



PRIMAVERA

Fino quaranta-cinquanta anni fa era consuetudine delle famiglie piacentine, soprattutto in primavera, recarsi in gita alla domenica o nelle festività nelle osterie e nelle trattorie della provincia per la classica merenda, che consisteva nel mangiare pane e salumi con un buon bicchiere di vino bianco delle nostre colline. Si gustavano i salami giovani, le pancette e le coppe dell'anno precedente. Sì, perché a Piacenza da sempre vi è stata la tradizione di produrre e consumare salumi e oggi è l'unica provincia a vantare il riconoscimento europeo di tre salumi con il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Il disciplinare di produzione è molto rigoroso, a tutela della qualità, e prevede, ad esempio, solo l'utilizzo di carni di maiali nati e cresciuti in Emilia-Romagna e Lombardia, e la stagionatura di almeno 6 mesi per la coppa piacentina.

La tradizione di produrre salumi risale alla dominazione dei Longobardi, grandi consumatori di carne di maiale, e alla disponibilità di sale, per la conservazione, presente nel territorio (Salsomaggiore, Salsominore, Bacedasco).

In tale periodo (VI - VII sec. d.C.) il "magister porcarium" è il più pagato fra tutti i servi e in piena epoca carolingia (i primi dell'800 d.C.) troviamo a Bobbio un documento da cui si evince che il bosco raggiunge un valore superiore a quello del terreno coltivato, essendone espressa l'estensione in base alla quantità di maiali che vi possono essere allevati allo stato brado.

Tra l'anno 1000 e il 1150 si hanno grandi cambiamenti sociali ed economici, i boschi si riducono e i maiali non sono più liberi, ma vengono allevati in modo più intensivo e domestico.

Di questo periodo sono i mosaici di S. Colombano a Bobbio e di S. Savino a Piacenza che illustrano "il calendario" e raffigurano Dicembre con l'uccisione del maiale.

Nel 1542 Giulio Landi ne "La formaggiata di Sere Stentato" cita e nobilita tutti i salumi prodotti a Piacenza, accostandoli ad altri salumi italiani tra cui i prosciutti di Norcia. In epoca ducale, tra il 1550 a tutto il 1600, numerose sono le testimonianze di omaggi offerti ai potenti dell'epoca a base di coppe piacentine, nonché di salami freschi, da cuocere, stagionati, e di salsicce. In particolare furono apprezzati da Giovanni d'Austria, vincitore di Lepanto, da Margherita d'Austria, figlia di Carlo V, e da Elisabetta Farnese, sposa di Filippo V, re di Spagna.

Ma il più importante ambasciatore dei salumi piacentini fu senz'altro il Cardinale Giulio Alberoni, che più e più volte inviò grandi quantitativi di salumi a nobili e sovrani europei per ottenerne i favori.



UOVA ALLA BENEDECTINE

INGREDIENTI (per 6 persone)

Per le tartellette:

- 100 gr farina
- 1 pizzico di sale
- 40 gr burro
- 1 cucchiata di acqua tiepida

PREPARAZIONE

Impastare velocemente. Stendere la pasta con il mattarello. Rivestire gli stampini per le tartellette con l'impasto forando il fondo con i rebbi di una forchetta. Ponete in forno a 180° per 10 minuti.

Per la salsa di pesce:

- 500 gr di sogliole o di nasello
- mezza carota, mezza cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- mezza canna di sedano, 1 rametto di prezzemolo
- 1 quarto di limone, 2 o 3 grani di pepe
- 1 cucchiaio di farina
- 1 noce di burro
- 1 pizzico di sale
- tanta acqua che copre il pesce

PREPARAZIONE

Con le verdure fare il court-bouillon e lessare il pesce, quando è cotto togliere le lisce e pulirlo, mettere gli scarti nel court-bouillon per fare il fumetto. Fare restringere il brodo. Con il burro, la farina e il fumetto fare una vellutata di consistenza media (la vellutata di fumetto è una specie di besciamella). Frullare la carne di pesce e unirla alla vellutata. Porre la salsa così ottenuta sul fondo delle tartellette.

Per l'uovo in camicia:

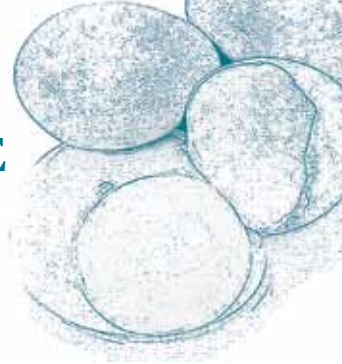
PREPARAZIONE: In una capace casseruola mettere acqua fredda, un pugnetto di sale e mezzo bicchiere d'aceto. Quando l'acqua alza il bollore, fare scivolare un uovo alla volta (fresco, non di frigorifero); per farlo scivolare bene, rompere l'uovo nel mescolo direttamente. L'acqua non deve bollire ma deve essere a temperatura molto alta. Preparare un canovaccio, con il mestolo forato, trascorsi due minuti, togliere le uova; stenderle sul canovaccio e con un coltellino eliminare le sbavature dell'albume. Porre un uovo in ogni tartelletta, sopra alla crema di pesce e coprirlo con la salsa di latte.

