

A chef with a beard, wearing a light blue button-down shirt and a grey canvas apron, is holding a copper pot filled with a creamy yellow risotto topped with several pieces of salmon. The background is dark, and the lighting highlights the chef and the food. The left side of the image has a solid blue vertical bar.

# Cucina milanese contemporanea

Cesare Battisti  
Gabriele Zanatta

con illustrazioni di Gianluca Biscalchin

Guido Tommasi Editore



# Sommario

PREFAZIONE	7
INTRODUZIONE	8
I VERDURE	13
II ERBE SPONTANEE	33
III RISO	45
IV POLENTA	77
V PESCE	91
VI RANE E LUMACHE	111
VII OCA E POLLAME	127
VIII VITELLO	149
IX MAIALE	173
X MANZO	187
XI QUINTO QUARTO	197
XII FORMAGGI	215
XIII PANE E DOLCI	227
INDICE	249
I PRODUTTORI	252
RINGRAZIAMENTI	254

Se non diversamente specificato, le ricette sono da intendersi per 4 persone.



**N**egli ultimi anni Milano si è ritagliata il ruolo di capitale italiana delle cucine del mondo. Credo sia una logica conseguenza della nostra vocazione all'ospitalità, all'integrazione, al cosmopolitismo. È giusto, però, che accanto a tanti sushi o kebab, si possano mangiare altrettanti risotti gialli o costole di vitello. Non è naturalmente questione di possibilità o di semplici ricette; è un argomento che chiama in causa la memoria e le radici storiche della città. Che possono prolungarsi solo se abbiamo la volontà e la forza di ridiscutere anche l'eredità della nostra tradizione; se scendiamo nel passato per assegnargli una luce che rischiari il futuro.

È esattamente il lavoro che ha fatto Cesare Battisti, un cuoco che mostra di conoscere bene il detto milanese *Se te se moeuvet mai, spetta minga che te rusen* («Se non ti muovi mai, non aspettarti una spinta»). In questo libro, *cassouele*, *mondeghili* o *rustin negaa* sono rievocati come patrimonio attuale e vitale; ma è un tesoro arricchito dalle conoscenze tecniche della contemporaneità. Il mondo dei ranai e dei *beché* di un tempo è lo stesso degli allevatori scrupolosi e contadini virtuosi del presente. Gente che faticava e che fatica, retta da una tempra morale forte. La base necessaria della Milano di ieri, oggi e domani.

**Beppe Sala**  
sindaco di Milano



# Risotto alla milanese

SETTEMBRE – MARZO | 25 MINUTI

I MANIACI LO MANGIANO TUTTO L'ANNO!

È “il” piatto simbolo della cucina milanese, in Italia e nel mondo. Una leggenda che fiorisce con il noto episodio del 1574, l’anno in cui un aiutante del vetraio fiammingo Valerio di Fiandra colora di giallo zafferano il riso preparato per le nozze della figlia del maestro. Per il vero e proprio “risotto alla milanese giallo” occorre invece aspettare il 1829, la stagione in cui il cuoco milanese Felice Luraschi ne dà notizia nel volume “Nuovo cuoco milanese economico”.

Rispetto a quella prima versione codificata, la nostra ricetta è alleggerita ma non snaturata. Ne rispettiamo il punto chiave: a fine cottura, a fuoco spento, il risotto è mantecato con un cucchiaino di buon *butirro* (burro non inacidito ma di malga, quindi naturalmente acido) e un altro cucchiaino di “formaggio dalla grana spessa che vien da Lodi”, più conosciuto come Lodigiano tipico.

Nel soffritto, invece, appassiamo e poi togliamo la cipolla bianca, che rilascerà così la sua acqua e i suoi profumi, senza attaccarsi in modo antipatico sotto ai denti. Utilizziamo olio extravergine d’oliva al posto del burro perché ha un punto di fumo più alto dei grassi animali. Non aggiungiamo il vino perché dà una nota che non giova all’insieme dal punto di vista organolettico.

