

BECCIANI UGO GABRIELE

DIARIO GASTRONOMICO

*REDATTO CON AMORE IN CUCINA
O
CON I PIEDI SOTTO IL TAVOLO
ASSIEME AD AMICI ED AI PARENTI
CHE FURONO, CHE SONO E CHE SARANNO
DAVANTI AD UN PIATTO DELLA TRADIZIONE*

PISTOIA, 2020

La buona cucina fonda le sue radici nell'arte, nella tradizione, nella storia.

Se si sfoglia il “De re coquinaria” di Apicio si possono trovare ricette ancor oggi attuali e realizzabili per il più ricercato dei gourmet.

La cucina povera nel Medioevo, per il livello sociale medio di allora certamente squilibrata, dovrebbe essere presa come esempio per noi del terzo millennio, superalimentati e con conseguenze nefande per la salute, in quanto basata quasi esclusivamente sui prodotti dei campi e dell'orto.

Meno consona invece l'alimentazione del ceto medio alto rinascimentale, dove si privilegiavano carni, rosse, selvaggina, grassi e cibi particolarmente onerosi per il nostro organismo, ma anche da questi alimenti si può prendere spunto per una cucina moderna che si avvicini però il più possibile alla dieta mediterranea, l'unica veramente adatta e salutare per l'uomo.

Se si vuole citare l'eccellenza non si può derogare dal grande Pellegrino Artusi il quale, con il suo libro “La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene” ci lasciò non un semplice ricettario ma un vero racconto della tradizione popolare gastronomica italiana.

Ma nemmeno quel grande, ormai prossimo alla civiltà del microonde e della cottura ad induzione, ci poté narrare esaurientemente della fett'unta con il pane arrostito sulla piastra della cucina economica, della simile bruschetta al pomodoro; della fetta di pane raffermo arrostito bagnato nel latte e servito per merenda ricoperto di zucchero; o della caldarrostaia che, per le strade di Bologna vendeva agli adulti frittelle di farina di castagne e acqua, dette mistocchine - sembra che il nome derivi dal verbo mischiare - ed ai piccini i ditali, ripieni di quel prezioso alimento tostato col calore del fornello-stufa dove si preparavano quelle che nella mia Toscana adottiva si chiamano frugiate.

Per rispolverare quei tempi ormai perduti occorre ritrovare ed attingere a piene mani da quei ricettari della nonna che tutti noi buongustai conserviamo gelosamente. E questo è il mio intendimento nel redigere questo elenco di piatti riscoperti fra le carte dei miei predecessori, di Bologna, dove sono nato e ho imparato a respirare della “Grassa”, e della Toscana che mi ha adottato dall'ormai lontano 1973, non ignorando però, qua e là, ricette, che sono ormai un cult di altre regioni italiane e, perché no, anche di paesi stranieri, per la loro peculiarità.

In particolare mi piacerà mettere in risalto le ricette di recupero, di quella cucina povera fatta un tempo con ciò che rimaneva dalla tavola dei giorni precedenti, per esigenze di reddito, ma che portano in sé sapori che ormai sono in gran parte perduti. Le ricette riportate sono a volte incomplete, in un italiano scorretto e presentano anche errori che nessun chef compirebbe, ma si è preferito riportarle in originale, il più possibile, per non perdere il profumo della tradizione.

La mia esperienza culinaria nacque nei campeggi montani ed alpini della gioventù; esperienza che, durava pochi giorni nei quali qualcosa si cucinava, perché, perdurando il soggiorno, finivano i soldi per acquistare derrate, per cui spesso si pranzava con un panino alla mortadella o al salame, nulla più. Conobbi la cucina bolognese, di là da quanto avevo visto in famiglia, durante il convivio mensile degli arbitri locali di pallacanestro che tenevamo in una stanza riservata nel ristorante Brunetti nel centro città, dove ci cucinavano, dopo il tradizionale tris di primi, una porchetta di lattonzolo, maialino arrosto eccezionale: solo quello che mangiai tanti anni dopo ad Alghero riuscì a superarlo. Il primo approccio con la cucina avvenne nei soggiorni estivi, alla fine degli anni '60, nell'albergo di Pinzolo di Campiglio acquistato dalla parrocchia che frequentavo per permettere vacanze alpine ad intere famiglie a basso costo: dopo un incidente che mi occorse nella fase di ristrutturazione dello chalet, fui relegato come aiuto in cucina dalla comunità, ma i sobri pasti che si servivano non erano certo simbolo di una cucina particolarmente gourmet, se pure gustosi genuini ed abbondanti. La mia appartenenza poi ad una associazione di pesca sportiva, che usufruiva di un laghetto nei boschi di Torbecchia, e che spesso organizzava giornate sui nostri torrenti o uscite in barca in mare, mi fece conoscere i primi segreti del buon cibo. Spesso si organizzavano pranzi e cene anche per 100 persone; si cucinavano maialini, agnelli, tranci di pecora, tegamate, funghi con polenta, mentre il pesce di fiume che pescavamo lo donavamo sempre ad istituti di beneficenza per le cucine create per sfamare i poveri, ai conventi. Diversamente avveniva che il pesce di mare in genere si cucinava sempre in barca, arrosto i pesci più grossi, in sughi per la pasta, brodetti, frittelle, ecc. i più piccoli. L'esperienza più esaltante era la pesca con la rete a bilanciere alla foce del fiume Arno, che durava tutta la notte, con soggiorno obbligato nel casotto adiacente. Si facevano in una notte tre turni nei quali a gruppi si pescava, si riposava o si cucinava. Il pesce più grosso si congelava e si sarebbe riportato a casa, la minutaglia si puliva in un bozzo con acqua corrente di mare e se ne faceva un fritto eccezionale. Ma la pesca migliore fu quella volta in barca in cui solo io, non certo un gran pescatore, presi con l'amo una pisciona, vale a dire una razza velenosa appartenente alla famiglia degli squali, dalla carne immangiabile, ma, con la rete a strascico ben 14 piccole razze dal colore rosa, difficili da cucinare perché, da spellarsi una da una, che tuttavia, ci dettero l'occasione di assaporare alla fine un risotto irripetibile. Ma il vero ingresso in cucina, solo dopo la pensione, quando mi resi conto che nel fare il farmacista preparatore o il cuoco ci si trova di fronte alle stesse esigenze, di rigore, di precisione, di fantasia e soprattutto di amore per ciò che si allestisce. E da allora in cucina tutte le mattine per cucinare per la famiglia i piatti più disparati, di cui potrò qui parlare solo in parte.

