

***SAPORI E PROFUMI
SORESINESI***

***RICETTARIO E CURIOSITÀ
DELLA
CUCINA SORESINESE***

*A CURA DI
GIORGIO ARMELLONI*

2° Edizione - Dicembre 2008
Stampato da:
SGS Stampa - Soresina

Dedico la presente pubblicazione a mia moglie ed a mio figlio che sono stati i primi a dover subire il mio operare in cucina;

alla grande Famiglia Orlandi dell'HOTEL MIRAVALLE di S. LORENZO IN BANALE- Trento che, con le loro prelibatezze Trentine, mi hanno spinto a sviluppare questa mia passione per la cucina nostrana;

a tutti gli Amici che spesso mi danno l'occasione di esprimermi in questa mia passione per i piatti tradizionali e... "ne subiscono le conseguenze";

a tutti i Soresinesi che non dimenticano le tradizioni della nostra cultura;

agli Amici della PRO LOCO che con impegno mi hanno dato la possibilità di pubblicarla.

Giorgio Armelloni



Il nome di Soresina gastronomicamente è legato per eccellenza al latte, burro, provolone e grana Padano. Non possiamo quindi che mettere in risalto i prodotti della Latteria Soresinese, ora “Latteria Soresina”, quindi il burro in scatola, il grana padano, il provolone dolce e piccante, e il dimenticato TIP-TOP, favolosa base di gelati e panna. La zona Soresinese è una zona molto importante dal punto di vista agricolo e di conseguenza per i prodotti agricoli e di tutto quanto ne deriva. La cucina pertanto non è di tipo raffinato, è una cucina rustica e semplice, di sapori robusti e che segue la caratteristica della tradizione Lombarda, con le varianti accettabili d’ogni territorio. La tradizione contadina è quindi ancora molto presente anche nel cucinare quotidiano, come quando, nei grandi insediamenti agricoli delle cascine soresinesi, la base dell’alimentazione era la polenta di farina gialla. Nelle trattorie tipiche della zona si possono trovare i seguenti piatti: polenta con cotechino, polenta con salmì di lepre, polenta con trifola di funghi chiodini, polenta e lumache trifolate, polenta e pesciolini d’acqua dolce (bos). Nelle tradizioni famigliari è rimasto anche il gusto di piatti ancor più caratteristici e tipici d’alcuni momenti molto importanti della vita contadina, quali la macellazione del maiale. Allevare il maiale e macellare lo stesso, significava insaccare il “Salame” tipico Cremonese, avere il lardo per i profumati minestrini di verdura, ed era occasione per i seguenti piatti: polenta con costine (puntine) e verze, polenta con costine e funghi chiodini, fritture di fegato, rognoni e cuore trifolato, insalata di nervetti. Tradizione del Soresinese e del circondario è un piatto tipico del giorno dei morti (2 novembre), i fagiolini con cotenne di maiale detti “fasulen dé l’oc cù li cudeghi”. Era ed è tuttora tradizione delle vecchie osterie, proprio nel giorno dei morti, offrire ai clienti più affezionati una calda scodella di questo piatto molto originale. Da legare al burro Soresina è il tipico dolce di Soresina, il “Bussolano”. Questo dolce, che è una grande ciambella, richiede nella ricetta originale il burro Soresina. Tanti erano i fornai di Soresina che preparavano questo dolce fragrante e dal caratteristico sapor di burro; ogni panettiere custodiva gelosamente la propria ricetta. I panettieri che attualmente producono questo dolce si sono ridotti, ma non dimentichiamo che la tradizione del Bussolano è nata e si mantiene con il prodotto della ditta “Zucchi” che fin dal 1860 è depositaria della ricetta originale del Bussolano. Tenuto conto che le ricette dei piatti sopraccitati erano lasciate, come dosi e come canone di preparazione, alla fantasia delle nostre nonne, vi proponiamo alcune ricette molto interessanti e di sapore soresinese.

*Il Consiglio Direttivo
Pro Loco Soresina*

COMUNE DI SORESINA

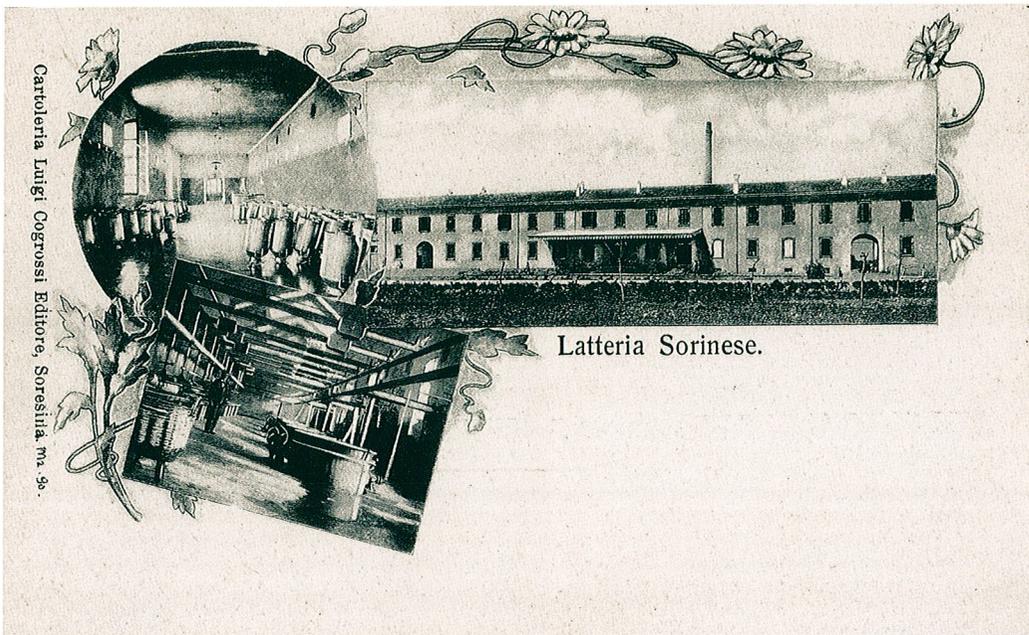
BOLLETTINO dei prezzi dei generi venduti sul mercato di questo Comune
il giorno 16 Ottobre 1905.