Non stupitevi se utilizziamo uno zafferano di provenienza spagnola, della regione della Mancia. Laggiù i produttori sono tutti consorziati, non frammentati come accade a Navelli, in Abruzzo. Questo non incide sulla qualità, identica tra i due prodotti, ma sui costi: in Spagna paghiamo i pistilli seimila euro al chilo, 3 o 4 volte in meno rispetto a quelli abruzzesi, diventati ormai inaccessibili.

Riso

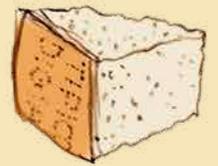
48



Riso Carnaroli



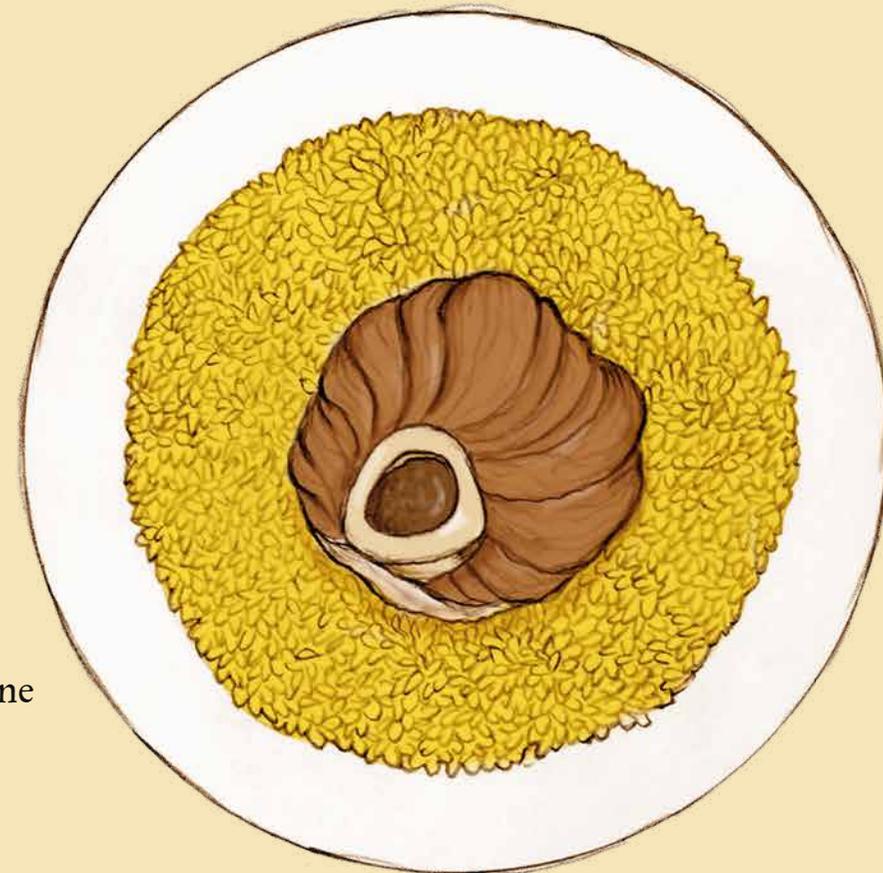
Cipolla



Lodigiano tipico



Olio extravergine d’oliva



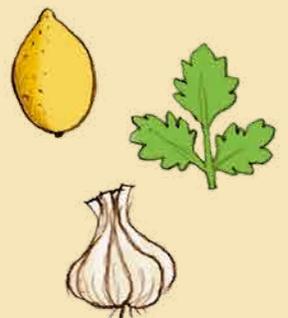
Pistilli di zafferano



Midollo



Burro di malga



Limone, aglio e prezzemolo



## INGREDIENTI

*250 g di riso Carnaroli autentico  
4 fettine di midollo  
800 g di brodo di carne di vitello  
½ cipolla  
20 pistilli di zafferano  
1 bustina di zafferano in polvere  
90 g di Lodigiano tipico, grattugiato  
60 g di burro di malga  
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva*