Per la salsa di latte:

- 1 cucchiaino di farina
- 100 cc panna da cucina
- mezzo dado

PREPARAZIONE

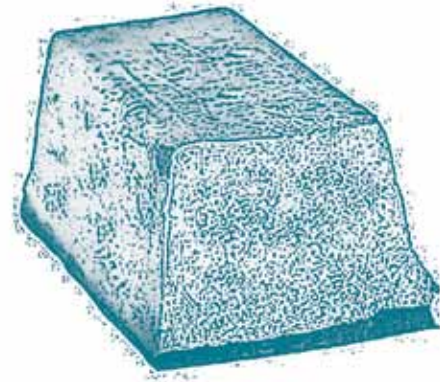
Mescolare la farina alla panna aggiungere il mezzo dado, mettere sul fuoco finché si addensa. Versare sull'uovo con una grattugiata di tartufo.



PAN DI FEGATO

INGREDIENTI (per 6 persone)

- 500 gr di fegato di vitello
- 70 gr di burro
- 50 gr midolla di pane fresco
- 25 gr di grana grattugiato
- 4 fegatini di pollo
- 1 dl di marsala
- 6 cucchiataie di sugo di carne oppure brodo
- uova, 1 intero, 2 rossi
- una foglia di alloro, sale, pepe q.b.



ESECUZIONE

Tagliate il fegato a fette sottili e i fegatini in due parti e mettere queste due cose in padella con la foglia di alloro e la metà del burro e quando lo avranno assorbito, aggiungete l'altra metà e condire con sale e pepe. Poi versate la marsala e dopo 4 o 5 minuti al più di fuoco vivo, dovendo il fegato rimanere tenero, levatelo asciutto e insieme con l'alloro pestatelo nel mortaio. Nell'intinto che resta in padella, sminuzzate la midolla del pane e fatene una pappa che getterete anch'essa nel mortaio, poi passate ogni cosa allo straccio; indi aggiungete il formaggio e le uova, diluendo il composto col detto sugo o brodo. Per ultimo collocatelo in uno stampo.

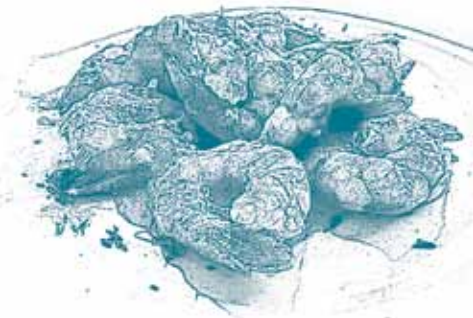
GAMBERI IN SALSA BERCY

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 12 gamberi
- 1 scalogno
- 1 dl di vino bianco secco
- 3 dl di veloutée preparata con fondo di pesce
- 50 gr di burro
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 bustina di semi di papavero
- succo di limone
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Con i carapaci fare 5 dl di fumetto di gambero, preparare la veloutée usando 50 gr di burro, 30 gr di farina ed il fumetto di gambero. Soffriggere rapidamente lo scalogno nel burro, far saltare i gamberi da ambo le parti e metterli in disparte coperti. Unire il vino al burro e fare ridurre della metà, aggiungere la veloutée e condire bene, unire il prezzemolo, il limone. Posizionare i gamberi nel piatto e coprirli con la salsa che dovrà essere poco densa. Mettere a pioggia i semi di papavero o, in mancanza, usare del prezzemolo.



VELLUTATA DI ASPARAGI

INGREDIENTI (per 4 persone)

- ½ litro di besciamella
- ½ kg asparagi
- ½ lt di latte (oppure brodo)
- 100 gr di burro
- 4 fette di pane
- sale, noce moscata, q.b.
- 50 gr di scaglie di mandorla
- crostini di pane a piacere

PREPARAZIONE

Dividere le punte degli asparagi dalla parte centrale; sbollentare la parte centrale in poca acqua, scolare, frullare ed aggiungere alla besciamella; regolare di sale e noce moscata (se il tutto è troppo denso aggiungere latte o brodo). Saltare in un tegame le punte con il burro. Saltare le fette di pane sagomate con poco burro in un tegame antiaderente, fino a farle rosolare. Disporre la vellutata calda nel piatto, le punte di asparago, i crostini e spolverizzare con le mandorle trite.



TORTA DI ASPARAGI

INGREDIENTI (per 6 persone)

- Pasta sfogliata o brisé
- 16 asparagi medi
- latte - ½ + ½
- 50 gr di farina
- 1 uovo
- 50 gr di formaggio grana
- 50 gr di burro

PREPARAZIONE

Lessare gli asparagi in ½ litro di latte per 5 o 6 minuti. Preparare una besciamella a cui viene aggiunto l'uovo intero. Foderare una teglia imburata con la pasta spianata e disporre a raggi 8 punte di asparagi. Prendere la parte centrale degli asparagi, tenendo da parte le altre 8 punte, e fatele bollire ancora. Aggiungere alla besciamella gli asparagi frullati e il formaggio grana. Porre il composto nella teglia e disporre ancora a raggi le altre 8 punte di asparagi e ripiegare i bordi della pasta. Mettere in forno a 180° per 20 o 25 minuti.



Il ricettario tradizionale piacentino comprende molte ricette a base di asparagi o in cui gli asparagi sono comunque presenti, perché la coltivazione di questi particolari ortaggi è da sempre attestata nel territorio piacentino. In questi ultimi anni si è passati da una immancabile presenza degli asparagi negli orti familiari ad una coltivazione estesa per cui si è costituito un "Consorzio dell'Asparago piacentino" che garantisce la qualità del prodotto e la commercializzazione dello stesso. Oggi quasi tutti i ristoranti della provincia nei mesi di aprile e maggio propongono nei loro menù vari piatti di questo gustoso ortaggio.

