

# RICETTARIO

## Olio del LARIO

---

*Chef Marco Rossi*





## Midollino di bufalo e arancia al *Gusto del Lario*



### Ingredienti per quattro persone:

- 600 g di coscia di bufalo
- 4 cipolle rosse
- 2 arance
- 100 g di uvetta
- pangrattato
- olio extravergine di oliva DOP Laghi Lombardi-Lario
- sale pepe foglie di alloro

### Procedimento

Stufare velocemente in padella i midollini tagliati a cilindro con olio extravergine di oliva DOP Laghi Lombardi-Lario e succo di arancio sale pepe.

Aggiungere un'arancia tagliata a cubetti, la cipolla, l'uvetta ammollata e cuocere per pochi minuti.

servire con spolverata di pangrattato.

*Per dare carattere al piatto con il Gusto del Lario aggiungere a crudo l'olio crudo extra vergine di oliva DOP Laghi Lombardi-Lario.*



## Tombarelli marinati con asparagi e sarde al *Gusto del Lario*



### Ingredienti per quattro persone:

- 500 g di filetto di tombarelli (tonno)
- 200 g di asparagi freschi
- 200 g di sarde pulite
- basilico pangrattato sale aceto soia pepe qb
- olio extravergine di oliva DOP Laghi Lombardi-Lario

### Procedimento

Marinare tombarelli in sale e pepe poco aceto poca soia per sei ore.

Saltare quindi gli asparagi con olio extravergine di oliva DOP Laghi Lombardi-Lario.

Impanare le sarde nel pane grattugiato e soffriggerle

Lavare il tombarello e tagliarlo a fettine.

*Impreziosire il tombarello con il *Gusto del Lario* aggiungendo olio crudo extravergine di Oliva DOP Laghi Lombardi-Lario e servirlo insieme agli asparagi, il basilico e le sarde.*



Rombo in purea al *Gusto del Lario* di cipolline e patate.  
Pomodorini Confit.



**Ingredienti per quattro persone:**

- 500 g grammi di filetti di rombo
- 300 g di patate lesse
- 1 cipolla
- 1 carota lessa
- fecola
- 100 g di pomodorini
- olio extravergine di oliva DOP Laghi Lombardi-Lario
- sale pepe
- poco zucchero

**Procedimento**

Mettere per 20 minuti in forno i pomodorini tagliati a metà cosparsi di zucchero con la cipolla tagliata a metà.

Impanare i filetti di rombo nella fecola e friggerli.

Frullare le patate lesse con la cipolla, la carota, aggiungere il GUSTO DEL LARIO con l'olio extravergine di oliva DOP Laghi Lombardi-Lario, sale e pepe.

*Servire filetti sopra la purea al *Gusto del Lario* con qualche pomodorino di decorazione.*



## Spaghetti al granchio basilico al *Profumo del Lario* e pomodoro San Marzano



### Ingredienti per quattro persone:

- 100 g grammi di spaghetti all'uovo alla chitarra
- due granchi interi
- 200 g di pomodoro fresco
- sale pepe basilico
- olio extravergine di oliva DOP Laghi Lombardi-Lario quanto basta

### Procedimento

Cuocere in padella il granchio con una fiammata senza olio e con il coperchio.

Dopo 7/8 minuti togliere il coperchio e tagliare a metà i granchi senza svuotarli.

Nella padella mettere i pomodori frullati con sale pepe e aggiungere l'olio extravergine di oliva DOP Laghi Lombardi-Lario, senza bruciarlo.

Bollire gli spaghetti e quindi scolarli versandoli nell'intingolo.

*Servire il granchio adagiato sopra gli spaghetti senza dimenticare un tocco di Profumo del Lario aggiungendo olio extravergine di oliva DOP Laghi Lombardi-Lario.*



## Il *Profumo del Lario* nella Fregola sarda con ceci patate prugne e aragosta



### Ingredienti per quattro persone:

- 350 g grammi di fecola sarda
- 100 g di ceci cotti
- 100 g di patate lesse a cubetti
- 5 prugne secche tagliate a cubetti
- Sale menta peperoncino
- olio extravergine di oliva DOP Laghi Lombardi-Lario

### Procedimento

Cuocere in padella tagliata metà aragosta per 7/8 minuti con coperchio.

Togliere la polpa e tenere il carapace.

Risottare per 15 minuti la fregola sarda aggiungendo poca acqua per volta, nella padella di cottura dell'aragosta. A metà cottura aggiungere le patate, le prugne, i ceci, la menta e la polpa d'aragosta tritata, sale e pepe.

*Cospargere leggermente con olio crudo extravergine d'oliva DOP Laghi Lombardi – Lario la fregola per servirla al Profumo Del Lario distesa sui carapaci vuoti.*



## Frittelle di riso alla milanese con scampi puliti marinati al *Profumo del Lario* e whisky



### Ingredienti per quattro persone:

- 300 g di risotto alla milanese freddo
- due uova
- 50 g di caciocavallo tritato
- 12 scampi puliti
- 100 ml di whisky
- olio extravergine di oliva DOP Laghi Lombardi-Lario quanto basta
- sale

### Procedimento

Formare delle frittelle con il risotto freddo impastato con il formaggio e le uova.