ANTIPASTI

CROSTINI DI FEGATINI DI POLLO

fegatini di pollo g 250
un soffritto di cipolla e prezzemolo
1 cucchiaino raso di capperi
2 filetti di acciughe
fettine di pane toscano
brodo di pollo o vin santo, olio, sale e pepe q. b.

Preparare con gli ingredienti, eccetto il vin santo e il brodo, un ragù molto fine e tirato.

Questi crostini sono certamente fra i principi degli antipasti ed è per questo che sono sempre presenti in Toscana nei pranzi delle grandi occasioni in più versioni: intinti nel brodo o nel vin santo, o con la milza al posto dei fegatini e addirittura con i funghi in luogo di acciughe e capperi. Ancora con la testina di coniglio o d'agnello.

Un crostone assai povero della tradizione fu quello di cavolo nero: due semplici fette di pane rafferme arrostate, con sovrapposte due foglie di cavolo nero bianchite e private della costa, sale, pepe e una abbondante inaffiata di olio di prima spremitura. Un precursore della zuppa di pane e della ben più raffinata ribollita, che vedremo più avanti.

PANE E SALUMI

Gli innumerevoli pani locali italiani più o meno conditi, più o meno salati, dalle forme grosse come il toscano o quello di Altamura, di Altopascio, alle più piccole, alle più diverse come il Carasau o i grissini torinesi, accompagnati dagli ottimi salumi che si producono nel nostro Paese, fanno la parte da gigante nel tipico antipasto italiano.

Nessun toscano si sognerebbe di mangiare la buona finocchiona, i ciccioli di grasso o il prosciutto salato, oppure una bella fetta di arista o di porchetta, come companatico ad un pane se non rigorosamente senza sale. Nessun emiliano gusterebbe i ciccioli freschi o sgranocchierebbe un pezzetto di ciccioli pressati ed essiccati, o un cubetto di mortadella DOP Bologna, se non accompagnati con un pane all'olio, al burro, al latte, una croccante rosetta o una crocetta ferrarese, un rotondo pane torinese avvolgente nella sua abbondante mollica.

Ma nei tempi passati il pane era spesso l'unica portata del pasto principale. Ecco allora che lo troviamo abbinato con la cipolla, con le noci, con le olive, con l'aringa o la salacca, con le cipolline sotto aceto, con pomodori, con l'uva o il latte, in tal caso dolce e, per i più fortunati con una crosta di formaggio e una pera.

A proposito di croste: avete mai provato quelle di parmigiano reggiano, raschiate, lavate e bollite nel brodo, fino a conferire loro una consistenza che le renda edibili?

MARGOTTINI

semolino g 220
fontina g 120
burro g 50

formaggio grana e pan grattato ana g 20
uova n. 4
brodo, sale e pepe q. b.

**Cuocere il semolino in circa 1 litro di brodo, unire poi burro formaggio sale e pepe.
Ungere dei piccoli stampi, ricoprirli di pan grattato e fare una base di semolino. Ricoprire con la fontina e mettere un uovo in ogni stampo, facendo attenzione di non rompere il tuorlo. Salare, fare un altro strato di semolino e cuocere in forno a 180° per 6/8'.**

PALLINE DI FORMAGGIO PARMIGIANO

Impastare 100 g di parmigiano grattugiato con un albume d'uovo, farne delle palline, da friggere in abbondante olio di semi.

TORTIGLIONI AROMATICI

Stendere la sfoglia a forma di rettangolo, spennellarla con burro fuso, condire con sale, pepe, parmigiano grattugiato e aromi a piacere, come semi di finocchio, di sesamo, di papavero, mix di erbe, ecc.

Tagliare la pasta a strisce che arrotolerete su se stesse a mo' di tortiglione. Cuocere in forno per 12/15'.

INVOLTINI TUNISINI

un rotolo di pasta fillo
1 uovo
olio per friggere

ripieno: patate lesse passate, prezzemolo, uova sode tritate, tonno, sale e pepe.

Spennellare la pasta con l'uovo sbattuto, farcire, arrotolare e friggere in olio bollente. Passare bene sulla carta assorbente.

