

Ricetta del territorio lecchese

PESCE IN CARPIONE

Chef Carlo Greppi – Ristorante Il Portichetto – Perledo (LC)

Ingredienti per 6 persone

1 kg di alborelle del lago;	4 carote;
½ lt di vino bianco;	1 mazzetto di timo selvatico;
½ lt di aceto;	sale q.b.;
¼ lt di acqua;	150 gr farina bianca;
4 cipolle;	2 lt di olio per frittura.
1 gambo di sedano;	

Procedimento

Preparare il condimento mettendo in una pentola acqua, vino bianco, aceto, cipolle tagliate sottili, carote e sedano tagliati a dadini, timo selvatico e sale (in caso di gradimento aggiungere un cucchiaino di zucchero). Far cuocere per circa 30 minuti. Pulire le alborelle, lavarle e asciugarle; nel frattempo scaldare l'olio in una pentola larga e bassa. Passare le alborelle nella farina bianca, facendo cadere la farina in eccesso. Immergere le alborelle nell'olio bollente fino a quando risultano dorate. Metterle in una terrina a bordo alto, coprirle con il condimento caldo e lasciare rareddare. Il pesce in carpione risulta migliore dopo un paio di giorni di marinatura nel suo condimento. Prima del consumo è consigliabile farlo intiepidire in forno per un minuto.

Ricetta del territorio lecchese

LUCIA LA BARCHETTA DEI LAGHI DI COMO E LECCO

Chef Morena Maci - Ristorante Bar Sole - Galbiate (LC)

Ingredienti per 10 persone

Pasta Frolla:

500 gr. di farina 00;
250 gr. di burro;
20 gr. di zucchero;
un pizzico di sale;
un cucchiaino di miele ;
1 uovo e 3 tuorli.

Crema di Mascarpone:

200 gr. di mascarpone;
2 cucchiari di zucchero;
2 tuorli d'uovo.

Decorazioni:

1 vaschetta da 300 gr. di frutta fresca;
Pasta di zucchero e cioccolato per formare gli archi.

Procedimento

PASTA FROLLA: mettere tutti gli ingredienti insieme e mescolare, creando una pallina morbida; avvolgerla nella pellicola trasparente e lasciare in frigorifero per almeno un'ora, formare con gli stampini la forma desiderata e mettere in forno a 150°C per 20 minuti.

CREMA AL MASCARPONE: prendere i tuorli d'uovo, aggiungere 2 cucchiari di zucchero e, con le fruste, sbattere il composto, aggiungere il mascarpone e rimescolare dolcemente il tutto. Infine lasciare riposare in frigorifero.

GUARNIZIONI: mettere la crema nelle barchette ottenute e aggiungere frutta fresca a piacere. Stendere il cioccolato e formare tante strisce per porle sopra le barchette.

Ricetta del territorio lecchese

TORTA MIASCIA

Chef Carlo Greppi – Ristorante Il Portichetto – Perledo (LC)

Ingredienti per 12 persone

3 mele;
150 gr di fichi secchi;
150 gr di uvetta secca;
150 gr di noci sgusciate;
100 gr di farina bianca;
300 gr di farina gialla bramata;
150 gr di zucchero;
50 cl di olio di oliva o semi;
3 panini raffermi;
½ lt di latte.

Procedimento

Mettere a bagno il pane nel latte e stemperarlo con una frusta.

Aggiungere le mele tagliate a dadini non troppo piccoli, l'uvetta, le noci, i fichi tagliati a pezzetti.

Aggiungere la farina bianca e gialla, lo zucchero e l'olio e amalgamare bene il tutto.

Infarinare una teglia e versarvi il composto. Mettere in forno a 180° gradi per circa 50 minuti.



Lecco Food System



Camera di Commercio
Lecco

Ricetta del territorio lecchese

MILLEFOGLIE DI TESTINA CON VERDURINE CROCCANTI E MAIONESE DI SEDANO

Chef Nicola Esposito - Hotel Ristorante Esposito - Barzio (LC)

Ingredienti per 6 persone

500 gr di Testina;
1 zuccina;
1 peperone giallo;
1 patata;
fagiolini q.b.;
sale e pepe q.b.;
pomodori q.b.;

Ingredienti maionese

2 uova sode;
una manciata di foglie di sedano;
5 cipolline sotto aceto;
5 cetrioli sotto aceto;
1 cucchiaino di senape in polvere;
pane raffermo q.b.;
5 capperi;
1 acciuga;
olio e aceto q.b.

