



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ITALIANA

PLATILLOS DE LA ZONA NORTE DE ITALIA

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

23 DE ENERO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

PLATILLOS DE LA ZONA NORTE DE ITALIA

Con Italia septentrional (llamada también Septentrión, Alta Italia Norte de Italia o simplemente el Norte) se entiende normalmente el conjunto de las regiones italianas comprendidas entre la parte norte de los Apeninos septentrionales y la que queda al sur de los Alpes. Es una definición amplia cultural, histórica y geográfica, sin ningún uso administrativo.

VERONA

PASTISADA DE CAVAL

Es el plato tradicional más apreciado. La base es la carne de caballo, que se deja macerar con vino tinto, cebolla, zanahoria y aromas varios. Se caracteriza por su lenta cocción, que puede durar incluso tres días. Se sirve con polenta, o para acompañar otro plato típico de Verona: el gnocchi de patata.



PADUA

BIGOLI

Bigoli, es un producto de tradición rural del norte de Italia; es un tipo de pasta fresca con una forma similar a un espagueti grande (con un diámetro de no menos de 2.5 mm).

La consistencia más espesa es perfecta para condimentar con salsas, especialmente para realzar más los sabores. Los Bigoli, están hechos con ingredientes muy simples: harina, huevos, agua y sal.



VICENZA

La gran variedad de primeros platos que Vicenza ofrece es increíble, desde los cientos de recetas de pasta como espaguetis a la carbonara (panceta y huevos) hasta los innumerables “risottos”, como el risotto con setas, o platos clásicos como el cocido (¡en invierno calienta de verdad!). No importa si es pasta, risotto, cocido o ñoquis, la cuestión es que cuando los italianos se sientan a la mesa podemos estar seguros que circula algún primer plato.



VENECIA

MOUSSE DE BACALAO SALADO

Se trata de un plato que se prepara en aceite y suele servirse acompañado de polenta. Aunque generalmente se ofrece como primer plato acompañado de pan tostado; en algunos sitios lo ofrecen como plato principal.



MILÁN

CARPACCIO

Carne o pescado crudo en láminas finas. Se sirve con un aliño de aceite y limón.



FERRARA

SALAMA DA SUGO

Se trata de un embutido hecho de carne porcina, vino y especias de un año entero. Se sirve únicamente con puré de papas para intensificar el gusto intenso.



RÁVENA

ALBÓNDIGAS DE MARISCOS

Es un platillo a base de pescado triturado con especias y frito con harina y huevo.



TURÍN

BAGNA CAUDA

El punto fuerte de este plato está en su salsa compuesta de una mezcla de anchoas, ajo molido y leche. La salsa se sirve "a lo fondue", dentro de un gran recipiente calentado por abajo con una llama para mantener su temperatura.

El plato se acompaña de vegetales a la brasa para mojar en la salsa, los más utilizados son el pimiento, apio, hinojo o endibias.

