

il conservatorio

Periodico del Conservatorio Arti e Tradizioni Alimentari

Direzione - Redazione e Pubblicità: piazza Diaz n. 1 - Monza - Tel. 039 365019 - Fax 039 2312234 - e-mail: conservatorio@realtabrianza.it

Distribuzione gratuita

29 gennaio 2011

Spedizione in abbonamento postale

CONCORSO GASTRONOMICO PRIMO PIATTO ITALIANO

Il concorso intende mettere in risalto la portata del Primo Piatto, caratteristica della cucina italiana, attraverso le ricette più o meno note della tradizione gastronomica regionale e delle sue rielaborazioni locali. La buona facilità di approvvigionamento sul mercato di prodotti un tempo considerati "fuori stagione" ha portato a interessanti variazioni delle ricette originali, in molti casi di grande validità.

L'organizzazione del Concorso intende contribuire alla conservazione di questa grande tradizione della cucina italiana ed alla diffusione delle nuove variazioni proposte dagli "amanti dei fornelli" che non hanno altre occasioni per mettere in mostra le loro capacità.



Sabato 29 gennaio 2011
Ore 12,00

**CONCORSO GASTRONOMICO
PRIMO PIATTO ITALIANO**

**LA LOCANDA DEI MONELLI
VIA DONIZETTI 32
MONZA
TEL. 039 325637**



LE RICETTE IN CONCORSO

Le farfalle impazzite di Claudia

Ingredienti :

750 g di farfalle
 3 peperoni (metà gialli e metà rossi)
 ½ scalogno
 5 pomodori
 50g olive nere snocciolate
 75g capperi di Pantelleria
 ½ dado Knorr classico
 vino bianco secco
 1 confezione e mezza di panna da cucina
 Olio extravergine d'oliva
 Noce moscata q.b.
 Parmigiano reggiano grattugiato

Preparazione:

Far soffriggere in un tegame 5 pomodori e mezzo scalogno, 3 peperoni gialli e rossi tagliati a listarelle. Aggiungere 150g di olive nere snocciolate e 75g di capperi e mezzo dado Knorr classico. Sfumatina di Prosecco. A cottura ultimata versare un bicchiere di panna da cucina e noce moscata a piacere. Lessate 750g di farfalle e colatele al dente; ripassatele nella padella con il sughetto già pronto. Servire con un'abbondante spolverata di parmigiano.

Cannelloni di ricotta e spinaci di Graziella

ingredienti:

per la pasta: una sfoglia di pasta fresca preparata con un uovo ogni 100 g. di farina
per il ripieno: 100 g. parmigiano reggiano, 400 gr ricotta di mucca, 500 g spinaci, 2 uova, noce moscata, sale e pepe
per il sugo alla bolognese: 400 g carne macinata di manzo e lombo di suino, sedano, carota, cipolla, pomodori pelati o concentrato di pomodoro, olio, sale e pepe
per la copertura: besciamella di latte intero, burro e farina, parmigiano grattugiato

Preparazione:

Preparare il sugo alla bolognese, 2 ore di cottura a fuoco lento. Tirare la sfoglia con il mattarello e tagliarla a riquadri. Per il ripieno, mondare gli spinaci freschi, lessarli e strizzarli per bene. Tritarli finemente e porli in una ciotola assieme alla ricotta sbriciolata, la noce moscata, le uova, il pepe e il formaggio grattugiato. Amalgamare uniformemente il tutto, aggiustare di sale. Preparare la besciamella. Lessare brevemente i riquadri di pasta e porli ad asciugare su un canovaccio. Oliare una teglia, spalmare sul fondo 2-3 cucchiaini abbondanti di besciamella. Mettere al centro di ognuno di essi un cucchiaino di ripieno e arrotolare la pasta formando dei cilindri che verranno adagiati nella teglia con la parte terminale della pasta verso il basso. Coprire con il sugo alla bolognese e con la besciamella. Spolverare con il parmigiano e infornare a 200° per 20/25 minuti.

Zuppa di crespelle di Maria Grazia

ingredienti:

brodo di carne, crêpes (2-3 crêpes per ogni piatto), prezzemolo o erba cipollina tritati

preparazione:

Le crêpes devono essere fredde, meglio preparate con un giorno prima.. Arrotolarle e tagliarle a striscioline sottili, metterle nel piatto (preferibilmente caldo) e versare un mestolo di brodo molto caldo. Aggiungere prezzemolo o erba cipollina tritati.

Pasta alla genovese a modo mio di Flora

ingredienti:

pasta corta (penne, rigatoni, ziti), pesto, ricotta, patate, fagiolini, pinoli, panna, parmigiano.

Preparazione:

Preparare il pesto ligure secondo la ricetta preferita (del Levante, del Ponente, di Genova, della Spezia). Tagliare le patate a pezzi piccoli. Lessare i fagiolini e le patate. Cuocere la pasta lasciandola leggermente indietro di cottura. Condire la pasta con il pesto, i fagiolini, i pinoli e le patate. Ammorbidire la ricotta con la panna, se occorre con un po' d'acqua di cottura della pasta. Imburrare una teglia e coprire il fondo con qualche cucchiaino di ricotta. Stendere parte della pasta condita, aggiungere ancora ricotta, fare un altro strato di pasta condita. Ultimare con la ricotta, spolverare con il parmigiano grattugiato e fiocchi di burro o olio e.v. Infornare a 180° per 30 minuti.