Procedimento

Per la maionese di sedano

Prendere il tuorlo delle uova con un po' di mollica di pane intrisa d'aceto e amalgamare bene il tutto. Tritare finemente albume, foglie di sedano, capperi, cetrioli, cipolline e acciuga. Aggiungere il cucchiaino di senape in polvere, olio, aceto e aggiustare di sale e pepe. Unire il tutto e montare energicamente con una frusta.

Ricetta del territorio lecchese

MISSOLTINO RIVISITATO CON POLENTA E FONDUTA DI CRESCENZA

Chef Mario Bianchin - Ristorante Il Vicolo - Abbadia Lariana (LC)

Ingredienti per 4 persone

250 gr di farina mista (gialla bramata, nera saracena);
1 lt di acqua;
250 gr di crescenza;
20 gr di burro;
20 gr di farina bianca;
4/6 missoltini;
Olio extra vergine di oliva q.b.;

Aceto q.b.;
Sale e pepe q.b.;
250 cl di panna;
Insalata (lattughino, songino).

Procedimento

Scaldare l'acqua in un paiolo di rame di piccole dimensioni e salare quanto basta. Appena bolle, stemperare tutta la farina aiutandosi con un frusta per evitare di creare grumi e cuocere per circa 45 minuti mescolando il tutto.
Scaldare i missoltini su una piastra (o in microonde) e sfilettarli ancora tiepidi. Disporre i filetti ottenuti in una pirofila aggiungendo un cucchiaino di aceto e 3/4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva e lasciar macerare.
Sciogliere il burro in un pentolino, unire la farina e successivamente aggiungere la crescenza e 250 cl di panna.
Far bollire dolcemente tenendo girato il composto. Una volta cotta la polenta, creare con un mestolo delle palle da disporre sui piatti. Sempre nel piatto predisporre un piccolo letto di insalata dove porre i filetti di missoltino marinati.
Versare sulla polenta la fonduta di crescenza e servire subito.



Lecco Food System



Camera di Commercio
Lecco

Ricetta del territorio lecchese

RISOTTO AL PEPERONE ROSSO, POLVERE DI CAPPERO

Chef Theo Penati - Ristorante Pierino Penati - Viganò Brianza (LC)

Cucina Evolution - art joins nutrition

Ingredienti

75 gr di riso carnaroli
210 gr di brodo di peperone
1 gr di sale fino
130 gr di peperone rosso
15 gr di parmigiano
5 gr di olio extravergine d'oliva
7 gr di cipolla bianca
capperi sotto sale q.b.

Procedimento

Crema di peperone

Ungere il peperone con un filo di olio extravergine e adagiarlo su di una teglia da forno, cuocerlo per 35 min. a 165°C, toglierlo dal forno e riporlo in una bastardella e coprirlo con della pellicola per creare una camera calda. Lasciarlo raffreddare. Quando il peperone sarà freddo, pelarlo delicatamente, rimuovere i semi e frullarlo bene.

Brodo di peperone

Mettere a bollire 100 gr di peperone con 2 l di acqua fredda, farlo bollire a fuoco dolce per circa 2 ore, lasciar raffreddare e filtrarlo.

Polvere di capperi

Sciacquare bene sotto acqua corrente i capperi dal sale, asciugarli bene e metterli nell'essiccatoio a 35°C per 12 ore; renderli polvere con l'aiuto di un coltello affilato.