CROSTINI VERDI

Tritare le foglie di un mazzetto di prezzemolo. Unire il trito a burro morbido, abbondanti acciughe tritate e aglio a piacere. Spalmare la pasta sui crostini di pane arrostito.

CROSTONI AI FUNGHI

funghi g 250
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
4 fette di fontina e 4 di pane toscano
olio EVO; sale, pepe q. b.

Dorare l'aglio tritato in un po' d'olio, poi unire i funghi tritati, salare, pepare e cuocere per 10/15' a fuoco dolce. A fine cottura aggiungere il prezzemolo tritato. Condire il pane con olio EVO e porre sulle fette la fontina. Passare in forno per alcuni minuti quindi aggiungete i funghi. Servite i crostoni ben caldi.

STUZZICHINI DI BUCCE DI PATATE

Per le bucce di 1 kg di patate ben lavate, tagliare a dadini 3 fette di pane toscano, non troppo raffermo, e tostarle per qualche minuto in padella. Analogamente fare dorare le bucce di patate dopo averle accuratamente private di germogli, parti verdi, residui eventuali di terra. Unire ai dadini di pane, salare aromatizzare piacere, con pepe, origano, mentuccia, prezzemolo, ecc. e formaggio grana sbriciolato. Condire, prima di servire, con qualche goccia d'aceto balsamico.

LA CONCIA

Zucchine tagliate sottilmente a fette per lunghezza si fanno spurgare sotto sale grosso, poi si friggono in olio EVO; si conciano con prezzemolo, basilico, aglio tritato e qualche goccia di aceto balsamico. Quindi si servono su crostoni di pane arrostito.

Idem con le melanzane.

APPARATI VARI E SALSE DA ACCOMPAGNAMENTO

YOGURT

Bollire l 1 di latte intero, aggiungere la madre dei fermenti presa alla centrale del latte o, in mancanza, un vasetto di yogurt intero magro. Coprire il bollitore con un panno di lana e lasciarlo a temperatura ambiente per 24 ore, dopo di che si può consumare, tenendone una parte per ripetere l'operazione ogni giorno.

MOSTARDA DI CREMONA

Porre la frutta intera o a pezzetti in un tegame di acciaio e coprirla di zucchero in proporzione di 2:1 con senape piccante a piacere. Lasciare a riposo per 24 ore poi ribollire per 5'. Ripetere le operazioni di riposo e bollitura per tre volte. Quindi invasare in vasetti sterilizzati.

PANNA ACIDA

Si prepara unendo g 250 di panna con 70 g di yogurt intero magro, e lasciando a temperatura ambiente per 12 ore. Se si vuole preparare estemporaneamente aggiungere qualche goccia di limone. Conservare in frigo per non più di 4/5 giorni.

PANURE PER VERDURE GRIGLIATE

formaggio parmigiano grattugiato, farina di mais ana parti.
acqua gassata, sale e pepe q. b.

Cuocere le verdure panate in forno a 200° per 15/20'.

Variante: si può far precedere un passaggio in pastella.

CROSTA PER SECONDI DI CARNE

Si prepara la panure mescolando una noce di burro, 2/3 albumi e pan grattato fino a consistenza leggermente morbida. Posta sulla carne, si fa gratinare qualche minuto in forno.

SALMERIGLIO

olio EVO g 125, il succo di 1 limone, un cucchiaio di prezzemolo tritato, origano, sale, pepe q. b.

Sbattere l'olio con la frusta in una ciotola e incorporarvi un bicchierino di acqua calda, il succo del limone e le spezie; aggiustare di sale, fino ad ottenere un composto vellutato e omogeneo, che sarà portato a giusta consistenza a bagnomaria.

Questa salsa toscana è ottima da versarsi su arrosti di carne, in particolare la selvaggina ,ed il pesce, in quest'ultimo caso con una variante che prevede anche l'utilizzo della buccia del limone

tritata.

SALAMOIA AGRODOLCE PER VERDURE

per un vasetto da g 250 di verdura
olio EVO g 75
aceto g 125
ana ½ cucchiaino scarso di sale e zucchero
pepe di varie qualità, prezzemolo, aglio q. b.

Versare l'aceto in una casseruola, aggiungervi sale e zucchero e portare a bollore. Lasciare a riposo qualche minuto e filtrare.

Riempire il vasetto sterilizzato con la verdura prescelta e coprire con la marinata. Per sicurezza sterilizzare il vasetto ben tappato per ulteriori 15'.

PATE' PER CROSTINI

Nel mixer porre: 1 uovo intero + 1 tuorlo, olio, sale pepe avanzi di pollo cotto a dadini.

MARINATA PER PESCE

Il succo di 1 arancia e di ½ limone, 8 cucchiaini d'olio EVO, 1 cucchiaino di semi di finocchio o un rametto di aneto, sale e pepe.

AGLIATA ROSSA O VERDE

Per la verde miscelare nel mixer: g 250 di ricotta, robiola o mascarpone, un pugno di foglie di prezzemolo, il cuore di un sedano e le sue foglie, 3 spicchi d'aglio, una tazzina di olio EVO, sale e pepe.

Per la rossa unire al formaggio prescelto, all'olio e al sale una piccola cipolla di Certaldo, mezzo peperone rosso spellato o paprica.

SALSA VERDE

olio EVO g 200
foglie di prezzemolo g 100
1 gambo di sedano
1 spicchio d'aglio
il succo di 1 limone grosso
2/3 acciughe
capperi g. 20
un po' di cipolla, 1 foglia di salvia, sale e pepe q. b.

