente e unire la verza tagliata a pezzetti, un pizzico di sale e pepe, qualche chiodo di garofano e dei salamini o un pezzetto di salsiccia legata alle estremità.

È un piatto che solitamente si serve con polenta.

Spezzatino di manzo

Ingredienti per 6 persone:

carne di manzo 1 kg,
pomodori 500 gr, patate 500 gr,
cipolle 2, burro/olio 100 gr, sale,
pepe e vino rosso fermo.

Fate soffriggere le cipolle ed unire la carne tagliata a pezzetti, dopo qualche minuto, aggiungere mezzo bicchiere di vino rosso e, una volta evaporato, aggiungere i pomodori sbucciati e senza semi.

Salate e pepate.

Far cuocere per circa un'ora, dopodiché aggiungere le patate tagliate a spicchi e far cuocere ancora per un'ora circa.

Lonza al latte

Lonza di maiale 1 kg, una
fetta di pancetta, un litro di latte,
funghi secchi, una carota,
mezza cipolla e un gambo di sedano.

Un pezzo unico di lonza di maiale, del peso di un kg circa. Avvolgerlo in fettine di pancetta e legarlo con spago. In un recipiente con bordi alti, far soffriggere dell'olio e del burro con una carota, mezza cipolla ed un gambo di sedano tritati molto finemente. Lasciar cuocere a fuoco lento il soffritto, aggiungervi poi la lonza e lasciarla rosolare.

A questo punto, aggiungere un litro di latte tiepido e lasciar cuocere, sempre lentamente e a recipiente coperto, per circa due ore, rigirando di mano in mano la carne.

Aggiungere alcuni funghi porcini secchi (prima ammollati) e continuare la cottura per un'altra ora.

Togliere dal recipiente la lonza e tagliarla a fette non troppo sottili, rimettendo il tutto nel recipiente stesso e lasciar cuocere per qualche minuto. Servire con contorno di purea.

Torta di lodi

Mettere a bagno nell'acqua calda, per togliere la pellicina, 125 gr di mandorle e tritarle finemente.

Impastare 300 gr di farina con 170 gr di burro e altrettanti di zucchero, un rosso d'uovo ed una grattugiata di buccia di limone.

Far dorare in una padella una noce di burro ed aggiungervi le mandorle tritate e rosolarle appena.

Unirle poi all'impasto con un pizzico di bicarbonato di sodio. Mettere il tutto in una teglia e porre in forno a fuoco sostenuto per circa mezz'ora, sino a che l'impasto abbia ottenuto un bel colore dorato.

La tradizione vuole che prima di mettere al forno la torta, venga segnata a linee trasversali con la punta di una forchetta.

I mein

(Tradizione dolce del mese di novembre: si chiamavano infatti un tempo i "mein di mòrt" e si mangiavano sbriciolati nella panna)

Preparare un impasto con due etti di farina modenese, un etto di farina bianca, un tuorlo e due albumi, due etti di zucchero, mezza bustina di lievito ed un pizzico di sale, il tutto bagnato con un etto di burro appena fuso.

Ottenuto un omogeneo impasto, fare una sfoglia alta non più di un centimetro e quindi, con uno stampo del diametro di dieci centimetri, fare dei dischi che saranno posti su un foglio di carta oleata, unta in precedenza con un po' d'oli d'oliva. Mettere al forno a temperatura di 200gradi per circa mezz'ora e toglierli dal forno non appena la pasta indorerà.