Risotto

Riporre il parmigiano grattugiato nel freezer. Far rosolare la cipolla tritata fine con 1 gr di olio a fuoco lento. Aggiungere il riso e farlo tostare finché non risulta ben caldo; aggiungere, quindi, il brodo e lasciarlo cuocere a fuoco vivo. L'ebollizione veloce del brodo agita i chicchi di riso che rilasceranno una quantità maggiore di amido, che ci servirà per una mantecazione più cremosa al termine della cottura. Dopo 7 minuti, aggiungere la crema di peperone e terminare la cottura del riso al dente. Togliere la pentola dal fuoco e mantecare con il restante olio extravergine d'oliva ed il parmigiano appena tolto dal freezer. La temperatura bassa del formaggio, ci aiuterà ad avere qualche secondo di tempo in più per la mantecazione e sarà più facile emulsionare la parte liquida del riso con il grasso del formaggio. Il risultato sarà un risotto cremoso ma con una quantità decisamente più bassa di massa grassa.

Impiattare e spolverare a piacere con la polvere di capperi.

Ricetta del territorio lecchese

PAESANA O TORTA DI PANE **Gruppo dei Rifugi lecchesi**

Ingredienti per 8 persone

3 o 4 panini secchi;
1 litro di latte;
1 pacchetto di biscotti secchi;
½ confezione di amaretti;
3 o 4 cucchiaini di cacao;
100 gr circa di zucchero;
200 gr di uvetta (ammollata in liquore);
5 fichi secchi;
1 uovo;
100 gr di pinoli;
100 gr di cioccolato.

Procedimento

Immergere il pane nel latte la sera prima. Il giorno dopo inserire tutti gli altri ingredienti e mescolare. Aggiungere alcuni pezzi di burro e infornare a 200°C per 1 ora.

Ricetta del territorio lecchese

RAGÚ DI PECORA BRIANZOLA

Associazione della Pecora Brianzola

c/o Comunità montana valle San Martino – Galbiate (LC)

Chef Riccardo Manzoni – Antica Osteria Crotto del Sergente (CO)

Ingredienti per 15 persone

2 kg di carne di Pecora Brianzola;	1 bicchiere di grappa secca;
2 gambi di sedano;	6 bacche di ginepro;
2 carote;	1 rametto di timo;
2 cipolle;	sale e pepe q.b.
700 gr di polpa di pomodori pelati;	

Procedimento

Far rosolare il sedano, la carota e la cipolla tritati con un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva.

Fare appassire, unire la carne passata al tritacarne e lasciarla colorare.

Bagnare con la grappa e lasciare evaporare; unire i pomodori pelati passati al setaccio, le bacche di ginepro, il timo e lasciar cuocere per 2 ore circa, bagnando ogni tanto con del brodo di carne. Aggiustare di sale e pepe.

Ricetta del territorio lecchese

RISOTTO AI LAMPONI

Azienda agricola Val Sole – Valmadrera (LC)

Ingredienti per 4 persone

350 gr di riso,
120 gr di lamponi;
100 gr di panna;
40 gr di burro;
1 cipolla;
vino bianco secco q.b.;
1 lt di brodo;
sale e pepe q.b.

Procedimento

Soffriggere il burro e la cipolla per circa 10 minuti, aggiungere il riso e bagnarlo con il vino.
Frullare i lamponi con la panna e unirli al riso con un mestolo di brodo bollente.
Cuocere per circa 20 minuti aggiungendo brodo se necessario.

Ricetta del territorio lecchese

SCAPINASC CROCCANTE DI LUCCIO SU VELLUTATA DI CIPOLLE E PATE' DI TROTA AFFUMICATO

Chef Morena Maci – Ristorante Bar Sole – Galbiate (LC)

Ingredienti per 6 persone

PASTA RAVIOLO: 150 gr. di farina di grano saraceno; 200 gr. di farina 00; 5 gr. di lievito di birra; acqua qb.; latte qb.; 2 uova

FARCITURA: 20 gr. di uvetta; 50 gr. di noci; 20 gr. di nocciole; 120 gr. di polpa di luccio; 10 ml. di vino bianco

VELLUTATA: 200 gr. di cipolla bianca; 15 gr. di patate; 10 gr. di burro; 15 gr. di roux bianco; 75 gr. di brodo di verdure; 50 gr. di panna liquida

GUARNIZIONE: germogli; olio extravergine d'oliva q.b.

PATÉ: 6 baffe di trota salmonata; 100 gr. di lardo non speziato; 250 gr. di burro ; 1 carota; 1 costa di sedano; 2 cipollotti; 1 limone; cerfoglio q.b.; olio q.b.; cointreau q.b.; sale al lampone q.b.; trucioli di acero per affumicare.

Procedimento:

PER IL RAVIOLO: miscelare le farine e il sale; sciogliere poco lievito in acqua e nel latte tiepido e aggiungerlo alle farine ricavando un morbido impasto. Stendere finemente l'impasto ottenuto e ricavarne dei cerchi con un coppa pasta.

PER LA FARCITURA: mettere le uvette in ammollo in acqua tiepida con poco vino bianco, scolarle e strizzarle; spezzettare le noci e le nocciole e amalgamarle all'uvetta. Sfilettare la polpa di luccio e cubettarla finemente, amalgamarla al composto di noci e uvetta e condire con sale e pepe q.b.

FINITURA: su ogni cerchietto di pasta spennellare poco uovo e, al centro, aggiungere il composto di noci e luccio; ripiegare su sè stesso e formare una mezza luna. Friggere il raviolo in abbondante olio, scolare e asciugare.

PER LA VELLUTATA: affettare finemente le cipolle e rosolarle nel burro; ricoprire con brodo e aggiungere le patate molto fini; cuocere tutto per 25 minuti a fiamma media. Frullare il composto con il minipimer e aggiungere panna liquida; cuocere per altri 10 minuti. Se la vellutata non risulta abbastanza legata aggiungere 30 gr di roux bianco.

PATE': con la polpa di trota ricavare dei cubetti da cuocere in padella insieme a poco lardo, sfumare con del cointreau e, a fiamma leggera, continuare la cottura per 10 minuti. Frullare tutto molto finemente con due cubetti di ghiaccio e un cucchiaino di cointreau. Aggiungere il burro a pomata e frullare ulteriormente. Una volta ricavato il composto, stenderlo su un foglio di pellicola e rigirandolo, formare un cilindro. Abbatte il cilindro fino a che non si rassodi.

GURNIZIONI: pulire le verdure e tagliarle sottilmente; immergerle in acqua e ghiaccio per renderle croccanti. Grattare la buccia di limone con una microplane e aromatizzare con poco olio.

FINITURA: alla sinistra del piatto porre un cucchiaino di salsa su cui appoggiare il raviolo e le sue guarnizioni. Ricavare dal rotolo di patè dei cilindri, da porre alla destra del piatto. Avvicinare le guarnizioni e condire con olio al limone, sale al lampone e delle foglie di cerfoglio; successivamente affumicare il tutto.

Ricetta del territorio lecchese

STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA FUMÉ

Microbirrificio LMB - Valsassina

Ingredienti per 4 persone

4 stinchi di maiale;
2 birre Fumè da 50 cl;
erbe aromatiche fresche (rosmarino, timo, salvia, alloro, mirto) q.b.;
1 cipolla;
2 scalogni;
sale grosso q.b.;
olio q.b.

Procedimento

In una pentola grande dal fondo spesso, far rosolare nell'olio le erbe aromatiche con la cipolla e lo scalogno affettati. Aggiungere gli stinchi e farli rosolare bene a fuoco vivace su tutti i lati, sfumare con la birra, salare e abbassare la fiamma. Girare gli stinchi di tanto in tanto facendo ridurre quasi completamente la birra. Verificare la cottura infilzando uno stinco con una forchetta: se questo non rilascia acqua è pronto. Alzare la fiamma e far rosolare gli stinchi per circa 2 ore. Si consiglia di servire con un contorno di verdure cotte.

Ricetta del territorio lecchese

INVOLTINI DI PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO

Chef Claudio Prandi – Azienda Marco d'Oggiono Prosciutti – Oggiono (LC)

Ingredienti per 4/5 persone

2 melanzane viola tagliate a fette sottili;

300 gr. di prosciutto crudo Marco d'Oggiono a fette sottili;

2 mozzarelle di bufala freschissime;

40 gr. di olio extravergine delicato;

1 mazzetto di basilico fresco;

sale e pepe q.b.