MAZZETTI PRIMAVERA DI ASPARAGI E DI FAGIOLINI GRATINATI

INGREDIENTI (per 6 persone)

- n. 24 asparagi
- n. 24 fagiolini lunghi
- n. 24 fette di pancetta DOP
- ½ lt. di latte
- gr 60 di burro
- gr 50 formaggio grattugiato
- gr 30 pane grattugiato

PREPARAZIONE

Nel latte scottate separatamente gli asparagi e i fagiolini. A mazzetti di 4 avvolgeteli in 2 fette di pancetta coprendo la zona centrale. Mescolate il formaggio grana con il pane grattugiato, disponete i mazzetti in una teglia, cospargeteli con il pane e formaggio, salateli, fiocchettateli con il burro, poneteli a gratinare in forno a 180° per 10 minuti.



CICORIA E RADICCHIO DEI CAMPI CON PANCETTA SALTATA IN PADELLA

INGREDIENTI

- (per 6 persone)
- gr 500 radicchio misto
- gr 200 pancetta DOP

PREPARAZIONE

Pulite la cicoria lasciando un pezzetto di radice raschiata. Lavate e ponetela in una capace zuppiera. In una padella saltate la pancetta tagliata a tocchetti. Saltate a fuoco vivo per 2 - 3 minuti. Versatela sulla cicoria e servite subito dopo averla mescolata.

TORTA DI GAMBERI

INGREDIENTI

- gr 600 di gamberi (se di fiume, meglio gr 800-900)
- 2 uova (1 intero + 1 tuorlo)
- gr 100 di grana padano
- sale e pepe

Per la pasta brisé: Per la besciamella:

- gr 300 farina
- gr 100 burro
- ml 250 latte
- gr 25 burro
- gr 25 farina



La torta, o più appropriatamente, timballo di gamberi era particolarmente apprezzato dal Cardinale Giulio Alberoni (1664 - 1752), piacentino, divenuto Primo Ministro del Re di Spagna, Filippo V. Qualcuno ritiene che sia stato anzi l'ideatore della ricetta, essendo egli una buona forchetta, ricetta che prevedeva l'uso dei gamberi di fiume, oggi purtroppo non più disponibili, se non di allevamento non nazionale.



PREPARAZIONE

Preparare una pasta brisé impastando gli ingredienti con un bicchiere di acqua tiepida e un pizzico di sale. Lavare i gamberi, scottarli e sgusciarli, eliminando le teste. Prendere 2/3 circa dei gamberi, frullarli e mescolarli con la besciamella, aggiungendo l'uovo intero, il tuorlo, il formaggio grana, un pizzico di sale e una spolveratina di pepe bianco, amalgamando bene il tutto. Foderare una teglia imburata con la pasta brisé e stendere l'impasto ottenuto. Decorare con i gamberi rimasti e mettere in forno a 160° C per 30-40 minuti

BOMBA DI RISO

INGREDIENTI

Per il condimento:

- 2 piccioni giovani
- 50 gr funghi secchi
- 100 gr burro
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 1 pizzico di noce moscata
- sale e pepe

Per il riso:

- 800 gr riso
- 150 gr grana padano grattugiato
- 1 uovo
- 50 gr burro
- pane grattugiato per lo stampino



PREPARAZIONE

Tritare finemente la cipolla; farla imbiondire con un po' di burro, aggiungere i piccioni puliti, lavati, disossati e tagliati a pezzetti. Condire con sale, pepe ed un poco di noce moscata. Far cuocere per circa 15 minuti, indi unire i funghi, due foglie di alloro e cuocere a fuoco lento, aggiungendo un poco di brodo. Ungere uno stampo liscio di forma circolare e con i bordi alti e spolverizzare di pane grattugiato. Versare metà del riso, che nel frattempo avrete lessato al dente e condito con burro, grana padano e un uovo, nello stampo lasciandone il centro vuoto. Versare nel centro dello stampo l'intingolo con i piccioni e ricoprire il tutto con il riso rimanente. Cospargere con pane grattugiato ed un poco di burro. Porre lo stampo in forno e lasciare dorare.



La ricetta è di origine seicentesca, ed è un timballo probabilmente derivato dal più antico "pastiss", in cui la pasta frolla viene sostituita dal riso; da notare inoltre il condimento di piccioni che viene eseguito esattamente come nel pasticcio di maccheroni. Era il piatto tradizionale piacentino delle grandi festività, e delle sagre e dei matrimoni e seguiva immediatamente le portate di tortelli e di anolini. Era tipico inoltre della Festività dell'Assunta. Piatto particolarmente gradito al già citato Cardinal Giulio Alberoni, che lo proponeva nei pranzi ufficiali e di gala da lui organizzati per Sovrani e Ministri della Corte di Spagna. Oggi è possibile trovarlo, con anche alcune varianti, presso alcuni ristoranti, ma solo previa ordinazione, dovendo essere preparato al momento e subito gustato.