Denominazione dei Generi	Misura o Peso	PREZZO		OSSERVAZIONI	
		minimo	massimo		
Frumento nuovo	Quintale	24	50	25 —	
»	»	—	—	— —	
Riso	»	36	—	40 —	
Granoturco	Ettolitro	10	67	11 33	
Idem	Quintale	15	—	16 —	
Segale	»	20	—	22 —	
Avena	»	16	50	18 50	
Linosa	»	27	50	29 50	
Lino	Chilogramma	—	—	— —	
Farina di frumento	} 1 ^a qualità	Quintale	32	—	33 —
		»	31	—	32 —
Id. di granoturco	Chilogramma	—	19	— 19	
Pane 1 ^a qualità	»	—	39	— 39	
Vino comune	} 1 ^a qualità	Ettolitro	35	—	35 50
		»	26	—	28 50
Carne di bue	} 2 ^a qualità	Chilogramma	1	20	1 40
		»	1	20	1 30
Id. di vacca	»	1	30	1 60	
Id. di vitello	»	1	60	1 70	
Id. di suini (fresca)	»	3	—	3 50	
Formaggio di vacca	} duro	»	1	—	2 —
		»	2	75	2 75
Burro	»	1	50	1 60	
Lardo	»	0	90	0 90	
Uova	Decina	2	50	3 —	
Legna da fuoco	} forte	Quintale	1	80	2 —
		»	7	—	8 50
Fieno	»	3	75	4 —	
Paglia	»	—	—	— —	

Fatto a Soresina, addì 16 Ottobre 1905.

IL SINDACO
GIBOLDI BATTISTA

I prezzi nel 1905 a Soresina



Latteria Soresinese - Cartolina postale anni '20

PREMIATA PANETTERIA

Carlo Lucchi - Soresina

SPECIALITÀ BUSSOLANI E BRICHETTI



TIP. ROSSI - SORESINA



“Mercato di Via Monti” anni ‘30

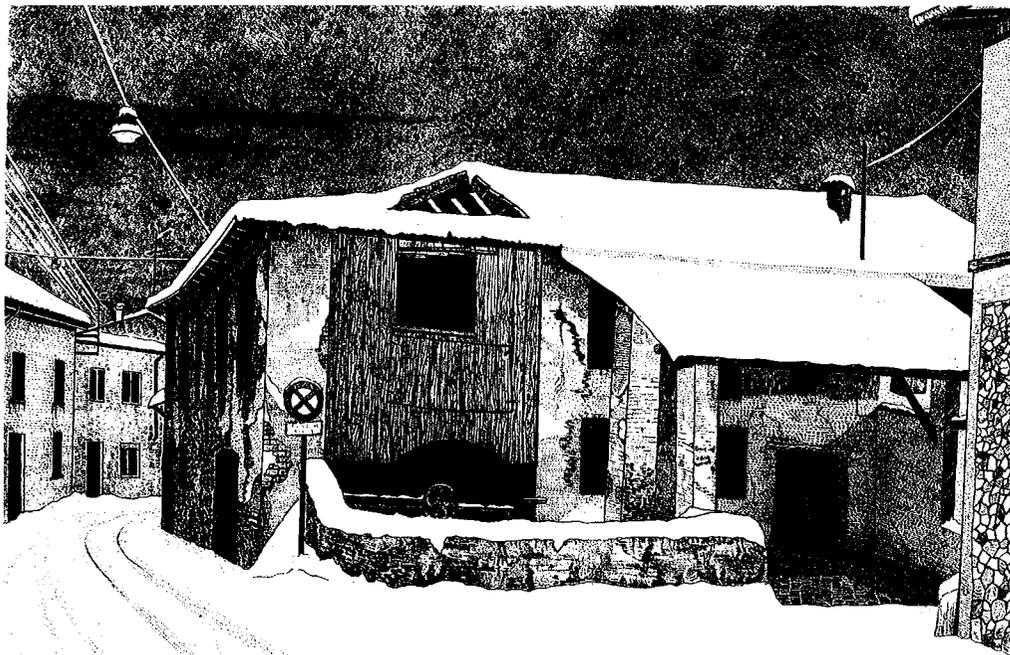
LA POLENTA

La polenta, di farina gialla, era il pane quotidiano dei contadini, ma anche chi non abitava in cascina ne faceva uso abbondante.

Si mangiava calda con il latte fresco, con gli intingoli di carne, abbrustolita sul camino e saltata in padella con un pizzico di burro ed una spolveratina di zucchero come merenda dei bambini.

La farina gialla era sempre a portata di mano, anche chi abitava in paese aveva la disponibilità di quella nostrana, perché nel periodo della raccolta del granoturco (melegot) era lecito recarsi nei campi a “spigolare”, cioè a recuperare gli avanzi della grande raccolta.

Le pannocchie recuperate venivano scartocciate e sgranate; il granoturco veniva quindi essiccato al sole davanti alla propria casa e portato poi al mulino di via Guainoldo dove il mugnaio (mulineér), faceva uno scambio in proporzione: farina gialla per polenta e crusca per l'alimentazione degli animali da cortile, come galline, oche, tacchini ecc.



Mulino di Via Guainoldo
1911

Gianni Brena

Vista suggestiva del Mulino di Via Guainoldo, da una incisione dell'Artista Gianni Brena.

RICETTA DELLA POLENTA

4 litri di acqua
1,2 Kg. di farina gialla bramata
sale grosso, quanto basta

In un paiolo, possibilmente in rame, portate in ebollizione l'acqua, salate, versate a pioggia la farina nell'acqua bollente mescolando con l'apposito bastone di legno per evitare la formazione dei grumi. Fate cuocere per 55/60 minuti, girando in continuazione con il bastone di legno.

Versate la polenta su di un apposito tagliere di legno, fate riposare per qualche minuto, tagliatela a fette con un filo di cotone e accompagnate poi i piatti forti della nostra cucina.



*Quand se gh'à fàm,
la pulènta la pàr salàm.*

Quando si ha fame, la polenta sembra salame.

La fame aguzza l'immaginazione e rende tutto più appetibile.

POLENTA E CICCIOLI

Con la ricetta precedente, quando la polenta sarà quasi a cottura, aggiungere una buona quantità di ciccioli (graton) tagliati a pezzi molto piccoli; a cottura ultimata, prima di servire, insaporite con due manciate di “grana padano” grattugiato.

POLENTA E “PROVOLONE SORESINESE”

Sempre con la ricetta principale della polenta, a cottura quasi ultimata, aggiungete 200 gr. circa di provolone dolce (se preferite anche piccante) tagliato a dadini, girando la polenta per bene. Servirete una leccornia.

(il provolone può essere sostituito con il gorgonzola.)

POLENTA A MERENDA

Con l'avanzo della polenta, formate dei dadini e passateli in padella con del burro; quando sarà ben rosolata spolveratela di zucchero. Molti anni fa, era una merenda da signori.

LEGGENDO QUA E LÀ

Polenta. – Chi non si pretende di saper fare la polenta? Eppure di questa comune vivanda ci sono meno conoscitori di quanto si crede. Non dico tanto per la mescolanza della farina con l'acqua (i contadini di ciascuna provincia pretendono d'esser maestri agli altri), ma per il condimento. Arte sciocca in fondo, che pur nonostante richiede ancora qualche istruzione.

Vi è chi preferisce la farina stacciata fine, chi quella macinata grossa uso Bergamo. Io – a dir vero – preferisco quest'ultima, ma sui gusti non si discute; incominciamo col dire che se volete una polenta liscia ossia senza bozzoli, specialmente se la farina è fina, dovete ritirate l'acqua dal fuoco appena accenna al bollore, gettarne giù quella quantità che repute opportuna (un terzo circa del volume dell'acqua) e tramenarla subito fortemente, non mettendola a cuocere prima che sia ben stemperata. S'intende che è meglio più soda, l'acqua se calda si può sempre aggiungere; a questo proposito dico che (ed ecco la ragione della mia ricetta) invece di aggiungere acqua si metta latte caldo. Il latte, come la panna, è il migliore condimento della polenta, la rende soffice, gentile di gusto – secondo un'espressione toscana – ed impedisce che, dopo cotta, s'indurisca: nessuna quantità d'unto sia grasso od anche burro, come intingolo, possono raggiungere questo delicato effetto. La polenta deve bollire per almeno mezz'ora, ma se anche sta un'ora al fuoco non guasta.

Si fanno polente con grano saraceno, con patate, fagioli ed altri miscugli, ma questi pastoni hanno ben poco a che vedere con la vera polenta di granoturco fatta con farina proveniente da grano maturo e macinata di fresco. In una polenta contenente buona quantità di latte, il burro è superfluo; salatela appuntino dapprincipio, aggiungendovi qualche cucchiata di formaggio. C'è chi gusta anche uno spicchio d'aglio fatto bollire insieme alla farina.

Da ALMANACCO ITALIANO 1918

R.BEMPORAD e FIGLIO

Editori Firenze.

PER SAZIARE CHI HA FAME

FILASTROCCA

Me g'ho fàm
mangia 'n scàgn
Le scagn l'è dūr
mangia el mūr
El mūr l'è fàt
mangia el ràt
el ràt el cūr
Mangia la tūr
la tūr l'è tàca
Mangia la càca
la càca la spusa
Mangela tūta
tūta l'è trōp
Mangen en tòc
en tòc el fa mal
Va a l'uspedal
A l'uspedal ghè li pūti
Marideli tūti.

IL PANE

Dopo la polenta, il pane è sempre stato il miglior abbinamento con i vari alimenti.

Infatti i grandi insediamenti agricoli della nostra pianura, erano dotati di un forno autonomo per la cottura del pane, che avveniva di solito una volta alla settimana; il pane veniva impastato in famiglia e cotto nel forno comune della cascina.

La ricetta è semplicissima:

Farina, sale, lievito ed acqua.