## PROCEDIMENTO

In una casseruola, versate l'olio e aggiungete la cipolla non tagliata. Fate appassire. Togliete la cipolla e aggiungete il riso. Tostate fino a che non diventa traslucido (3 minuti a fuoco vivo circa, mescolando di continuo). Iniziate la cottura con il brodo di carne filtrato, un mestolo alla volta. Aggiungete lo zafferano in polvere e i pistilli (tenetene un po' da parte per la decorazione) e mettete a cuocere per 14-15 minuti, mescolando di continuo. Spegnete il fuoco e mantecate con il formaggio e il burro. Decorate con le fettine di midollo scottate e aggiungete i pistilli tenuti da parte.



# Anguilla in carpione

LUGLIO – OTTOBRE | 15 MINUTI

È IL PERIODO DI PESCA MIGLIORE. A SETTEMBRE C'È LA GRANDE PESCA DELLE ANGUILLE NELLE VALLI DI COMACCHIO

L'anguilla è un altro grande classico della cucina del Nord Italia e di Milano: quasi sempre pescata nel Comasco, è stata a lungo l'unico pesce d'acqua dolce che arrivava ancora vivo al mercato ittico. Il carpione è la tecnica classica che consente di conservare nel vino bianco e nell'aceto carni di una certa grassezza. La nostra ricetta cerca di ingentilire il carpione tradizionale giacché l'anguilla è cotta senza la sua pelle (che contribuisce a circa il 50% della massa grassa).

Il nostro carpione è fatto senza l'apporto di zucchero, come vuole la tradizione milanese. Acquistiamo la nostra anguilla da Ace Forniture Ittiche di Zermini, dalle valli di Comacchio. Tenendo però sempre presente che l'anguilla è stata inserita dal WWF tra le specie da proteggere perché in via d'estinzione.

## INGREDIENTI

1 anguilla da 1 kg  
500 ml di acqua  
1 carota  
1 sedano  
1 cipolla  
di media grandezza  
2 foglie di alloro  
500 ml di vino bianco  
3 cucchiaini di olio  
extravergine d'oliva  
500 ml di aceto di vino  
bianco  
pepe in grani

## PROCEDIMENTO

Con un coltello, incidete appena sotto la testa con un taglio netto e circolare tutta la pelle dell'anguilla. Con uno straccio – altrimenti scivolerebbe – scalzate per intero (eventualmente fatelo fare al vostro pescivendolo di fiducia) e ricavate dei filetti da 10 cm circa. Mettete a bollire acqua, vino e aceto con alloro e grani di pepe. Nel frattempo, tagliate a fettine sottili la cipolla e a fiammifero la carota e il sedano e scottateli finché non saranno cotti nella marinata (la cipolla impiega 2 minuti, il sedano 4 e la carota 7). Scolateli e fateli asciugare su un panno. Battete con un batticarne i filetti di anguilla tra due fogli di carta forno o pellicola (come fareste con una bistecca), farciteli con le verdure e arrotolateli come involtini. Chiudeteli a caramella. Spegnete il fuoco e immergetevi le caramelle finché il liquido non sarà freddo (circa un'ora). Passato il tempo, estraete le caramelle e fate raffreddare in frigo le carni per almeno 24 ore in modo che si compattino. Tagliate poi a rondelle, servite su una buona insalata, composta possibilmente da verdure croccanti (rapanelli, carote...), e condite con l'olio.







