

Spazio per Una foto di "mangiare a Legnano"

lib007-mangiare a Legnano indici-BiblioV2

lib008-01-mangiare a Legnano-
xxxxxx parole, versione del gio 2026-02-19
il sito: www.redigio.it/BiblioV/indici-BiBlioV2.html
aggiornato il gio 2026-02-19

redigio.it/BiblioV2/lib008-01-mangiare-Legnano.mp3 - Sua maesta'
il risotto e il risotto con le verze.
lib008-01-mangiare-Legnano.mp3 - il risotto

lib008-01-mangiare-Legnano

indici

lib008-01-mangiare-Legnano - Questo testo celebra il risotto allo zafferano come l'indiscusso sovrano della cucina milanese, ripercorrendo la sua evoluzione da leggenda popolare a pilastro della gastronomia storica.

lib008-02-mangiare-Legnano - sulle tavole milanesi e quindi anche legnanesi è impossibile che possa mancare sua maestà il risotto. Il territorio di Milano è era letteralmente circondato di risaie da cui si ricava l'alimento principe dei teschi cittadini.

lib008-03-mangiare-Legnano - Ed eccoci a una curiosa e dimenticata ricetta milanese con il riso. Riso e verze.

lib008-03-mangiare-Legnano - Risotto alla milanese. - Il risotto alla milanese, spesso chiamato semplicemente "risotto giallo", è considerato il sovrano indiscusso delle tavole milanesi e del territorio circostante.

lib008-04-mangiare-Legnano - Storia dello zafferano. - La storia dello zafferano, strettamente legata alla tradizione culinaria milanese, oscilla tra affascinanti leggende e testimonianze storiche documentate che ne attestano l'uso come simbolo di prestigio e ingrediente tecnico.

lib008-05-mangiare-Legnano - Tradizione culinaria ambrosiana. - La tradizione culinaria ambrosiana ha il suo fulcro indiscusso nel riso, un alimento che definisce l'identità gastronomica di Milano e del suo territorio, storicamente circondato da vaste risaie. Il protagonista assoluto di questa tradizione è il risotto giallo, considerato un capolavoro imperituro della cucina locale.

lib008-06-mangiare-Legnano - Evoluzione delle ricette. - L'evoluzione delle ricette legate al riso, e in particolare al risotto alla milanese, mostra un passaggio affascinante da

preparazioni medievali a tecniche moderne e innovative.

lib008-07-mangiare-Legnano - Cucina tipica legnanese. - La cucina tipica legnanese è profondamente legata alla tradizione milanese e ambrosiana, condividendone gli ingredienti principe e la storia.

lib008-01-mangiare-Legnano

lib008-01-mangiare-Legnano - Questo testo celebra il risotto allo zafferano come l'indiscusso sovrano della cucina milanese, ripercorrendo la sua evoluzione da leggenda popolare a pilastro della gastronomia storica.

Questo testo celebra il risotto allo zafferano come l'indiscusso sovrano della cucina milanese, ripercorrendo la sua evoluzione da leggenda popolare a pilastro della gastronomia storica. Il racconto ha inizio nel XVI secolo con la curiosa vicenda di un mastro vetraio del Duomo che, quasi per scherzo o gelosia, introdusse il colore dorato dei suoi pigmenti in un banchetto nuziale. L'autore analizza poi la trasformazione tecnica della ricetta, documentando come la preparazione si sia raffinata nei secoli, passando da un riso bollito condito con spezie e zucchero alla moderna tecnica di cottura lenta con brodo. Infine, la narrazione esplora la versatilità del riso nella cultura locale, citando reinterpretazioni artistiche contemporanee, metodi tradizionali per recuperare gli avanzi e ricette rustiche che ne confermano il legame indissolubile con il territorio.

lib008-02-mangiare-Legnano - sulle tavole milanesi e quindi anche legnanesi è impossibile che possa mancare sua maestà il risotto. Il territorio di Milano è era letteralmente circondato di risaie da cui si ricava l'alimento principe dei teschi cittadini.

