



EMILIA ROMAGNA NEL PIATTO



50 ricette d'inverno tra tradizione,
territorio e sapori di stagione



Da un'idea di Sandro Pozzati

Emilia Romagna nel piatto



50 ricette d'inverno tra tradizione, territorio e sapori di stagione

Da un'idea di Sandro Pozzati

EMILIA ROMAGNA NEL PIATTO · 50 ricette d'inverno tra tradizione, territorio e sapori di stagione

Da un'idea di Sandro Pozzati

Testi delle ricette elaborati con l'ausilio dell'intelligenza artificiale su ideazione e indicazioni dell'autore dell'idea, poi riletti e uniformati. Fotografie dei piatti, copertina e impaginazione realizzate con l'intelligenza artificiale.

Le ricette sono versioni domestiche: tempi e dosi sono indicativi. Gli abbinamenti con il vino sono facoltativi e riservati ai maggiorenni.

Prima edizione · ottobre 2026 · Revisione del 20 ottobre 2026

© 2026 Sandro Pozzati · Tutti i diritti riservati

Il profumo dell'inverno

C'è un momento, quando il freddo arriva nelle pianure dell'Emilia-Romagna, in cui la cucina torna a essere il luogo più accogliente della casa. Una pentola sul fuoco, il profumo del rosmarino, la zucca appena tagliata, il pane che si scalda: sono gesti semplici che raccontano una regione intera.

Dalla pianura piacentina alle colline romagnole, dalle città della via Emilia alle Valli di Comacchio e alla costa adriatica, l'inverno porta con sé ingredienti umili e straordinari. Verze, finocchi, porri, cavolfiori, patate, legumi, mele e pere convivono con i prodotti della norcineria, i formaggi, le paste fresche e il pesce.

Questo libro nasce per accompagnare chi desidera preparare piatti buoni senza complicarsi la vita. Non promette ricette miracolose o presentazioni irraggiungibili: offre istruzioni chiare, quantità misurate, tempi realistici e piccoli consigli che fanno la differenza.

Le cinquanta proposte riuniscono specialità tramandate e interpretazioni casalinghe ispirate ai prodotti del territorio: dodici antipasti, quindici primi, tredici secondi e dieci contorni. Ogni piatto ha anche un vino regionale suggerito, da considerare come un invito alla scoperta, non come una regola rigida.

La speranza è che queste pagine si macchino un po' di farina, si aprano accanto ai fornelli e diventino parte delle abitudini di famiglia. Perché il modo migliore di raccontare l'Emilia-Romagna è anche quello di portarla in tavola.

Avvertenza

Come è stato fatto questo libro. L'idea, la scelta delle ricette e le indicazioni editoriali sono di Sandro Pozzati. I testi delle schede sono stati elaborati con l'Intelligenza Artificiale e poi rilette e uniformati; le fotografie dei piatti, la copertina e l'impaginazione sono state realizzate con l'Intelligenza Artificiale. Le foto mostrano come può presentarsi il piatto: non sono scatti delle ricette eseguite.

Ricette di casa, non disciplinari. Le preparazioni ispirate a specialità tradizionali, come i cappelletti, i passatelli, i tortelli di zucca o l'anguilla in umido, sono versioni domestiche semplificate. Ogni famiglia e ogni paese ne custodiscono di diverse: nessuna di queste schede pretende di essere «la» ricetta ufficiale.

Tempi e quantità. Le dosi sono per quattro persone. I tempi sono indicativi e cambiano con il forno, i fornelli, le pentole e la grandezza degli ingredienti: fidatevi anche dell'occhio e del palato.

Sicurezza in cucina. Lavate con cura gli ortaggi e rispettate la catena del freddo per gli alimenti deperibili. Carni, pollame e pesce vanno cotti a fondo: dove la scheda indica una temperatura al cuore, un termometro da cucina è il modo più sicuro per veri-

ficarla. Chi soffre di allergie o intolleranze controlli ogni ingrediente: in queste ricette compaiono spesso latte e formaggi, uova, glutine, frutta a guscio, sedano e pesce.

Il vino. Gli abbinamenti sono suggerimenti di gusto e sono sempre facoltativi: acqua e bevande analcoliche vanno benissimo. Il vino è riservato ai maggiorenni e va bevuto con moderazione.

Pesce e anguilla. Acquistate pesce adriatico e anguilla di Comacchio solo da filiera regolare e tracciabile, rispettando i periodi consentiti di pesca e di vendita.

Le informazioni sono aggiornate a ottobre 2026.

