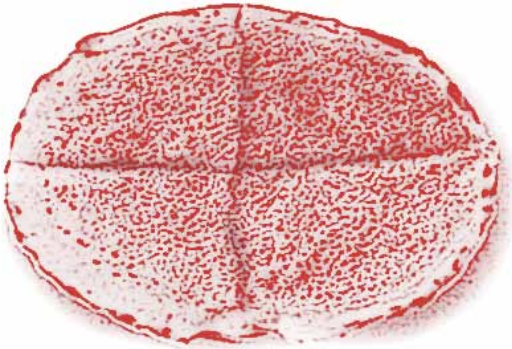
INVERNO



BURTLÊINA

INGREDIENTI (per 6 persone)
- 300 gr farina di frumento
- acqua
- sale q.b.
- 500 gr strutto

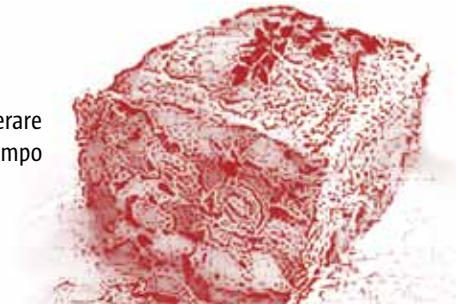
PREPARAZIONE
In una terrina mescolare la farina con abbondante acqua tiepida e un pizzico di sale, fino ad ottenere una pastella semiliquida e priva di grumi. Friggere in una padella con strutto bollente stendendo la pastella circa un mestolo per volta, fino ad ottenere una sorta di frittella molto sottile e croccante.

Questo piatto, certamente il più povero della cucina piacentina, viene spesso accompagnato dai salumi DOP, in particolare la pancetta. Sono state introdotte più varianti, con l'aggiunta di 1 uovo intero o di porro tagliato sottile o di tutte e due; la pastella serviva anche per amalgamare la minestra o il riso avanzati.

Questa ricetta, come è desumibile dalla povertà degli ingredienti e dalla semplicità dell'esecuzione, è di origine preistorica, così come tutte le farinate e le focacce senza lievito diffuse in tante parti d'Italia: basti pensare per esempio alla classica piadina, ai testaroli della Lunigiana, o alle farinate di ceci liguri. A Piacenza, fino alla prima metà del novecento, era consumata soprattutto dai mungitori (o bergamini) nelle prime ore dell'alba, al termine della munta notturna.

TERRINA D'ANATRA

INGREDIENTI (per 4/5 persone)
- 1 anatra (650 gr spolpata)
- 400 gr lardo
- sale, pepe
- mezzo spicchio d'aglio (facoltativo)
- lardo a fette per foderare perfettamente lo stampo e coprire la carne



PREPARAZIONE
Passare la carne, precedentemente salata, e il lardo nel tritacarne. Foderare lo stampo con le fette di lardo, riempire con le carni tritate, coprire con altre fette di lardo. Cuocere a bagnomaria (l'acqua deve arrivare a 2 terzi dello stampo): in una teglia con carta da cucina (ciò evita all'acqua di entrare nello stampo della carne) porre in forno caldo a 180° per 2 ore circa. Lasciare raffreddare, porre in frigorifero almeno per un giorno. Togliere dal frigorifero, affettare e servire. N.B. La ricetta si può eseguire anche con coniglio o vitello.

CREME PER LA FARCITURA DI BARCHETTE O TARTINE

MOUSSE DI SALSICCIA
ESECUZIONE: Frullare 1 hg di salsiccia con mezz'etto di burro.

MOUSSE DI GORGONZOLA
ESECUZIONE: Frullare insieme: 50 gr di invernizzina, 50 gr di gorgonzola piccante e 50 gr di gorgonzola dolce, un goccio di cognac, aglio spremuto e prezzemolo.

MOUSSE DI TONNO
ESECUZIONE: Frullare insieme: 100 gr di tonno sott'olio, 30 gr di burro, 1 cipollina sott'olio e 1 acciughina.

SPUMA DI PROSCIUTTO COTTO
ESECUZIONE: Frullare 100 gr di prosciutto cotto con 25 gr di burro e unire il composto a 25 gr di besciamella.

PASTA REALE

INGREDIENTI (per 6 persone)
- n. 20 mestoli di brodo in terza
- 1 hg formaggio grana grattugiato
- 1 hg di burro
- ½ hg pane grattugiato
- ½ hg farina bianca
- n. 4 uova
- una grattata noce moscata
- sale q.b.

PREPARAZIONE
In una zuppiera mettete il formaggio, il pane, la farina e mescolate, aggiungete i tuorli d'uovo e mescolate ancora; fate sciogliere a parte il burro senza farlo soffriggere e aggiungetelo agli altri ingredienti nella zuppiera. Mescolate bene e infine aggiungete la grattata di noce moscata. Montate a neve ben ferma gli albumi quindi aggiungeteli delicatamente agli altri ingredienti. Stendete il composto così ottenuto sulla placca da forno rivestita di carta da forno e cosparsa di pane. Mettete per 20 minuti circa in forno a 180°; sarà pronta quando assumerà un colore nocciola appena ambrato. Sfornate e capovolgete la teglia sul tagliere; tagliate a strisce prima in orizzontale e poi in verticale fino a ottenere dei cubetti di circa 1 centimetro per lato e quindi buttateli nel brodo bollente per 2 – 3 minuti.