Porre il tutto nel mixer e frullare fino ad ottenere la consistenza voluta per la salsa.

Il bonet vert piemontese prevede l'utilizzo anche di uova sode tritate e pane raffermo ammollato nell'aceto.

SALSA DI OLIVE

olive snocciolate g 150, pinoli g 50, burro g 40, filetti d'acciuga n. 5, brodo di carne q. b.

Tostare i pinoli e tritarli grossolanamente. Sgocciolare le olive e tritarle. In casseruola fare insaporire gli ingredienti. Quindi aggiungere il brodo e ridurre fino a consistenza di salsa.

Questa sala è ottima anche per pesce lessato in pesciera per 20', con carota, cipolla, alloro e vino bianco.

SALSA PER CROSTINI O PER FARCIRE PANINI

1 cipolla piccola, un pezzetto di peperone, possibilmente giallo o rosso, un pugno di olive snocciolate, 5/7 capperi, un filo d'olio EVO, feta q. b.

Tritare tutto, ad eccezione del formaggio, al mixer, stendere la salsa sui crostini o panini e decorare con un velo di feta greca.

FALSA MAIONESE

1 vasetto di yogurt bianco magro, 1 uovo sodo, 2 cucchiaini d'olio, qualche goccia di limone, sale, pepe, senape dolce a piacere.

Amalgamare gli ingredienti nel mixer, ad eccezione dello yogurt da incorporare alla fine.

HUMMUS E TAHINI

ceci cotti passati g 400
4 cucchiaini di semi di sesamo
2 spicchi d'aglio
½ bicchiere di olio EVO
prezzemolo, peperoncino, cardamomo, sale e pepe q. b.

Preparata a freddo la crema di ceci, passare nel mixer gli altri ingredienti e incorporarli ai ceci.

SALSA DI YOGURT

500 g di yogurt intero, tre cucchiaini di senape, ½ cipolla di Tropea, 2 spicchi d'aglio, mezzo bicchiere di olio EVO, sale e pepe q. b.

Tritare tutto nel mixer.

SALSA DI PANNA ACIDA

2 limoni, g 300 di panna, noce moscata, sale e pepe q. b.

Tritare finemente la scorza di limone. In una terrina versate la panna assieme alla scorza, il succo del limone e gli aromatizzanti. Incorporare il tutto.

SALSA PER FARCIRE UOVA SODE

1 vasetto di funghi trifolati, 1 uovo sodo, 1 scatoletta di tonno da 80 g, maionese q. b.

Passare al mixer gli ingredienti ad eccezione dei bianchi d'uovo i quali tagliati a metà andranno farciti con il preparato ottenuto.

BORLENGO

Un condimento fatto di aglio, lardo (g 150), rosmarino e parmigiano reggiano (g 100), che si serve su una pastella fatta con g 500 di farina, 1 uovo, un cucchiaio d'olio, sale e pepe, latte q. b. e cotta nei testi, unguendo l'apparato con cotenna di prosciutto.

CHIMICHURRI

Nel mixer frullare 4 cucchiaini d'olio, 4 cucchiaini d'aceto, uno spicchio d'aglio, 4 cucchiaini di prezzemolo tritato, 1 cucchiaino di origano, pepe e sale q. b., fino ad ottenere una sorta di pesto di un bel colore e di un odore intenso e persistente. Far riposare almeno 3 ore, prima dell'utilizzo.

Questa salsa tipica dell'Argentina si usa di contorno all'asado: si porziona la carne di manzo in tranci coperti dal sale grosso. Trascorso un po' di tempo se ne preparano degli spiedi e si fanno arrostiti. Si taglia poi la carne a fette sottili e si fa affogare nella salsa.

Gli Argentini sono soliti usare il chimichurri anche con le interiora e le salicce.

POLENTA TARAGNA

farina di grano saraceno g 250, burro alpino g 100, formaggio molle della Valtellina (Bitto) g100, una manciata di farina gialla, sale q. b.

Cuocere la polenta per circa 1 ora e mezza, mescolando continuamente, unire il burro e metà del bitto tagliato a fettine. Il rimanente formaggio, fuso, si verserà su piatto da portata.

Va detto che è impossibile riportare tutte le ricette in cui si cucinava la polenta, con l'olio, con il latte, con l'aringa , ecc.

SUGHI PER PASTA

Non riporterò il re dei ragù, quello alla bolognese, la cui ricetta è facilmente disponibile in rete, mentre della mia personale sono talmente geloso da tenerla in segreto. Mi piace invece riportare, dalla cucina povera il

SUGO MATTO

Tritare finemente molta cipolla e porro, carota, sedano, prezzemolo e basilico. Fare soffriggere con olio d'oliva , un cucchiaino di burro, sale e pepe. Unire poi pelati ben maturi, e portare a cottura fino ad ottenere un sugo denso.

PESTO ROSSO

Fare soffriggere un peperoncino con ½ spicchio d'aglio, 4/5 pomodori secchi, il tutto tritato molto finemente. Tritare grossolanamente un pomodoro maturo e unirlo al soffritto. A fine cottura aggiungere basilico spezzettato.

SUGO DI ZUCCA

per 500 g di zucca: cipolle g 50, vino bianco, olio EVO, sale e pepe q. b.