# Frittata con le rane

MARZO – LUGLIO | 20 MINUTI

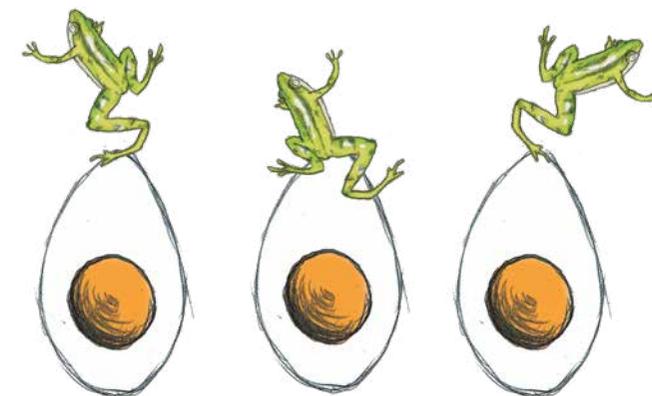
Anche questa è una ricetta un tempo molto diffusa nella gastronomia popolare. La differenza con la versione della tradizione, così come con quella che propone Gualtiero Marchesi ne “Il Grande Ricettario. La Cucina Italiana”, è che noi disossiamo le rane.

## INGREDIENTI

40 rane italiane piccole  
4 uova  
½ bicchiere di latte  
qualche rametto di timo  
fresco, sfogliato  
un pizzico di noce  
moscata  
1 cucchiaino  
di Lodigiano tipico,  
grattugiato  
1 noce di burro  
2 cucchiai di olio  
extravergine d'oliva  
sale e pepe

## PROCEDIMENTO

Lavate e mondate le rane sotto l'acqua. Asciugatele con un canovaccio. Sciogliete il burro in una casseruola, unite le rane e fatele rosolare dolcemente. Una volta cotte, trasferitele su un piatto di portata e disossatele con le mani (l'operazione risulterà semplice per via della consistenza ottenuta dopo la cottura). Disponete tutta la polpa in una ciotola. Aggiungete le uova, sale, pepe, formaggio e latte e sbattete energicamente con la noce moscata. In una padella, fate scaldare l'olio. Unite il composto a base di uova e cuocete per 2 o 3 minuti. Rigirate la frittata (se non riuscite, aiutatevi con un coperchio). Servite sul piatto di portata e cospargete di timo fresco.



Rane e lumache

# Ossobuco alla milanese

SETTEMBRE – MARZO | 80 MINUTI

(MA I MANIACI LO CHIEDONO ANCHE D'ESTATE)

Il risotto alla milanese con l'ossobuco è tra i piatti unici più consumati in assoluto. È una ricetta che al Ratanà non riusciamo a togliere dalla carta, tale è la richiesta.

Una volta l'*oss bus* s'infarinava e si friggeva nel burro, poi si metteva nella placca, si versava sopra il burro residuo assieme a cipolla e pomodoro e si faceva cuocere molto a lungo, finché la carne non si staccava dall'osso. Noi abbiamo aumentato la quantità di verdure – carote e sedano – all'interno del sugo e tolto del tutto il pomodoro, che regalava una nota acida piuttosto dominante. Lo cuociamo in placca con due dita di sedano, carote e cipolle appassite per meno tempo (80 minuti) così la carne risulta morbida e succosa e non stracotta e filacciosa.

La gremolata finale classica dell'ossobuco prevede buccia di limone, prezzemolo, aglio e acciuga; noi abbiamo tolto aglio e acciuga e a volte sostituiamo il prezzemolo col rosmarino.