sulle tavole milanesi e quindi anche legnanesi è impossibile che possa mancare sua maestà il risotto. Il territorio di Milano è era letteralmente circondato di risaie da cui si ricava l'alimento principe dei teschi cittadini. Il riso protagonista di uno dei più imperituri capolavori della cucina ambrosiana, il risotto giallo. E secondo la tradizione la nascita del risotto alla milanese è fatta risalire al 1574 quando l'attenzione della città era polarizzata intorno alla fabbrica del Duomo. Allora, in

costruzione si narra di un certo Valerio di Fiandra, mastro vetraio, incaricato di terminare la vetrata con gli episodi della vita di Sant'Elena. Mastro Valerio era molto sapiente nel dosare e mescolare i colori. Il suo segreto consisteva in un pizzico di zafferano che gli mescolava con oculatezza in ogni combinazione, ottenendo degli effetti smaglianti. Ma era anche un conoscitore, mangiatore e bevitore. Frequentava infatti assiduamente il Bettolino dei Preti dove si smerciava buon vino. Nel Bettolino si lecava spesso la sua bellissima figliola a cercarlo. E qui ragazza incontrò il figlio del trattore e se ne innamorò. I due si sarebbero sposati il settembre del 1574. E in occasione del pranzo di nozze l'aiutante di Mastro Valerio lasciò cadere nel risotto una presa di Sanfferano. I maligni sostengono che lo fece non certo inavvertitamente, ma con un'intenzione per gelosia allo scopo di boicottare le nozze dei due giovani, perché anche egli era innamorato della ragazza e quel che è certo è che ottenne il risultato contrario. Tutti i commensali con un po' di stupore e diffidenza di fronte all'aspetto della portata, cominciarono a servirsene e infine levarono un coro di lodi entusiastiche che consacrò la trovata del garzone. Il gesto di Picca si tramutò così in un trionfo di gusto e bontà. Così il risotto giallo era nato. Racconti, leggende che però trovano un fondamento nei documenti storici, che attestano l'uso di safferano in diverse occasioni, vuoi per dare colore ai piatti, vuoi per stupire convitati con l'ostentazione di simboli di grande ricchezza, quali appunto erano le spezie o il tuorlo dell'uovo che rimandava direttamente al concetto di oro. Nella metà del 500 Bartolomeo Scappi parla per la prima volta di vivanda di riso alla lombarda. Riso bollito è composto a strati con cacio, uova, zucchero, cannella, cervellata e pezzi di cappone. Il colore giallo è dato dalla presenza della cervellata, tipico insaccato milanese, colorato insaporito dallo zafferano. Come si può notare, il termine risotto risulta ancora del tutto sconosciuto e l'attuale tecnica di cuocere lentamente il riso, aggiungendo progressivamente il brodo è ancora ignota perché ogni ricetta inizia invariabilmente con la preparazione del riso lessato. È necessario attendere la fine del 700 perché il riso alla milanese, così come oggi è conosciuto, prenda forma. La