In un tegame, mettere la polpa della zucca tagliata a dadini e la cipolla affettata finemente, Lasciare stufare con un filo d'olio a fiamma dolce e coperto. Salare e mettere il pepe. A cottura ultimata sfumare con il vino. Contemporaneamente, schiacciare con la forchetta la zucca direttamente nel tegame.

Condire la pasta con questo sugo, aggiungendo abbondante parmigiano e pecorino stagionato. Una variante prevede l'aggiunta di polpa di salciccia.

A proposito della zucca, per sfatare l'originalità della zucca come accessorio nella festa di Halloween, un ricordo di quando ero bambino, al Castagno a metà degli anni '60 (in Italia allora non si conosceva ancora quella festa tipicamente anglosassone). In tempo per la vigilia di Ferragosto, si svuotavano numerose zucche, sia giganti che piccole, si facevano seccare e si incidevano per simulare occhi, naso e bocca. Le grandi sarebbero diventate maschere, le piccole, con una bugia e una candela all'interno, dei lumini. Così mascherati ci recavamo in processione in Pian di Lao, dove si allestiva un picnic sul prato con piatti molto semplici, per i quali si impiegava in particolare, tutta la polpa tolta dalle zucche. Finita la cena, ci si recava su un poggio per assistere ai fuochi d'artificio in onore della Madonna Assunta, patrona del luogo.

PESTO DI PISTACCHI

pistacchi sgusciati non salati né tostati g 200
grana padano grattugiato g 35
1 spicchio d'aglio
olio EVO e acqua ana cc 100
3 foglie di basilico

sale e pepe q. b.

Nell'acqua bollire per 5' i pistacchi al fine di togliere la pellicola che riveste il seme. Mettere nel mixer pistacchi, olio, formaggio e basilico, aglio e scorza di limone, fino ad ottenere una crema omogenea.

SUGO BURRO E ORO

pomodori freschi o pelati, burro ana g 250

Cuocere per 15', aggiustare di sale e di pepe o peperoncino, e passare al passa-verdure.

Questo sugo, tipico dell'Emilia, è consigliato dalla sfoglina A Spisni per la pasta ripiena.

SUGO AL PAN GRATTATO

Fare un battuto con olio, prezzemolo, 2 alici, 2 spicchi d'aglio in camicia, sale. A fine cottura, aggiungere 2 o 3 cucchiari di pangrattato. Saltata in padella, spolverare con abbondante formaggio piccante.

SUGO AI PORRI E SALCICCIA

passata di pomodoro g 200

1 porro

1 cipollotto

salciccia g 250

1 tuorlo d'uovo

panna, noce moscata, olio, sale e pepe q. b.

Fare imbiandire la cipolla tritata in olio, aggiungere la polpa della salciccia. In un altro tegame fare stufare il porro tagliato a rondelle fini. Unire il tutto, aggiungere il pomodoro con tutti gli aromi e fare cuocere per 15'; solo a freddo unire il tuorlo d'uovo.

Per un sugo più ricco si può aggiungere polpa di maiale.

SUGO DI FUNGHI (PIOPPINI; FINFERLI; ECC.)

funghi g 250

1 spicchio d'aglio, 1 scalogno, ½ cipolla

olio EVO, sale, prezzemolo, concentrato di pomodoro, peperoncino q. b.

Fatti soffriggere nell'olio, scalogno e cipolla, lasciare stufare un po'. Quindi aggiungere il pomodoro e i funghi tagliati a pezzi; solo alla fine, peperoncino in polvere e prezzemolo tritato.

In maniera analoga si prepara il sugo di champignon, ma è tutt'altra cosa.

SUGO DI MARE ALLA DIAVOLA

polpa di pomodoro g 300
vongole e gamberetti per un totale di g 300
2 acciughe
1 spicchio d'aglio
prezzemolo, peperoncino in polvere, olio EVO q. b.

Scottati i frutti di mare e le acciughe in poco olio dove sarà stato dorato l'aglio, aggiungere il pomodoro e fare restringere il sugo.

Per gli intolleranti ai crostacei, in alternativa, piccole seppie, moscardini, ecc.

SUGO ALLO YOGURT

Preparare un trito abbondante di cipolla, sedano, carota, prezzemolo, aglio e scalogno. Aggiungere dadini di prosciutto e pancetta (50 g), fare dorare, quindi aggiungere g 200 di polpa di pomodoro. Sfumare con vino bianco secco, aggiungere sale e pepe, un po' d'acqua e ridurre fino ad ottenere un sugo, al quale si uniranno, prima di servire in tavola la pasta, un vasetto di yogurt magro e abbondante formaggio stagionato grattugiato.

RAGU' DI SALAME

Per 250 g di pasta di salame: polpa di pomodoro g 350, una cipolla piccola, uno spicchio d'aglio, uno scalogno, un cucchiaino di concentrato di pomodoro, vino bianco, olio EVO, sale, pepe, brodo vegetale q. b.

Dorare cipolla, aglio e scalogno, aggiungere la pasta di salame tritata molto finemente e rosolarla per 7 o 8', mescolando spesso. Sfumare col vino, aggiungere polpa e concentrato di pomodoro, sale e pepe.

SUGO ALLA CAMPAGNOLA

g 250 di pomodori maturi, 3 peperoncini freschi, pancetta g 80, capperi, olive snocciolate, cipolla, aglio, prezzemolo, basilico, origano, olio, sale.