## INGREDIENTI

1 ossobuco di vitello  
da 250 g  
1 bicchiere di brodo  
di carne  
1 carota piccola  
½ gamba di sedano  
1 cucchiaio di funghi  
secchi  
½ cipolla  
2 scorzette di limone  
½ bicchiere di vino  
bianco  
salvia e rosmarino  
1 ciuffetto di prezzemolo  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe

## PROCEDIMENTO

Infarinare l'ossobuco e rosolatelo in un tegame assieme alle verdure tagliate a pezzi e all'olio. A parte, reidratate i funghi secchi in un contenitore con un po' di acqua tiepida per circa 15 minuti. Una volta che le verdure e l'ossobuco sono rosolati, bagnateli con il vino. Quando è evaporato, trasferite il tutto in un tegame da forno, aggiungete il brodo, i funghi, la salvia e qualche ago di rosmarino e mettete a cuocere a 170°C per 80 minuti. Trascorso questo tempo, togliete l'ossobuco e passate al passaverdure il sugo e gli ingredienti rimasti nel tegame. Regolate la salsa ottenuta con sale e pepe. Nappate l'ossobuco con la salsa fumante, aggiungete un trito composto dalla scorza di limone, da un po' di rosmarino e dal prezzemolo e servite accanto a un risotto giallo (vedi ricetta a pagina 51).

## CURIOSITÀ

La tradizione impone di mangiare il midollo dell'ossobuco con un cucchiaino lungo e sottile. Si chiama *agent di tasse*, letteralmente “agente delle tasse”, “esattore”. Perché scava nel profondo?

Vitello

170



# Tagliata di fegato con scalogno

TUTTO L'ANNO | 30 MINUTI

D'accordo, il fegato, *el fidigh* in milanese, ha un gusto molto forte, che non piace a tutti. Noi lo amiamo, come sapore ma anche perché ha grandi proprietà salutari: come accade da sempre, i medici lo consigliano a chi soffre di anemia e ai bambini.

Un fegato buono ha una consistenza piuttosto soda, un colore rosso rubino e gronda sangue. Nella tradizione milanese si è sempre cucinato in forma di paté, stracotto, con i bordi ai margini quasi verdastri per la presenza di ferro. Per noi è meglio prepararlo scottato appena, al punto rosa: ha un sapore meno invasivo ed è più delicato al palato.

Questa ricetta prepara il fegato alla maniera di una tagliata di manzo: prendiamo un fegato di vitello, lo cuociamo in un pezzo intero e poi lo scaloppiamo finemente.

## INGREDIENTI

600 g di fegato in pezzo  
singolo (come fosse una  
grossa bistecca)  
150 g di briciole  
di pane secco  
8 scalogni interi  
1 spicchio d'aglio  
il succo di ½ limone  
salvia e rosmarino  
½ cucchiaino di senape  
½ bicchiere di vino  
bianco  
80 g di burro  
4 cucchiai di olio  
extravergine d'oliva  
pepe bianco  
sale e pepe

## PROCEDIMENTO

Tritate metà della salvia e rosmarino con uno spicchio d'aglio (cui avrete precedentemente tolto l'anima). Dopo aver tolto la pellicina che lo ricopre, adagiate il fegato in una terrina. Aggiungete il trito di erbe e aglio, sale, pepe spaccato grossolanamente con un batticarne, il succo di limone, la senape e il vino e mettete in frigorifero a marinare (meglio ancora, in un sacchetto sottovuoto) per tutta la notte, avendo cura di rigirare il fegato ogni 4 ore.

Tiratelo fuori, asciugatelo tenendo la marinata da parte e rosolatelo da tutti i lati in una padella che possa andare in forno con il burro e 2 cucchiai di olio, avendo cura di sigillarlo per bene. In una padella accanto e con un altro cucchiaino fate imbiondire le briciole di pane nel resto dell'olio e delle erbe tritate. Panate la tagliata di fegato.

Nella padella in cui avete rosolato il fegato, aggiungete gli scalogni puliti e la marinata. Mettete il coperchio e infornate per 20 minuti a 160°C. Se la marinata si asciuga eccessivamente, aggiungete un mestolo di acqua. Cotti gli scalogni, tirateli via dalla pentola, filtrate il sugo rimasto e mettetelo sul fondo del piatto con gli scalogni.