Soffriggere con poco olio extra vergine di Oliva DOP Laghi Lombardi-Lario, formando una leggera crosta dorata al *Profumo del Lario*.

Marinare a parte per 20 /30 minuti gli scampi puliti con il whisky e il profumo dell'olio del Lario e laghi lombardi.

*Appoggiare gli scampi scolati dal whisky sulle frittelle di riso al Profumo del Lario e servire.*



Il *Profumo del Lario* nell'agnellino da latte ripieno di interiora, castagne e patate in salsa emulsionata all'alloro



**Ingredienti per quattro persone:**

- 1 kg di agnellino intero disossato
- 200 g di patate lesse
- 150 g di castagne lesse
- 150 g di salsiccia di vitello
- olio extravergine di oliva DOP  
Laghi Lombardi-Lario quanto basta
- alloro
- sale
- pepe

**Procedimento**

Impastare le patate tritate con le castagne la salsiccia sale e pepe.

Formare il ripieno e farcire l'agnello per poi arrotolarlo e metterlo sottovuoto.

Quindi cuocere a bassa temperatura in acqua a 64° per quattro ore con Roner.

Frullare l'alloro con sale pepe e olio extra vergine di Oliva DOP Laghi Lombardi-Lario fino a formare un pesto.

*Adagiare l'agnello tagliato a medaglioni sul pesto di alloro e aggiungere il Profumo del Lario dell'olio extra vergine di Oliva DOP Laghi Lombardi-Lario.*



## Tartare di tonno con fragole e melograno alga Nori alla *Freschezza del Lario*



### Ingredienti per quattro persone:

- 500 g grammi di tonno fresco di Sicilia
- 150 g di fragole
- 50 g di melograno
- 100 g di alga Nori
- olio extravergine di oliva DOP Laghi Lombardi-Lario
- sale pepe e soia dolce

### Procedimento

Tritare il tonno con le fragole.

Condire con la *Freschezza del Lario* dell'olio extravergine di oliva DOP Laghi Lombardi-Lario, aggiungendo poi sale, pepe e soia, infine emulsionare.

*Servire questo piatto mare / boschi con alga e chicchi di melograno senza dimenticare di ricoprire di Freschezza del Lario con il suo olio extra vergine di Oliva DOP.*



Le crudités di mare condite con, soia, miele e maionese alla vera  
*Freschezza del Lario*



**Ingredienti per quattro persone:**

- 200 g di tonno
- 100 g di capesante
- 100 g di gamberi sgusciati
- 200 g di branzino
- 4 scampi
- 150 g di calamari spillo
- Senape
- 1 uovo
- olio extravergine di oliva DOP  
Laghi Lombardi-Lario

**Procedimento**

Per mangiare il pesce crudo occorre abbattearlo a basse temperature.

Condire di *Freschezza del Lario* il pesce sfilettato e pulito con l'olio extra vergine di Oliva DOP Laghi Lombardi-Lario emulsionato con senape.

Per completare il piatto di *Freschezza* tutta Lariana fare una maionese con 1 uovo intero, un pizzico di sale, 100ml di olio extra vergine di Oliva DOP Laghi Lombardi – Lario e 1 cucchiaino di aceto di mele.

Nel bicchiere alto dell'emulsionatore, con il mixer ad immersione elettrico, frullare fino ad ottenere una maionese gonfia e compatta.

*Servire questo piatto fresco estivo cospargendolo di gocce di soia.*



## Polenta concia con formaggi d'Alpe e acciughe marinate alla *Freschezza del Lario*



### Ingredienti per quattro persone:

- 500 g di polenta fredda
- 100 g di parmigiano
- 30 acciughe
- sale pepe aceto (500.ml)
- olio extravergine di oliva DOP Laghi Lombardi-Lario quanto basta

### Procedimento

Pulire le acciughe e marinarle in sale aceto per un'ora.

Impastare a parte 150 g di polenta fredda con il formaggio, tirare con il mattarello, su carta da forno per formare uno strato sottilissimo che andrà fatto poi seccare in forno per un'ora e a 150°.

Riprendere i 350 g di polenta in padella aggiungendo l'olio extra vergine d'oliva DOP Laghi Lombardi.

*Impiattare con le acciughe scolate e la polenta essiccata senza dimenticare di cospargere con la Freschezza del Lario aggiungendo olio extravergine di Oliva DOP Laghi Lombardi-LARIO.*



**Indirizzo PEC:** gallecchese@pec.it  
**Codice fiscale e P.IVA:** 03683440139  
**Numero REA:** LC – 323715

Pubblicazione realizzata con il contributo FEASR  
(Fondo Europeo per l'agricoltura e lo Sviluppo Rurale) nell'ambito del Programma di  
Sviluppo Rurale 2014-2022 di Regione Lombardia Misura 19 - OPERAZIONE 19.3.01  
"Cooperazione interterritoriale e transnazionale".



**PSR** LOMBARDIA  
2014 2020  
L'INNOVAZIONE  
METTERE AGRICOLTURA



**Regione  
Lombardia**

Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020

**Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali**



Pubblicazione realizzata con il cofinanziamento del FEASR  
Responsabile dell'informazione: **GAL parchi e valli del lecchese**  
Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia