



# Ricette milanesi

## Cusinna de Milan - Ricette Milanesi

Cominciamo con un piatto tipico della nostra Tradizione: la cotoletta che tutti definiamo “alla milanese”.

Ebbene la vera cotoletta alla milanese è soltanto a Milano!

Quella vera, ha un diametro di almeno 15 centimetri, è di vitello o maiale ma rigorosamente con l'osso (un qualcosa di diverso dalle semplici fettine impanate e erroneamente intese), di che occupa tutto un piattone largo e va servita croccante e fragrante, sottile e dorata nell'impanatura che esalta il sapore della carne di vitello.

### **COTOLETTA MILANESE (COTELETTA A LA MILANESA)**

Ingredienti per 4 persone:

4 costolette di vitello (o maiale)

100 g burro

2 uova

pane secco grattugiato

farina (q.b.)

sale.

Le costolette di vitello vanno appena battute con il pestacarne fino ad arrivare ad avere uno spessore uguale a quello dell'osso.

Sbattere le uova in una fondina aggiungendo un pizzico di sale e grattugiare il pane secco grossolanamente.

Passare ciascuna costoletta nell'uovo sbattuto, nella farina e poi nel pangrattato facendo in modo che quest'ultimo aderisca bene alla carne comprimendolo con le mani. Ripetere l'operazione due volte.

In un tegame far soffriggere il burro a fuoco moderato, aggiungere le costolette e cuocerle prima da un verso e poi dall'altro fino a farle indorare. Servirle calde.

### **OSSOBUCO (Òssbuss)**

Ingredienti per 4 persone:

Ossibuchi di vitello (6, da 250 g ciascuno)

Burro (60 g)

vino bianco (1 bicchiere)

buccia di limone (di 1/2 frutto)

aglio (1/2 spicchio)

salvia (2 foglie), rosmarino (1 rametto), prezzemolo (30 g)

brodo (q.b.)

farina 00 (q.b.)

sale (q.b.)

Infarinare gli ossibuchi. In un largo tegame farli rosolare in metà del burro. Bagnare con il vino e lasciare evaporare. Regolare di sale e pepe. Coprire il tegame e fare cuocere su fuoco basso rigirandoli di tanto in tanto e bagnandoli con il brodo secondo necessità. Nel frattempo preparare la gramolata tritando finemente l'aglio, il prezzemolo, la buccia di limone, la salvia e il rosmarino. Poco prima di servire unire la gramolata all'intingolo insieme al rimanente burro.

### **RISOTTO GIALLO (risòtt giald)**

Ingredienti per 4 persone:

400 g di riso

75 g di parmigiano reggiano

100 g di burro

1,5 litro di brodo di carne

1 cipolla non molto grossa

50 g di midollo di bue

20 pistilli di zafferano.

Preparate in una scodella i pistilli di zafferano e versatevi sopra un po' di brodo molto caldo.

Affettate finemente la cipolla, mettetela in una casseruola con 50 grammi di burro e il midollo di bue e lasciatela rosolare a fuoco basso per un quarto d'ora. Unite il riso e fatelo insaporire qualche istante girandolo con un cucchiaino di legno. Aggiungete un mestolo di brodo bollente, mescolate e alzate la fiamma.

Durante la cottura poco alla volta aggiungete il resto del brodo e mescolate continuamente in modo da non lasciare asciugare il risotto.

Quando il riso è quasi cotto, passate al colino lo zafferano sciolto nel brodo, schiacciando i pistilli ancora interi con un cucchiaino e aggiungete il liquido così ottenuto al risotto e lasciate finire la cottura. Prima di servire, unite il restante burro, metà del formaggio grattugiato e mescolate bene per amalgamare. Servite in tavola con abbondante formaggio grattugiato.

### **RISÒTT IN CAGNON**

Ingredienti per 4 persone:

Riso 400 gr.

burro 400 gr.

3 foglie di salvia

1 spicchio aglio

parmigiano grattugiato

sale.

Riempite d'acqua una pentola capiente e portate ad ebollizione, salate ed aggiungete il riso. Nel frattempo in un pentolino mettete il burro con foglie di salvia e lo spicchio d'aglio e lasciate dorare. Togliete il riso del fuoco quando è ancora al dente; scolatelo e conditelo con il burro da cui avrete tolto salvia e l'aglio.

Cospargete con il formaggio grattugiato, mescolate e servite ben caldo.

### **SBROFADEJ**

Ingredienti per 4 persone

1 lt. di brodo di carne

100 gr. farina bianca

3 uova

60 gr. di parmigiano

sale

noce moscata

Mettete le uova in una bacinella insieme ad un cucchiaino di sale, al parmigiano ed alla noce moscata sbattendo tutto con una forchetta; aggiungete un pochino alla volta la farina e poi lavorate la pasta sino a farla diventare liscia.