Sommario



Il profumo dell'inverno	5
Avvertenza	7
Come leggere le schede	12

Antipasti

01 Crostini caldi con funghi e Parmigiano Reggiano	15
02 Tortino di zucca e squacquerone di Romagna	17
03 Sformatini di cavolfiore e Parmigiano	19
04 Radicchio in padella con pancetta piacentina	21
05 Frittelle salate di verza e patate	23
06 Crostini di polenta con lardo e rosmarino	25
07 Involtini di radicchio con ricotta e noci	27
08 Frittata al forno con porri e formaggio di fossa	29
09 Insalata tiepida di pere, noci e Parmigiano	31
10 Mini piadine romagnole con squacquerone e radicchio	33
11 Cipolle al forno ripiene di pangrattato e Parmigiano	36
12 Crostini rustici con ceci e rosmarino	38

Primi piatti

13 Cappelletti romagnoli in brodo di cappone	41
14 Passatelli in brodo alla romagnola	44
15 Tagliatelle al ragù bianco di salsiccia e funghi	46
16 Risotto alla zucca e Parmigiano Reggiano	49
17 Gramigna con salsiccia e radicchio	52
18 Zuppa di farro, fagioli e cavolo nero	54

19	Gnocchi di patate con crema di porri	57
20	Lasagne bianche con zucca e funghi	60
21	Minestra di riso e verza alla contadina	63
22	Tortelli di zucca alla maniera ferrarese	65
23	Polenta morbida con ragù di funghi	68
24	Maltagliati con ceci e rosmarino	70
25	Strozzapreti romagnoli con crema di radicchio e noci	72
26	Risotto al radicchio e Sangiovese di Romagna	75
27	Quadrucci in brodo con patate e porri	77

Secondi piatti

28	Arrosto di lonza alle mele dell'Emilia-Romagna	80
29	Salsiccia in umido con verza	83
30	Pollo alla cacciatora con olive e rosmarino	85
31	Coppa di maiale al forno con patate e cipolle	88
32	Coniglio alla romagnola con erbe aromatiche	90
33	Spezzatino di manzo al Sangiovese	92
34	Cotechino modenese con lenticchie	95
35	Frittata rustica con patate e cipolle	97
36	Anguilla di Comacchio in umido	99
37	Filetti di pesce dell'Adriatico al forno con finocchi	101
38	Polpette di ricotta e Parmigiano al forno	103
39	Involtini di pollo con prosciutto di Parma	105
40	Faraona arrosto con castagne e rosmarino	107

Contorni

41	Finocchi gratinati al Parmigiano Reggiano	110
42	Cavolfiore al forno con pangrattato aromatico	112
43	Verza stufata con aglio e alloro	114
44	Patate al rosmarino e sale di Cervia	116
45	Radicchio brasato all'Aceto Balsamico di Modena	118
46	Zucca al forno con salvia e Parmigiano	120

47	Carote glassate al miele dell'Appennino	122
48	Cardi gratinati alla romagnola	124
49	Purè rustico di patate e sedano rapa	126
50	Cipolline in agrodolce all'Aceto Balsamico di Modena	128

Per finire	129
-------------------	-----

Prima di chiudere il libro	130
Saluti finali	131
Gli altri libri	132

Come leggere le schede

Ogni ricetta si apre con la fotografia del piatto e una fascia di simboli che dice in un colpo d'occhio quanto impegno richiede.

 PERSONE 4	 PREPARAZIONE 20 min	 COTTURA 25 min	 RIPOSO 30 min	 DIFFICOLTÀ Media
--	--	---	--	---

-  **Persone** · le dosi sono sempre per quattro.
-  **Preparazione** · il tempo di lavoro: pulire, tagliare, impastare.
-  **Cottura** · il tempo sul fuoco o in forno.
-  **Riposo** · solo quando l'impasto deve riposare.
-  **Difficoltà** · un cappello: facile; due: media; tre: impegnativa.
-  **Stagione** · i mesi in cui gli ingredienti sono al meglio.
-  **Il vino** · un abbinamento della regione, sempre facoltativo.
-  **Il consiglio** · il trucco che fa riuscire il piatto.

La dispensa dell'inverno

Verdure · zucca conservata, verza, cavolfiore, broccolo, finocchio, radicchio, porro, cipolla, carota, sedano, patate e sedano rapa.

Legumi e cereali · fagioli, ceci, lenticchie, farro, riso, farina di mais: economici, nutrienti e ideali per minestre e piatti caldi.

Frutta e frutta secca · mele, pere, noci e castagne conservate: perfette anche nelle preparazioni salate.

Prodotti della tradizione · Parmigiano Reggiano, squacquerone di Romagna, formaggio di fossa, salumi tipici e pasta fresca, da scegliere secondo disponibilità e budget.

Dal mare e dalle Valli · pesce adriatico e anguilla di Comacchio, solo secondo disponibilità, provenienza verificata e periodi consentiti di pesca e commercializzazione.

Vini regionali · Pignoletto, Lambrusco, Sangiovese di Romagna, Albana, Gutturnio, Fortana del Bosco Eliceo: per ogni piatto il vino suggerito è accompagnato dal motivo della scelta.

CAPITOLO I

Antipasti

Dodici idee per aprire la tavola d'inverno con ingredienti semplici: crostini, tortini, sformatini e piccoli piatti della cucina di casa.

