

Primi Piatti

Casonsei alla Bergamasca

Ingredienti e dosi per circa 1 kg di pasta

Per la pasta:

800gr farina tipo 00, 200 gr semola di grano duro, n. 3 uova intere, acqua q.b.

La sfoglia dovrà essere tirata, non trafilata, ad uno spessore massimo di 0.6 mm. Il disco del casoncello deve avere il bordo liscio. Il diametro del disco può variare da un minimo di cm. 6 ad un massimo di cm. 8.

Per il ripieno:

250 gr di pane comune secco grattugiato o ammolato nel latte, n. 2 uova, 150 gr formaggio Grana Padano, 300 gr macinato base per il salame, 200 gr carne bovina arrostita, 10 gr amaretti, 20 gr uva sultanina, n. 1 pera spadona o abate, spezie q.b. (noce moscata, cannella, pepe bianco o nero), scorza di limone q.b., aglio e prezzemolo q.b.

Preparazione:

Preparare il ripieno dorando un po' di cipolla in un tegame con del burro, quindi unire la salsiccia o macinato base per il salame e per ultimo la carne arrostita a fare insaporire.

Amalgamare l'impasto in un recipiente e mettere gli altri ingredienti con un pizzico di sale.

Preparare in anticipo la pasta per poi lasciarla riposare per circa un'ora.

Predisporre una sfoglia e ritagliare dei dischi di diametro di circa 6-8 cm., piegare il disco sul ripieno, chiudere il bordo, ripiegare la parte ripiena sul bordo e pressare leggermente al centro.

Lessare in acqua bollente salata. A cottura avvenuta, scolarli e metterli su una fondina cospargendoli con il formaggio Grana grattugiato; condirli con il burro fuso, pancetta e salvia.

Vino consigliato: Valcalepio Rosso – Riera Rosso

Scarpinocc di Parre

Ingredienti e dosi per circa 1 kg di pasta

Per la pasta:

1 kg farina tipo 00, n. 2 uova, 40 gr burro a temperatura ambiente, latte q.b.

Per il ripieno:

700 gr formaggio Grana Padano grattugiato, 350 gr pane grattugiato, 40 gr aglio tritato finemente, 30 gr burro, un pizzico di spezie (semi di coriandolo, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, macis, anici stellati), 5 gr sale fino, n. 4 uova intere, latte q.b.

Preparazione:

In una terrina mescolare il formaggio ed il pane grattugiato con le spezie. In un tegame far sciogliere il burro unendovi l'aglio ed il prezzemolo finemente tritati.

Stendere la pasta e ricavarne dei dischetti del diametro di 6-8 cm. Adagiare su ogni dischetto un pezzo di ripieno 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 di una caramella.

Cuocerli in abbondante acqua salata, scolarli, disporre gli "Scarpinocc" su un piatto, cospargerli con Grana Padano grattugiato e condirli con burro e salvia ben cotti.

Vino consigliato: Schiava della Bergamasca

Secondi Piatti

Uccelletti Scappati

Ingredienti.

500 gr di fette di carne tagliata sottile, 100 gr di pancetta a fette, 50 gr di burro, foglie di salvia, sale, stuzzicadenti.

Preparazione:

Battete bene le fettine di carne; in ognuna mettete una fetta di pancetta, del burro ed una foglia di salvia, dopo averla cosparsa di sale. Avvolgete le fettine e fermatele con gli stuzzicadenti. Fatele cuocere nel burro, a fuoco ardente.

Vino consigliato: Valcalepio rosso – Riera Rosso

Pasticcio di polenta

Ingredienti per sei persone

Ingredienti:

Una buona polenta bergamasca, 300 gr di Formai de Mut, 50 gr di burro.

Preparazione:

Lasciate raffreddare la polenta e tagliatela quindi a fette regolari; tagliate a fette sottili anche il Formai de Mut.

Imburrate una teglia e disponetevi sul fondo prima uno strato di polenta poi uno strato di Formai de Mut e infine, qualche fiocco di burro. Coprite il tutto con un'ultima serie di fette di polenta e un po' di burro.

Fate cuocere in forno caldo fino a quando la polenta diventa dorata.

Vino consigliato: Valcalepio Bianco – Riera Bianco – Chardonnay della Bergamasca

Bollito in salsa Rustica

Ingredienti per sei persone

Ingredienti:

18 filetti di persico del Lago d'Iseo, 150 gr di Formai de Mut fresco (60 gg), 150 gr di salsa di pomodoro, 100 gr di farina bianca, uno spicchio d'aglio, un bicchiere di grappa al ginepro, sale, burro, olio d'oliva e timo.

Preparazione:

Stendete i filetti di persico sul tavolo di lavoro, salate poco. Aggiungete una fettina di formaggio, arrotolate e fermate con uno stecchino, quindi infarinate.

In una padella scaldate bene l'olio e il burro, rosolate gli involtini e infine fiammeggiate con la grappa. Aggiungete quindi il pomodoro e il timo.

