

A photograph of a plate of fried fish and vegetables. The plate is dark grey and contains several pieces of golden-brown fried fish, likely cod, and several whole fried carrots. The fish and vegetables are served on a light-colored sauce, possibly a béchamel or cream sauce, garnished with fresh green herbs. In the background, there is a glass of beer, a bunch of fresh carrots, and a whole potato.

Sapori
di Varese

VARESE

SFORMATO DI PATATE E FORMAGGELLA DEL LUINESE AL PROFUMO DI TIMO



DIFFICOLTÀ
MEDIA



TEMPO
PREPARAZIONE
15 MINUTI



TEMPO
COTTURA
25 MINUTI



INGREDIENTI
PER 4 PERSONE

300 g di patate
100 g di Formaggella del Luinese DOP
150 g di Asparagi di Cantello IGP
30 g di burro
2 uova
200 ml di latte
pane grattugiato
timo fresco
sale e pepe



Guarda e segui la videoricetta
sul sito **buonalombardia.it**
e sui social di Regione Lombardia





Sapori
di Como

COMO

LAVARELLO AGLI AROMI E PATATA COMASCA



DIFFICOLTÀ
FACILE



TEMPO
PREPARAZIONE
20 MINUTI



TEMPO
COTTURA
15 MINUTI



INGREDIENTI
PER 4 PERSONE

- 2** lavarelli
- 30 g** di farina
- 200 g** di patata comasca
- 80 g** di cipolla bianca
- 30 g** di burro
- olio E.V.O. Laghi Lombardi DOP
- timo o *segrigiola* del Lago di Como
- maggiorana, sale e pepe



Guarda e segui la videoricetta
sul sito **buonalombardia.it**
e sui social di Regione Lombardia





Sapori
di Lecco



Regione
Lombardia

LECCO

CREPELLA AI GRANI DI MONTAGNA, PROSCIUTTO CRUDO E TALEGGIO



DIFFICOLTÀ
MEDIA



TEMPO
PREPARAZIONE
20 MINUTI



TEMPO
COTTURA
20 MINUTI



INGREDIENTI
PER 4 PERSONE

150 g di farine grano saraceno, mais e "00"

100 g di Taleggio DOP

100 g di prosciutto crudo

50 g di burro

100 g di panna

2 uova

200 ml di latte
sale e pepe



Guarda e segui la videoricetta
sul sito buonalombardia.it
e sui social di Regione Lombardia





Sapori
di Sondrio

SONDRIO

TORTELLONI DI GRANO SARACENO ALLA VALTELLINESE



DIFFICOLTÀ
ALTA



TEMPO
PREPARAZIONE
25 MINUTI



TEMPO
COTTURA
10 MINUTI



INGREDIENTI
PER 4 PERSONE

- 200 g** di pasta fresca con grano saraceno
 - 100 g** di Bitto DOP
 - 40 g** di Bresaola della Valtellina IGP
 - 80 g** di verza fresca
 - 100 g** di patate schiacciate
 - 80 g** di erbe fresche
 - 40 g** di burro
- aglio, salvia
sale e pepe



Guarda e segui la videoricetta
sul sito **buonalombardia.it**
e sui social di Regione Lombardia





Sapori
di Milano

MILANO

RISO AL SALTO ALLA MILANESE, VERDURE E CREMA DI PROVOLONE VALPADANA



DIFFICOLTÀ
MEDIA



TEMPO
PREPARAZIONE
30 MINUTI



TEMPO
COTTURA
20 MINUTI



INGREDIENTI
PER 4 PERSONE

- 400 g** di risotto alla milanese (*anche d'avanzo*)
- 100 g** di Provolone Valpadana DOP
- 200 g** di verdure di stagione
- 30 g** di burro
- 1** tuorlo
- 80 ml** di latte fresco
- olio E.V.O. Laghi Lombardi DOP
- cipollotto e aromi
- sale e pepe



Guarda e segui la videoricetta
sul sito **buonalombardia.it**
e sui social di Regione Lombardia





Sapori
di Monza e Brianza



Regione
Lombardia

MONZA E BRIANZA

RISOTTO AI BORLOTTI, POMODORO E PASTA DI SALAME



**DIFFICOLTÀ
FACILE**



**TEMPO
PREPARAZIONE
10 MINUTI**



**TEMPO
COTTURA
20 MINUTI**



**INGREDIENTI
PER 4 PERSONE**

- 300 g** di riso Carnaroli
- 80 g** di pasta di salame
- 80 g** di fagioli borlotti stufati
- 40 g** di pomodoro concentrato
- 40 g** di Grana Padano DOP
- 30 g** cipolla tritata
- 40 g** di burro
- 1 l** di brodo vegetale
- 20 ml** di vino rosso
- sale e pepe