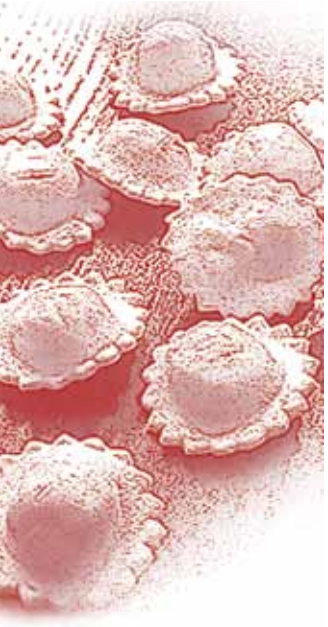
Questo piatto molto signorile, adatto alle grandi occasioni, è andato quasi completamente perduto. Va servito in tazze da consommé con 4 – 5 cubetti di pasta reale a tazza; nelle normali fondine da brodo andranno messi 7 – 8 cubetti. Si rammenta che il consommé di pasta reale veniva tradizionalmente servito dai parroci al Vescovo in occasione della visita pastorale durante il pranzo che seguiva le funzioni per non appesantire troppo il convivio.

ANOLINI ALLA PIACENTINA

INGREDIENTI (per 6 persone)

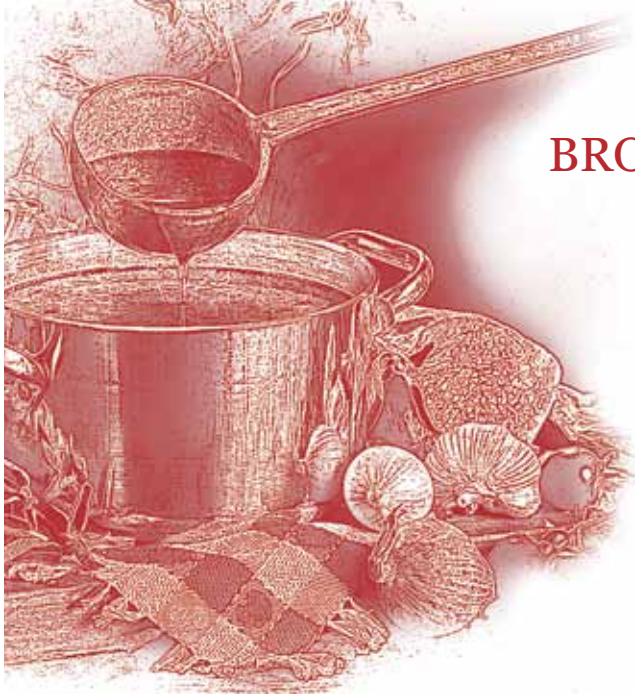
Ripieno:
- 1 kg di stracotto di manzo
- gr 500 formaggio grana: metà stravecchio (30 mesi) e metà più giovane (12-18 mesi)
- gr 250 pane grattugiato
- noce moscata
- 2 uova intere

Pasta:
- 1 kg farina bianca
- 8 uova intere
- 1 bicchiere acqua tiepida salata



PREPARAZIONE

Ripieno: In una casseruola ponete il pane grattugiato, scottatelo con il sugo bollente dello stracotto sino a quando sarà ben amalgamato ma non troppo inzuppato; lasciate quasi raffreddare, unite il grana, le uova e la grattatina di noce moscata. Aggiustate di sale (difficilmente occorre). Macinate la carne, aggiungetela al ripieno, amalgamate perfettamente, ponete il tutto in una zuppiera. Pasta: Disponete la farina su una spianatoia a fontana, nel centro ponete le uova. Impastate, aggiungendo, a necessità, l'acqua salata. Otterrete un impasto morbido. Con la macchina di famiglia per la sfoglia formate delle striscie larghe circa 10 cm. Con il ripieno formate delle biscie dello spessore di un dito, tagliate le biscie a tocchetti, poneteli distanziati di 2 – 3 cm. al centro della sfoglia, sovrapponete i lembi della stessa, con leggera pressione schiacciate la pasta intorno al ripieno; con l'aiuto di un tagliapasta dentato a forma d'anello (anolus) ritagliate a mezzaluna gli anolini. In una capace pentola ponete 3 mestoli di brodo a persona (20 mestoli per 6 persone). A bollitura avanzata dello stesso, tuffate 20 anolini circa a persona nella pentola e a fuoco moderato lasciate sobbollire per pochi minuti. Spegnete il gas; lasciateli riposare 2 minuti e serviteli ben caldi con formaggio grattugiato in tavola.



BRODO IN TERZA

INGREDIENTI (per 6 persone)
- gr 500 di biancostato o traversino
- 1 costina di maiale
- 1 cappone o 1 gallina da carne
- gr 100 salsiccia
- 2 cipolle
- 2 carote medie
- 2 coste di sedano
- 3 gambi di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- gr 100 formaggio grana
- gr 50 pane grattugiato
- 1 uovo intero
- un pizzico di saporita
- sale q.b.
- un giro d'olio
- una noce di burro

PREPARAZIONE

In una capace pentola ponete 4 lt. di acqua fredda. Unite il manzo e la costina di maiale, portate ad ebollizione. Salate, aggiungete 1 carota, 1 costa di sedano, la cipolla grossa, 1 spicchio d'aglio 2 o 3 gambi di prezzemolo. Trascorsa una mezz'ora aggiungete il cappone o la gallina ripiena. Ripieno: affettate sottilmente la cipolla, tritate la carota, 1 costa di sedano, l'aglio e ponete il tutto in una casseruolina con un filo d'olio, il burro e la salsiccia senza pelle. Stemperate la salsiccia; quando tutto sarà appassito, scottate il pane grattugiato. Togliete dal fuoco, aggiungete il formaggio grattugiato, l'uovo, la saporita. Amalgamate bene e aggiustate di sale. Riempite e cucite la gallina, legate le zampe e le ali e mettetela in pentola. Trascorse due ore colate il brodo, utilizzando una tela di filo messa nel colabrodo. Due mestoli a persona basteranno per taglierini sottili, anellini fatti a mano e gli anolini.

