

# GQITALIA.IT

6 dicembre 2018

<https://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2018/12/06/risotto-giallo-e-cassoeula-il-menu-milanese-per-santambrogio/>



## Risotto giallo e cassoeula, il menù milanese per Sant'Ambrogio



# GQITALIA.IT

6 dicembre 2018

<https://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2018/12/06/risotto-giallo-e-cassoeula-il-menu-milanese-per-santambrogio/>

Ecco le origini di due tra i piatti più conosciuti della tavola meneghina, con le speciali rivisitazioni degli chef Claudio Sadler e Tano Simonato

La preparazione dell'albero, quella del presepe, il giretto con la famiglia sulla Fiera degli Oh bej! Oh bej! e la capatina in Piazza Duomo per ammirarne l'albero di Natale in tutta la sua imponenza. Il 7 dicembre la città di **Milano** si tinge delle tradizioni legate alla festività di **Sant'Ambrogio**. E così questa giornata diventa il momento ideale per riscoprire i grandi piatti della tradizione meneghina, come sottolinea il Polli Cooking Lab, l'osservatorio sulle tendenze alimentari dell'azienda **Fratelli Polli**, che per l'occasione ha deciso di rendere omaggio a due capisaldi della tavola milanese, ripercorrendone la storia e le rivisitazioni offerte oggi dai ristoranti stellati: il risotto giallo alla milanese da una parte, la cassoeula dall'altra.

## Il Risotto Giallo alla Milanese

La leggenda vuole che il "riso col zafran", ovviamente il riso allo **zafferano**, sia nato nel 1574 sulla tavola del vetraio belga Valerio di Fiandra, impegnato nella lavorazione delle vetrate del Duomo di Milano.



# GQITALIA.IT

6 dicembre 2018

<https://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2018/12/06/risotto-giallo-e-cassoeula-il-menu-milanese-per-santambrogio/>

Per il matrimonio di sua figlia, i colleghi fecero aggiungere a un semplicissimo risotto bianco, condito con del semplice burro, un pizzico di zafferano: questa preziosa spezia era infatti utilizzata dai vetrai per ottenere una particolare colorazione gialla dei vetri. Il risotto alla milanese scomparì poi dalle cronache cittadine, per ricomparire poi nel 1809 come “riso giallo in padella”.

Oggi lo chef **Claudio Sadler**, del ristorante milanese “**Sadler**”, propone una specialità battezzata “**Risotto giallo alla milanese da passeggio con ragù di ossobuco**”, accompagnata con una salsa di verdure a base di carote, sedano, cipolle e funghi secchi. Un piatto che cambia i connotati al grande classico, trasformando il risotto in simil-stick da intingere in un ragù di ossobuco. Il risotto in questione, preparato con zafferano, burro e Grana Padano per la mantecatura finale, viene schiacciato per formare uno strato uniforme da surgelare e cappare a piacimento. Intanto l’ossobuco viene rosolato in una padella antiaderente ben calda, unta con poco olio. La terza lavorazione prevede le verdure: carote, sedano e cipolle devono essere puliti e fatti rosolare dolcemente in una teglia larga, con aggiunta di maggiorana, funghi secchi reidratati e vino bianco. Gli ossibuchi vengono poi disposti in una teglia e coperti con la salsa preparata, che dovrà poi essere frullata. I dischetti di risotto vengono poi fritti in olio di semi, e serviti con il ragù di ossobuco.



# GQITALIA.IT

6 dicembre 2018

<https://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2018/12/06/risotto-giallo-e-cassoeula-il-menu-milanese-per-santambrogio/>



## La Cassoeula

La storia di questa specialità si intreccia con quella di un fantomatico soldato spagnolo, che invaghitosi di una giovincella milanese, cuoca di una nobile famiglia, decise di insegnarle questa ricetta speciale, che trovò subito posto nel cuore della nobiltà meneghina. In realtà il piatto, almeno nella sua versione attuale, nasce probabilmente agli inizi del Novecento, come modo per riutilizzare i **tagli meno pregiati del maiale** e dare sapore alla verza. Il suo nome deriva probabilmente da quello del cucchiaino, casseou, o della pentola, la casseruola, in cui veniva tradizionalmente preparato.

# GQITALIA.IT

6 dicembre 2018

<https://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2018/12/06/risotto-giallo-e-cassoeula-il-menu-milanese-per-santambrogio/>

Gaetano “Tano” Simonato, chef del ristorante meneghino “**Tano passami l’olio**”, ha pensato ad un piatto dal titolo “**Cassoeula... vista da me**”, rivisitato con tre cestini croccanti di verza conditi con olio evo italiano. La ricetta prevede la preparazione della glassatura della verza, che viene poi disposta su stampini cilindrici, fino a formare una serie di cestini, e dunque infornata. Le foglie di altra mezza verza, carote e sedano vengono intanto spadellati a fuoco vivo con aggiunta di olio extravergine di oliva. Per il fondo di maiale, invece, è necessario mondare carote, sedano e zucchine e rosolare a fuoco vivo. La carne, poi, deve essere cotta allo stesso modo, sfumando il tutto con del vino bianco. Per l’impiattamento, lo chef consiglia di disporre un po’ di fondo di verza in tre punti distinti del piatto e adagiarvi sopra i cestini croccanti, all’interno dei quali andranno inseriti il verzino, la puntina ed il musetto. Per un tocco di freschezza, infine, è possibile ricorrere a tocchetti di verza cruda tagliata a julienne e completare con olio extravergine d’oliva.



# GQITALIA.IT

6 dicembre 2018

<https://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2018/12/06/risotto-giallo-e-cassoeula-il-menu-milanese-per-santambrogio/>



# GQITALIA.IT

6 dicembre 2018

<https://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2018/12/06/risotto-giallo-e-cassoeula-il-menu-milanese-per-santambrogio/>

## PHOTOGALLERY



01/06

*Il risotto giallo alla milanese*



# GQITALIA.IT

6 dicembre 2018

<https://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2018/12/06/risotto-giallo-e-cassoeula-il-menu-milanese-per-santambrogio/>



*Risotto giallo alla milanese da passeggio con ragù di ossobuco dello chef Claudio*





# GQITALIA.IT

6 dicembre 2018

<https://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2018/12/06/risotto-giallo-e-cassoeula-il-menu-milanese-per-santambrogio/>



*Lo chef Claudio Sadler (Foto: Facebook)*



# GQITALIA.IT

6 dicembre 2018

<https://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2018/12/06/risotto-giallo-e-cassoeula-il-menu-milanese-per-santambrogio/>



4/06 *La Cassoeula*

+ LEGG



# GQITALIA.IT

6 dicembre 2018

<https://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2018/12/06/risotto-giallo-e-cassoeula-il-menu-milanese-per-santambrogio/>



*Cassoeula... vista da me dello chef Tano Simonato*



# GQITALIA.IT

6 dicembre 2018

<https://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2018/12/06/risotto-giallo-e-cassoeula-il-menu-milanese-per-santambrogio/>



Lo chef Gaetano "Tano" Simonato (Foto: Facebook)

