

La Biblioteca Comunale di Barzio
in collaborazione con

Ristorante Esposito - Barzio

Ristorante "21.84" - Piani dei Resinelli

organizza un corso di cucina sul tema
"Le nostre Valli tra innovazione e tradizione"

Il corso, della durata di 4 lezioni, avrà inizio

Giovedì 19 ottobre 2017 - ore 20.30

presso l'Oratorio San Giovanni Battista di Barzio

Giovedì 23 novembre 2017 Cena di fine corso

Ogni corsista potrà invitare amici e parenti (costo € 25,00)

Quota di partecipazione € 100,00

parte del ricavato sarà devoluto a sostegno della Scuola Materna Sant'Alessandro di Barzio.

Le iscrizioni si ricevono, fino ad esaurimento dei posti disponibili, entro Martedì 17 ottobre 2017

Per info e iscrizioni rivolgersi a: Biblioteca Comunale di Barzio
Via A. Manzoni, 12 - Barzio (LC)
Tel. 0341 910455 - Email biblioteca@comune.barzio.lc.it

Biblioteca Comunale di Barzio
in collaborazione con
Ristorante Esposito - Barzio **Ristorante “21.84” - Pian dei Resinelli**



Corso di cucina
**“Le nostre Valli tra innovazione e
tradizione”**
Oratorio San Giovanni Battista di Barzio

Biblioteca Comunale di Barzio
Via A. Manzoni, 12 - Barzio (LC)
Tel. 0341 910455 - Email biblioteca@comune.barzio.lc.it

Programma delle lezioni

I Lezione
Giovedì 19 ottobre 2017
La Valsassina

III Lezione
Giovedì 2 novembre 2017
Le Valli bergamasche

II Lezione
Giovedì 26 ottobre 2017
La Valtellina

IV Lezione
Giovedì 7 novembre 2017
I dolci delle Valli

I Lezione – La Valsassina

SENSII

Ingredienti

2 lt di acqua
500 g di farina per polenta
Sale
8 pezzi di taleggio D.O.P.
Farina bianca tipo 1
2 uova
Poco latte

Sale
Pane grattugiato per impanare
Olio per friggere
500 dl di latte
50 g di burro
50 g di farina tipo 1
40 g di tartufo

Preparazione

Cominciare a preparare la polenta mettendo a bollire l'acqua con del sale e aggiungendo la farina appena prima che questa raggiunga l'ebollizione e far cuocere per 40 minuti girandola di tanto in tanto.

Appena pronta toglierla dalla pentola e aspettare che si raffreddi in modo da poterla maneggiare con le mani, formare delle palline, tipo quelle da tennis, nelle quali andrà introdotto un pezzo di taleggio facendo attenzione che resti proprio al centro.

Passare la pallina di polenta e taleggio nella farina, poi nell'uovo sbattuto con poco latte e sale e infine passarle nel pane impanandole con cura.

Al momento di servire friggerle in abbondante olio per frittura.

Prima di friggere gli arancini di polenta preparare una salsa tartufata facendo bollire il latte con l'aggiunta degli aromi (cannella e noce moscata) e aggiungendo poi il burro e farina precedentemente amalgamati così da ottenere una crema fluida che andrà aromatizzata aggiungendo il tartufo.

Impiattare versando la crema al tartufo su ogni piatto e posando al centro 2 arancini di polenta appena fritti e guarnendo con della glassa all'aceto balsamico.

GNOCCHI DI ESINO CON FARINA INTEGRALE, MASCHERPA E BURRO D'ALPEGGIO

Ingredienti

1 kg di patate bianche di Esino	100 g Burro
Farina integrale q.b.	Salvia
Sale	100 g Mascherpa
3 uova	

Preparazione

Lessare le patate per il tempo necessario in acqua salata bollente senza pelarle.

Una volta lessate pelarle e passarle al passapatate ancora bollenti, aggiustare di sale e portare l'impasto alla consistenza giusta aggiungendo farina integrale. Per capire se la massa va bene, preparare 2 o 3 gnocchi e farli cuocere in acqua bollente salata e una volta che vengono in superficie colarli e li assaggiarli. Se soddisfano il gusto in fatto di sapore e consistenza, dare il via alla produzione in grande stile.

Preparare gli gnocchi formando prima delle strisce cilindriche che poi andranno tagliate a intervalli regolari, in modo da formare dei cilindretti uguali.

Passare sui rebbi di una forchetta gli gnocchi in modo da imprimere loro delle rigature che ne faciliteranno la cottura.

Cuocere gli gnocchi così ottenuti in abbondante acqua salata, impiattarli e condirli con la mascherpa grattugiata e del burro d'alpeggio leggermente brunito.

FILETTO DI TROTA DEL PIOVERNA MARINATO CON MOUSSE DI YOGURT DI CAPRA E PETALI DI PERA DISIDRATATI

Ingredienti

4 filetti di trota da 200 g ciascuno	1 vasetti di yogurt di capra al naturale
200 g di sale fine	50 g di panna fresca da montare
100 g di zucchero bianco	Sale
100 g di zucchero di canna	2 pere sode
Pepe verde in salamoia	

Preparazione

Mettere a marinare il pesce versando sopra i due tipi di zucchero e il sale precedentemente mescolati a secco e far riposare in frigorifero per 48 ore.

