

IL BELLO DEL WEEK-END

VARESE

DA OGGI FINO ALL'8 OTTOBRE
«NATURE URBANE», FESTIVAL
ALLA SCOPERTA DI PARCHI E DIMORE

MILANO

GRANDI BIRRE ALLA FABBRICA
OROBIA, CIVICO 15 DELL'OMONIMA VIA
CON "SPECIALI" LOMBARDE



Il Ticino esalta la zucca con la Bülbora

CON L'AUTUNNO entra in scena la zucca, uno dei frutti di stagione più versatili per la cucina. Le tradizioni e le ricette abbondano, tra leggende e folclore collegati a questo ortaggio (in alcune piccole comunità dell'alta Lombardia si racconta che la zucca sia connessa al culto dei morti, non a caso è anche la protagonista della festa di origine celtica Halloween) da sempre è simbolo delle realtà rurali e della cucina povera di un tempo. Tralasciando per un attimo i ben noti tortelli di zucca mantovani e le più "moderne" vellutate, in tutto il Ticino, da almeno un paio di secoli, si cucina la Minestra di zucca, detta anche Bülbora. Semplicità estrema negli ingredienti, solitamente sulla tavola in prossimità della festa dei defunti, in alcuni ricettari presenta certe varianti come l'aggiunta di un po' di riso o di un pezzo di carne di maiale (lardo o pancetta) per dare un tocco di sapore in più.

Ingredienti 4 persone: 900 g di zucca gialla, 800 ml di latte fresco (per metà della dose si può usare anche brodo vegetale), 30 g di burro, 1-2 cucchiaini di farina bianca, 40 g di riso, 20 g di lardo o pancetta (a piacere), sale.

Pulite la zucca, eliminate i semi e i filamenti interni, tagliatela a pezzi fatela bollire per circa 15 minuti in acqua leggermente salata. Scolatela e lasciatela raffreddare per un po'. Quando è ancora tiepida, schiacciatela con una forchetta o mettetela nel passaverdure così da ottenere una purea liscia e senza grumi. Versate il tutto in una casseruola e aggiungete il latte. Fate bollire per 10 minuti, poi inglobate la farina e un pizzico di sale e lasciate sul fuoco per altri 15 minuti. Infine, incorporate il riso e il pezzo di lardo o pancetta (facoltativi). Cuocete per altri 12-13 minuti rimestando bene, avendo cura di non fare attaccare la minestra sul fondo della casseruola. Per ultimo aggiungete il burro e servite. A piacere potete spolverare la Minestra di zucca con del formaggio stagionato grattugiato o decorare con crostini di pane raffermo.