Procedimento

Adagiare le fette di melanzana ben stese in uno scolapasta salandole leggermente e attendere per 20 min.

Scaldare una padella antiaderente con olio e cuocere tutte le fettine di melanzane per 30

secondi finché assumano un colore dorato. Toglietele dalla padella e sistemarle in un piatto con carta assorbente.

Tagliare le mozzarelle a bastoncini abbastanza spessi in modo da ottenere 15 pezzi circa. Stendere le fette di prosciutto

sopra una pellicola. Adagiare su ogni fetta la melanzana e la mozzarella; arrotolare gli involtini e fermarli con uno

stecchino. Metterli in frigo per almeno 30min. Versare in un piatto di portata un filo d'olio, al centro aggiungere un

ciuffetto di basilico e sistemarvi gli involtini, decorandoli con altro basilico tagliato a la julienne.

Infine aggiungere altro olio. Questo piatto è ottimo anche servito tiepido: mettere gli involtini 3 min.

in forno caldo e lasciare fondere la mozzarella. Servire come quello freddo.

Ricetta del territorio lecchese

TORTINO DELLE FESTE O MIASCIA

Chef Nicola Esposito - Hotel Ristorante Esposito - Barzio (LC)

Ingredienti per 6 persone

150 gr di zucchero semolato; 125 gr di burro; 225 gr di farina di frumento tipo 00;
75 gr di farina di granoturco; 2 uova;
30 gr di uva americana oppure uva sultanina; 50 gr di fichi secchi;
30 gr di noccioline secche; 200 gr di mele golden; 70 gr di pere fresche senza buccia;
16 gr di lievito vanigliato (1 bustina); 2 gr di sale da cucina; 40 gr di latte parzialmente scremato.

Procedimento

Mischiare il burro con lo zucchero e unire le uova una alla volta.

Incorporare le farine setacciate con lievito e sale.

Aggiungere i fichi tagliati a pezzi, le mele e le pere sbucciate e tagliate grossolanamente.

Tritare le noci, nocciole e l'uvetta eventualmente ammorbidita in acqua tiepida.

Amalgamare il tutto aggiungendo del latte se necessario.

Cuocere per 10 minuti a 160° C e poi altri 40 minuti a 180°C.

Decorare a piacere il piatto.

Ricetta del territorio lecchese

INVOLTINI DI FILETTI DI LAVARELLO RIPIENI ALLE VERDURINE

Chef Ferruccio Castelli – Ristorante Montecodeno – Varenna (LC)

Ingredienti per 6 persone

6 lavarelli di 250/300gr cad da fare a filetti

Per il ripieno: 12 fette di pan carrè

2 rossi d'uovo

1 bicchiere di brodo di pesce

60 gr. parmigiano grattugiato

1 spicchio di aglio

15 cl di olio di oliva di Perledo

50 gr. di burro

prezzemolo tritato, sale e pepe q.b.

100 gr. carote tagliate à la julienne

100 gr. porri tagliati à la julienne

Procedimento

Passare il pan carrè al setaccio. Mettere una padella sul fuoco con un poco di olio e di burro, lo spicchio d'aglio e tostare. Togliere l'aglio e aggiungere il pan carrè tritato per una leggera tostatura; porlo in una terrina aggiungendo i rossi d'uovo, il formaggio, il prezzemolo tritato, il brodo, sale e pepe q.b. e formare un impasto omogeneo.

Predisporre i filetti su un piano per fare gli involtini con l'impasto preparato precedentemente. Tostare le verdure con un filo di olio e burro.

In una pirofila imburrata porre gli involtini con le verdure; far cuocere in forno a convenzione-vapore per circa 10 minuti e servire accompagnati con polenta.

Per la polenta: in un paiolo di rame portare ad ebollizione 1 litro di acqua e quindi salarla, aggiungere a pioggia gr. 200 di farina gialla fioretto, cuocere per 40 minuti e infine aggiungere un po' di formaggio locale e burro.