CURIOSITÀ: Quando nel 1714 Elisabetta Farnese, ultima del suo casato, andò sposa a Filippo V di Borbone, re di Spagna, tutta la corte farnesiana venne trasferita a Napoli con tutto il personale di servitù, cuochi compresi. Per questo motivo alcuni studiosi ritengono che la bomba di riso piacentina abbia dato origine al sartù napoletano.



MALTAGLIATI CON PANCETTA, NOCI E PREZZEMOLO

INGREDIENTI (per 6 persone)

Pasta:

- 300 gr farina
- 3 uova intere
- una tazzina di acqua tiepida
- sale q.b.

Pasta rustica:

- 250 gr farina bianca
- 2 uova intere
- acqua tiepida
- sale q.b.



Sugo:

- gr 400 pancetta tagliata a cubetti
- gr 400 maltagliati
- gr 200 panna da cucina
- gr 100 gherigli di noci
- ½ cipolla piccola sottilmente tagliata
- un pugno prezzemolo tritato
- ½ dado da brodo di carne
- una noce di burro
- sale q.b.



I maltagliati, o meglio i "carcan", sono una pasta tipica e tradizionale che troviamo in molte ricette del territorio. Li troviamo associati al minestrone o alla zuppa di ceci, o serviti asciutti con vari tipi di sughi. I piselli in umido con pancetta della presente ricetta possono essere abbinati a uova sode tagliate per lungo o a uova cotte direttamente nell'umido.

PREPARAZIONE

PASTA: Disponete la farina su una spianatoia, ponete al centro le uova ed il sale. Impastate e lavorate bene la pasta. Suddividetela in tante sfoglie larghe quanto la macchina e ben sottili. Tagliatele a quadri, arrotolate i quadri. Con un coltello tagliate i rotoli in diagonale, ottenendo dei triangoli e poi raddrizzate il taglio ai triangoli.

SUGO: In una casseruola ponete il burro e la cipolla e fatela appassire a fuoco moderato. Unite la pancetta, rosolatela e aggiungete la panna, il dado, il prezzemolo tritato. Cuocete per pochi minuti, unite le noci tagliuzzate e cuocete ancora per un minuto o due. Lessate i maltagliati in abbondante acqua salata, scolateli tenendoli leggermente umidi, versateli nel condimento di pancetta e noci, saltateli per 1 minuto, impiattateli ben caldi con formaggio grana posto in formaggiera a disposizione dei commensali.



MALTAGLIATI (CARCAGN) CON PANCETTA E PISELLI IN UMIDO

INGREDIENTI (per 6 persone)

Per la pasta:

- 400 gr farina bianca
- 4 uova intere
- un pizzico di sale
- acqua q.b.

Per condire:

- 1 kg e ½ piselli freschi con baccello
- una cipolla media
- 1 bicchiere passata di pomodoro
- 300 gr pancetta arrotolata DOP
- una noce di burro
- 5 cucchiaini olio oliva extra-vergine

- mazzetto odoroso (rosmarino, salvia, lauro 1 foglia)
- sale q.b.
- 100 gr grana padano grattugiato

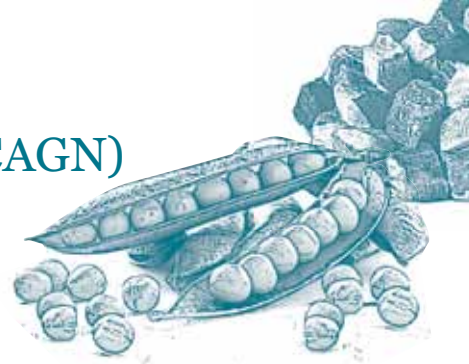
PREPARAZIONE

Per la pasta: Disponete la farina a fontana sulla spianatoia. Al centro collocate le uova intere ed il sale. Impastate bene. Aggiungete eventuale acqua necessaria fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Formate delle sfoglie (utilizzando la macchina) arrotolate e tagliatele in sbieco con la "coltella" ottenendo dei ritagli a forma di tallone o calcagno.

Per condire: Affettate sottilmente la cipolla, tagliuzzate la pancetta, sgranate i piselli. In una casseruola ponete il burro, l'olio, la cipolla e fatela appassire a fuoco moderato.

Aggiungete il mazzetto odoroso e la pancetta. Trascorsi pochi minuti aggiungete la passata di pomodoro, i piselli che porterete a cottura.

Aggiustate di sale. In acqua salata lessate al dente i maltagliati, scolateli (non troppo asciutti), uniteli al condimento e saltateli in padella o in tegame. Serviteli caldi con aggiunta del formaggio grana.



RISO PILAF AGLI ASPARAGI

INGREDIENTI (per 1 persona)

- 50 gr riso
- 4 asparagi
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- besciamella
- brodo di manzo o dado

PREPARAZIONE

Preparare il brodo di manzo o di dado con i sapori. Mettere una cipolla tagliata a metà, una noce di burro e un giro d'olio in una casseruola. Fare rosolare la cipolla, quindi tagliarla. Mettere a tostare il riso per qualche minuto, aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e farlo evaporare. Togliere la casseruola dal fuoco e appianare il riso; coprirlo e raddoppiare l'altezza con il brodo. Mettere la casseruola coperta in forno caldo (200°) per 18 minuti. Preparare la besciamella, aggiungere gli asparagi frullati (tranne le punte che serviranno per le decorazioni). Ottenere così una crema che servirà a decorare gli sformati di riso. Sul fondo degli stampini per gli sformati piccoli, mettere 4 punte di asparagi; riempirli con il riso quindi capovolgerli nel piatto e decorare con la crema.