Tagliare i peperoncini a listarelle. Preparare un battuto con cipolla, aglio, prezzemolo e farlo soffriggere assieme alla pancetta per 10' a fuoco dolce. Quindi aggiungere i pomodori tagliati a pezzetti, origano, sale e cuocere coperto. A fine cottura aggiungere capperi, olive, basilico, origano. Condita la pasta, spolverarla con pecorino stagionato.

PESTO ALLA TRAPANESE (PASTA CULL' AGGHIA)

pomodori maturi pelati n. 6
mandorle sgusciate e spellate g 50

foglie di basilico n. 15/20
½ spicchio d'aglio
olio EVO, sale e pepe q. b.

Si pestano in mortaio l'aglio assieme a sale e basilico, unendo poi l'olio a goccia, fino ad ottenere una salsa cremosa. Aggiungere poi le mandorle ridotte a poltiglia, amalgamare il tutto, infine unire i pelati.

Questo sugo è utilizzato per condire i “busiati”, maccheroncini ottenuti arrotolando la pasta con un bastoncino, o con gli “gnoccoli”, fettuccine di circa 15 cm x 0,5, o ancora con bucatini.

SUGO ALL'AVELLINESE

Setacciare 150 g di ricotta di pecora, salarla e peparla. Unire la stessa quantità di polpa di saliccia, precedentemente dorata in tegamino. Incorporare poi g 50/60 di latte poco a poco. Far cuocere per 15/20' e condirne pasta lunga con abbondante formaggio pecorino grattugiato.

TORTE SALATE - PASTA FRITTA - CALZONI - PIZZE - ECC.

CRESCENTINE BOLOGNESI

Impastare g 500 di farina, possibilmente 0, con un cucchiaino d'olio, un pizzico di sale, 1 cucchiaino scarso di bicarbonato o di lievito chimico per salati; acqua q. b. Se si vuole ottenere una crescentina più morbida, sostituire parte dell'acqua con latte intero. Tirare la pasta ad uno spessore di 3 mm e farne dei cerchi usando una tazza da caffè-latte. Friggere in olio o meglio in strutto.

Un tempo nei bar di Bologna la colazione si faceva in molti con crescentina fritta e caffè o cappuccino. Ora difficilmente si trovano, e se si trovano scritte in qualche lista sono spesso confuse con tigelle o pasta fritta. Motivo? Recentemente per farne una trentina, fra preparazione dell'impasto, lievitazione e tempo di riposo, allestimento e frittura impiegai 4 ore. Per questa ragione, in casa Becciani, se pur graditissime, le crescentine sono riservate alle grandi occasioni.

TIGELLE MODENESI

farina 0 g 175, farina 00 g 350

latte e acqua ana dl 2,5 ca.

1 bustina di lievito chimico per salati o mezzo dado di lievito di birra fresco

olio q. b., un pizzico di sale

Preparare la pasta con lievito, farine, un po' d'olio, latte ed acqua, solo alla fine il sale; lasciarla lievitare per due ore, poi farla raffreddare, avvolta in pellicola, in frigorifero per qualche ora. Quindi stendere la pasta ad uno spessore di circa mezzo centimetro e ricavarne dei dischi di cm 4/5 di diametro, secondo la dimensione delle cavità della tigelliera o dei testi. Lasciare riposare ancora per 20', quindi cuocere nell'apparato scelto per 4/5' per parte, fino ad ottenere una bella doratura.

GNOCCO FRITTO

farina g 500, lievito di birra g 12, zucchero 1 cucchiaino, sale g 10, strutto g 70 (più quello necessario per friggere), acqua q. b. (ca. 180 g).

Preparare la pasta seguendo lo stesso metodo delle tigelle. Alla fine ricavarne dei quadrati di ca. cm 8 di lato con spessore di 4 mm. Friggere nello strutto.

PIADA ROMAGNOLA

per 500 g di farina: sale g 15, 2 cucchiaini di panna (facoltativa), 1 bustina di lievito chimico per salati, poco olio e latte q. b. per impastare.

Dall'impasto ottenuto ricavare dischi morbidi di ca. cm 15 di diametro e cuocerli sulla piastra appena unta. Quando si vedono apparire le prime bolle si gira la piada per cuocere l'altra parte.