Ricetta del territorio lecchese

LAVARELLO IN LEGGERO CARPIONE

Chef Alex Biavaschi – Ristorante San Martino – Cassina Valsassina (LC)

Ingredienti per 6 persone

12 filetti di lavarello squamati
6 cipolle rosse
3 cipolle bianche
3 carote
1 gambo di sedano

1/3 di vino bianco
1/3 di aceto di vino bianco
1/3 di brodo vegetale

Procedimento

Per iniziare pelare le cipolle rosse e metterle a cuocere in acqua e zucchero, quando saranno ammorbidite frullare come per fare una confettura, ma il risultato dovrà necessariamente essere più liquido perché il composto andrà messo in freezer.

Formare il carpione con le carote, il sedano e le altre cipolle; cuocere il composto ottenuto nel mix di vino, aceto e brodo, fino ad ottenere una salsa.

Scaldare in una padella un filo d'olio di oliva e mettere i filetti dalla parte della pelle senza mai girarli. Aggiungere la salsa a specchio nel piatto adagiando i filetti e formando sopra un quenelle di gelato di cipolla rossa ricordando di utilizzare i contrasti caldo-tiepido-freddo per la salsa e dolce-salato.

Ricetta del territorio lecchese

LEPRE IN SALMÌ E POLENTA (LA LEGUR C'È SCAPADA MO LA PEL LA LASADA CHE!) **Chef Fiorella Ripamonti – Osteria Bar Sala – Calco (LC)**

Ingredienti per 6 persone

1200 gr. di lepre
vino rosso q.b.
1 cipolla
1 carota

1 gambo di sedano
spezie (alloro, chiodi di garofano e ginepro) q.b.
1 lt di brodo di carne
2/3 cucchiari di gelatina di ribes

Procedimento

Per la marinata tagliare a pezzi la carota, il sedano, la cipolla, l'alloro, i chiodi di garofano, il ginepro e aggiungere il tutto in un contenitore insieme a del vino rosso. Tagliare la lepre a pezzi e immergerla nella marinata. Lasciare a riposo tra le 12 e le 18 ore. Scaldare in un tegame l'olio e deporre i pezzi scolati e asciugati della lepre. Rosolare bene con le verdure della marinata. Sfumare con il vino rosso e portare a cottura aggiungendo, se necessario, il brodo. A fine cottura aggiungere ribes in gelatina. Servire ben caldo con polenta.

Ricetta del territorio lecchese

PACCHERI RIPIENI DI LAVARELLO SU CREMA DI ZUCCHINE ALLA MENTA **Chef Filippo Pasetto – Il Giardinetto di Mandello del Lario – Mandello del Lario (LC)**

Ingredienti per 6 persone

24 gr. di paccheri
500 gr. di filetto di lavarello
1 scalogno
2 rametti di timo fresco
4 o 5 zucchine
1 cipolla

1 lt brodo vegetale
8/10 foglie di menta fresca
olio extravergine d'oliva q.b.
sale e pepe q.b.
1 bicchiere di vino bianco

Procedimento

Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata, quindi scolarli ed immergerli in acqua fredda e ghiaccio per almeno 30 minuti. Scolarli e mescolarli delicatamente con un filo d'olio facendo attenzione a non romperli. Tagliare à la julienne lo scalogno, farlo soffriggere con un cucchiaio d'olio in una padella larga, quindi aggiungere i filetti di lavarello precedentemente privati di pelle e lisce. Bagnare con il vino bianco, aggiungere il timo fresco sfogliato, salare e pepare a piacere. Quindi farlo raffreddare, frullarlo e metterlo in una sac à poche. Tagliare le zucchine a pezzi in una casseruola. Far soffriggere la cipolla à la julienne con un cucchiaio di olio, aggiungere le zucchine e bagnare con un po' di brodo vegetale. Far cuocere fino a quando le zucchine si sfaldano, quindi frullare con il minipimer, salare, pepare e aggiungere la menta fresca sminuzzata. Riempire i paccheri con il lavarello, quindi infornarli in una teglia, coperti con la pellicola di alluminio per 10/15 minuti a 120/140°C.