Certamente il riso pilaf non fa parte delle tradizioni culinarie locali, ma è ormai entrato in tantissimi piatti italiani per cui è facile trovarlo in menù di molti ristoranti. Il pilaf è un sistema di cottura del riso, attraverso il quale si ottiene un composto con chicchi sgranati. Il termine "pilaf" (o "pilâf") è preso dal turco "pilâv", a sua volta derivato dal persiano "pilau".

La modalità di preparazione e di cottura nonchè l'uso comune del riso "basmati", indicano chiaramente l'origine indiana del piatto. Nella cucina occidentale, il riso pilaf viene utilizzato come piatto leggero.



PASTICCIO DI MACCHERONI O PASTISS

INGREDIENTI (per 6 persone)

Per la pasta frolla:

- 4 kg di farina bianca
- 2 hg ½ di burro
- 2 hg di zucchero
- 1 uovo
- scorza di 1 limone
- 1 bicchierino di brandy

Per il ripieno:

- ½ hg di burro
- 2 piccioni
- ½ hg di funghi secchi
- 3 foglie di alloro
- 1 cipolla
- noce moscata
- ½ bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 1 hg di formaggio grana grattugiato
- 4 hg di pasta (mezze maniche)
- sale e pepe
- un paio di mestoli di brodo di carne

PREPARAZIONE

Fate rosolare al cipolla tritata finemente in ½ hg di burro e aggiungete i piccioni lavati, disossati e tagliati a pezzettini che dovranno rosolare a fuoco basso, lentamente, aggiungendo il vino bianco, l'alloro e un poco di brodo; aggiungere poi la salsa di pomodoro, aggiustando di sale, pepe e poca noce moscata. Dopo 15-20 minuti di cottura aggiungere i funghi, preventivamente ammollati in acqua tiepida, e lasciare cuocere ancora per una ventina di minuti a fuoco basso. Preparare ora una pasta frolla con le dosi e gli ingredienti indicati e lasciatela riposare ¼ d'ora. Nel frattempo cuocere al dente (in acqua leggermente salata) le mezze maniche, scolarle e versarle nell'intingolo di piccioni, mescolando bene e aggiungendo il formaggio grattugiato. Prendete una forma di timballo imburrata e foderate con la pasta frolla spianata (non tutta, tenetene da parte un disco che dovrà fare da coperchio). Riempite l'interno con i maccheroni ben conditi, ricoprite con il disco di pasta frolla che verrà saldato agli orli. Mettere in forno ben caldo (180°) e cuocere fino a quando la pasta frolla assumerà un bel colore dorato e servire dopo circa 20 minuti.



La ricetta proposta è chiaramente di origine rinascimentale per due motivi. Primo: perché è un timballo, preparazione tipica e largamente diffusa in quel periodo; secondo: perché è il classico accostamento di dolce e salato, per la presenza della pasta frolla e della pasta condita con sugo di carne. Certamente nella ricetta originale non era presente la salsa di pomodoro (aggiunta a metà dell'800) e infatti ancora oggi molti preferiscono il condimento "bianco", senza pomodoro. Veniva consumato freddo, dunque veniva preparato almeno un giorno prima del pranzo ed entrava nelle portate di "credenza", cioè quelle portate che, essendo preparate in precedenza, dovevano essere sottoposte alla "credenza", cioè all'assaggio da parte dell'assaggiatore ufficiale di corte che doveva dimostrare che la pietanza non era avvelenata. È un piatto della cucina ricca tradizionale che ormai si sta perdendo e che difficilmente si trova nei menù dei ristoranti.

CURIOSITÀ: Nel Rinascimento tutte le portate che venivano preparate un giorno o due prima del pranzo (piatti freddi, torte, confetti, ecc.) dovevano essere tutte assaggiate davanti al Signore, quindi sottoposte al rito della "credenza", ed erano disposte in bellavista su tavoli o, più facilmente, sui mobili che erano presenti nella sala dei banchetti per cui ancora oggi noi chiamiamo credenza il mobile principale delle nostre sale da pranzo.

FRITTATA CON I BAVARONI (Cipollotti)

INGREDIENTI (per 6 persone)

- n. 12 cipollotti (bavaroni)
- n. 10 uova intere
- 200 gr formaggio grana padano grattugiato
- ½ bicchiere olio oliva extra-vergine
- una noce di burro
- sale, pepe, saporita q.b.
- gr 50 pane grattugiato

ESECUZIONE: Affettate i bavaroni, precedentemente lavati, spuntati lasciando la parte verde. In una padella da forno appassite i bavaroni con il burro e metà olio. In una zuppiera battete le uova, aggiungete il formaggio, il pane, il pepe, la saporita ed eventualmente il sale.

Unitevi i bavaroni appassiti e affettati. Nella teglia da forno già utilizzata, ponete l'olio rimasto, scaldatelo al fuoco, versatevi il composto di uova e ponete al forno preriscaldato a 180° per 10-15 minuti.