Montare la panna e aggiungerla allo yogurt con delicatezza; salare a piacimento.

Pelare le pere, privarle del torsolo e ricavare delle fettine sottili che andranno seccate in forno a bassa temperatura circa 6 ore a 60° C.

In alternativa usare un piano caldo, tipo termosifone o stufa economica, considerando un tempo maggiore per ottenere il risultato, che deve essere quello di una frutta disidratata.

Prendere il pesce e lavarlo con acqua corrente per privarlo dai residui della marinatura, adagiarlo sul piatto e insaporirlo aggiungendo del pepe verde in salamoia, la mousse di yogurt e i petali di pera disidratati.

II Lezione – La Valtellina

ARISTA ALLE MELE DI VALTELLINA E PORCINI

Ingredienti

500 g di arista magra	Olio
3 mele valtellinesi gialle	Vino bianco
500 g di porcini valtellinesi	aglio
Sale	Rosmarino
Burro	

Preparazione

Lardellare l'arista facendo delle incisioni profonde dove andranno infilati dei pezzi di mela pulita in modo da usare 2 delle 3 mele a disposizione.

Rosolare la carne in un tegame da forno con olio, burro e rosmarino, condire con sale e pepe e sfumare con del vino bianco.

Portare a cottura in forno per 30/40 minuti a 180° C.

Rosolare appena l'aglio e tostare i funghi prima puliti e poi tagliati, poco sale e del vino bianco per facilitarne la cottura.

Togliere la carne dal forno e usare del fondo di cottura per finire di insaporire i funghi.

Impiattare facendo un letto di porcini con del timo fresco e adagiando sopra 2 o 3 fette di arrosto, guarnire con fette di mela tenute da parte durante la preparazione.

CANNELLONI IN PIZZOCCHERI

Ingredienti per 4 persone

4 fogli pasta per lasagne
2 patate
½ verza
1 cipolla
200 g besciamella densa
4 fette bitto
Burro aromatizzato

Preparazione

Stendere su un canovaccio i fogli di pasta cotti. Spalmarli con besciamella e mettere sopra foglie di verza sbollentate e le fette di bitto. Arrotolare a forma di canellone e metterle in una teglia.

Spargere qualche fiocchetto di burro e spolverare con parmigiano, quindi infornare per 20 minuti a 180° C.

Nel frattempo far rosolare la cipolla con le patate, aggiungere un poco di brodo e, una volta cotte, frullarle.

Porre questa vellutata sul piatto adagiandovi sopra i cannelloni e spolverare con farina di grano saraceno.

TAROZ

Ingredienti per 4 persone

400 g patate
300 g fagiolini
200 g formaggio semigrasso
150 g burro
1 cipolla
Sale
Pepe

Preparazione

Far bollire in acqua le patate sbucciate e i fagiolini. Cuocere bene e mescolare.

Con un cucchiaio di legno schiacciare il tutto sino ad ottenere quasi una purea.

Salare e pepare.

Disporre l'impasto in una terrina imburrata disponendo tra uno strato e l'altro il formaggio tagliato a fettine. Soffriggere nel burro la cipolla affettata, lasciar dorare e versare sui taroz.

III Lezione – Le Valli Bergamasche

TORTINO ALL'ERBA CIPOLLINA SU FONDUTA DI BRANZI E PANCETTA CROCCANTE

Ingredienti

8 uova	Pane grattugiato
50 g di formaggio grattugiato	16 fette spesse di pancetta
Erba cipollina	100 g di formaggio Branzi
Sale pepe q.b.	400 dl di latte
Latte q.b.	50 g di burro
Burro per ungere	50 g di farina tipo 1

Preparazione

Sbattere le uova con latte, formaggio, sale, pepe e l'erba cipollina tritata.

Imburrare degli stampi tipo crem caramel e passarli nel pane grattugiato. Riempire gli stampi e cuocerli in forno a 160° C per 15 minuti e allo stesso tempo passare i forno anche le fette di pancetta al fine di farle diventare belle croccanti.

Preparare nel frattempo la besciamella facendo bollire il latte e poi addensarlo con l'utilizzo del burro e farina precedentemente amalgamati.

Aggiustare la besciamella di sapore e unire il formaggio Branzi tagliato per facilitarne lo scioglimento.

Impiattare rovesciando il tortino di uovo all'erba cipollina al centro di un piatto e poi coprirlo con la fonduta di Branzi ancora bella calda.

SCARPINOCC

Ingredienti per 8 persone

Per la pasta

400 g di semola di grano duro

2-3 uova

10 g sale fino

Per il ripieno

400 g grana Padano grattugiato

175 g pane grattugiato

3 g spezie miste (saporita, noce moscata, cannella, pepe, garofano)

200 g burro

sale fino

2 uova

100 ml latte

1 spicchio d'aglio piccolo

Preparazione

Preparare la pasta unendo la farina con le uova, il sale ed il latte in modo da ottenere un impasto compatto; poi stendere con un mattarello o con la macchina della pasta, fino ad avere una sfoglia di 1 mm circa e farla riposare.

Far bollire in un pentolino un po' d'acqua e verdure miste per ottenere un brodo vegetale.

In una ciotola mescolare formaggio e pane grattugiato con le spezie, tra cui la saporita a proprio piacimento; unirvi le uova sbattute, il latte, l'aglio tritato, un pizzico di sale e lavorare l'impasto con un po' di brodo vegetale finché non raggiunge una consistenza solida, per poi lasciarlo riposare per almeno un'ora.

Far bollire l'acqua dove cuoceranno gli scarpinocc.

Tirare la pasta non troppo sottile, dividerla in cerchi di 6 cm di diametro e porvi il ripieno.

Chiudere lo scarpinocc a mezzaluna, piegarlo sulla parte curva e schiacciare al centro della parte dritta con l'indice in modo da creare una conchetta atta a raccogliere meglio il condimento così che starà seduto sulla sua parte curva e prenderà la classica forma di ali d'uccello.

Cuocere circa 8-10 minuti in acqua salata nel frattempo soffriggere il burro con foglie di salvia (meglio se fresca).

Al termine della cottura scolare gli scarpinocc e condire con formaggio grattugiato, burro e salvia.

In caso fossero stati preparati in anticipo e congelati su vassoi, la cottura sarà di 12-15 minuti dal bollore.

ANATRA ALLE VERZE

Ingredienti per 4 persone

1 anatra	Pancetta
1 verza	Farina bianca
1 carota	Vino bianco
2 gambi di sedano	Brodo
1 cipolla	Sale e pepe q.b.
300 g di cotenna	Aromi

Preparazione

In una padella rosolare con olio e burro un trito di cipolle, sedano, carote e pancetta

A parte tagliare l'anatra in ottavi, infarinare i pezzi di carne aggiungerli al soffritto, rosolarli e bagnarli con vino bianco.

Aggiungere la cotenna sbollentata, un po' di brodo, sale, pepe e aromi.

Coprire e lasciare cuocere il tutto per un'oretta.

Cinque minuti prima del termine della cottura aggiungere la verza scottata precedentemente in acqua bollente, mescolare bene e accompagnare con una bella polenta gialla.

IV Lezione – I Dolci delle Valli

CAVIADINI (Valsassina)

1 Kg di Zucchero

7 tuorli

7 uova intere

POI...

Sale pochissimo

3 bustine di lievito

3 bustine di vanillina

POI...

2,5 Kg farina "00" scarsa

POI...

1 Kg di burro buono

Unire gli ingredienti nell'ordine dato.

TIRAMISU' ALLE CASTAGNE GLASSATE DI PORTOLA (Valsassina)

Ingredienti (Per 4 persone)

300 g mascarpone
3 cucchiari zucchero
3 rossi d'uovo
2 bianchi d'uovo
100 g caviadini
4 castagne glassate
Caffè

Preparazione

Montare lo zucchero con i 3 rossi, aggiungere il mascarpone e alla fine anche i 2 bianchi montati a neve.

Bagnare i caviadini nel caffè e riempire un bicchiere con gli ingredienti a strati partendo dalle castagne poi la crema e infine il caviadino. Terminare con la crema e spolverare con cacao al momento di servire.

BISCIOLA (Valtellina)

Ingredienti per 4 persone

200 g farina bianca	30 g zucchero
50 g farina integrale di segale	50 g uvetta
Lievito di birra	1 tuorlo d'uovo
10 noci	1 cucchiaino miele
5 fichi secchi	Sale
20 g burro	

Preparazione

Impastare le farine con acqua e lievito sino a giusta consistenza. Ammorbidire in acqua i fichi e l'uvetta, unirli alle noci tritate e cospargere il tutto con zucchero.

Unire il composto alla pasta precedentemente preparata e lavorare fino ad ottenere un impasto sodo.

Lasciar lievitare e quindi dare forma di pagnotta all'impasto.

Cuocere in forno per 40-50 minuti.

TORTA ALLE MELE (Valli Bergamasche)

Ingredienti

2 kg mele gialle affettate finemente	2 cucchiaini di lievito
360 g farina bianca	1 scorza di limone
4 uova intere	1 cucchiaio amaretti sbriciolati
300 g zucchero	1 cucchiaio pan grattato
100 g burro	1 bicchierino rum

Preparazione

Sbattere le uova e lo zucchero, poi aggiungere il burro ammorbidito e la farina e gli altri ingredienti. Infine incorporare le mele e mescolarle bene nel composto.

Prendere due tortiere a strappo, imburrarle e ricoprirle di pan grattato.

Versare il composto, spolverare con zucchero e amaretti e infine aggiungere il burro a fiocchetti.

Infornare a 180° C per 40 minuti circa, fino a quando la superficie risulta dorata.

Servire accompagnata da una pallina di gelato alla crema.