

Il pranzo di Natale a Milano

A Milano il Natale è il momento ideale per preparare piatti caldi e accoglienti tipici delle tradizioni lombarde. Le tradizioni meneghine sono il mix di ricette che provengono dalla provincia, un tempo parte del dominio dei Visconti e degli Sforza.

Antipasti:

Tartine di salmone affumicato e burro, i cardì e i carciofi fritti con crema di parmigiano ed il paté di fegato e vitello alla milanese.



A questi si aggiungono insalate di “nervit”, insalate savoiarde, e cipolline sott’aceto.



Insalata di nervetti: da servire a temperatura ambiente, è l'esempio di una ricetta “antispreco”, infatti l'ingrediente principale è la parte meno nobile del vitello, i cosiddetti piedini, che altrimenti verrebbero scartati. Questi vengono cotti, tagliati a listarelle sottili, uniti a peperoni, cipolle, aceto ed altri aromi.



L'insalata savoiarda, invece, è un'insalata fredda composta da peperoni, cipolla rossa, cetriolini, prosciutto cotto, vino bianco, aceto, olio

Un altro antipasto, con una storia più breve ma molto amato dai milanesi, è il Panettone gastronomico.

Si tratta di un panettone, senza canditi né uva passita, tagliato a strati e farcito come tramezzini.

Le farciture sono lasciate alla fantasia dello chef ma quelle classiche sono:

- gamberetti, salsa cocktail, erba cipollina
- asparagi, robiola, pepe nero
- salmone affumicato, formaggio fresco, panna liquida, erba cipollina, pepe nero
- prosciutto cotto, caprino, radicchio, panna liquida, concentrato di pomodoro
- tonno, maionese, pomodoro
- salame a fette, uovo sodo a fette, burro
- baccalà mantecato
- verdure miste grigliate, ricotta



Primi piatti

Non possono mancare i ravioli in brodo di cappone.

Il brodo di cappone alla milanese richiede solamente tanta pazienza. Il vero segreto del brodo è che deve “borbottare” e mai bollire e con pochi aromi perché potrebbero coprire il sapore delicato del cappone.



Inoltre alcune ricette prevedono l'aggiunta di una crosta di parmigiano ma non bisogna esagerare per non rendere il brodo troppo saporito.



Altro primo che non può mancare è il risotto alla milanese con l'ossobuco.



Piatto antico della tradizione composto da un risotto allo zafferano e dall'ossobuco di manzo cotto nel brodo e con verdure aromatiche



L'ossobuco è lo stinco degli arti posteriori del bovino

Secondi piatti

Il più amato è il cappone arrosto, ripieno di castagne bollite, carne macinata, uova, sale e pepe.



Il cappone deve essere accompagnato dal purè di patate e dalla tradizionale mostarda di pere e zucca.

La mostarda è una pietanza che i milanesi prendono molto seriamente, al punto da dedicarle sagre e feste. Per la preparazione la tradizione suggerisce di avere pazienza sia nella preparazione che nella consumazione.

Tagliare le pere e la zucca a cubetti della stessa grandezza, per avere una cottura omogenea.

Far bollire i cubetti e poi lasciarli raffreddare.

Nel frattempo si prepara uno sciroppo a base di vino, miele, senape, sale e pepe.

Lo sciroppo va portato a ebollizione e deve essere cotto finché non diventa di consistenza vischiosa. Solitamente bastano appena dieci minuti a fiamma moderata.

Infine i dadini di zucca e pera vengono messi in un barattolo di vetro a chiusura ermetica, coperti con lo sciroppo e sigillati.

A questo punto il barattolo dovrà cuocere a bagnomaria per un'ora per poi esser lasciato a raffreddare al buio. Potrà essere consumato solo dopo almeno un mese.

Il nome mostarda deriva dal francese moutarde (senape) che a sua volta risale all'espressione mout ardent (mosto ardente) che fa riferimento a una preparazione piccante a base di farina di senape e mosto d'uva.



Dolci

Ovviamente il Panettone !!