Nel frattempo, mettete in forno il fegato a 180°C per 7-8 minuti. Tirate fuori, lasciate riposare per 3 minuti (in modo che il sangue si distribuisca in maniera uniforme nel tessuto) e tagliate nello spessore desiderato. Il fegato ottenuto dovrà essere quasi completamente rosato, con una bella crosticina di pane aromatico all'esterno. Aggiungete pepe bianco in abbondanza.

# Rüsümada e pan meino

SETTEMBRE – MARZO | 30 MINUTI

La *rüsümada* è una preparazione milanesissima, oggi quasi del tutto scomparsa dalle abitudini mattutine. Per alcuni era una bevanda, per altri una crema al cucchiaino. Per noi è prima di tutto una sorta di zabaione, a cui viene aggiunto del Marsala. Va preparata fresca, appena svegli, con una piccola aggiunta di caffè. È corroborante e buonissima. La ricetta tradizionale prevede di intingerci delle *offelle* (i biscotti secchi di Parona) o del *pan meino*, “pane al miglio”. Noi abbiamo scelto il secondo. Nel tempo, il miglio è stato sostituito dalla farina di mais, ben più disponibile in commercio.

## INGREDIENTI

PER 8 PERSONE

### PER LA RÜSÜMADA

100 g di tuorlo d'uovo  
75 g di zucchero  
10 g di farina 0  
15 g di Marsala  
100 g di caffè  
2 cucchiaini di crema  
pasticciera  
2 cucchiaini di panna  
montata

### PER IL PAN MEINO

100 g di farina 0  
150 g di farina di mais  
1 g di lievito in bustina  
3 uova  
75 g di burro  
75 g di zucchero  
1 stecca di vaniglia  
2 g di sale fino  
zucchero a velo