- 01 Crostini caldi con funghi e Parmigiano Reggiano
- 02 Tortino di zucca e squacquerone di Romagna
- 03 Sformatini di cavolfiore e Parmigiano
- 04 Radicchio in padella con pancetta piacentina
- 05 Frittelle salate di verza e patate
- 06 Crostini di polenta con lardo e rosmarino
- 07 Involtini di radicchio con ricotta e noci
- 08 Frittata al forno con porri e formaggio di fossa
- 09 Insalata tiepida di pere, noci e Parmigiano
- 10 Mini piadine romagnole con squacquerone e radicchio
- 11 Cipolle al forno ripiene di pangrattato e Parmigiano
- 12 Crostini rustici con ceci e rosmarino

Crostini caldi con funghi e Parmigiano Reggiano

Pane tostato, funghi in padella e Parmigiano: l'antipasto più semplice della tavola d'inverno.



01



PERSONE
4



PREPARAZIONE
10 min



COTTURA
15 min



DIFFICOLTÀ
Facile

✳ **Stagione** · Da novembre a febbraio; funghi coltivati disponibili anche in altri mesi

Ingredienti

- 8 fette di pane casereccio (circa 240 g)
- 350 g di funghi champignon o pleurotus
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

- 50 g di Parmigiano Reggiano a scaglie
- 1 spicchio d'aglio
- Sale e pepe quanto basta

Preparazione

- 1 Pulire i funghi con un panno appena umido, eliminare le parti terrose e tagliarli a fettine.
- 2 Scaldare l'olio con l'aglio in padella. Unire i funghi e cuocere a fuoco medio-alto per 10–12 minuti, finché l'acqua sarà evaporata; aggiustare di sale e pepe.
- 3 Tostare il pane in forno a 190 °C per 5–6 minuti, girandolo a metà cottura.
- 4 Distribuire i funghi sulle fette calde, aggiungere il Parmigiano e il prezzemolo. Servire immediatamente.



Il vino da abbinare

Pignoletto frizzante dei Colli Bolognesi

La freschezza pulisce il palato dalla componente sapida del formaggio e accompagna i funghi senza coprirli.

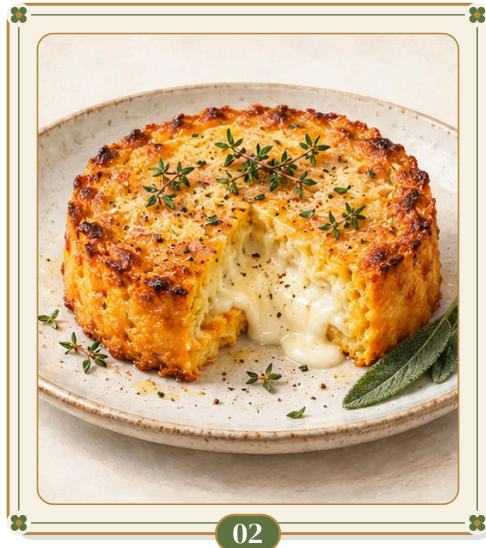


Il consiglio

Non lavare i funghi sotto un getto prolungato d'acqua: assorbono umidità e faticano a rosolare. Per crostini croccanti assemblare solo al momento di servire.

Tortino di zucca e squacquerone di Romagna

La dolcezza della zucca e il cuore morbido dello squacquerone in un tortino da forno.



PERSONE
4



PREPARAZIONE
20 min



COTTURA
25 min



DIFFICOLTÀ
Facile

✳ **Stagione** · Da ottobre a febbraio, con zucca ben conservata

🍳 4 tortini



Ingredienti

- 400 g di polpa di zucca pulita
- 160 g di squacquerone di Romagna
- 35 g di pangrattato, più poco per gli stampi
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

- 2 uova
- 35 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 4 foglioline di salvia
- Sale, pepe e un pizzico di noce moscata

Preparazione

- 1 Tagliare la zucca a cubetti; farla ammorbidire in padella coperta con l'olio e 2 cucchiaini d'acqua per circa 12 minuti. Schiacciarla e lasciarla intiepidire.
- 2 Mescolare la zucca con uova, Parmigiano, pangrattato, salvia tritata, sale, pepe e noce moscata.
- 3 Ungere e spolverare con pangrattato quattro stampini da circa 150 ml. Distribuire il composto e inserire al centro di ciascuno un cucchiaino di squacquerone.
- 4 Cuocere in forno già caldo a 180 °C per circa 22–25 minuti, finché la superficie sarà asciutta e appena dorata. Lasciare riposare 5 minuti prima di sformare.



Il vino da abbinare **Albana di Romagna** **secca**

Un bianco strutturato che sostiene la dolcezza della zucca e la morbidezza dello squacquerone.



Il consiglio

La zucca deve risultare asciutta. Se dopo la cottura è acquosa, farla evaporare qualche minuto in padella prima di unirla alle uova.

Qui finisce l'anteprima.

EMILIA ROMAGNA NEL PIATTO

Il libro intero è di 134 pagine e si scarica in PDF dalla pagina dei libri, con un contributo di 5 ?.

I 5 ? non sono il prezzo di un autore: sono un contributo alle spese degli strumenti digitali impiegati per questi progetti.

libri-pozzati.pages.dev

Da un'idea di Sandro Pozzati · scritto con l'intelligenza artificiale