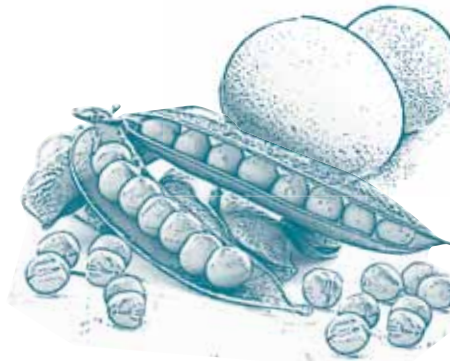


UOVA CON PISELLI IN UMIDO

INGREDIENTI (per 6 persone)

- n. 12 uova
- Kg 1 piselli freschi
- ½ bottiglia passata di pomodoro
- n. 1 cipolla
- ½ hg Burro
- n. 3 cucchiaini olio extravergine oliva
- sale e pepe q.b.

ESECUZIONE: Sgranate i piselli. Affettate sottilmente la cipolla ed in una casseruola, a fuoco moderato, fatela appassire. Aggiungete i piselli, insaporiteli, unite la passata di pomodoro (sciaccate la bottiglia con un po' di acqua che andrete ad aggiungere). Portate a cottura i piselli a fuoco moderato. Dovendo usare piselli surgelati, gli stessi saranno aggiunti alla fine della cottura della passata di pomodoro. Nel frattempo avrete lessato le uova in acqua fredda portata ad ebollizione per 8 minuti. Sgusciate le uova, tagliatele a metà, ponetele in un piatto di portata versando sopra l'umido di piselli.



AGNELLO ALLA PIACENTINA

INGREDIENTI (per 6 persone)

- kg 1 e ½ agnello a pezzi misti della parte anteriore
- n. 20 fette di lardo affettato
- 2 hg Pancetta cruda piacentina
- 3-4 rametti rosmarino e salvia
- 5 cucchiaini di olio oliva extravergine
- 2 bicchieri vino bianco secco
- 2-3 mestoli brodo vegetale
- 3-4 spicchi aglio
- sale, pepe nero
- n. 10 carciofi



Ancora una volta la tipicità piacentina emerge in questa ricetta pasquale per l'abbondanza del lardo e della pancetta di maiale, così come verificabile in altre ricette.

ESECUZIONE

Strofinare con sale, pepe e gli aromi le carni. Foderate il fondo di una casseruola ovale con metà del lardo, disponete i pezzi di agnello frammisti ai tocchetti di pancetta, alcuni rametti di rosmarino e qualche foglia di salvia. Ricoprite il tutto con il rimanente lardo. Irrorate con il vino bianco e l'olio; contornate con i carciofi privati dalle foglie esterne e dalle parti pungenti, tagliati in quarti. Unite pure i gambi spellati e tagliati a tronchetti. Coprite la casseruola con un foglio di alluminio e chiudete con il coperchio. Ponete in forno a 180° per circa 1 ora. Di tanto in tanto osservate che non abbia a seccare il fondo di cottura; nel caso aggiungete un poco di brodo.

CONIGLIO IN FRICASSEA

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 1 coniglio di 1-1,2 kg
- 100 gr di pancetta tritata
- 1 cucchiaino di funghi porcini secchi ammorbiditi in acqua tiepida
- 50 gr di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- ½ litro di brodo caldo
- 1 cipolla affettata
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 3 cucchiaini di farina bianca
- 2 tuorli d'uovo
- succo di ½ limone
- sale e pepe q.b.



ESECUZIONE

Lavare il coniglio e tagliarlo a pezzi. Asciugarli bene ed infarinarli. Porre una casseruola sul fuoco ed aggiungere burro, cipolla e pancetta. Appena la cipolla sarà appassita unire i pezzi di carne e lasciarli rosolare. Versare nella casseruola il vino, lasciarlo evaporare, aggiungere i funghi strizzati e tagliati a pezzi, il brodo, sale, pepe e lasciar cuocere per un'ora circa. Quando il coniglio sarà tenero mettere i pezzi di carne su un piatto di portata fondo e tenerli in caldo. Aggiungere al sugo di cottura i due tuorli d'uovo sbattuti con il succo di limone ed il prezzemolo tritato; mescolare bene facendo legare la salsa e versarla sul coniglio.

DULSA E BRUSCA

È una salsa da servire con la carne.

ESECUZIONE

Fare un normale zabaglione di uova e zucchero. Aggiungere aceto invece del marsala (su 4 uova mettere 3 mezzi gusci di aceto) e cuocere a bagno maria. Aggiungere l'uvetta sultanina precedentemente ammollata per circa un'ora.



Questa semplice ricetta è di origine rinascimentale e proviene da un ricettario della corte farnesiana. Come chiaramente espresso dal nome è una salsa dolce e brusca contemporaneamente che si accompagna con le carni, in particolare con i lessi.

POLLETTO ALLA CACCIATORA (in umido con le patate)

INGREDIENTI (per 6 persone)

- un polletto di stagione
- una cipolla media
- 4 patate a pasta gialla
- 1 bicchiere di passata di pomodoro (oppure pelati)
- ½ bicchiere olio oliva extra-vergine
- gr 30 burro
- mazzetto odoroso (rosmarino, salvia, lauro 1 foglia)
- sale q.b.
- 1 bicchiere vino bianco secco

ESECUZIONE

Fiammeggiate, eviscerate, lavate e tagliate a pezzi il pollo. Affettate la cipolla ed in una casseruola appassitela con il burro e l'olio. Rosolatevi i pezzi di pollo, aggiungete il vino bianco, fate sfumare, unite la passata di pomodoro, il mazzetto odoroso e salate. Trascorsi 20 minuti unite le patate sbucciate e tagliate in 4 parti e portate a cottura (a piacere pepe e saporita).