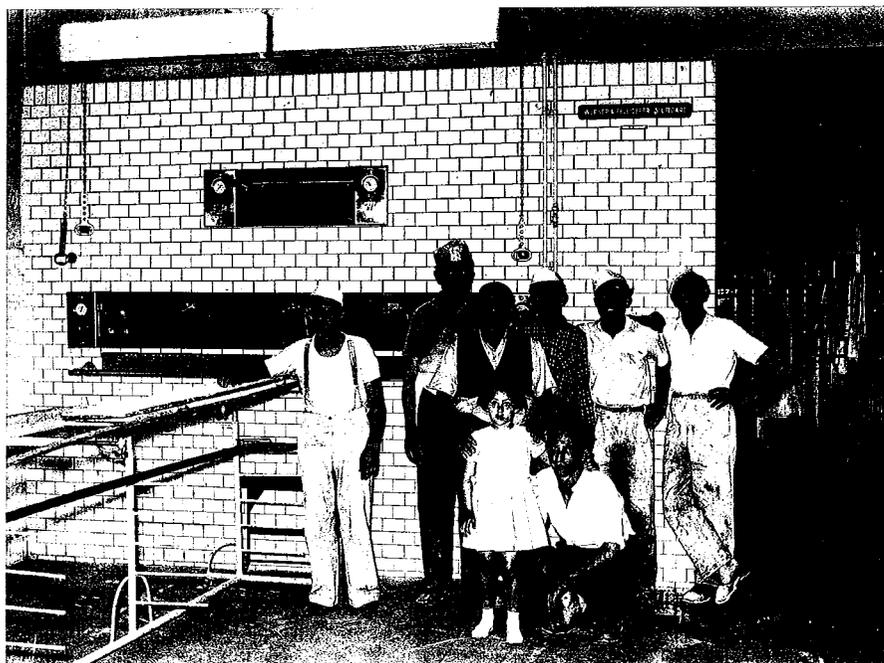
PANE E SALUTE

La maggior parte delle calorie di una dieta ben equilibrata deve provenire dai glucidi. Da questo punto di vista, il pane è la fonte migliore. Fra i glucidi quelli che sono importanti per la nutrizione sono: il saccarosio e l'amido. Quest'ultimo è quello che conviene di più all'organismo, perché non provoca un aumento di sostanze grasse nel sangue, né di colesterolo; cosa che avrebbe con un'uguale assunzione di saccarosio. La quasi totalità dei glucidi del pane proviene dall'amido, inoltre, le sue proteine, d'origine vegetale, mantengono l'organismo in equilibrio azotato, necessario ad una vita sana. I Sali minerali e le vitamine, pur trovandosi in quantità modeste, specie in quelle ottenute da farine a basso tasso d'estrazione, hanno una significativa importanza se si considera la quantità consumata di tale alimento. Con un normale consumo di pane l'apporto di vitamine del gruppo B previene l'osteoporosi, migliora lo stato di mineralizzazione delle ossa, normalizza le funzioni intestinali. Capovolgendo una vecchia consuetudine che vietava ai diabetici l'uso di pane, è ora introdotto nella loro dieta, sino anche alla misura del 50% delle calorie necessarie.

I pregiudizi sull'utilizzo del pane che fa ingrassare, che rigonfia il ventre, che provoca bruciori di stomaco sono ancora molti. Il principe dei medici, Ippocrate (460-377 a.C.), ricordava però nei suoi insegnamenti "... quello che fa ingrassare è l'eccesso di qualsiasi cibo oltre la necessità..." e questo insegna molto.

Il Pane è generalmente gradito e costituisce il compagno ideale di gran parte di altri cibi. La dieta mediterranea ne privilegia il consumo sia perché è povera di materie grasse e sia per i vantaggi offerti da un'alimentazione ricca di prodotti derivati dal frumento. Con i suoi carboidrati (58%), 200 grammi di pane forniscono all'uomo adulto il 23.20% del suo fabbisogno calorico e consentono di coprire il 64% di quello giornaliero di proteine vegetali.

Il pane è uno degli alimenti meglio tollerati dall'organismo umano, esiste però una malattia, su base congenita, la "celiachia", dove al sofferente manca un enzima, il peptidasi, capace di digerire il glutine. La malattia si risolve utilizzando altri alimenti a base di farine di cereali quali il mais, il riso, il grano saraceno. In commercio esistono anche farine di frumento deglutiniziate e, a garanzia del prodotto, è riportato sulla confezione un marchio rappresentato da una spiga sbarata al centro.



Da Cronaca Soresinese 2000

Anno 1954 – foto di gruppo del titolare e dei lavoranti della panetteria dialettalmente detta **Parapoti** (di Grazia e Martire Barbisotti), in piazza S. Francesco, scattata in occasione dell'inaugurazione del nuovo forno a carbone WERNER & PFLEIDERER (STUTTGART). La rinomata panetteria lavorava, giornalmente, sei quintali di farina dalla quale si ottenevano circa sette quintali di pane (e pan biscotto) che veniva distribuito a ben undici rivendite (otto a Soresina, due a Genivolta ed una a Moscona); riforniva, inoltre, il locale ospedale, la Casa di Riposo Zucchi Falcina, l'Istituto Immacolata e, durante l'ultimo periodo bellico, pure i militari di stanza a Soresina. Altre prelibatezze della "casa" erano dolci (*bussolani, brichetti, pagnottine*). Nella foto riconosciamo, da sinistra: Rinaldo Rezzoalli, Angelo Xotta, Martire Barbisotti (il contitolare), Serafino Asperti, Giuseppe Polloni, Vittorio Scaravaggi; al centro è ritratta la piccola Mariagrazia Barbisotti con Antonio Xotta.