Formate una palla, avvolgetela in un canovaccio e lasciatela per un'ora.

Fate bollire il brodo 5-10 minuti prima che scada "l'ora di riposo" della pasta e mettetela nello schiacciapasta facendone cadere i "vermicelli" direttamente nel brodo.

Mescolate in modo delicato e quando la pasta sarà a galla servite con il brodo spolverando con del parmigiano reggiano.

## **ROSTIN NEGAA**

Ingredienti per 4 persone  
4 nodini di vitello  
1 rametto di salvia  
sale  
2 dl. di vino bianco secco  
1 dl. di brodo  
60 gr. di burro,  
50 gr. di pancetta tesa

Prendete i nodini, all'incirca di 200 gr. l'uno, e cuoceteli da entrambi i lati in padella con 40 gr. di burro e salvia per 8-10 minuti.

Poco prima d'arrivare a cottura aggiungete la pancetta tagliata precedentemente a tronchetti e salare. Togliete carne e pancetta e conservatele per un attimo al caldo, eliminate il grasso di cottura e la salvia, rimettete sul fuoco e con l'aiuto del vino sciogliete le parti caramellate sul fondo del recipiente, bagnate con il brodo e fate ridurre completamente.

Quando il brodo sarà ridotto filtrate la salsa ottenuta e incorporate il burro a riccioli con l'ausilio di una frusta.

Rimettete poi i nodini e la pancetta in padella e lasciate insaporire nella salsa per 1 minuto circa.

## **CASSOEULA (piatto tipicamente invernale)**

Per questo splendido piatto bisogna spendere due parole.

La vera Cassoeula la si fa all'inizio dell'inverno quando le verze ghiacciano nel terreno e quando inizia la "mattanza" del maiale.

Infatti si usa un pò di tutto di questo animale: orecchie, cotenne, puntine e piedini.

Ingredienti per 4 persone

Cotenne fresche  
un piedino di maiale  
una verza media  
500 gr di costine di maiale  
4 luganeghe (salsicce)  
un pezzo di pancetta  
3 carote  
un cucchiaino di concentrato di pomodoro  
orecchia e codino di maiale  
30 gr di burro  
cipolla tritate  
3-4 gambi di sedano

Fate friggere in una casseruola con del burro, la pancetta e la cipolla, unite successivamente il piedino spaccato verticalmente (bollito a metà cottura) le costine, il codino, orecchia, sedano e carote a pezzettini. Rosolate e versate il concentrato sciolto in un mestolo d'acqua calda, poi salate. Coprire e cuocete a fuoco basso per due ore, mescolate ogni tanto aggiungendo acqua bollente ogni volta

Aggiungere la salsiccia a pezzi, foglie di verza senza coste e fate cuocere ancora per circa mezzora.

## PANETTONE (EL PANETTON)

Il panettone tradizionale milanese, sulla cui nascita la fantasia popolare ha creato affascinanti leggende era originariamente nient'altro che un grosso pane. Alla preparazione del quale doveva sovrintendere il padrone di casa, che prima della cottura vi incideva col coltello una croce in segno di benedizione. Il grosso pane veniva consumato poi dalla famiglia solennemente riunita per la tradizionale cerimonia natalizia del ciocco.

Il padre o il capo di casa, fattosi il segno della croce, prendeva un grosso ceppo solitamente di quercia, lo adagiava nel camino, vi poneva sotto un fascetto di ginepro ed attizzava il fuoco. Versava il vino in un calice, lo spruzzava sulle fiamme, ne sorseggiava egli per primo poi lo passava agli altri membri della famiglia che a turno lo assaggiavano. Il padre gettava poi una moneta sul ceppo che divampava e successivamente distribuiva altre monete agli astanti.

Infine gli venivano presentati tre grandi pani di frumento ed egli, con gesto solenne, ne tagliava solo una piccola parte che veniva riposta e conservata sino al Natale successivo. Il ceppo simboleggiava l'albero del bene e del male, il fuoco l'opera di redenzione di Gesù Cristo, i pani, progenitori del panettone, simboleggiavano il mistero della Divina Trinità.

Di quest'antica e suggestiva tradizione a noi sono giunti due elementi: la credenza del "potere taumaturgico" dei resti del pangrande in veste di panettone. Ricetta e preparazione in sezione cucina milanese.

(Tratto da: "Sciroeu de Milàn", numero di febbraio 2004)

Dolce di difficile preparazione se fatto in casa, ma non impossibile !!!

Ingredienti:

Farina 350 gr

Burro 120 gr.

zucchero 80 gr.

lievito 60 gr.

uvetta sultanina 100 gr.

canditi (arancia e cedro)

60 gr. 4 uova

un pizzico di sale.