Nel panorama di prodotti tradizionali della provincia di Piacenza iscritti nell'elenco nazionale, l'anolino è certamente il più nobile e conosciuto, vero re della gastronomia piacentina. Viene chiamato in dialetto "anvein", così come lo riporta il vocabolario di L. Foresti nell'edizione del 1836. L'origine del nome è incerta: sembra derivare da "anolus", cioè dalla forma ad anello del tagliapasta utilizzato per confezionarli: certo è che il termine "anolino" compare per la prima volta nel 1570 nell'"Opera" di Bartolomeo Scappi. Appartiene alla categoria di piatti che va sotto il nome di paste ripiene che nascono probabilmente nell'Alto Medioevo ed entrano così in uso in tutte le corti europee tra il 1100 e il 1200, come torte ripiene o pastelli. Nei pastelli il ripieno veniva fatto con carne pestata nel mortaio assieme a verdure, lardo, formaggio e spezie: il tutto veniva avvolto in pasta più o meno sottile. Questi pastelli venivano cotti al formo o fritti o bolliti, ed hanno dato origine alle torte salate, alle torte dolci, alle paste ripiene, ai timballi. Dunque nelle paste ripiene troviamo gli anolini, così come i tortelli, i tortellini, i ravioli, i panzotti, i "turtlitt" piacentini, ecc. Dal rinascimento ad oggi il modo di confezionare gli anolini non sembra aver subito sostanziali modifiche, salvo nella presenza delle spezie, che oggi si limita ad una leggera spruzzata di noce moscata, a differenza delle dosi massicce che si impiegavamo a quel tempo. Esistono numerose varianti rispetto alla ricetta base più sopra riportata, che riguardano la presenza o meno della carne nel ripieno, in questo secondo caso sostituita da una dose più elevata di formaggio grana; inoltre il pane grattugiato può essere scottato con il brodo di carne anziché con il sugo di stracotto; infine lo stracotto di manzo può essere affiancato o sostituito da carne di maiale. È interessante notare che le varianti sono caratteristiche di varie zone della provincia, a volte a soli pochi chilometri di distanza dalla città.

TORTELLI ALLA PIACENTINA

INGREDIENTI (per 6 persone)

Per la pasta:
- 600 gr farina bianca
- 6 uova intere
- sale q.b.

Per il ripieno:
- 600 gr ricotta romana
- 1 uovo + 1 tuorlo
- 100 gr grana grattugiato
- 300 gr spinaci
- noce moscata (una grattatina)
- sale q.b.
- burro e formaggio grana per condire

PREPARAZIONE

Per la pasta: Disponete la farina sulla spianatoia, nel centro ponete i tuorli, gli albumi ed un pizzico di sale. Impastate sino ad ottenere un composto omogeneo e di giusta consistenza. Se occorresse aggiungete un poco di acqua tiepida. Per il ripieno: Pulite gli spinaci. Lavate le foglie, ponetele in una casseruola, aggiungete un pizzico di sale e senza mettere acqua scottateli a coperchio chiuso. Triturateli con il coltello. In una zuppiera ponete tutti gli ingredienti e amalgamateli. Con l'apposita macchina fate la sfoglia di giusta misura, tagliate a quadrucci, su ogni quadruccio disponete un cucchiaino di ripieno e partendo da un angolo intrecciate i lembi della pasta ottenendo cresta e code. Lessateli in acqua abbondante e salata, scolateli, disponeteli in un piatto di portata e conditeli con burro fuso e formaggio grana padano. Il burro fuso può essere insaporito con foglie di salvia.

Appartengono, come gli anolini, alla categoria delle paste ripiene. Se gli anolini sono l'espressione più alta della cucina piacentina ricca e dei giorni festivi e di grasso, i tortelli lo sono della cucina ricca dei giorni di magro. Sono detti anche "i tortelli del Petrarca" perché, secondo alcuni documenti, sarebbero stati confezionati per la prima volta con la forma a treccia (o a caramella) nel 1351 in occasione di una visita di Francesco Petrarca all'amico Bernardino Anguissola, signore del feudo di Vigolzone (PC). In tale occasione il nobile incaricò il maestro di sala, tale Merigo da Cassano, di preparare qualcosa di speciale in onore dell'illustre ospite. Fu così che nacquero i tortelli con le code, differenti dai soliti fagottini anonimi che si era soliti preparare. Secondo alcuni ricercatori quindi il nome "tortello" non deriverebbe da "piccola torta" (o pasta ripiena) ma da "tortulus" (plurale "tortuli") cioè ritorto, intrecciato, proprio come i tortelli piacentini.

CURIOSITÀ: La cucina di magro era molto importante nel Medioevo e contava numerosissime ricette. Infatti fino a tutto il 1400 i giorni di magro prescritti dalla Chiesa erano ben quattro alla settimana più tutte le vigilie delle festività religiose. Inoltre i periodi di magro, come la Quaresima, erano quattro nel corso dell'anno.

RISOTTO AI CARCIOFI

INGREDIENTI (per 6 persone)
- Mezzo carciofo a persona (con i gambi)
- Un pugnetto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 3 lt. di brodo vegetale
- mezza cipolla piccola
- 70 gr riso a persona
- 200 cc panna o besciamella
- sale, pepe
- 50 gr burro
- vino bianco
- olio extravergine

PREPARAZIONE
Sfogliare i carciofi e mantenere interi i cuori. Sbucciare i gambi. Lessare separatamente i gambi e le foglie esterne (15 minuti per i gambi, 30 minuti per le foglie). Affettare sottilmente i cuori e metterli in acqua acidula con limone. Con la cipolla, l'olio ed il burro fare un risotto bianco e scolarlo quando è pronto. Frullare i gambi, scarnificare le foglie esterne dei carciofi con un cucchiaio e unire la polpa delle foglie con il frullato dei gambi. Con una noce di burro e la polpa dei carciofi fare una crema (se occorre allungare con un goccio di latte). In una casseruola porre prezzemolo, aglio e abbondante olio. Scolare i cuori di carciofi affettati. Cuocerli nella trifola di aglio e prezzemolo per 10 minuti (se l'aglio prende colore, aggiungere un goccio d'acqua). Aggiungere la panna e poco dopo aggiungere il tutto al risotto. Servire nei piatti con sopra 1 o 2 cucchiai di crema.