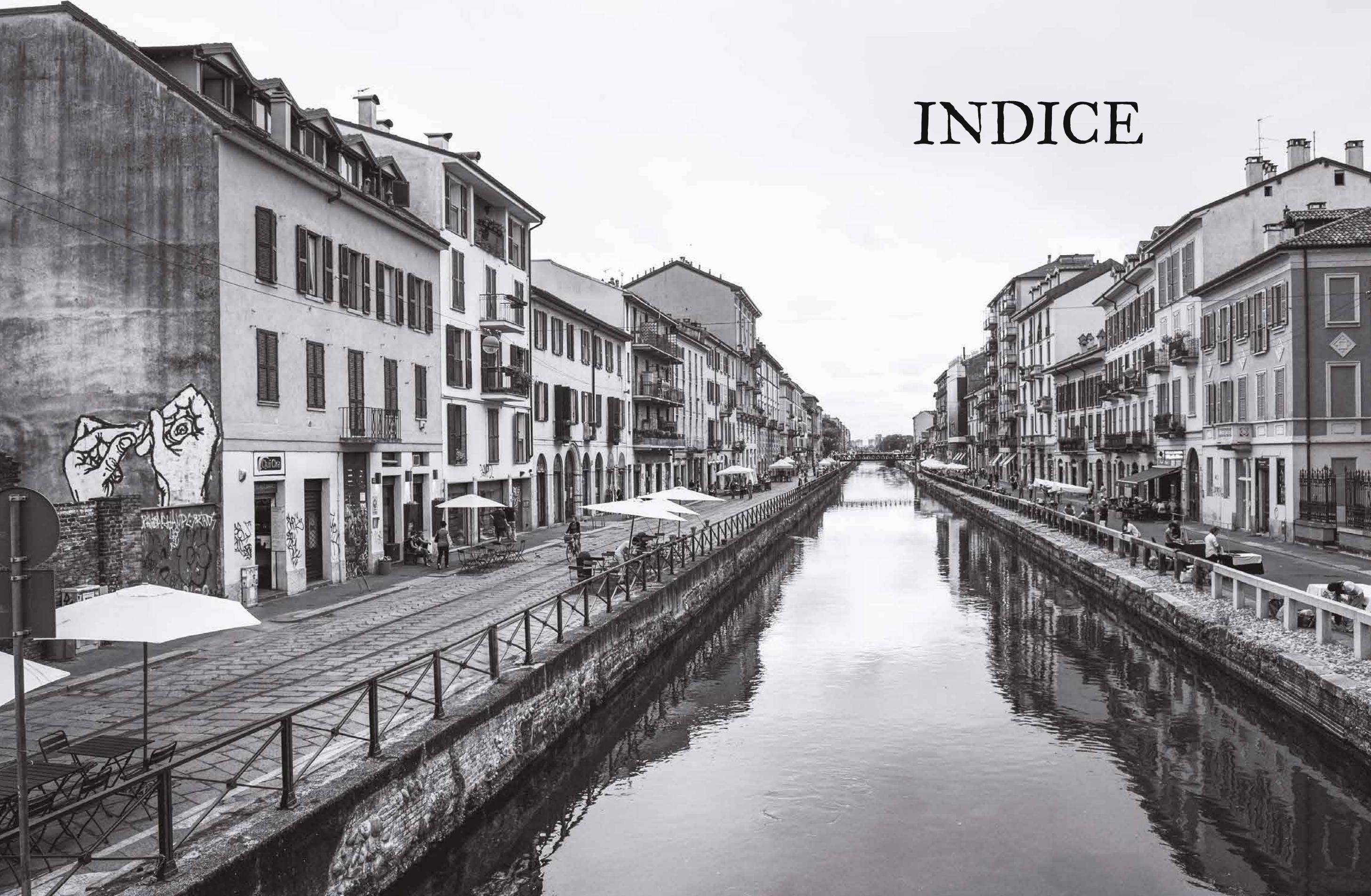
## PROCEDIMENTO

Mescolate bene i tuorli con lo zucchero e la farina. Portate a bollore Marsala e caffè e versateli poco alla volta sul composto. Rimettete sul fuoco a sobbollire per un paio di minuti. Una volta pronta la crema, lasciate raffreddare. Aggiungete la crema pasticciera e la panna montata. Per il pan meino adagiate in una planetaria il burro a temperatura ambiente, lo zucchero, il sale e il contenuto della stecca di vaniglia, precedentemente raschiata con un coltello. Montate bene con una frusta sino a ottenere un composto morbido e aerato. Unite le uova una alla volta e infine le farine, precedentemente miscelate al lievito. Una volta ottenuto l'impasto, sulla teglia preparata con carta forno, formate delle montagnole da 70 g ciascuna, con l'aiuto di una sac-à-poche. Cospargete con abbondante zucchero a velo e infornate a 185°C per 12-14 minuti.



Pane e dolci

# INDICE



# INDICE DELLE RICETTE

<b>I VERDURE</b>	<b>13</b>	Riso, zucca e 'nduja	73
		Riso e latte	74
Verzata	17		
Purea di radici e scorzonera	18	<b>IV POLENTA</b>	<b>77</b>
Cavolfiore in tre modi	21	Polenta classica	81
Cipolla al forno	23	Cialda di polenta	81
Insalata matta, uova e acciughe	24	Zuppa di polenta	85
Tutto asparagi	26	Frolla al mais tostato	86
Il piatto della terra	29	Polenta e latte	88
		<b>V PESCE</b>	<b>91</b>
<b>II ERBE SPONTANEE</b>	<b>33</b>	Tinche gratinate	94
		Anguilla in carpione	96
<b>III RISO</b>	<b>45</b>	Luccio in concia leggera	101
		Zuppa di pesce d'acqua dolce	103
Risotto alla milanese	48	Baccalà fritto	106
Riso al salto	57		
Riso al salto oggi	57	<b>VI RANE E LUMACHE</b>	<b>111</b>
Ris ed erborin (Riso e prezzemolo)	58	Frittata con le rane	115
Riso e curada	58	Rane fritte e salsa allo zafferano	116
Risotto primaverile	63	Lumache al vino rosso	120
Minestrone estivo alla milanese	64	Spiedini di lumache gratinati alle erbe	123
Riso rane e crescione	68		
Ris in cagnun (Riso in cagnone)	70		