Sciogliere il lievito di birra in 1/2 dito d'acqua tiepida, impastare il lievito disciolto con 100 gr. di farina, praticare un taglio a croce sul panetto e lasciare lievitare per circa 20/25 minuti avvolta in un panno di lana. Riprendere il panetto e impastarlo con 125 gr. di farina e 2/3 cucchiaini di acqua tiepida. Rimettere a lievitare la pasta avvolta nel panno fino a che non avrà raddoppiato il proprio volume. Tagliare a dadi la frutta candita. Mettere a bagno l'uvetta per 15 min. poi asciugarla.

Fare sciogliere lo zucchero diluito con un pò d'acqua, unire lo sciroppo sbattendo con una frusta, i 4 tuorli d'uovo e circa metà di uno dei 2 albumi, quindi mettere a cuocere il tutto a bagnomaria per intiepidire il composto. Sciogliere 90 gr. di burro. Unire all'impasto lievitato la farina rimasta, la scorza di limone grattugiata, una presa di sale e lo sciroppo tiepido. Impastare aggiungendo se necessario un po' di acqua tiepida per circa 15 minuti ottenendo una pasta liscia ed omogenea.

Aggiungere i canditi e l'uvetta, accendere il forno sui 220°

Lasciare riposare l'impasto per circa 15/20 min.

Imburrare un pezzo di carta da forno. Rivestire con la carta una forma dai bordi alti e provi l'impasto. Praticare un taglio a croce sull'impasto.

Infornare il dolce e lasciarlo cuocere per un'ora.

Dopo 10 minuti porre sulla superficie del dolce il rimanente burro. Abbassare di qualche grado il forno man mano che la superficie si colora, in modo che non si bruci.

## **LA BARBAJADA (Cioccolata Milanese)**

Ingredienti per 4 persone:

2 cucchiaini di cacao amaro

2 tazze di latte

zucchero

panna montata

In un pentolino abbastanza alto versare latte e cacao magro amaro continuando a mescolare a fiamma molto bassa.

Quando si è ottenuta una consistenza abbastanza densa, spegnere il fuoco, aggiungere poco zucchero e lasciare riposare qualche minuto fino a quando non si è formato un leggero strato superficiale di cioccolata.

Servire con panna montata.

## **PAN DE MEJ**

Ingredienti per 4 persone

150 gr. di farina gialla

150 gr. di farina bianca

150 gr. di farina gialla

150 gr. di burro

100 gr. di zucchero

15 gr. di lievito di birra

200 gr. di panna liquida

100 ml. di latte

3 uova

zucchero vanigliato

sale

1 cucchiaino di fiori di sambuco secchi

Prendete 1/2 dito di latte freddo e scioglietevi il lievito di birra, fate fondere il burro e setacciate le tre farine insieme, amalgamate le uova con le farine, il burro fuso, lo zucchero, un pizzico di sale, il latte con il lievito ed i fiori di sambuco.

Formate una palla di pasta ed adagiatela in una terrina coperta con tela di lino e fate riposare per un'ora.

Accendere il forno a 200°, ungete la placca da forno e spolveratela con farina.

Dalla pasta ricavate dei piccoli panini di 12 cm. circa, schiacciandoli leggermente, metteteli sulla placca e spolverateli con lo zucchero vanigliato, metteteli in forno per 30 minuti e servite freddi con qualche cucchiaino di panna liquida.

## **PAN DEI MORTI (òSS DI MòRT)**

Ingredienti per 4 persone

500 gr. di biscotti secchi

zucchero a velo

1 cucchiaino di cannella

300 gr. di zucchero

250 gr. di farina bianca

ostie

130 gr. di uva sultanina

100 gr. di fichi secchi

4 albumi

1/2 bustina di lievito

100 gr. di mandorle pulite

vino bianco secco

Ammorbidire l'uvetta per 20 minuti in una tazza, tritare le mandorle, tagliare i fichi a dadini e ridurre i biscotti in polvere.

Mescolate le mandorle, lo zucchero, la farina, l'uvetta, i fichi secchi, il lievito e la cannella in una terrina.

Aggiungetevi gli albumi e 3 cucchiaini di vino ed impastare per 15 minuti.

Preparate dei panetti con l'impasto, accendete il forno a 200° e rivestite la placca del forno con carta da forno.

Mettete sotto ogni panino una o due ostie, infornate i panetti dei morti sulla placca e fateli cuocere sino a che non saranno secchi.

Toglieteli dal forno quando pronti e spolverateli con lo zucchero a velo.

Alla prossima !!! Vi terremo informati su nuove ricette !!