TRECCIA DI LUCCIO AL TIMO E SALE GROSSO

INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 luccio
- 1 patata grossa tagliata a lamelle di 1 cm e mezzo di spessore
- mezzo chilo di asparagi freschi
- 1 pomodoro non eccessivamente maturo e tagliato a dadolata con la buccia
- timo
- sale grosso
- olio di oliva extra-vergine

ESECUZIONE: Tagliare 6 filetti di luccio e formare 2 trecce. Tagliare 2 fogli di alluminio e disporvi sopra 3 fette di patate per ciascun foglio. Sovrapponete la treccia di pesce, contornare con tronchetti di asparagi lessati e una dadolata di pomodoro. Salare e spolverizzare di timo. Chiudere il cartoccio dopo aver irrorato il pesce con l'olio. Porre i cartocci in forno pre-riscaldato a 180° per 30 minuti.

ZUPPA DI PESCE PERSICO

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 4 filetti di pesce persico
- 1 canna di sedano
- 1 porro piccolo
- 1 carota
- 1 l di fumetto di pesce (brodo ristretto) ottenuto con le teste, le lisce e la pelle del pesce o di altro pesce di acqua dolce
- ¼ di passato di pomodoro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- crostini di pane essiccati al forno (1 a persona sfregato con uno spicchio d'aglio)
- sale q.b.

PREPARAZIONE

Tritate le verdure. In una capace casseruola appassitele con l'olio d'oliva, aggiungete il passato di pomodoro, aggiustate di sale. Aggiungete 8 mestoli di fumetto, fate bollire per circa 5 minuti; aggiungete il pesce tagliato a bastoncini. Cuocete per 10 minuti a fuoco moderato facendo attenzione che i filetti non abbiano a dissolversi. Se la zuppa si è troppo ristretta allungatela con un poco di fumetto. Servite in una terrina o ciotola versando la zuppa sul crostino.

FILETTI DI TROTA DEL TREBBIA AI VAPORI DI ORTRUGO

INGREDIENTI (per 6 persone)

- n. 6 filetti di trota da porzione
- n. 2 carote
- n. 1 canna di sedano
- n. 1 spicchio di aglio
- ½ cipolla media
- n. 2 bicchieri d'Ortrugo
- n. 2 spicchi di limone con la buccia
- ½ hg di burro
- n. 3 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- 1 hg panna liquida
- sale e pepe nero q.b.

ESECUZIONE

Pulite le trote, togliete testa e pelle e ponetele (testa e pelle) in una teglia da cottura al vapore con carote, sedano, aglio, cipolla, Ortrugo, spicchi di limone, burro, olio, alcune bacche di pepe ed un pizzico di sale. Introducete la griglia, sovrapponetevi i filetti arrotondati e fermati con un filo sottile. Chiudete con il coperchio, ponete la teglia al fuoco, fate bollire per 15 minuti. Tenete i filetti al caldo. Frullate, ad esclusione del limone e degli scarti del pesce, i rimanenti ingredienti; aggiungete la panna, aggiustate di sale, tagliate la legatura ai filetti, impiattateli e copriteli con la crema ottenuta.



SFOGLIATELLE FROLLE

INGREDIENTI (per 12 sfogliatelle)

Per la pasta:

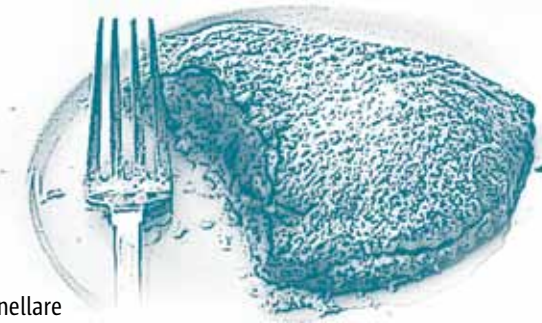
- 200 gr farina
- 100 gr burro
- 50 gr zucchero
- 3-4 cucchiaini acqua fredda

Per il ripieno:

- 50 gr semolino
- 1 stecca di vaniglia
- 450 gr acqua
- 150 gr ricotta
- 150 gr zucchero
- 1 uovo
- 1 tuorlo per spennellare
- 50/100 gr canditi a pezzetti
- zucchero a velo
- sale

ESECUZIONE

Preparare la pasta con le dosi sopra descritte (brisé). In una casseruola far bollire l'acqua col sale e la vaniglia, versare il semolino e cuocere a fuoco vivace per 5 minuti mescolando sempre. Lasciare intiepidire. In una terrina schiacciare la ricotta, mescolare con lo zucchero e la cannella. Aggiungere il semolino togliendo la vaniglia, poi l'uovo e, quando tutto è amalgamato, i canditi. Dividere la pasta in 12 pezzi uguali, a forma ovale (½ cm di altezza). Mettere nella metà di ogni pezzo un dodicesimo del ripieno. Ripiegare la pasta, schiacciare i bordi per chiudere e rifinire con un tagliapasta. Mettere le sfogliatelle sulla placca da forno, spennellare con il tuorlo e infornare a 180°.