prima traccia viene dall'anonimo autore della oniatologia, la scienza del cibo, che titola una sua ricetta. per fare zuppa di riso alla milanese. E qui il riso, le sate in acqua salata alla quale in bollitura si aggiunge un buon pezzo di burro, è condito con cannella, parmigiano grattugiato e sei tuorli d'uovo per fargli acquisire un bel colore giallo. Nel libretto L'arte di fare la cucina di un buon gusto, il riso viene soffritto in due onces di burro e un pizzico di cipolla tritata prima di bagnato con un bicchiere di latte e insaporito con delle spezie. E la ricetta definitiva completa la sua formulazione finale ci conduce all'inizio dell'8 ed è citata nel cuoco moderno di un certo L non nominato in più. Stampato a Milano nel 1809, testo di estremo interesse per la storia della gastronomia milanese in cui con il nome di riso giallo in padella si descrive la cottura del riso saltato precedentemente in un soffritto di burro, cervellata, midolla, cipolla, aggiungendo progressivamente brodo caldo nel quale sia stato stemperato dello zafferano. Infine, giungiamo al 1829 quando Felice Luraschi, celebre cuoco milanese, fa stampare il suo Nuovo cuoco milanese economico. Qui l'antico riso giallo diventa risotto alla milanese giallo, completo di grasso e midle dubue, zafferano e noce moscata bagnata con brodo, insaporito con quella cervellata di medioevale memoria e con formaggio grattugiato. E ci piace, Ducis in fondo, ricordare il virtuosissimo di un altro grande cuoco milanese Qualtiero Marchesi che al cumine della sua esperienza di vate italiano della Novel Cuisine si inventò sul finire degli anni 70 una versione del risotto alla milanese dove il giallo evocativo Otello Zafferano era sostituito da una più concreta e per nulla simbolica foglio d'oro. Per amor di curiosità citiamo anche il risotto blu inventato degli anni 70 dal pittore lombardo Roberto Crippa che sostituì lo zafferano con l'attrettante nuoco blu di metilene. Che i milanesi prediligono il risotto lo si deduce anche dalle due ricette che ne riutilizzano gli avanzi. Il ris barvottin, cioè riso cotto che si rifrigge nel burro con cipolla e formaggio e il celebribo risotto al salto nel quale gli avanzi vengono schiacciati fino a prendere la forma di un tortino che poi si mette in una padella con il burro sfrigolante, lo si lascia cuocere senza toccarlo finché non forma una bella crosta croccante. Quindi lo si rivolta e quando la crosta si è

formata anche dall'altra parte lo si spolverizza di grana diano grattugiato e lo si serve sempre caldissimo in tavola.

lib008-03-mangiare-Legnano - Ed eccoci a una curiosa e dimenticata ricetta milanese con il riso. Riso e verze.

Ed eccoci a una curiosa e dimenticata ricetta milanese con il riso. Riso e verze. Gli ingredienti: una dose per quattro persone. Riso vialome vialone 200 g. Brodo di carne 1 l,2. Pomodori da sugo 200 g, il lardo 30 g, burro 50 g, una mezza verza, prezzemolo, aglio, parmigiano grattugiato e ed eccoci la preparazione. Scottare i pomodori in acqua bollente, poi pelarli, tagliarli a pezzetti e soffriggerli in 25 g di burro in cui si sarà rasolato uno spicchio di aglio schiacciato. e poi tolto per fare un battuto con il lardo e una manciata di prezzemolo, porre sul fuoco una casseruola con il brodo e quando alzerà il bollore unire i pomodori, il lardo e la verza lavata e tagliata gli sterelle. A fiamma alta fare alzare di nuovo il bollore, quindi unire il riso. Subito dopo aver tolto la pedestra del fuoco, aggiungere mescolare una manciata di parmigiano grantugiato e il restante burro. Si serve con un rosso robusto e buon appetito. Riso e verze.

lib008-03-mangiare-Legnano - Risotto alla milanese. - Il risotto alla milanese, spesso chiamato semplicemente "risotto giallo", è considerato il sovrano indiscusso delle tavole milanesi e del territorio circostante.

Il risotto alla milanese, spesso chiamato semplicemente "risotto giallo", è considerato il sovrano indiscusso delle tavole milanesi e del territorio circostante. La sua storia è un intreccio tra leggenda e documentazione gastronomica, che ne traccia l'evoluzione dalle origini rinascimentali fino alla ricetta codificata nell'Ottocento.

La leggenda della nascita
Secondo la tradizione popolare, la nascita di questo piatto risale al

settembre 1574. Si narra che Valerio di Fiandra, un mastro vetraio impegnato nelle vetrate del Duomo di Milano, fosse solito usare lo zafferano per ottenere colori brillanti. In occasione del matrimonio di sua figlia, il suo assistente — forse per gelosia o per scherzo — aggiunse una manciata di zafferano al riso del banchetto nuziale. Nonostante lo stupore iniziale dei commensali per il colore insolito, il piatto riscosse un successo enorme, consacrando così il "risotto giallo".