Bei ricordi della mia infanzia estiva quando per un mese si soggiornava in una casa in affitto in quel di Riccione. La fase preparatoria era un'impresa: tutto ciò che serviva all'intera famiglia veniva rinchiuso in 1 o 2 bauli, rinforzati di ferro, talmente pesanti da far recapitare da facchini, dopo averli spediti via ferrovia. Con lo stesso convoglio ci si recava poi nell'ambito luogo di villeggiatura. La dimora affittata ad una famiglia spesso allargata da nonni, zii, cugini, amici, data la vastità dell'ambiente, era costituita da un vero e proprio vivaio dove lavorava un cugino di zio Raffaele, detto zio di piazza, perché era stato in gioventù custode dell'Archiginnasio, ma soprattutto perché, ormai molto vecchio e completamente calvo, sudava molto, e si detergeva continuamente con il fazzoletto, metteva in bella evidenza quello slargo della testa. La casa colonica costruita in campagna lungo la strada regionale, quindi abbastanza lontana dal mare, era molto ampia. A pianterreno, a guisa di una chiesa a tre navate, un corridoio centrale dove erano ricavate le cucine ed un ampio salone da pranzo nella quale si mangiava divinamente tutti assieme contadini, fattore e villeggianti; e due ali che servivano come ripostiglio degli attrezzi, come granaio, come cantina, ecc, perché il vivaista, oltre a curare un'enorme serra, teneva un bell'orto, alberi da frutto e qualche tralcio di vite da cui ricavare un buon vinello. Al piano superiore grandi camere, o meglio camerone, dove soggiornavano le varie famiglie che si erano associate nella vacanza. Specialmente quando ero molto piccolo, vista la lunga camminata che si doveva intraprendere per raggiungere il bagno sul mare, mi piaceva andare, in piedi, sul predellino della fiammante Lambretta che zio Renzo aveva acquistato, ma, passando gli anni la passeggiata di una ventina di minuti divenne inevitabile, anche se piacevole, lungo l'interminabile ombroso viale Ceccarini, che via via sarebbe divenuto il centro nevralgico turistico di Riccione, ma che prima era indicato semplicemente come La Viôla, (in dialetto romagnolo = viottolo, un lungo sentiero stretto e polveroso. Nella parte del viale prima dell'attraversamento della ferrovia le abitazioni dei residenti davanti alle quali le piadinare allestivano il banchetto dove preparavano e vendevano quella famosa focaccia, che regolarmente la mamma ci comprava per merenda, da consumarsi subito, perché poi bisognava stare a digiuno due o tre ore prima di poter fare il bagno. Come bevanda lo yogurt Yomo, ancora nel vasetto di vetro con per tappo un foglio di carta stagnola.

Passata la ferrovia il panorama cambiava, prima belle villette residenziali, poi, in prossimità del mare il Grand Hotel dei Bains, reso famoso dal soggiorno di Mussolini, una vera reggia per quei tempi. Nei pressi qualche negozio, ma soprattutto gelaterie ristoranti e balere. Sul lungomare, quasi in assenza di automobili, si passeggiava e si passava il tempo sui riscì a pedali.

Pochi metri ancora ed ecco la rotonda sul mare con l'unico bagno pubblico, separato a sinistra e a destra con due reti dal bagno privato dell'hotel, e da una colonia per l'infanzia.

Rischio di diventar monotono, ma non posso esimermi dal raccontare che frequentai la riviera romagnola dal 1949 al 1972 e ne vidi le enormi evoluzioni, che l'hanno portata ad essere uno dei gioielli del turismo internazionale. Ricordo per finire, il campeggio dove i mie amici, decisi a stare con me alloggiavano in un campeggio, che venne completamente distrutto da una grandinata sovrumana, grandinata, per fortuna senza danni alle persone, ma non alle cose. Il 1100 FIAT nuovo di nonno Evan ebbe il tettuccio rovinato da quei chicchi grossi come mandarini, ma anche questo fatto fa parte della mia storia.

CRESCENZA O CRESCENTE BOLOGNESE

Per la biga (pasta madre):
farina 00 g 250
acqua g 160
lievito di birra secco g 3

Per l'impasto:
strutto g 125
farina 00 g 250
ciccioli di prosciutto, pancetta, salame per un totale di g 200
lievito di birra secco g 2
zucchero 1 cucchiaino
sale g 5

Per spennellare, olio e acqua q. b.

Preparare prima l'impasto della biga e farla lievitare per un'ora circa, poi farla riposare in frigorifero per 12/18 ore. Quindi lasciare all'aperto per altre 2 ore.

Passare poi a preparare l'impasto della torta salata: ridurre gli affettati in pezzetti molto piccoli; e amalgamate tutti gli ingredienti detti sopra lasciando per ultimi lo strutto che va incorporato un po' per volta e il sale e unendo alla fine l'impasto alla biga. Impastare il tutto di nuovo, dando qualche piega di rinforzo alla pasta, e lasciando riposare per 15' ogni volta per 2/3 volte.

Stendere l'impasto sulla teglia di 30x40 usando i polpastrelli delle dita, ungerlo con un'emulsione di olio e acqua, lasciare lievitare ancora per un'ora e cuocere in forno a 200° per 50'.

Si possono omettere vari passaggi detti sopra e preparare direttamente una torta salata con gli ingredienti, facendo una unica lievitazione, ma il risultato non è lo stesso.

In alcune località emiliane la crescita viene detta pattona, ma questo nome va riferito più propriamente ad una torta di farina di castagne.

Le specialità di pasta fritta o al forno tipiche dell'Emilia-Romagna si consumano con salumi tipici della zona o con salse di vario tipo, prime fra tutte la concia e il borlengo delle quali si sono già riportate le ricette fra gli antipasti e le salse.

PANE DI SAN PETRONIO

Per due pani da g 300 circa:
farina g 400, lievito di birra g 20, burro g 40, un cucchiaio d'olio d'oliva e uno di panna (o due di latte), un pizzico di sale, formaggio grana g 100, prosciutto dolce g 100, acqua q. b.

Mescolare farina, metà del burro, panna, lievito stemperato in una tazza d'acqua tiepida e solo all'ultimo il sale, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare lievitare per 1 ora poi lavorare di nuovo la pasta e dividerla in due parti. Ricavarne due dischi ovali che vanno farciti con scaglie di formaggio, prosciutto e qualche fiocco di burro. Arrotolare i dischi e chiuderli ad anello. Bucare un po' la superficie, cospargere di formaggio grattugiato. Far riposare per ½ ora e infornare a 180° per ½ ora.