Servite con medaglioni di polenta.

Vino consigliato: Valcalepio bianco – Riera Bianco - Chardonnay della Bergamasca

Polenta Cunsada

Ingredienti:

500 gr di farina di mais, un quarto di litro di latte, acqua, 200 gr di formaggio branzi, 50 gr di burro, salvia.

Preparazione:

Fate la polenta con della buona farina di mais, il latte e l'acqua leggermente salata. Lasciatela raffreddare un poco e tagliatela a fette. Disponete sopra ogni fetta del formaggio tagliato fine, poi condite col burro versato e salvia

Vino consigliato: Valcalepio Rosso – Riera Rosso

Polenta Taragna

Ingredienti per sei persone

Ingredienti:

500 gr di farina di mais o di grano di saraceno, 1,5 lt di acqua, 400 gr di Branzi, 100 gr di burro, alcune foglie di erba salvia (facoltativo), sale.

Preparazione:

Portate ad ebollizione l'acqua con un cucchiaino di sale grosso, quindi versatevi la farina. Rimescolate in continuazione e, a cottura quasi ultimata, dopo circa un'ora, togliete il paiolo dal fuoco, aggiungendovi il burro tagliato a fette e il formaggio a dadini. Rimettete ancora il paiolo sul fuoco per circa cinque minuti e continuate a mescolare.

Servitela ben calda in fondine, irrorando con il burro rimasto che avrete fatto sciogliere in un tegame con la salvia.

Curiosità: la taragna è un tipico piatto della Valtellina e dell'Alta Valle Brembana. La sola differenza sta nel formaggio: nella Bergamasca viene utilizzato il Branzi mentre in Valtellina il Bitto.

Vino consigliato: Riera Rosso – Giuramento Rosso

I Dolei

Polenta e Osèi de la Bergamasca

Ingredienti e dosi per circa 2 kg di prodotto finito

Ingredienti:

Pan di Spagna: 390 gr di zucchero, 320 gr di uova, 150 gr di tuorli, 320 gr di farina, 130 gr di fecola, 15 gr di miele, mezzo cucchiaino di caffè, lievito per dolci.

Crema di Burro al Cioccolato: 500 gr di burro, 200 gr di cioccolato bianco fuso, 50 gr di Rum, 50 gr di nocciole.

Crema di Burro: 200 gr di albume, 50 gr di zucchero, 600 gr di burro, 100 cl di alcool.

Preparazione:

Per il Pan di Spagna: montate lo zucchero e il miele con le uova, aggiungere la farina, la fecola e il lievito. Quando il composto risulterà omogeneo, versatelo in stampi imburrati a forma di mezza sfera. Cuocere a 200° circa per 20/30 minuti.

Per la crema di burro al cioccolato e nocciola: montate il burro con il cioccolato bianco fuso e alla fine aggiungete la pasta di nocciole e il rum.

Per lo zucchero cotto: inumidire lo zucchero con l'acqua, aggiungete il glucosio e cuocete fino alla temperatura di 120°.

Per la crema di burro: montate l'albume a neve, aggiungete lo zucchero cotto e lasciate raffreddare. Incorporate nel burro precedentemente montato a crema. Tagliate a metà la semisfera di Pan di Spagna, bagnate con curaçao, farcite con la crema di burro al cioccolato e nocciole. Ricomponete la mezza sfera. Spalmare la parte superiore con, la crema di burro e ricoprite il tutto con una sfoglia di marzapane giallo. Spolverate la polenta con zucchero cristallino giallo. Al centro spalmate la passata di albicocche. Sulla passata, aggiungete i cubetti di cedro candito, alternandoli, a mo' di spiedo, con gli uccelli di marzapane al cioccolato, lucidati con la rimanente passata di albicocche, alla quale si è aggiunta una spolverata di cacao.

Vino consigliato: Moscato giallo della Bergamasca – Valcalepio Moscato Passito

Torta del Donizetti

Dedicata al grande musicista bergamasco Gaetano Donizetti

Ingredienti:

320 gr di burro, 1350 gr di zucchero, otto tuorli d'uovo, quattro albumi, 50 gr di farina, 120 gr di fecola, 100 gr di albicocche, 100 gr di ananas.

Preparazione:

Montate il burro insieme a 120 gr di zucchero, aggiungete i tuorli uno alla volta e amalgamate bene con i rimanenti 15 gr di zucchero ed incorporate lentamente al composto precedente. Aggiungete gradualmente la farina, la fecola e quindi i canditi di

albicocca e ananas, insieme agli aromi di maraschino e vaniglia.

Imburrate uno stampo a corona per ciambella del diametro di 24/26 cm, versatevi il composto, mettetelo in forno a 180° per circa 40 minuti.

Lasciate raffreddare e spolverate con zucchero a velo.

Vino consigliato: Moscato Giallo della Bergamasca – Valcalepio Moscato Passito