

RICETTE DELLA TRADIZIONE



**Siamo
Capitale
Italiana
della Cultura
2023**



**BERGAMO
BRESCIA**

Bergamo Brescia: scambiamoci i piatti!

L'iniziativa nasce nell'ambito di "Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023" ed è rivolta ai ristoratori bergamaschi e bresciani.

L'obiettivo è quello di offrire, a quanti visiteranno le nostre città per beneficiare degli eventi culturali che caratterizzeranno il 2023, un'offerta enogastronomica che renda omaggio a questo importante riconoscimento nazionale e faccia conoscere e apprezzare ancora di più i prodotti locali.

Nei vostri menù avrete già certamente puntato sulla territorialità, che è un trend di consumo sempre più richiesto dai clienti, e con questa iniziativa si tratta solo di mettere in evidenza non solo i prodotti del vostro territorio ma anche del territorio gemellato.

In che modo?

Si tratta semplicemente di avere in carta almeno una proposta tipica di Bergamo e una proposta tipica di Brescia. Può trattarsi di un vino, oppure di un piatto tipico o anche solo di un piatto realizzato con un prodotto del territorio.

Ciascuno sceglierà in autonomia.

In modo esemplificativo abbiamo creato un ricettario contenente 4 piatti tipici di ciascun territorio, le cui ricette ci sono state fornite da ristoratori bresciani e bergamaschi, ma ciascuno usi la propria creatività.

A voi la libertà di essere "Capitale della cultura 2023" nel modo che preferite.





Ricette della tradizione

BERGAMO



BRASATO DELLA BASSA

Piatto di carne tipico della pianura bergamasca

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di scamone di manzo (o codone, o cappello del prete)
- 40 g di farina bianca (o farina di riso)
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva Dop Laghi lombardi-Sebino
- 2 coste di sedano
- 1 carota
- 3 cipolle bianche
- 2 chiodi di garofano
- 3 bicchieri di vino Valcalepio rosso Doc
- 1 litro di brodo
- Sale q.b.
- Salvia, rosmarino, timo, maggiorana, alloro q.b.
- Un pezzetto di cannella
- Noce moscata q.b.
- Pepe bianco q.b.

Procedimento

Lavare e asciugare la carne. Steccarla con gli spicchi d'aglio e infarinarla.

In una casseruola alta mettere l'olio, il sedano a grossi pezzi, la carota tagliata per il lungo, le cipolle a fette e la carne, tutto a freddo. Far rosolare molto bene ma lentamente da tutti i lati. Salare e pepare. Unire tutte le spezie, la salvia, una ventina di aghi di rosmarino, timo e maggiorana possibilmente freschi. Coprire e lasciare cuocere a fuoco moderato per 30 minuti, girando la carne delicatamente due o tre volte.

Aggiungere il vino e farlo evaporare scoperto per 10 minuti girando la carne. Aggiungere mezzo litro di brodo caldo, coprire e far cuocere per almeno un'ora a "fuoco di media forza", tenendola girata e aggiungendo brodo caldo all'occorrenza. Continuare la cottura fino a quando la carne bucata con uno spillone risulta tenera. Spegnerne il fuoco e, mentre il brasato riposa, passare il sugo al passaverdura per due volte. Affettare il brasato e adagiarlo nel sugo.

Accompagnare con polenta di farina di mais bramata.

CIAREGHÍ

Uovo al tegamino con polenta e funghi



Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 4 cucchiari di funghi porcini trifolati
- Polenta taragna o polenta di farina di mais bramata q.b.
- Burro q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

Procedimento

Ungere con il burro una casseruola con fondo antiaderente e metterla a scaldare sul fuoco, spaccare l'uovo dividendo il tuorlo dall'albume e quest'ultimo lasciarlo colare nel tegame.

Cuocere fino a vederlo solido, bianco e asciutto, a questo punto versare, posizionandolo perfettamente al centro, il tuorlo intero, facendo attenzione a non romperlo.

Il tuorlo dovrà solo attaccarsi all'albume senza cuocere, per questo porre attenzione alla potenza della fiamma e al tempo che dovrà trascorrere per avere la giusta saldatura del tutto.

Accompagnare con la polenta e i funghi trifolati.

A close-up photograph of a roasted rabbit, golden brown and succulent, garnished with fresh rosemary. It is served with roasted potatoes. The background is a soft, out-of-focus white.

CONIGLIO ALLA BERGAMASCA

Ingredienti per 4 persone

- 1 coniglio
- 10 g rosmarino
- 10 g sale grosso integrale
- 50 ml vino bianco secco
- 40 g battuto di lardo
- 40 g battuto di salame
- Olio extra vergine di oliva q.b.

Procedimento e preparazione

In una casseruola grande a bordo medio di acciaio scaldare l'olio e aggiungere il soffritto composto dal battuto grossolano di salame e lardo. Fare rosolare e una volta che l'olio ha raggiunto la temperatura di 150°-160°C, immergere i pezzi di coniglio cominciando dal centro della pentola con quelli che presentano maggiori parti ossee, poi disporre gli altri ai bordi della pentola, con particolare attenzione alle zampe e ai sovracoscia che se cuociono lentamente e senza shock termici risultano più teneri.

Rosolare per circa 10 minuti a fuoco alto girando i pezzi per una cottura migliore.

Aggiungere il rosmarino, il sale e il vino mantenendo la fiamma alta per favorire l'evaporazione dell'alcool. Terminata l'evaporazione abbassare la fiamma e coprire con dell'alluminio lasciando un'apertura tipo camino, per evitare una forte condensa all'interno.

Tempo totale di cottura non meno di 75 minuti.

Accompagnare con polenta di farina di mais bramata.

SCARPINÒCC DE PARR

Ravioli di pasta fresca tipici del Comune di Parre in Valseriana

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- 1 kg di farina tipo 00
- 2 uova
- 40 g di burro
- Latte q.b.

Per il ripieno

- 700 g di Grana Padano grattugiato
- 350 g di pane grattugiato
- 200 g uova
- 1 spicchio di aglio tritato
- 40 g di burro
- 5 g di sale fino
- Un pizzico di spezie miste
- Prezzemolo q.b.
- Latte q.b.

Per il condimento

- Burro q.b.
- Salvia q.b.

Procedimento

Preparare il ripieno unendo in una terrina il formaggio ed il pane grattugiato con le spezie.

In un tegame far sciogliere il burro, unendovi l'aglio ed il prezzemolo finemente tagliati.

Versare il tutto nella terrina, aggiungendo il latte e le uova fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. A parte preparare la pasta impastando gli ingredienti. Poi stenderla e ricavarne dei dischetti dal diametro di 6/8 cm. Adagiare su ogni dischetto un pezzetto di ripieno e piegare il dischetto in modo da formare una mezza luna. Chiudere bene i bordi premendoli con le dita, sollevarli in posizione verticale con la parte tonda in basso e schiacciare al centro con l'indice, in modo da ricavarne una forma che somigli a quella della caramella.

Cuocere gli scarpinnòc in abbondante acqua salata, disporli su un piatto, cospargerli con grana padano grattugiato e condirli con burro e salvia ben cotti.



Ricette
della tradizione

BRESCIA

CAPONSEI SENZA ALI

Involtini di verza in umido



Ingredienti per 4 persone

Per gli involtini

- 1 verza grande
- 500 g di pane trito
- 200 g di burro
- 1 spicchio di aglio
- 200 g di Grana Padano grattugiato
- 2 uova intere
- Timo, rosmarino, salvia q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- Noce moscata q.b.

Per la salsa al pomodoro

- 2 kg di pomodori a pezzettoni
- 1 cipolla
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- Sale q.b.

Procedimento

Scottare la verza in abbondante acqua salata per 3/4 minuti, poi scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio. Asciugare con cura e eliminare la parte della costa centrale.

A parte preparare il ripieno unendo pane, formaggio, uova, erbe aromatiche, noce moscata, sale e infine burro nocciola. Mescolare e ammorbidire con brodo se necessario.

Confezionare i caponsei mettendo il ripieno al centro delle foglie di verza e chiudere con stuzzicadenti o con una legatura di spago. Preparare un soffritto, unire il pomodoro e cuocere per 20 minuti regolando di sale.

Cuocere i caponsei nella salsa di pomodoro per 20 minuti a fuoco medio.

MALFATTI AL BAGOSS

Primo piatto a base di pasta fresca



Ingredienti per 4 persone

- 1,2 kg di spinaci lessati
- 300 g di ricotta
- 400 g di pane trito
- 100 g di Grana Padano
- 300 g di Bagoss giovane
- 200 g di Bagoss stravecchio
- Burro q.b.
- Salvia, rosmarino, timo q.b.

Procedimento

Per preparare i malfatti unire tutti gli ingredienti in planetaria (avendo prima cura di strizzare gli spinaci).

Quando l'impasto è omogeneo, lasciarlo riposare per due ore in frigorifero.

Confezionare i malfatti e cuocerli in acqua abbondante e salata. Scolarli e condire con burro fuso aromatizzato alle erbe e Bagoss.

MINESTRA DI MARICONDA

Gnocchi di pane in brodo

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 4 cucchiaini di pane grattugiato
- 4 cucchiaini di Grana Padano grattugiato
- 400 g di pane raffermo
- 120 g di burro
- Mezzo litro di latte per coprire il pane
- Noce moscata q.b.
- Sale q.b.
- 1,5 l di brodo di carne

Procedimento

Tagliare il pane raffermo a fettine, evitando di utilizzare la crosta. Coprirlo di latte e lasciarlo ammolare per 30 minuti.

In una casseruola sciogliere il burro, unire il pane e cuocere a fuoco lento finchè il latte sarà evaporato.

Togliere dal fuoco, unire il formaggio, le uova, il sale e la noce moscata, eventualmente aggiungere ancora formaggio o pane grattugiato se il composto fosse troppo morbido. Amalgamare e lasciar riposare per 30 minuti. Portare a bollore del buon brodo di carne e, aiutandosi con due cucchiaini, far cadere l'impasto nel brodo tipo gnocchetti. Quando questi verranno a galla, la minestra sarà pronta.

All'impasto si possono aggiungere avanzi di carne o pollo, tritati finemente o verdure tritate.

MANZO ALL'OLIO CON TORTINO DI PATATE

Ingredienti per 4 persone

- 2 kg di cappello del prete
- 1 cipolla bianca grande
- 2 acciughe
- Capperi q.b.
- Vino bianco q.b.
- 2 patate
- 2 zucchine (solo il bianco)
- 3 patate gialle
- Foglie di sedano q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Dragoncello q.b.
- Acqua o brodo vegetale q.b.
- Olio extra vergine di oliva del Garda o del Sebino q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

Pulire la carne, tagliare grossolanamente le cipolle, strizzare i capperi e, in una pentola capiente, rosolarli con un filo di olio insieme alle acciughe. Tostare la carne, bagnare con vino e far sfumare. Coprire la carne con brodo, unire le patate e le zucchine e salare. Cucinare per 3 ore. Al termine della cottura ritirare la carne, sgrassare il fondo e frullare in emulsione.

A parte lessare le patate in acqua abbondante e salata, pelarle da caldo e passarle con lo schiacciapatate. Condirle con olio, trito di erbe e sale e dare la forma di un tortino con il quale accompagnare la carne.