Descrizione di Accompagnamento

Su un piatto mettere 3/4 cucchiaini di crema di zucchine, se risulta liquida farla ridurre sul fuoco fino alla densità desiderata, quindi adagiarvi sopra i paccheri, finire con un filo di olio crudo e servire.

Ricetta del territorio lecchese

TERRINA DI PESCE DI LAGO CON OLIO EXTRA VERGINE DI VEZIO **Chef Carlo Greppi – Ristorante Portichetto di Vezio – Perledo (LC)**

Ingredienti per 6 persone

400 gr di filetto di cavedano
200 gr di filetto di lavarello
200 gr di filetto di trota salmonata
1 albume
1 pomodoro

1 ciuffo di prezzemolo
erba cipollina q. b.
burro q. b.
4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva di Vezio
sale e pepe q. b.

Procedimento

Mettere il cavedano tagliato a pezzetti nel vaso del frullatore con l'albume dell'uovo e un pizzico di sale e pepe. Frullare fino ad ottenere un composto omogeneo; tagliare quindi a listarelle il lavarello e le trote.

Imburrare 6 terrine monoporzioni. Fare un primo strato con le listarelle di trota; farne un secondo con il composto ottenuto dal cavedano ed un terzo con le listarelle di lavarello. Continuare alternando gli strati fino ad esaurimento.

Successivamente coprire le terrine con la carta stagnola e metterle a bagnomaria per 50 minuti in forno già caldo a 180°C.

Nel frattempo pelare il pomodoro e ridurre la polpa a dadini togliendo i semi.

In una ciotola emulsionare 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, sale, pepe ed erbe aromatiche tritate finemente q.b.

A fine cottura lasciare intiepidire le terrine, irrorare con la preparazione emulsionata e aggiungere qualche dadino di pomodoro.

Ricetta del territorio lecchese

TORTA DI GRANO SARACENO

Chef Carlo Greppi – Ristorante Portichetto di Vezio – Perledo (LC)

Ingredienti per 6 persone

190 gr di burro

190 gr di zucchero

1 scorza di limone

4 uova

190 gr di granella di nocciole

110 gr di farina di grano saraceno

80 gr di farina bianca

sale q.b.

400 gr di marmellata di mirtilli

zucchero a velo q. b.

Procedimento

Lavorare a crema lo zucchero con i tuorli, la scorza di limone e il burro ammorbidito.

Montare a neve le chiare delle uova con un pizzico di sale.

Aggiungere alla crema la farina bianca e di grano saraceno setacciata, il bianco dell'uovo montato a neve e la granella di nocciole. Mescolare adagio per evitare che la neve si smonti e aggiungere una bustina di lievito setacciata.

Preparare una teglia infarinata e versare il preparato. Infornare a forno caldo a 170 gradi per 40 minuti.

Far raffreddare la torta e tagliarla a metà per farcirla con la marmellata e in ultimo coprirla col zucchero a velo.

Ricetta del territorio lecchese

ZUPPA DI LAVARELLO RIVISITATA

Chef Mario Nasazzi – Ristorante Cavatappi di Varenna – Varenna (LC)

Ingredienti per 6 persone

600gr di Filetto di lavarello

100gr di Sedano

150gr di Porri

50gr di Scalogno

150gr di Pomodori

20gr di Prezzemolo

15 Pistilli di Zafferano

6 Rametti di Timo

600 gr di pasta sfoglia

1,5 l di brodo di Pesce

Olio Extravergine q.b.

Procedimento

Fare appassire in una casseruola il sedano, le carote e i porri tagliati à la julienne con olio extravergine. Aggiungere il brodo di pesce e lo zafferano; lasciare bollire 5 minuti e aggiustare di sale e pepe. In 6 zuppe da porzione, sistemare i filetti di lavarello insaporiti di sale e pepe tagliati a strisce di circa 1cm, aggiungere i pomodori sbucciati e tagliati à la julienne e un rametto di timo. Mettere nelle zuppe il brodo con le verdure; chiuderle con un disco di pasta sfoglia e spennellare i dischi con l'uovo sbattuto. Infornare a 220°C per circa 15 minuti. Durante la cottura si formerà una cupola dorata.