Evoluzione storica e tecnica

Al di là della leggenda, l'uso dello zafferano era diffuso nel Cinquecento sia per dare colore sia come simbolo di ricchezza, poiché richiamava l'oro. Ecco le tappe fondamentali della sua evoluzione:

- Bartolomeo Scappi (metà '500): descrive una "vivanda di riso alla lombarda" composta da riso bollito condito con formaggio, uova, zucchero, cannella e cervellata (un insaccato milanese ricco di zafferano).
- Fine XVIII secolo: compaiono le prime tracce di una "zuppa di riso alla milanese", dove il colore giallo è dato da sei tuorli d'uovo invece dello zafferano. In questo periodo il riso viene ancora prevalentemente lessato.
- L'Ottocento e la tecnica moderna: La tecnica di cuocere il riso aggiungendo progressivamente il brodo (il "risotto" propriamente detto) si afferma solo tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento.
- Il Cuoco Moderno (1809): riporta la ricetta del "riso giallo in padella", descrivendo per la prima volta il soffritto di burro, cervellata, midollo e cipolla, con l'aggiunta graduale di brodo e zafferano.
- Felice Luraschi (1829): nel suo ricettario definisce finalmente il piatto come "risotto alla milanese giallo", includendo zafferano, midollo di bue e noce moscata.

Ingredienti chiave e varianti

Gli ingredienti tradizionali che definiscono il profilo di sapore del risotto alla milanese includono:

- Zafferano: l'ingrediente principe che dona il colore e l'aroma distintivo.

- Midollo (midolla): fondamentale per la cremosità e il sapore tipico.
- Cervellata: un antico insaccato milanese (ormai quasi scomparso) composto da pancetta, midollo e grasso di maiale, aromatizzato con spezie e zafferano.
- Formaggio Grana: tipicamente il lodigiano, usato per la mantecatura finale.

Nella cucina contemporanea, chef come Gualtiero Marchesi hanno reinterpretato il piatto sostituendo lo zafferano simbolico con una vera foglia d'oro. Esistono inoltre celebri modi di riutilizzare gli avanzi, come il risotto al salto, in cui il riso avanzato viene schiacciato in padella con il burro fino a formare una crosticina croccante.

Desideri che crei un infografico che riassume l'evoluzione storica del risotto alla milanese o magari un quiz per mettere alla prova le tue conoscenze sulla cucina tradizionale milanese?

Mostrami l'infografico sull'evoluzione del risotto alla milanese

Vorrei fare il quiz sulla cucina tradizionale milanese

Cos'era esattamente la cervellata e come veniva preparata?

lib008-04-mangiare-Legnano - Storia dello zafferano. - La storia dello zafferano, strettamente legata alla tradizione culinaria milanese, oscilla tra affascinanti leggende e testimonianze storiche documentate che ne attestano l'uso come simbolo di prestigio e ingrediente tecnico.

La storia dello zafferano, strettamente legata alla tradizione culinaria milanese, oscilla tra affascinanti leggende e testimonianze storiche documentate che ne attestano l'uso come simbolo di prestigio e ingrediente tecnico.

La leggenda del mastro vetraio (1574)

Secondo la tradizione, un momento cruciale per l'introduzione dello zafferano nella cucina milanese risale al settembre 1574,. Protagonista della vicenda è Valerio di Fiandra, un mastro vetraio che lavorava alle vetrature del Duomo di Milano. Egli era noto per la sua abilità nel mescolare i colori e il suo "segreto" per ottenere tonalità gialle brillanti e smaglianti consisteva proprio nell'aggiunta di un pizzico di zafferano.

La leggenda narra che, in occasione del matrimonio della figlia di Valerio, il suo assistente (per scherzo o per gelosia verso la sposa) fece cadere una manciata di zafferano nel risotto del banchetto nuziale. Nonostante l'iniziale diffidenza dei commensali dovuta al colore insolito, il piatto fu un successo clamoroso e consacrò la nascita del "risotto giallo".