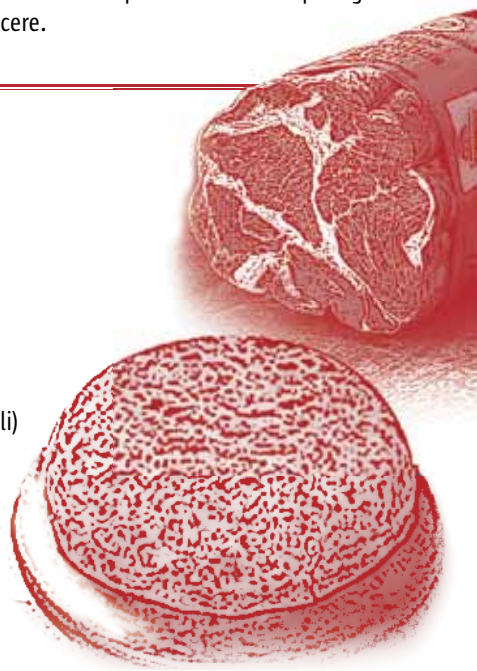
RISO E VERZE CON COSTINE DI MAIALE

INGREDIENTI (per 6 persone)
- n. 6 costine di maiale tagliate a metà
- gr 400 di riso da brodo (ribe ecc.)
- 1 cipolla, spicchio d'aglio, sedano, carota
- ¼ di verza
- sale q.b.
- formaggio grana grattugiato

PREPARAZIONE
In una pentola ponete le costine, 2 lt. di acqua e le verdure. Ad ebollizione iniziata, salate, fate bollire per circa mezz'ora. Togliete le costine dal brodo, pulite e tagliate grossolanamente la verza, lavatela. In una casseruola ponete 10 mestoli di brodo colato, aggiungete il riso e la verza. Contemporaneamente portate a cottura nel rimanente brodo le costine. A cottura avvenuta del riso (circa 15 minuti), impiattatelo unitamente a 2 pezzetti di costina per ogni piatto. In tavola formaggio grana da utilizzarsi a piacere.

TIMBALLO DI RISO CON LA COPPA

INGREDIENTI (per 6 persone)
- n. 12 fette di coppa per foderare gli stampi
- dadolata di carote, sedano, prezzemolo e basilico
- 1 spicchio d'aglio
- ½ cipolla piccola affettata sottilmente
- n. 12 fette di coppa tagliata a fiammiferi (non sottili)
- ½ hg formaggio grana grattuggiato
- 3 cucchiai olio extravergine oliva
- una noce di burro
- 250 gr riso carnaroli
- 1 lt. di brodo
- sale q.b.



PREPARAZIONE
In una casseruola ponete l'olio, il burro, la cipolla e l'aglio. Appassiteli a fuoco moderato, togliete l'aglio e aggiungete il trito di verdure, unite i fiammiferi di coppa e il riso e cuocete il tutto aggiungendo di tanto in tanto un poco di brodo. Foderate gli stampini con le rimanenti fette di coppa, riempite con il risottino, ripiegate la coppa, capovolgetela sul piatto di servizio, attendete 2 minuti, togliete gli stampini e spolverizzate il piatto con trito di prezzemolo. Può essere servito quale antipasto, primo o piatto di mezzo.

SAVARIN DI RISO

INGREDIENTI (per 6 persone)

Per le polpette:
- 1 hg manzo macinato
- 1 hg maiale macinato
- 1 hg vitello macinato
- 2 hg grana grattugiato
- 1 uovo + 1 tuorlo
- mezza carota, mezza canna di sedano, mezza cipolla, 1 spicchio d'aglio (per scottare il pane)
- 1 grattatina di pepe nero
- 1 presa di saporita Bertolini
- 1 noce di burro
- 1 giro d'olio

PREPARAZIONE

Passare la cipolla e le verdure tagliate a pezzettini con il burro e l'olio. Scottare il pane quindi unire tutti gli ingredienti a formare delle piccole polpette, passarle nel pan grattato e friggerle nell'olio.

Per il Riso:
- 1 cipolla intera
- 1 noce di burro
- 1 giro d'olio
- 6 hg riso Carnaroli
- 2 l brodo
- 2 hg prosciutto cotto o lingua salmistrata (serve per foderare lo stampo)

PREPARAZIONE

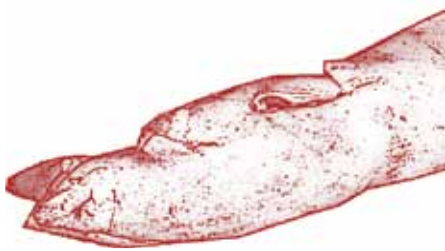
Con olio e burro appassire la cipolla e far tostare il riso, aggiungere un goccio di vino bianco. Spianare il riso nella casseruola e raddoppiare l'altezza con il brodo bollente. Porre in forno pre-riscaldato a 200° coperto con un foglio di alluminio (per 18 minuti e con sopra il coperchio) togliere dal fuoco e ribaltare in una teglia grande. Rivestire uno stampo con fettucce da 1 cm di prosciutto. Mettere il riso nello stampo foderato e premere. Capovolgere sul piatto a portata e guarnire con le polpette passate in umido.

Per l'umido:
- 1 cipolla
- 1 noce di burro
- 1 giro d'olio
- mezza bottiglia di polpa di pomodoro
- sale, pepe
- 1 scatola piccola di piselli surgelati

PREPARAZIONE

Appassire a fuoco moderato la cipolla; aggiungere la salsa di pomodoro diluita con pari quantità di acqua. Lasciare sobbollire a fuoco moderato per una decina di minuti quindi aggiungere i piselli ancora surgelati e cuocere ancora per qualche minuto. Salare e pepare; aggiungere le polpette. Mescolare per pochi minuti e spegnere.

ZUPPA DI CECI CON PIEDINI DI MAIALE



INGREDIENTI (per 6 persone)
- 2 piedini di maiale fiammeggiati, lavati e lessati con le verdure
- 250 gr di ceci secchi ammollati preventivamente per alcune ore
- un trito di verdure (sedano, carote, cipolla, aglio, prezzemolo)
- un giro d'olio
- gr 50 formaggio grana

PREPARAZIONE

Spolpate i piedini ancora tiepidi riducendo le carni in grosse fette. In un tegame con l'olio appassite le verdure, aggiungete i ceci, copriteli con 5 mestoli di acqua, portate a bollore, salate e a fuoco moderato fateli cuocere al dente. Aggiungete i filetti di piedino, alla ripresa del bollore aggiustate di sale, aggiungete 5 mestoli di brodo dei piedini sgrassato, servite ben caldi con formaggio in tavola.

CARCIOFI ALLA FINANZIERA

INGREDIENTI (per 4/5 persone)
- 1 o 2 carciofi per persona
- besciamella
- 1 limone

PREPARAZIONE

Togliere le foglie esterne e tranciare le punte dei carciofi. Far cuocere in acqua acidula (con il succo di limone) per 15 minuti. Lasciare raffreddare, aprirli a nido e riempirli con il ripieno finanziera; coprirli con besciamella densa e porli in forno a gratinare per 5/10 minuti a 180°. Si possono servire con trevisana scottata per 2 o 3 minuti e passata in padella con olio e un po' di dado sbriciolato.

Per la finanziera (ripieno che si può utilizzare anche per altre verdure):
- 1 canna di sedano
- 2 carote piccole
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 1 pugnetto di funghi messi in ammollo in acqua tiepida
- 1 pugnetto di prezzemolo tritato
- 1 confezione piccola di piselli surgelati
- 1 noce di burro o un giro d'olio
- sale e pepe
- 100 gr per ogni tipo di carne: fegatini di pollo scottati in acqua bollente, magoncini di pollo lessati, animelle scottate, filetto di vitello, salsiccia, petto di pollo, filetto di maiale, fegato di vitello, creste di pollo lessate e spellate
- 2 o 3 pomodori maturi
- 1 mestolo di brodo per la cottura

PREPARAZIONE

Affettare finemente la cipolla,tritare il prezzemolo con aglio, tagliare il sedano e le carote a dadolini. Tagliare la carne a tocchetti. Appassire nel burro e nell'olio la cipolla e le altre verdure, unire tutte le carni. Aggiungere un po' di vino e lasciare sfumare; unire i funghi e i pomodori precedentemente passati. Fare cuocere a fuoco moderato, salare e pepare; aggiungere un bicchierino di cognac. Fare cuocere per 15 minuti e aggiungere i piselli e il prezzemolo; cuocere per alcuni minuti.

MACCHERONI BOBBIESI

INGREDIENTI
- ½ kg di farina bianca
- 3 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- Acqua q.b.
- Sale (un pizzico)

PREPARAZIONE
Impastare fino ad ottenere un'impasto morbido ed elastico lasciandolo riposare per un quarto d'ora coperto con un canovaccio. Tagliare dei pezzettini di pasta, spianarli al mattarello per ottenere delle strisce larghe circa 1 cm. E lunghe 10-12 cm. Arrotolare le strisce su un ferro da calza passato nella farina per ottenere i maccheroni che verranno stesi su un telo. Cuocere per qualche minuto in acqua salata e condire con sugo di stracotto.

In molte famiglie bobbiesi si fanno ancora a mano, con il ferro da calza, i maccheroni che, per nostra fortuna, vengono proposti anche da alcuni ristoranti della zona. Non mancavano nelle tavole degli abitanti della cittadina medioevale il 23 Novembre, giorno di San Colombano, patrono della città, il giorno di Natale e nelle feste più importanti. Il condimento con il sugo dello stracotto, denso e saporito, veniva a volte sostituito con sugo di funghi della zona, freschi o secchi.

STRACOTTO CON VERDURE ALLA PIACENTINA

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 600 gr di carne di manzo (si consiglia una parte gommosa di muscolo o il ganascino, detto anche massetere)
- 1 canna di sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di "pistà ad grass"
- un po' di prezzemolo
- 1 bottiglia di vino rosso corposo invecchiato (possibilmente Gutturnio DOC fermo)
- 1 scatola di pelati
- 1 mazzetto odoroso in una garza (cannella, chiodini di garofano rosmarino)

È questo il più tradizionale tra i "secondi" di carne della cucina piacentina. Si utilizza carne di manzo o di asinina e i tagli considerati sono lo scamone, la pernice, ma soprattutto il massetere (o ganascino) quando lo stracotto viene consumato con la polenta. Come indicato nella ricetta, in cottura non può mancare una cucchiaiata di "pistà ad grass", cioè un battuto di lardo e prezzemolo, tipicamente piacentino, che entra come condimento in numerosi piatti. Lo stracotto entra come elemento base nella preparazione degli anolini (vedi ricetta) e viene impiegato come condimento di varie paste come i maccheroni bobbiesi, i maltagliati, gli stessi anolini asciutti.

PREPARAZIONE

Tritare finemente le verdure, farle appassire in un tegame a bordo alto in un giro d'olio ed un cucchiaio di burro, poi a fuoco vivace, mettere la carne e farla rosolare bene da tutti i lati, salare e pepare. Mettere il mazzetto odoroso, la pistà ad grass, aggiungere il vino ed i pelati. Cuocere a fuoco basso per almeno 5 ore.

TACCHINA CON RIPIENO DI CASTAGNE

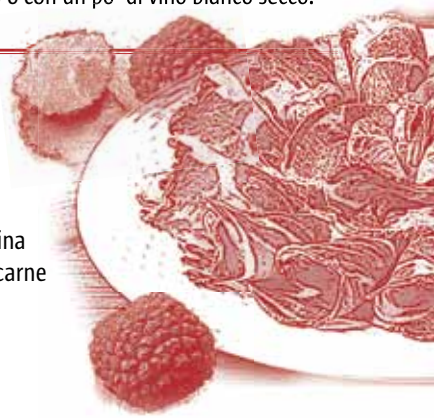
INGREDIENTI

- 1 tacchina nostrana (3 kg circa)
- 20/25 castagne
- 15 prugne secche con nocciolo
- 2 hg salsiccia al metro
- 1 pugnetto di uva sultanina
- 2 bustine di pinoli
- 1 noce di burro
- buccia di un limone

PREPARAZIONE

Incidere e bagnare le castagne e porle in forno per 10 minuti. Sbucciarle, saltarle in padella per 3/4 minuti con la noce di burro e metterle in una zuppiera. Mettere in ammollo l'uvetta in acqua tiepida per 30 minuti. Saltare la salsiccia, tagliata a rondelle, nella padella; aggiungere le castagne amalgamando bene, aggiungere le susine intere, l'uvetta e i pinoli.
Mettere, la sera prima, in concia la tacchina con mezzo bicchiere di marsala, mezzo di vino bianco, 1 spicchio d'aglio intero con sale aromatizzato (con il rosmarino), la buccia del limone in una zuppiera al fresco. Riempire la tacchina con il ripieno, cucire e porre in una casseruola con qualche fiocchetto di burro, un po' d'olio e il vino della marinatura. Coprire con un foglio di alluminio, mettere il coperchio e cuocere in forno per 1 ora e mezza. Se durante la cottura la carne secca troppo, bagnare con un po' di brodo (anche di dado) o con un po' di vino bianco secco.

COPPA CON TARTUFI NERI PIACENTINI



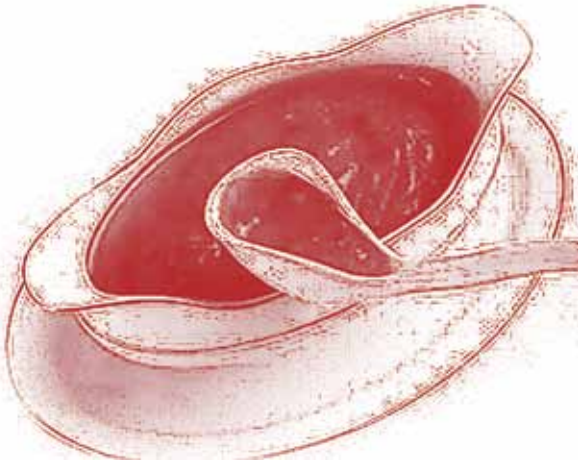
INGREDIENTI (per 6 persone)

- 18 fette di coppa DOP
- 3 tartufi neri medi
- 6 patate medie ovali lessate e scavate a barchetta
- 200 gr panna da cucina
- ½ dado da brodo di carne
- sale q.b.
- ½ noce di burro

PREPARAZIONE

In una casseruola piccola portate ad ebollizione la panna con il burro, aggiungete un tartufo tagliato a tondini ed il dado. Cuocete per 2 o 3 minuti. Farcite le patate con la salsa ottenuta ed impiattare la coppa (3 fette): Ponete al centro del piatto le barchette di patate e contornate le stesse con lamelle ottenute dai rimanenti tartufi. Servite quale antipasto o piatto di mezzo. In alternativa alla coppa può essere servita la pancetta.

SALSA ROSSA

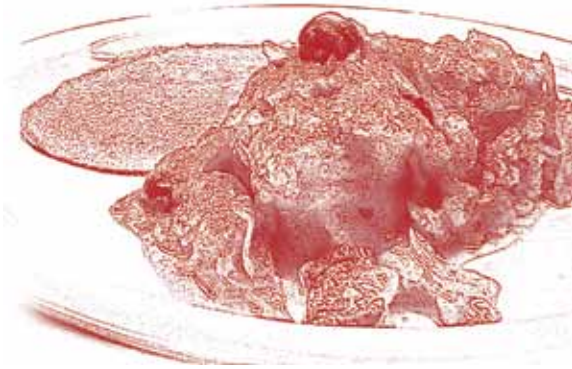


INGREDIENTI (per 6 persone)
- ½ bottiglia passata di pomodoro
- ½ bicchiere olio extra vergine
- 1 bicchiere di aceto bianco di vino
- 1 noce di burro
- 5/6 cucchiai di zucchero
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla piccola
- 1 vasetto di senape dolce

PREPARAZIONE
Tagliate in 2 metà la cipolla; con il burro, l'olio e l'aglio ponetela in una casseruola. Fate appassire, togliete l'aglio e la cipolla. Aggiungete la salsa di pomodoro, l'aceto e fate bollire per almeno 5 minuti, salate, aggiungete lo zucchero e, a gradimento, la senape. Cuocete a fuoco moderato per ulteriori 15 minuti.