Guarda e segui la videoricetta
sul sito **buonalombardia.it**
e sui social di Regione Lombardia





Sapori
di Bergamo



Regione
Lombardia

BERGAMO

MARGOTTINO ALLA BERGAMASCA, FUNGHI E MORTADELLA DI FEGATO



**DIFFICOLTÀ
FACILE**



**TEMPO
PREPARAZIONE
15 MINUTI**



**TEMPO
COTTURA
60 MINUTI**



**INGREDIENTI
PER 4 PERSONE**

- 100 g** di farina per polenta della bergamasca
- 100 g** Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- 150 g** di funghi freschi
- 100 g** di mortadella di fegato cotta
- 20 g** di burro
- 4** uova
- 30 ml** di acqua
- prezzemolo trito, aglio
- sale e pepe



Guarda e segui la videoricetta
sul sito **buonalombardia.it**
e sui social di Regione Lombardia





Sapori
di Brescia



Regione
Lombardia

BRESCIA

MANZO ALL'OLIO, TORTINO DI ERBETTE E FORMAGGIO SILTER



DIFFICOLTÀ
MEDIA



TEMPO
PREPARAZIONE
20 MINUTI



TEMPO
COTTURA
60 MINUTI



INGREDIENTI
PER 4 PERSONE

- 600 g** di manzo (*punta di petto/cappello del prete*)
- 50 g** di formaggio Silter DOP
- 100 g** di carote tritate
- 50 g** di cipolla tritata
- 50 g** di erbette tritate
- 20 g** di miele di acacia
- 1** tuorlo
- olio E.V.O. Garda DOP
- acciughe tritate, capperi, aglio
- sale e pepe



Guarda e segui la videoricetta
sul sito **buonalombardia.it**
e sui social di Regione Lombardia





Sapori
di Cremona

CREMONA

TORTELLI ALLA MOSTARDA, FONDATA DI SALVA CREMASCO E NOCI



DIFFICOLTÀ
MEDIA



TEMPO
PREPARAZIONE
25 MINUTI



TEMPO
COTTURA
10 MINUTI



INGREDIENTI
PER 4 PERSONE

- 200 g** di farina "00"
- 100 g** di Salva Cremasco DOP
- 100 g** di zucca mantovana cotta
- 100 g** di mostarda mantovana
- 50 g** di noci tritate
- 30 g** di amaretti in polvere
- 2** uova
- 80 ml** di panna fresca
- zeste di limone
- sale e pepe



Guarda e segui la videoricetta
sul sito **buonalombardia.it**
e sui social di Regione Lombardia





Sapori
di Mantova



MANTOVA

GNOCCHI DI ZUCCA MANTOVANA IN CROSTA DI PARMIGIANO REGGIANO E PEPE NERO



DIFFICOLTÀ
MEDIA



TEMPO
PREPARAZIONE
20 MINUTI



TEMPO
COTTURA
5 MINUTI



INGREDIENTI
PER 4 PERSONE

- 200 g** di farina "00"
- 400 g** di zucca mantovana cotta
- 80 g** di Parmigiano Reggiano DOP
- 50 g** di burro
- 1** uovo
- salvia
- sale e pepe



Guarda e segui la videoricetta
sul sito **buonalombardia.it**
e sui social di Regione Lombardia





Sapori
di Lodi



Regione
Lombardia

LODI

TORTIONATA LODIGIANA CON CREMA AL MASCARPONE



DIFFICOLTÀ
FACILE



TEMPO
PREPARAZIONE
20 MINUTI



TEMPO
COTTURA
45 MINUTI



INGREDIENTI
PER 4 PERSONE

PER LA TORTIONATA

300 g di farina "00"
125 g di mandorle
170 g di zucchero
170 g di burro
10 g bicarbonato
1 tuorlo
scorza di limone

PER LA CREMA

150 g di mascarpone
artigianale
100 g di zucchero
2 tuorli (*pastorizzati*)
20 ml di rum



Guarda e segui la videoricetta
sul sito **buonalombardia.it**
e sui social di Regione Lombardia





Sapori
di Pavia

PAVIA

RISOTTO AGLI SPINACI, SALAME D'OCA DI MORTARA E GORGONZOLA



DIFFICOLTÀ
FACILE



TEMPO
PREPARAZIONE
10 MINUTI



TEMPO
COTTURA
20 MINUTI



INGREDIENTI
PER 4 PERSONE

- 300 g** di riso Carnaroli
- 100 g** di battuto di Salame d'Oca di Mortara IGP
- 80 g** di Gorgonzola DOP
- 50 g** di spinaci freschi
- 30 g** di cipolla tritata
- 1 l** di brodo vegetale
- 50 ml** di vino bianco
- sale e pepe



Guarda e segui la videoricetta
sul sito **buonalombardia.it**
e sui social di Regione Lombardia