Simbolismo e valore economico

Al di là della leggenda, i documenti storici confermano che l'uso dello zafferano era diffuso già nel Cinquecento per ragioni sia estetiche che sociali:

- Ostentazione di ricchezza: Le spezie erano beni di lusso. Usare lo zafferano permetteva di colorare le pietanze di giallo, un colore che richiamava direttamente l'oro e serviva a stupire gli ospiti mostrando la propria opulenza.
- Alternativa cromatica: Quando lo zafferano non era disponibile o si cercavano alternative, si utilizzava il tuorlo d'uovo per ottenere lo stesso effetto cromatico dorato,.

L'evoluzione nelle ricette storiche

L'integrazione dello zafferano nei piatti a base di riso ha seguito un percorso graduale:

- Metà del '500: Bartolomeo Scappi menziona la "vivanda di riso alla lombarda", dove il colore giallo non derivava direttamente dalla spezia sfusa, ma dalla cervellata, un tipico insaccato milanese che veniva colorato e insaporito proprio con lo zafferano.
- Inizio dell'Ottocento: È solo in questo periodo che lo zafferano diventa un ingrediente codificato nella tecnica moderna del risotto. Nel testo Il cuoco moderno (1809), si descrive la preparazione del "riso giallo in padella" in cui lo zafferano viene stemperato nel brodo caldo aggiunto progressivamente durante la cottura.
- 1829: Felice Luraschi, nel suo Nuovo cuoco milanese economico, stabilisce la ricetta definitiva del "risotto alla milanese giallo", includendo ufficialmente lo zafferano tra gli ingredienti essenziali insieme al midollo e al formaggio grattugiato.

Interpretazioni contemporanee

In epoca moderna, il valore simbolico dello zafferano è stato sottolineato da grandi chef. Gualtiero Marchesi, alla fine degli anni '70, creò una celebre versione del risotto alla milanese dove il "giallo evocativo" dello zafferano veniva affiancato o sostituito da una vera e propria foglia d'oro, rendendo esplicito l'antico legame tra la spezia e il metallo prezioso.

Ti piacerebbe che creassi un infografico sulla cronologia dell'uso dello zafferano nella cucina milanese o preferisci un breve rapporto di approfondimento sulle figure storiche citate, come Valerio di Fiandra o Felice Luraschi?

Chi era Felice Luraschi e come ha cambiato la ricetta?

Raccontami di più sulla cervellata e il suo uso antico.

Qual è la differenza tra risotto alla milanese e al salto?

lib008-05-mangiare-Legnano - Tradizione culinaria ambrosiana. - La tradizione culinaria ambrosiana ha il suo fulcro indiscusso nel riso, un alimento che definisce l'identità gastronomica di Milano e del suo territorio, storicamente circondato da vaste risaie. Il protagonista assoluto di questa tradizione è il risotto giallo, considerato un capolavoro imperituro della cucina locale.

La tradizione culinaria ambrosiana ha il suo fulcro indiscusso nel riso, un alimento che definisce l'identità gastronomica di Milano e del suo territorio, storicamente circondato da vaste risaie. Il protagonista assoluto di questa tradizione è il risotto giallo, considerato un capolavoro imperituro della cucina locale.

Le Origini tra Leggenda e Storia

La nascita del risotto alla milanese è legata a una celebre leggenda risalente al 1574, durante la costruzione del Duomo. Si narra che il mastro vetraio Valerio di Fiandra usasse lo zafferano per ottenere colori brillanti nelle vetrate; in occasione del matrimonio di sua figlia, un suo assistente aggiunse per scherzo (o gelosia) una manciata di questa spezia al riso del banchetto. Il successo fu tale che la "trovata del garzone" consacrò definitivamente l'uso dello zafferano.

Storicamente, l'uso dello zafferano era un'ostentazione di ricchezza, poiché il suo colore richiamava l'oro. Prima dell'Ottocento, tuttavia, la tecnica del "risotto" (cottura lenta con aggiunta progressiva di brodo) non esisteva: il riso veniva semplicemente bollito.

Evoluzione delle Ricette Tradizionali

L'evoluzione del piatto simbolo attraversa diverse fasi documentate:

- XVI Secolo: Bartolomeo Scappi descrive la "vivanda di riso alla lombarda", un riso bollito a strati con cacio, uova, zucchero, cannella e cervellata (un insaccato milanese che dava il colore giallo).
- Fine XVIII Secolo: Compaiono varianti come la "zuppa di riso alla milanese", dove il colore giallo era ottenuto con sei tuorli d'uovo.
- Inizio XIX Secolo: Nel 1809, il testo Il cuoco moderno descrive finalmente il "riso giallo in padella" con soffritto di burro, cervellata, midollo e cipolla, bagnato gradualmente con brodo e zafferano. Nel 1829, Felice Luraschi codifica ufficialmente il nome "risotto alla milanese giallo".

Creatività e Recupero

La cucina ambrosiana si distingue anche per la capacità di nobilitare gli avanzi. Due esempi celebri sono:

- Ris barvottin: riso cotto rifritto nel burro con cipolla e formaggio.
- Risotto al salto: gli avanzi di risotto vengono schiacciati in padella con burro sfrigolante fino a formare una crosta croccante su entrambi i lati.

Oltre al risotto giallo, la tradizione annovera piatti più rustici come riso e verze, preparato con un battuto di lardo, pomodori, verza tagliata a strisce e mantecato con burro e parmigiano.

Interpretazioni Moderne

In tempi più recenti, la tradizione è stata reinterpretata da grandi maestri. Gualtiero Marchesi ha sostituito lo zafferano simbolico con una reale foglia d'oro, mentre negli anni '70 il pittore Roberto Crippa propose provocatoriamente un "risotto blu" usando il blu di metilene.

Ti interesserebbe approfondire queste tematiche con un infografico

sulla cronologia del risotto o magari con un breve report sulle varianti regionali del riso in Lombardia?

Vorrei vedere l'infografico sull'evoluzione del risotto.

Quali sono le differenze tra il ris barvottin e il risotto al salto?

Come si prepara la ricetta tradizionale di riso e verze?

lib008-06-mangiare-Lignano - Evoluzione delle ricette. - L'evoluzione delle ricette legate al riso, e in particolare al risotto alla milanese, mostra un passaggio affascinante da preparazioni medievali a tecniche moderne e innovative.

L'evoluzione delle ricette legate al riso, e in particolare al risotto alla milanese, mostra un passaggio affascinante da preparazioni medievali a tecniche moderne e innovative.

L'evoluzione può essere tracciata attraverso queste tappe fondamentali:

- Il Cinquecento e Bartolomeo Scappi: Nella metà del XVI secolo, Scappi descrive la "vivanda di riso alla lombarda". Questa preparazione era molto diversa dal risotto attuale: il riso veniva lessato e poi disposto a strati con cacio, uova, zucchero, cannella, pezzi di cappone e la cervellata (un insaccato milanese ricco di zafferano che donava il colore giallo). In questa fase, il termine "risotto" era ancora sconosciuto e la tecnica di cottura lenta con aggiunta di brodo del tutto ignota.
- Fine del Settecento: In questo periodo iniziano a comparire varianti che si avvicinano alla forma moderna, ma con ingredienti diversi. L'opera Oniatologia descrive una "zuppa di riso alla milanese" dove il riso, lessato in acqua salata e burro, veniva colorato di giallo usando sei tuorli d'uovo invece dello zafferano. Un altro ricettario dell'epoca, L'arte di fare la cucina di un buon gusto, introduce l'uso di soffriggere il riso nel burro e cipolla prima di bagnarlo con il latte.
- L'Ottocento e la codifica moderna: La tecnica del "risotto" (cottura in padella con aggiunta progressiva di brodo) si afferma all'inizio del secolo. Nel 1809, il testo Il cuoco moderno descrive il "riso giallo in padella", che prevede il soffritto di burro, cervellata, midolla e cipolla, con l'aggiunta graduale di brodo e zafferano. Solo nel 1829, con Felice Luraschi, la

ricetta assume il nome definitivo di "risotto alla milanese giallo", includendo midollo di bue, zafferano, noce moscata e formaggio grattugiato.