MERLUZZO IN UMIDO CON POLENTA

INGREDIENTI (per 6 persone)
- olio di oliva per friggere
- 2 cipolle
- ½ bottiglia passata di pomodoro
- 1 merluzzo (salato a metà)
- farina bianca
- una noce di burro
- un giro d'olio



PREPARAZIONE
Togliete il sale dal merluzzo, sciacquatelo e ponetelo a bagno in acqua fredda per almeno 30 ore cambiando più volte l'acqua. Tagliatelo a pezzi non piccoli, asciugateli, infarinateli e friggeteli in olio sino a doratura ottenuta. Nel frattempo affettate le cipolle, appassitele in olio e burro, aggiungete la passata di pomodoro, cuocete per una decina di minuti, unite i pezzi di merluzzo, tenete al fuoco girandoli almeno 2 volte. Servite con polenta calda o abbrustolita.

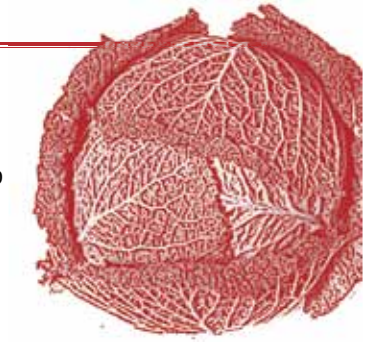
SALAME IN CROSTA

INGREDIENTI (per 4 persone)
- 1 salame da cotta (500 gr circa)
- 1 confezione di pasta sfogliata
- 300 gr di spinaci
- 300 gr di purea di patate

PREPARAZIONE
Mettere il salame in acqua fredda in un capiente tegame e fare cuocere a bassa bollitura per almeno due ore. Nel frattempo prepareremo la purea di patate e gli spinaci sbollentati e poi passati al burro. Stendere la pasta sfogliata, mettere la purea, sopra depositare il salame privato della pelle e sopra il salame sistemarvi gli spinaci. Chiudere i lembi della pasta incollandoli con un uovo sbattuto, decorare con liste di pasta intorno al salame. Infornare per mezz'ora a 160°.

Il particolare modo di utilizzare, e gustare, il salame da cuocere piacentino, diverso rispetto al salame da sugo ferrarese, compare nella sua espressione originale e più semplice, cioè senza spinaci né purea di patate, nel "Manuale del cuoco e del pasticcere" di Vincenzo Agnoletti, edito nel 1834. In quella versione la pasta sfogliata era sostituita più semplicemente dalla pasta di pane, tirata sottile.

VERZOLINI IN UMIDO



INGREDIENTI (per 6 persone)
- 1 verza
- 300 gr formaggio grattugiato
- 200 gr pane grattugiato
- 200 gr salsiccia
- 1 bott. passata di pomodoro
- gr 50 burro
- ½ bicchiere d'olio oliva
- 2 uova
- sale, pepe. saporita
- 2 carote, 2 canne di sedano, prezzemolo, 2 cipolle, aglio

PREPARAZIONE Per il ripieno: tritate una cipolla con le rimanenti verdure, togliete il budello alla salsiccia ponete il tutto in una casseruola con metà olio e burro. Stemperate la salsiccia, fate appassire il tutto, scottate il pane, fate quasi raffreddare, aggiungete il formaggio grattugiato, le uova, un pizzico di saporita ed aggiustate di sale. Amalgamate bene il tutto. **Per avvolgere il ripieno:** tagliate la verza in due, dividetele in 20 foglie (cm. 12 x 20 circa) tuffatele in acqua bollente salata. Toglietele. Stendetele su un canovaccio, suddividete su ogni foglia (sul lato corto) il ripieno, avvolgetelo e chiudete con uno stuzzicadenti. **Per l'umido:** Affettate sottilmente la rimanente cipolla, ponetela con il rimanente burro e olio in una capace padella, appassite la cipolla, aggiungete la passata di pomodoro, salate, cuocete per 10 minuti, ripassatevi i verdolini. Togliete gli stuzzicadenti ai verdolini e serviteli caldi. **Variante:** mezzo lt. di besciamella, 20 foglie di verza come sopra e scottate – 1 hg formaggio grana – 2 hg di provolone medio piccante tagliato a bastoncini sottili. Passate nella besciamella cui avete aggiunto metà formaggio grana le foglie di verza; nell'interno di ciascuna suddividete i bastoncini di provolone, avviluppate, disponete il tutto in una pirofila imburrata, versatevi sopra la restante besciamella diluita con un poco di latte, spolverizzate con il formaggio grana rimasto e ponete in forno a gratinare.

LATTE IN PIEDI

INGREDIENTI (per 8 persone)
- 1 l di panna
- ¼ l di latte
- 150 gr di zucchero
- scorza di limone
- 5 fogli di colla di pesce

PREPARAZIONE
Bollire la panna e il latte con la scorza di limone separatamente. Unire il tutto eliminando la scorza e aggiungendo lo zucchero e la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua. Mescolare fino a raffreddamento completo, passare in frigo e servire il giorno dopo.

Il termine più corretto della ricetta proposta dovrebbe essere "panna cotta". Il nome latte in piedi, o "latt in pè" in dialetto, è più riferito all'ottocentesca ricetta che vede la presenza del cacao in polvere e della farina quale addensante al posto della colla di pesce o delle più moderne gelatine o agar-agar. Per chi fosse interessato la ricetta antica è la seguente: "In un litro di latte mettere due cucchiai di cacao, due di zucchero, due di farina, far bollire il tutto per mezz'ora mescolando in continuazione e con l'avvertenza di non formare grumi e poi mettere in uno stampo bagnato di spirito o di liquore e tenere in ghiaccio per tre ore circa."