Gli abbinamenti ideali tra il pane e i vari alimenti.

Prima colazione all'italiana (latte, burro, marmellata)

Pani morbidi tipo tartine o pane al latte, pane integrale a fette, pane con l'uva, focaccia dolce, pane di mais, pane di segale, pane di soia.

Antipasti (preparazione)

Pane da affettare con mollica compatta, di qualità più o meno rustica in base al tipo di ingrediente da utilizzare, tartine al latte o al burro, focacce salate, pane integrale, pane a cassetta, pani colorati (con spinaci, carote, pomodoro).

Antipasti (accompagnamento)

Pani saporosi (pane all'olio, pane con olive, pane con semi di papavero), pane viennese, tartine, panini mignon.

Salumi

Tutti i tipi di pane saraceno (ciabatta, biova torinese, pane francese, michetta, maggiolino, pane di Como, mafalda siciliana, grissini artigianali, pane con semi di cumino, pane toscano, pane integrale, pane con semi di sesamo, pane pugliese, pane con olive, ciambella valtellinese, miccone dell'Oltrepo lombardo).

Minestre o zuppe

Pane casereccio che sia in grado di mantenere la propria consistenza: pane pugliese, pane abruzzese, pane marchigiano per zuppe di pesce e bruschetta, pane casereccio per pancotto, pappa col pomodoro, zuppe di verdura, zuppa pavese, pane umbro per acquacotta umbra, grisella per bruschetta pugliese, pane francese o sfilatini per panzanella, pane toscano o pane campano per panzanella e acquacotta, pane carasau (carta da musica) per pane fruttau (tipica zuppa sarda con pane, pecorino, pomodoro e uova in camicia).

Pesce

Pane bianco di piccolo formato

Crostacei, molluschi

Pane integrale, pane con semi di sesamo, pane di segale.

Intingoli, carni in umido, brasati

Pane casereccio e tutti i pani ricchi di mollica, tali da consentire un buon assorbimento dei sughi.

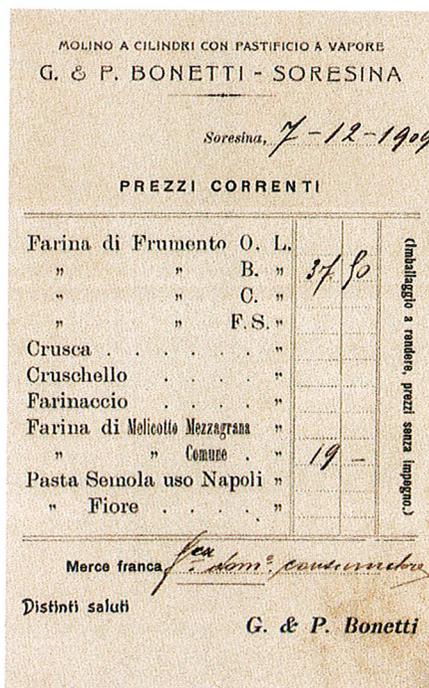
Arrosti, carni alla griglia, bistecche

Michette, pane bianco di piccolo formato.

(A cura della
FEDERAZIONE ITALIANA PANIFICATORI)



Il forno "Parapoti"
Cartolina viaggiata nel 1930



Cartoline postali del pastificio Bonetti via Persicana – ora Via G. Leopardi.



Albergo "Colombina"

Libretto di cucina della Sig. Morandi

Francesca Malvicini (1886-1964); nonna della m.tra Ivalda Stanga



Albergo "Colombina" con stallo, da una cartolina del 1935, con sede in via Umberto I° e Via Cremona, attualmente Via Martiri angolo Via Caldara

Antipasti

Nella cucina “nostrana”, sia quella quotidiana, sia quella delle feste comandate, gli antipasti non erano molto ricercati, erano forse anche trascurati.

Però se vogliamo, due fette di salame “cremonese” e di qualità, sono un sapore invitante per un buon inizio.

Oggi il salame si può gustare anche con fichi e melone.

Nel menù di una nostra trattoria tipica, oltre al salame che non deve mancare, aggiungerei anche alcuni sapori di vecchia tradizione che di seguito vi voglio ricordare.



25-6-1938

Tipica bancarella al Mercato di Soresina (Via Monti)

Il terzo da sinistra col cappello è il Sig. Ottavio Guindani (1913-1994)
Ortolano.

Il primo a destra è il Sig. Fresia Costanzo (1906-1959) detto "Giuliti"

“GÜSA FER”

Ingredienti:

- 4 acciughe salate
- 3 spicchi d'aglio
- mezzo bicchiere di olio di oliva extravergine
- un pugno di prezzemolo, possibilmente fresco
- un cucchiaino di aceto

Lavare bene le acciughe salate e filettarle; fate rosolare nell'olio gli spicchi d'aglio, aggiungere i filetti di acciuga e farli rosolare a fuoco non troppo alto; quando si saranno quasi sciolti, aggiungere il prezzemolo e l'aceto.

Servite versando la salsina ottenuta su una mezza fetta di polenta appena abbrustolita o su un crostone di pane.

Il “Gusa fer” era la ricetta del lunedì sera.