Indice

Ragù di lumache	124	<b>IX MAIALE</b>	<b>173</b>	<b>XII FORMAGGI</b>	<b>215</b>
		Cassoeula	176	Fonduta di erborinati con pere e pane di grani antichi	219
<b>VII OCA E POLLAME</b>	<b>127</b>	Rosticciata	180	Focaccia croccante con Stracchino profumato al limone e fiori	220
Cassoeula d'oca	130	Cotechino con purea di mele	183	di rosmarino	220
Coscia d'oca confit	133	Pancetta di maiale con maionese di peperoni dolci	184	Stracci di pasta, mascarpone, polvere di caffè e lavanda	223
Petto d'oca stagionato come un prosciutto	134				
Insalata di gallina calda con mostarda e noci	137	<b>X MANZO</b>	<b>187</b>		
Pollo marinato alle acciughe e rosmarino	138	Brasato	191		
Faraona al vino rosso	141	Bruscitt	192	<b>XIII PANE E DOLCI</b>	<b>227</b>
Cappone ripieno	142	Cappello del prete in salsa verde di sedano	195	Rüsümada e pan meino	231
Quaglie alla diavola	145			Tortelli di Carnevale alla milanese	232
<b>VIII VITELLO</b>	<b>149</b>			Chiacchiere di Carnevale	235
Cotoletta alla milanese	152	<b>XI QUINTO QUARTO</b>	<b>197</b>	Oss de mord con busecchina	237
Vitel tonné	156	Trippa alla milanese	202	Panettone	241
Nervetti in insalata	158	Lingua croccante con salsa verde di sedano	205	Pan d'Eugenio	242
Involtini di verza	161	Salsa verde leggera estiva	206	Pan tramvai	244
Rustin negaa	163	Noci di rognone trifolato al punto rosa	208	Panfrutto	247
Spezzatino di vitello con patate croccanti e piselli	164	Tagliata di fegato con scalogno	211		
Modeghili	166				
Ossobuco alla milanese	170				

Indice

## Cesare Battisti

Nato a Milano nel 1971, dal 2009 è chef e oste del Ratanà di Milano. È considerato uno dei cuochi più rappresentativi della tradizione milanese e lombarda, riletta con tecniche al passo e fondata su materie prime di produttori e artigiani virtuosi, che agiscono secondo i precetti della sostenibilità economica, ambientale e sociale. Membro dell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food, chef ambassador di Expo 2015, dal 2016 è segretario generale di Ambasciatori del Gusto, associazione senza scopo di lucro impegnata nella promozione e valorizzazione del Made in Italy nel mondo.

## Gabriele Zanatta

Classe 1973, milanese di sangue veneto e pugliese, dopo una laurea in Filosofia si specializza in cucina e ristorazione globale. Collabora dal principio ai contenuti del congresso internazionale di Identità Golose, per il quale coordina dalla prima edizione (2007) la Guida ai Ristoranti d'Italia, Europa e Mondo. Giornalista e docente, ha scritto per numerose testate italiane e internazionali e insegna storia e orientamenti della ristorazione in istituti e università.

## Gianluca Biscalchin

Classe 1969, nato a Roma da padre milanese, cresciuto a Firenze e felicemente residente a Milano da oltre 20 anni, ha inventato uno stile di racconto che fonde parola e immagine. Scrive e disegna di cibo, libri e viaggi, decora ristoranti, menu, piatti, progetta etichette di vino e packaging alimentare, inventa manifesti per eventi, crea carte da parati narrative e partecipa a trasmissioni radiofoniche. Per Guido Tommasi Editore ha illustrato numerosi libri.



**28 €** IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 198 1



9 788867 531981



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)