CHARLOTTE DI PERE

INGREDIENTI (per 6 persone)
- 1 e ½ pere kaiser o lauro
- vino bianco dolce
- scorza di limone
- 4 chiodini di garofano
- un tocchetto di cannella
- pane raffermo da affettare
- pasta frolla per 1 crostata

PREPARAZIONE
Foderare con la pasta frolla lo stampo precedentemente imburrato e infarinato. Tenete in disparte un disco per la copertura. Lavate e tagliate a fettine le pere, lessatele con il vino bianco, la buccia del limone, i chiodini e la cannella posti in un sacchetto di garza. Scolatele e tenetele in disparte. Sul fondo dello stampo, sopra la pasta frolla, ponete una fetta di pane a copertura della pasta. Disponete metà delle pere sul pane, copritele con ulteriori fette di pane, ancora pere ed, a chiusura, il disco di pasta frolla. Ponete tutto in forno a 160° per almeno 35-40 minuti (sino a doratura avvenuta). Il pane serve per assorbire il liquido che sprigionano le pere.

La Charlotte è un particolare tipo di dolce, di origine francese, retaggio della presenza a Piacenza, i più riprese, di truppe di Francia ed in particolare, si pensa, a quelle napoleoniche. Qui viene presentata una charlotte di pere abbastanza semplice, ma possono essere realizzate varie tipologie di charlotte dove ci si può sbizzarrire, con un po' di fantasia, affiancando alle pere cotte (che dovranno essere di varietà sode, adatte alla cottura) marmellate di varia natura mescolate ad amaretti sbriciolati e/o prugne secche, albicocche secche, fichi secchi, uva sultanina, il tutto ammorbidito nel vino bianco dolce (malvasia) e ben mescolato. In questo caso non è opportuno aggiungere i tramezzi di pane.

TURTLITT

INGREDIENTI

Per la pasta:
- 1 kg farina
- 1 hg zucchero
- 3 uova intere
- 1 hg burro
- 2 arance e spremuta di mezza
- 1 pizzico di sale
- la raschiatura di 1 limone
- 1 bicchiere di liquore (tipo Gran Marnier)
- 50 gr di strutto per friggere

Per il ripieno:
- 500 gr castagne secche messe in ammollo in acqua fredda per almeno 3 o 4 ore (lavare e buttare la prima acqua). Lessare nella loro acqua in ammollo
- 400 gr mostarda asciutta tritata a mano non troppo fine
- 200 gr amaretti sbriciolati
- 1 bicchierino di rhum
- 1 cucchiaio di cacao amaro

PREPARAZIONE

Amalgamare tutti gli ingredienti per la pasta. Amalgamare tutti gli ingredienti per il ripieno, se risulta asciutto aggiungere un po' di sciroppo della mostarda. Stendere delle sfoglie di pasta (fatte a macchina) e al centro porre un cucchiaino di ripieno. Ripiegare a metà la pasta e tagliare con la rondella la forma desiderata. Fare friggere nello strutto caldo.

Nel novero delle paste ripiene, di cui già si è detto, non si trovano solo ricette relative ai primi piatti, ma anche a dolci, come nello specifico. I "turtlitt" piacentini, come altri "cugini" italiani, sono tortelli dolci di origine tardo-medioevale. Ciò è testimoniato dal ripieno dove abbonda la mostarda di frutta (cremonese, ma presente anche nel piacentino) e dalla presenza degli amaretti. L'aggiunta del cacao amaro non è una innovazione moderna, ma rinascimentale: il cacao infatti fu introdotto dagli spagnoli nell'alimentazione europea quasi subito dopo la "conquista" delle Americhe. Va rilevato che la ricetta tradizionale della città non prevedeva le castagne secche lessate, ma i fagioli dell'occhio, prodotto più costoso e più diffuso in pianura. Dunque l'uso del dolico (o fagiolo dell'occhio) denuncia l'antichità della ricetta, antecedente perciò all'introduzione dei comuni fagioli, di origine americana.

CURIOSITÀ: Ancora una volta il dialetto è più stringato e preciso rispetto all'italiano: infatti il termine "turtlitt" identifica i tortelli di carnevale, dolci e fritti, mentre il termine "turtei" identifica, senza giri di parole, i piacentinissimi tortelli con la coda.

SGONFIETTI

INGREDIENTI
- 200 gr farina bianca
- 400 cl acqua
- 50 gr burro
- 40 gr zucchero
- 4 uova intere
- 1 pizzico di sale
- la raschiatura di un limone
- 500 gr di strutto

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua con il burro. Quando è sciolto aggiungere, fuori dal fuoco, lo zucchero e la raschiatura del limone. Aggiungere la farina a pioggia con il colino. Rimettere sul fuoco e mescolare finché si addensa e forma una palla. Aggiungere il sale e le uova, una alla volta (non devono cuocere). Friggere le palline di composto in strutto bollente.

CROCCANTE

INGREDIENTI

100 gr di mandorle sgusciate
20 gr di burro
8 gr di zucchero

PREPARAZIONE

Mettete in un tegame il burro, lo zucchero e le mandorle, intere o rotte a metà; ponete il tegame sul fuoco vivo e mescolate continuamente con un cucchiaio di legno finchè lo zucchero sarà caramellato. Versate l'impasto su un piano di marmo unto con olio leggero e stendetele aiutandovi con un mezzo limone. Tagliatelo a strisce e staccatelo dal marmo quando sarà freddo.

Il croccante risale al 1300 circa e nel piacentino è caratteristico della zona di Bobbio dove ancora oggi è tradizione, nel periodo natalizio, scambiarselo tra le famiglie confezionato a forma di cestini.