ZABAGLIONE

INGREDIENTI (per 6 persone)

- n. 8 uova
- ½ bicchiere marsala secco
- n. 10 cucchiaini di zucchero

ESECUZIONE

Montate a spuma i tuorli con lo zucchero, aggiungete il marsala, amalgamate bene, cuocete a bagno maria, finché si gonfierà sino a diventare "spesso" e filante. Servite caldo. Ottimo pure con biscotti di pasta frolla, ciambella e fragoline di bosco.



CIAMBELLA (BUSLAN)

INGREDIENTI (per 6 persone)

- 550 gr di farina
- 50 gr di fecola di patate
- 350 gr di zucchero
- 4 uova intere ed 1 tuorlo
- 2 bustine di lievito vanigliato
- 250 gr di burro
- 1 bicchiere di latte
- la buccia di un limone
- 1 pizzico di sale

È la tipica ciambella piacentina, il dolce di tutte le stagioni che veniva abbinato, nelle grandi occasioni, allo zabaglione, ma più comunemente accompagnato da un bicchiere di Malvasia dolce frizzante.



ESECUZIONE

Amalgamare bene gli ingredienti, impastare e aggiungere la buccia di limone grattugiata; cuocere nell'apposito stampo per 40 minuti a 170°.



SPONGATA

INGREDIENTI

Per la pasta:

- 600 gr di farina
- 150 gr di zucchero
- 150 gr di burro
- 1 cucchiaio di olio
- 1 bicch. di latte
- 1 bicch. di vino bianco

Per il ripieno:

- 150 gr di pane abbrustolito e di amaretti
- 200 gr di noci
- 100 gr di mandorle
- 250 gr di miele
- 150 gr di zucchero
- 50 gr di pinoli
- 50 gr di uva sultanina
- chiodi di garofano
- noce moscata
- cannella
- buccia d'arancia
- 1 bicch. di vino bianco

PREPARAZIONE

In un recipiente fate liquefare il miele, versate lo zucchero, il vino e sempre mescolando noci e mandorle tritate, amaretti e pane ridotti in briciole, quindi tutti gli altri ingredienti (uva, chiodi di garofano, la scorza d'arancia); amalgamate tutto e tenete in caldo. Preparate la pasta con farina, zucchero, olio, burro stemperando con latte e vino bianco e tirate la sfoglia. Rivestite il fondo e i bordi di una teglia imburata, ponete il ripieno e copritelo con disco di pasta sfoglia di grandezza della teglia stessa. Scaldate gli orli e mettete in forno a 180°.

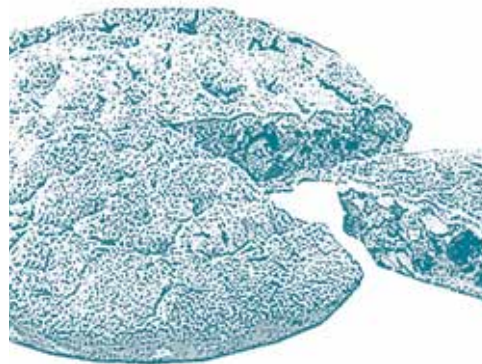
BAVARESE DI FRAGOLE

INGREDIENTI (per 8/10 persone)

- ½ kg fragole + succo limone
- ¼ lt. panna liquida da montare
- ¼ lt. panna liquida da montare per guarnire
- 3 albumi d'uovo
- 4/5 fogli colla di pesce (da gr 5 l'uno)
- gr 250 zucchero

ESECUZIONE

Passate al setaccio grosso (o passaverdura o frullatore) le fragole. Mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce (1/2 ora). Ponete il passato di fragole in una casseruola con lo zucchero e mettetelo sul fuoco, mescolate bene fino a che lo zucchero si sarà sciolto, indi introducete la colla di pesce scolata dall'acqua, mescolate finché inizierà a bollire. Assicuratevi che la colla sia ben sciolta e amalgamate. Fate raffreddare il composto. A parte montate a neve ¼ di panna. Montate pure gli albumi d'uovo (senza traccia di tuorlo) finché saranno ben fermi. Mescolate al composto di fragole la panna e gli albumi montati facendo attenzione di amalgamarli bene con la spatola con movimento rotatorio dal basso all'alto al fine di evitare che si smontino la panna e gli albumi di uovo. Ponete il composto in uno stampo (anche a forma di ciambella) e mettetelo in frigorifero (anche il giorno prima). Al momento di servire, a piacere guarnite con la rimanente panna (1/4 montata con 1 cucchiaio di zucchero). Alla panna potete unire altre fragoline o frutta colorata. Per staccare la bavarese dallo stampo mettetelo lo stampo stesso in acqua calda per pochi secondi finché la stessa si sarà staccata dai bordi.



È un dolce poco conosciuto ma molto gradevole, di origine ebraica. È diffuso nella bassa piacentina (Cortemaggiore, Monticelli) ma anche nella bassa parmigiana (Busseto), zone dove erano presenti grandi comunità ebraiche. L'origine va fatta risalire alla fine del 400 in conseguenza alla cacciata degli ebrei dai Regni di Spagna e Portogallo e che in Italia trovarono ospitalità nei Ducati di Milano e Mantova in particolare e nel nostro territorio, nel potente Stato Pallavicino che comprendeva appunto tutta l'odierna bassa piacentina e parte di quella parmigiana. La presenza degli ebrei è attestata anche dalla tradizione, nelle zone succitate, del salame d'oca, del battuto d'oca, del collo d'oca ripieno e dell'oca arrosto.