LE RICETTE IN CONCORSO

JOTA di Giuseppe

ingredienti:

500 g di crauti acidi, 200 g di fagioli, 4 patate, 2 foglie di alloro, cumino, 4 spicchi di aglio, sale, pepe, olio, farina.

Preparazione:

La sera prima mettere i fagioli a bagno in acqua fredda, poi lessarli in brodo vegetale con 2 foglie di alloro. Rosolare nell'olio 2 spicchi di aglio schiacciati fino a doratura, eliminare l'aglio, aggiungere i crauti e coprirli a raso con acqua. Aggiungere un pizzico di cumino, sale e pepe. Far consumare a fuoco lento per circa 1/2 ora.

Tagliare le patate a pezzetti, aggiungerle al brodo e fagioli, e proseguire la cottura per 15 minuti. Togliere dal fuoco e passare fagioli e patate fino ad ottenere una purea omogenea. Aggiungere la purea così ottenuta ai crauti preparati in precedenza.

A parte soffriggere i rimanenti spicchi di aglio schiacciati in 1 – 2 cucchiaini di olio. Eliminarli una volta dorati. Stemperare nell'olio la farina mescolando attentamente per evitare la formazione di grumi. A tostatura avvenuta aggiungere la farina alla minestra.

Aggiungere di sale e pepe e servire calda accompagnata da crostini di pane.

Varianti: rosolare della pancetta affumicata tagliata a dadi insieme all'aglio prima di aggiungere i crauti; aggiungere alla minestra delle costine di maiale affumicate; aggiungere alla minestra dell'orzo lessato a parte.

Pasticcio di lasagne ai funghi di Marinella

ingredienti:

per la pasta: una sfoglia di pasta fresca preparata con un uovo ogni 100 g. di farina

per la farcitura: funghi freschi coltivati (prataioli o pioppini), aglio, olio e.v., prezzemolo

per la copertura: besciamella di latte intero, burro e farina; parmigiano grattugiato

preparazione:

pulire i funghi, lavarli e tagliarli a fettine. Rosolare in olio uno spicchio d'aglio, aggiungere i funghi e portare a cottura a tegame coperto aggiustando di sale e pepe. Spolverare con il prezzemolo tritato. Tirare la sfoglia con il mattarello e tagliarla a riquadri.

Preparare la besciamella.

Lessare brevemente i riquadri di pasta e porli ad asciugare su un canovaccio. Oliare una teglia, spalmare sul fondo 2-3 cucchiaini abbondanti di besciamella. Fare uno strato di pasta, un leggero strato di besciamella, aggiungere i funghi e una spolverata di parmigiano. Proseguire con gli strati di pasta e di funghi, ultimare con uno strato di pasta e rifinire con besciamella e parmigiano grattugiato. Infornare a 200° per 20/25 minuti.

Importante: parmigiano stagionato 24-30 mesi e olio e.v. pugliese.

Pasticcio di lasagne di magro di Antonia

ingredienti:

per la pasta: una sfoglia di pasta fresca preparata con un uovo ogni 100 g. di farina

per la farcitura: zucchine, cipolla, olio e.v.

per la copertura: besciamella di latte intero, burro e farina; parmigiano grattugiato

preparazione:

pulire le zucchine e tagliarle a pezzi piccoli. Stufare in olio e acqua la cipolla affettata, aggiungere le zucchine e portare a cottura a tegame coperto aggiustando di sale e pepe.

Tirare la sfoglia con il mattarello e tagliarla a riquadri.

Preparare la besciamella.

Lessare brevemente i riquadri di pasta e porli ad asciugare su un canovaccio. Oliare una teglia, spalmare sul fondo 2-3 cucchiaini abbondanti di besciamella. Fare uno strato di pasta, un leggero strato di besciamella, aggiungere le zucchine e una spolverata di parmigiano. Proseguire con gli strati di pasta e di zucchine, ultimare con uno strato di pasta e rifinire con besciamella, zucchine e parmigiano grattugiato. Infornare a 180° per 30 minuti.

Importante: parmigiano stagionato e olio e.v. pugliese o toscano.

OTE - CONVOCAZIONI - COMUNICAZIONI - APPUNTAMENTI - NOTE - CON



Piatti in concorso Edizione 2009

**Direzione, Redazione
Amministrazione**

Piazza Diaz, 1 - Monza

il conservatorio

Tel. 039/365019 - Fax 039/2312234

Direttore Responsabile

Luigi Moretti

Segreteria di Redazione

Monica Bua, Tina Astori

Comitato di redazioneGiuseppe Astori (redattore capo)
Raffaele Cascella, Abramo Castelli,
Alfonso Criscuolo, Titti Gaiani,
Michele Leggero, Gianfranco Magrini,
Ferruccio Mori, Pia Pasquini,
Corrado Tomassini.**Impaginazione, fotocomposizione e
stampa a cura della segreteria****APPUNTAMENTI 2011****Riunioni Consiglio Direttivo**

2° martedì di ogni mese ore 18,00

Finidam p.za Diaz 1 - Monza

11 gennaio

8 febbraio

8 marzo

12 aprile

10 maggio

14 giugno

12 luglio

13 settembre

11 ottobre

8 novembre

13 dicembre

Pranzi e Incontri30/01/2011
Edizione 2011 Concorso Gastronomico
Primo piatto Italiano26/02/2011
"La cultura nella cucina povera in inverno"30/04/2011
"La cultura nella cucina povera in primavera"28/05/2011
Il CATA e la "Fiera di Monza"25/06/2011
"La cultura nella cucina povera in estate"24/09/2011
Incontro Conviviale / brunch26/11/2011
"La cultura nella cucina povera in
autunno"