- Innovazioni contemporanee: Alla fine degli anni '70, la ricetta ha visto interpretazioni creative. Gualtiero Marchesi ha sostituito lo zafferano con una foglia d'oro, rendendo il concetto di "oro" concreto e non più solo simbolico. Nello stesso periodo, il pittore Roberto Crippa inventò provocatoriamente il "risotto blu", utilizzando il blu di metilene al posto dello zafferano.
- Il riutilizzo e varianti locali: L'evoluzione ha portato anche a metodi per non sprecare gli avanzi, come il ris barvottin (rifritto in padella con burro e formaggio) e il celebre risotto al salto, dove il riso avanzato viene schiacciato in padella fino a formare una crosticina croccante. Esistono inoltre ricette tradizionali parallele come riso e verze, una preparazione densa che unisce riso, pomodori, lardo e verza.

Ti piacerebbe approfondire la preparazione di una di queste varianti storiche con un report dettagliato o preferiresti un set di flashcard per memorizzare le date e gli autori chiave dell'evoluzione del risotto?

Approfondiamo la preparazione del risotto alla milanese con un report.

Vorrei i flashcard per memorizzare date e autori del risotto.

Quali sono le differenze principali tra riso e verze e il risotto?

lib008-07-mangiare-Lignano - Cucina tipica legnanese. - La cucina tipica legnanese è profondamente legata alla tradizione milanese e ambrosiana, condividendone gli ingredienti principe e la storia.

La cucina tipica legnanese è profondamente legata alla tradizione milanese e ambrosiana, condividendone gli ingredienti principe e la storia. Come evidenziato dalle fonti, sulle tavole di Lignano è "impossibile che possa mancare sua maestà il risotto", dato che il territorio era storicamente circondato da risaie che rifornivano i cittadini di questo alimento fondamentale.

Il Risotto Giallo

Il piatto simbolo è indubbiamente il risotto giallo (o alla milanese). La sua presenza a Legnano è radicata in una tradizione che risale al 1574, legata alla figura di Valerio di Fiandra, un mastro vetraio del Duomo di Milano che utilizzava lo zafferano per colorare le vetrate. Secondo la leggenda, l'uso culinario della spezia nacque proprio da un esperimento — o uno scherzo — durante il banchetto nuziale della figlia di Valerio, trasformandosi in un "trionfo di gusto" che conquistò i commensali.

Ricette di recupero

Un aspetto caratteristico della cucina locale è l'arte di riutilizzare gli avanzi del risotto, dando vita a piatti diventati a loro volta dei classici:

- Ris barvottin: riso già cotto che viene rifritto nel burro insieme a cipolla e formaggio.
- Risotto al salto: gli avanzi vengono schiacciati in padella con burro sfrigolante fino a formare un tortino con una crosticina croccante su entrambi i lati, poi rifinito con abbondante grana lodigiano.

Riso e verze

Le fonti citano inoltre una ricetta "curiosa e dimenticata" tipica del territorio: Riso e verze. Si tratta di una preparazione sostanziosa che riflette la disponibilità di ingredienti poveri ma nutrienti:

- Ingredienti: Riso Vialone, verza tagliata a listarelle, pomodori da sugo, lardo, burro, aglio, prezzemolo e parmigiano.
- Preparazione: Si soffriggono i pomodori e l'aglio nel burro, aggiungendo poi un battuto di lardo e prezzemolo. Il tutto viene unito al brodo bollente insieme alla verza e, infine, al riso.
- Servizio: Il piatto viene mantecato fuori dal fuoco con parmigiano e burro, e si accompagna tradizionalmente con un vino rosso robusto.

Questa cucina si è evoluta nel tempo, passando dalle tecniche medievali di riso bollito condito con spezie e cervellata (un insaccato tipico) fino alla codificazione dell'Ottocento, che ha introdotto la tecnica del soffritto e dell'aggiunta graduale del

brodo.

Ti interessa approfondire la preparazione di una di queste ricette o preferisci che crei un infografico che illustri gli ingredienti e i passaggi del "Riso e verze"?

Mostrami l'infografico sulla ricetta del riso e verze

Qual era il ruolo della cervellata nel risotto antico?

Come si prepara il tradizionale risotto al salto legnanese?