

# Reti Civiche Lomellina

## Cucina

Risotto con fagioli



Salame d'oca



La tavola lomellina è ricca dei prodotti dell'orto e delle più diffuse coltivazioni, di animali allevati nelle cascine o cacciati nei boschi. Gli antipasti si basano soprattutto sui salami nelle diverse produzioni: quelli di maiale conservati sotto grasso, quelli di fegato e il famosissimo salame d'oca, d'obbligo assieme ai prelibati paté. Nei primi piatti la fa da padrone il riso: lo ritroviamo nelle saporite e robuste minestre e nei risotti abbinati ai fagioli dell'occhio, ai funghi, agli asparagi, alle ortiche e al delicatissimo brodo di rane. Tra i secondi piatti si può trovare una vasta gamma di specialità a base di maiale; oltre ai salami, ai cotechini, alla pancetta ed alla coppa, ricordiamo il ragò, un piatto umido a base di costine, cotenne, piedini, salamini e verza, o la frittura da accompagnare alla polenta. D'estate, a dominare la cucina locale sono le rane: si possono gustare fritte, in guazzetto, con la frittata o nella zuppa. Per i dolci vengono sempre usati i semplici e genuini prodotti locali: oltre alla famosa Offella di Parona non sono da meno le torte Virulà, i biscotti e le torte di riso.

---

Documento autogenerato il giorno 09/09/2010 alle ore 22:12 dalla pagina web:  
<http://www.lomellina.org/territorio/cucina>