Infatti il Lunedì a Soresina è giorno di mercato da oltre 500 anni e i nostri nonni acquistavano le acciughe salate per preparare questo piatto appetitoso.

Spesso, chi aveva qualche soldo in più, nella ricetta sostituiva le acciughe con un'aringa.

PESTO DI LARDO “PESTÀDA DE LÀART”

Il lardo, di maiale, era il condimento principe della cucina tradizionale contadina.

Il lardo, con aggiunta di aglio e prezzemolo, serviva per il condimento di minestre ed intingoli ed aveva bisogno di un trattamento particolare prima dell'uso.

La fetta di lardo, con aggiunta di aglio e prezzemolo, veniva battuta a lungo con la mezzaluna sul tagliere di legno, fino a renderla quasi una crema.

Però questo gustoso e profumato condimento aveva anche bisogno di lunghi tempi di cottura, che sarebbero incompatibili con i nostri ritmi attuali di vita.

Quindi, per darvi la possibilità di gustare questo sapore e profumo particolare che il pesto di lardo trasmetteva agli antichi cibi, vi propongo una semplice ricetta:

100/150 gr. di lardo di maiale nostrano
un mazzetto di prezzemolo
una foglia di alloro
uno o due spicchi d'aglio

Tagliate a fettine o a dadini il lardo, pulite per bene e sfogliate il prezzemolo, mettete il tutto nel frulla verdure aggiungendo l'aglio e l'alloro, frullate ed otterrete una crema favolosa.

Riscaldare dei crostoni di pane in forno, spalmateli con questa crema di lardo ed avrete un antipasto di sicuro effetto.

Per un sapore ancor più originale si può aggiungere anche qualche bacca di ginepro.

INSALATA DI NERVETTI

Ingredienti

- cartilagine del girello
- 4 cipolle novelle
- mezzo peperone rosso sott'aceto
- prezzemolo tritato con uno spicchio d'aglio
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

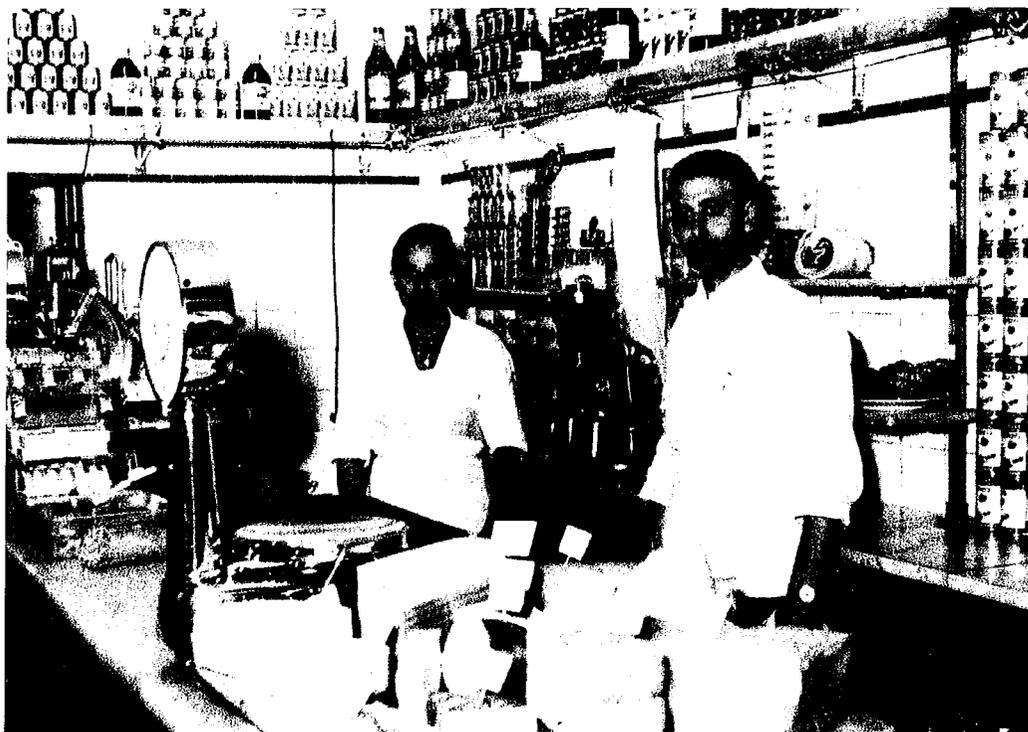
Lessare la zampa o il girello (in occasione di un bollito misto) fino a che la cartilagine si stacca dall'osso.

Togliete dal brodo, fate raffreddare bene e disossate il tutto, tagliate a fettine sottili o a piccoli dadini.

Tagliate finemente le cipolle, tritate il prezzemolo con uno spicchio d'aglio, tagliate a pezzettini il peperone, unite il tutto ai nervetti e condite con olio sale e pepe.

Sarà un antipasto favoloso.

Per gustare al meglio, fate riposare in frigorifero per un paio d'ore.



1966

Interno della "Salumeria Cella" via XX Settembre, 25.

A sinistra il Sig. Carlino Pinferetti (Soresina 1-10-1922) emigrato a Crema.

Titolare il Sig. Guido Pedrazzani (Soresina 9-04-1924) residente a Soresina.

Il negozio "CELLA" nasce con il Sig. Giovanni (Pietro Gianni)

Cella (nato a Corte Palasio 09-09-1884 – Soresina 26-07-1975).

Per un pranzo o una cena importante propongo anche la seguente ricetta.

PATÈ DI POLLO o PATÈ DEI POVERI

- Ingredienti per 4/6 persone
- un pollo non troppo grande
 - panna da cucina
 - 50 gr. di burro
 - 10/15 gr. di funghi secchi
 - sale e pepe

Dopo aver pulito accuratamente il pollo, fiammato e lavato, asciugatelo e tagliatelo a pezzi.

In una casseruola sciogliete trenta grammi di burro ed un cucchiaino di olio di oliva, aggiungete una foglia di alloro ed il pollo, inaffiate con un bicchiere d'acqua.

Fate cuocere il pollo fino a staccare la carne dalle ossa; spolpatelo e frullate il tutto unendo la panna, funghi secchi ammollati, sale e pepe.

Ammorbidite del burro con una frusta, aggiungete gradatamente la crema di pollo fino ad ottenere un composto omogeneo.

Mettete in uno stampo e raffreddate in frigorifero.

PESCI DI ZUCCA "PÈS DE SÜCA"

In base alle vostre esigenze famigliari, dico questo perché i "pès de süca" si gustano all'infinito, prendete 1/4 di zucca gialla nostrana (o tipo mantovano), togliete la parte interna con i semi, spellatela, tagliatela a fette (due o tre) e nel senso trasversale della fetta, fatene delle fettine sottilissime.

In un tegame, non troppo grosso, mettete dell'olio d'oliva abbondante e quando sarà a temperatura, friggete le fettine di zucca come pesciolini.

Appena fritta, disponetela su di un piatto con della carta assorbente da cucina, salate poco e servirete così uno stuzzichino richiestissimo.

Primi Piatti

FABBRICA STUFE E **MARUTI & MONFERRONI**
CUCINE ECONOMICHE

Successori a RAVELLI

SORESINA, Via Cremona N. 28

Fig.

.....

.....

Vecchia cartolina postale della ditta Maruti e Monferroni

PAN COTTO "PANÀDA"

Dosi per 4 persone:

- 3 panini raffermiti, di qualche giorno
- 25 gr. di burro
- 1 foglia di alloro
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- 1 dado
- sale

Fate ammollare in acqua fredda, per qualche ora, almeno 3 panini. Mettere in pentola la quantità di acqua che si usa per la minestra; sminuzzare il pane con un cucchiaino, mettere tutto in pentola, aggiungere sale, burro e dado. Portare a bollore rigirando con un cucchiaino.

Qualche minuto prima della cottura ultimata, aggiungere la foglia di alloro. Aggiungere quindi una abbondante manciata di grana padano grattugiato, aggiungere nel piatto due cucchiaini di olio extravergine d'oliva crudo.

È un piatto molto antico, di sapore delicato.

Se volete un piatto dal sapore più forte, prima di mettere tutto in pentola, fate un soffrittino con poca cipolla e burro, aggiungere qualche pezzetto di salsiccia di maiale fresca da rosolare leggermente.
Buon Appetito.

MINESTRA DI RISO E VERZA

Ingredienti:

- 1 verza non troppo grande
- 160 gr. di riso
- 1 cipollina fresca
- 30 gr. di burro
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 50/60 gr. di pancetta tagliata a dadini
- sale
- grana padano
- 1/2 dado

Pulire bene la verza scartando le brutte foglie, tagliatela finissima e mettetela a bagno in acqua fredda.

Nella pentola di cottura fate rosolare nel burro e l'olio la pancetta; quando la pancetta sarà ben rosolata ma senza farla troppo dorata, aggiungere la cipolla tagliata molto fine e farla imbiondire.

Aggiungere tutta la verza, senza asciugarla, rigirare con il cucchiaio di legno, coprite la pentola e fate cuocere la verza per circa 30 minuti a fiamma bassa. A questo punto aggiungere il riso, il 1/2 dado ed aggiustare con il sale.

Preparate un trito di prezzemolo (se gradito aggiungere anche mezzo spicchio di aglio); a cottura del riso, aggiungere il trito di prezzemolo accompagnato da una manciata di grana padano e servite.

RISO E RAPE

Ingredienti:

- un pugno di riso per ogni commensale
- 3 rape di media grossezza
- 30 gr. di pancetta non troppo stagionata, tagliata a dadini
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla
- trito di prezzemolo con 1 spicchio d'aglio
- brodo di carne
- grana padano

Soffriggere nell'olio la pancetta, la cipolla, le rape tagliate a fette sottili, insaporire il tutto per 10 minuti a fuoco lento.

Aggiungere il brodo (1 litro abbondante) e fate bollire per circa 30 minuti, mettere il riso in pentola ed a cottura al dente aggiungere il trito di prezzemolo ed aglio.

Servite con una spolverata di grana padano.



F.lli Valcarenghi fu Giuseppe Soresina, 28 / 4 / 1940 XV

SPETT. FEDEMUPARITRE
SERVIZIO SACCHI
PAVIA

In data odierna ho inviato al VS/
riverito indirizzo N. 200 telegr.
marcate V.G. che terrete a mia
disposizione;

DISTINTI SALUTI
GIUSEPPE VALCARENCHI

1/5

RISO E CORATELLA

Ingredienti:

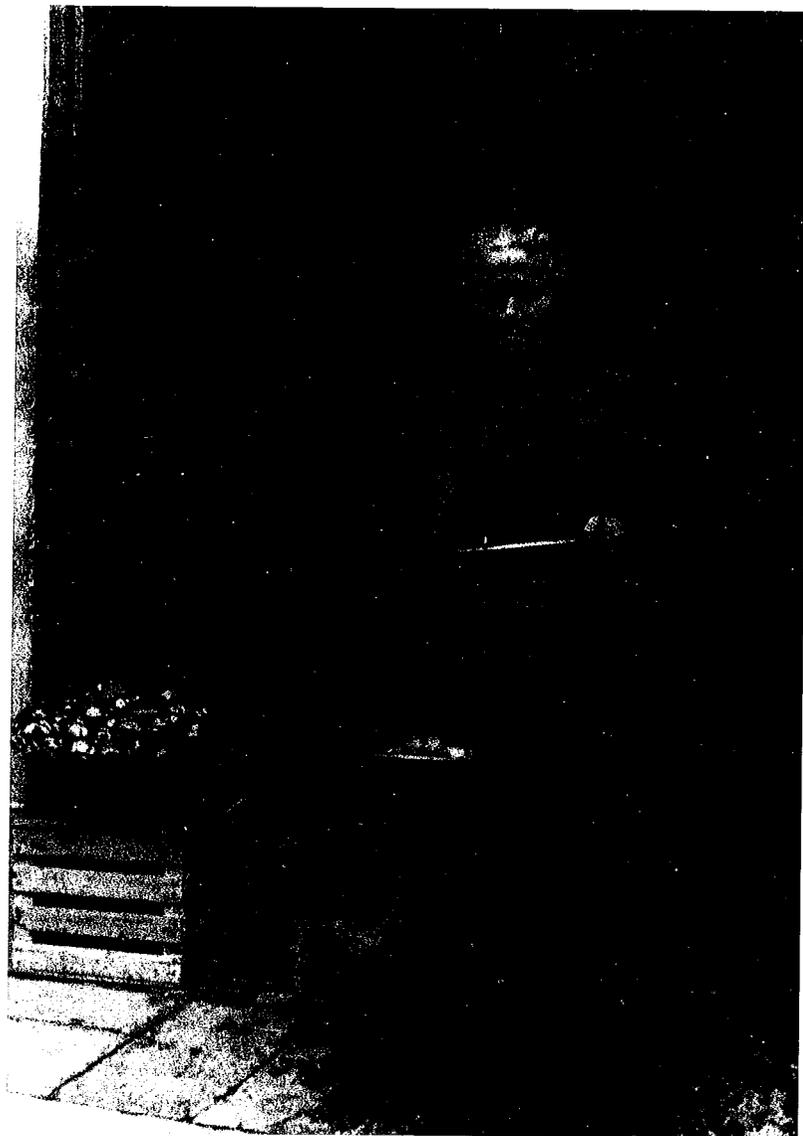
- 150 gr. di polmone di vitello
- 4 pugnetti di riso
- 20 gr. di burro
- 2 fettine di pancetta
- brodo di carne
- prezzemolo
- 1 cipollina
- 2 foglioline di salvia
- sale
- grana padano

Fate lessare il polmone di vitello in acqua salata.

Lasciatelo raffreddare, tagliatelo a dadini piccoli avendo cura di togliere gli eventuali canaletti bianchi.

Fate insaporire la coratella nel burro con la pancetta tritata, la cipolla finemente tagliata e la salvia. Fate soffriggere lentamente per 5 minuti, aggiungere un litro di brodo di carne ed a bollore aggiungere il riso ed a cottura ultimata cospargete con il prezzemolo tritato e con abbondante grana grattugiato.

Questo è sicuramente un piatto paesano ma con caratteristiche di delicatezza e sapore particolarissimo.



Bassanetti Elena Albina
(Sesto Cremonese 17.2.1881 - Soresina 11.5.1958)
Negozio di frutta e verdura in via Monti - già via Venturi -
adiacente a Foto Mantovani

MINESTRONE DI VERDURE

Dosi per 6 persone:

- 200 gr. di riso
- 100 gr di pancetta
- 1 carota
- 2 gambe di sedano
- 2 grosse patate
- 1 zucchina
- 1 cipollina
- 50 gr. di fagiolini
- 150 gr. di fagioli borlotti
- 100 gr. di piselli
- 1 pomodoro
- prezzemolo
- uno spicchio d'aglio
- sale
- olio extravergine d'oliva

Tritate finemente con la mezzaluna la pancetta, il prezzemolo, la cipollina e lo spicchio d'aglio. Mettete nella pentola l'olio extravergine d'oliva (1/4 di bicchiere) e soffriggete leggermente con la pancetta, l'aglio ed il prezzemolo. Aggiungete 2 litri d'acqua, la carota tagliata a fettine, le gambe di sedano a tocchetti, le patate sbucciate e tagliate a pezzetti, salate. Cuocete il tutto per circa tre ore e mezza aggiungendo, circa venti minuti prima della cottura ultimata, il riso.

Servite caldissimo con abbondante grana padano grattugiato, unendo un cucchiaino di olio crudo nel piatto.

Questa bontà è ottima anche fredda, un piatto estivo di sicuro gusto caratteristico.

ZUPPA DI VERDURE

Si procede come nella ricetta precedente e anziché mettere il riso, si può gustare con fette di pane raffermo sporcato di burro e passato al forno. Nelle verdure si può aggiungere, a metà cottura, qualche pezzettino di zucca.