PANZEROTTI E FOCACCINE FARCITE

Con l'impasto base per torte salate fare dei quadrati di 8/10 cm da riempire a mo' di raviolo con svariati ripieni a piacere, da friggersi nello strutto o in olio di semi.

Ecco alcuni esempi:

1- mozzarella, prosciutto crudo dolce, pomodorini.

2- lardo pezzetti di peperone, rosmarino, capperi.

3- fior di latte, pomodorini, basilico, prosciutto cotto, besciamella e funghi.

4- formaggi vari, ricotta.

5- pasta di acciughe, o di olive.

6- maionese o altre salse a piacere.

PANINI ALLO STRACCHINO

farina g 300, stracchino g 60, formaggio grattugiato g 60, latte g 120, un uovo, una bustina scarsa di lievito chimico per salati, un pizzico di sale e uno di zucchero.

Preparare l'impasto nel mixer con tutti gli ingredienti ad eccezione dell'uovo. Dare la forma di panini alla pasta, spennellarli con l'uovo sbattuto e cuocerli in forno a 180° per 20/30'.

“PANINI” SENZA FARINA

2 cucchiaini di lievito in polvere, 2 uova, 12 cucchiaini di latte in polvere.

Sciogliere bene il lievito nell'uovo sbattuto, aggiungere 1 alla volta i cucchiaini di latte in polvere e cuocere in forno a 200° per 10'.

PAN DI RAMERINO

Una variante salata dei corrispondenti panini dolci (vedi a dolci e dessert).

PANZAROTTI DI POLENTA

Per 200 g di polenta avanzata: preparato per pizza g 100, un uovo, una bustina di lievito per salati, sale e pepe.

Tritare la polenta nel mixer e incorporarla con gli altri ingredienti. Dalla sfoglia ottenuta ricavare dei cerchi di 8/10 cm con spessore di cm 0,5. Farcire con pomodoro a pezzetti, formaggio filante, affettato a piacere. Chiudere i panzarotti bagnandone i bordi con uovo sbattuto; spennellarli poi con l'uovo rimasto. Friggere in olio bollente.

ARMELETTE

Piccole lasagne trapezoidali fatte con farina di castagne e un pizzico di grano tritato. Si condiscono con panna e formaggio. Ottime anche come primo piatto condite con il pesto.

CAZZOTTI

Impasto di farina di castagne e acqua che si cuoce versandolo a cucchiaiate nell'acqua

bollente . Si condiscono con ricotta.

TORTA SALATA

farina g 600
burro g 150
5 uova
lievito di birra 1 panetto
prosciutto cotto e formaggio per farcire
acqua, sale q. b.

Preparare un primo impasto con farina lievito, 4 uova, acqua e lasciarlo lievitare; impastare di nuovo con il burro ammorbidito e attendere una seconda lievitazione. Prendere una piccola porzione di pasta farne una pallina farcita con il prosciutto e il formaggio. Disporre le palline, spennellate con l'uovo rimasto, nella tortiera e cuocere la torta in forno a 190° per 20'.

PIZZOLE

farina g 500, pan grattato, acqua bollente g 250, lievito q. b., con cui preparare la pasta. Da guarnire con cipolline stufate, acciughe, pomodorini, mozzarella, origano, basilico. Cuocere come una normale pizza.

PIZZA DI PANE RAFFERMO

Per l'impasto:
pane rafferma g 350
olio EVO ml 100
acqua 200/250 ml
pecorino romano grattugiato g 50
sale 1 cucchiaino.

Per condire:
passata di pomodoro g 300
mozzarella o altro formaggio a piacere, origano sale pepe, olio EVO, q. b.

Fatto l'impasto con il pane tritato grossolanamente, procedere come per una normale pizza.

Non cambia molto la torta di pane rafferma salata, se non nella forma, dove per questa il condimento si racchiude fra due strati di pasta all'uovo.

ALTRO RIUTILIZZO DEL PANE RAFFERMO

Rivestire una pirofila unta con olio con fette fini di pane rafferma, bagnare leggermente il pane con latte, aromatizzarlo con erbe e farlo dorare in forno aggiungendo un po' di brodo vegetale.

In casseruola rosolare ½ cipolla con un po' di pancetta, aggiungere poi una patata a fettine e

far cuocere a fuoco dolce con il coperchio per ½ ora. Si può sostituire la patata con fettine di polenta avanzata: in tal caso la cottura sarà per circa la metà del tempo. A cottura ultimata aggiungere salumi di recupero e formaggio filante, fare amalgamare il tutto a fuoco basso. Si otterrà un prodotto fondente per via del formaggio, che va versato sopra crostoni di pane. Condire poi il tutto con un uovo sbattuto miscelato a 2 cucchiaini di panna e spolverare di pan grattato e formaggio grana. Cuocere a 180° in forno per circa ½ ora, fino ad ottenere una bella doratura.

CIAMBELLA CON PROSCIUTTO E UOVA

pasta per pane g 500
bietola g 300
feta g 140
prosciutto crudo g 170
4 uova
le foglioline di 3 rametti di maggiorana
olio EVO e sale q. b.

Fare assodare le uova.

Stendere la pasta di pane in un rettangolo di circa ½ cm di spessore. Coprire la pasta con il prosciutto a fette e con la bieta, lasciando un bordo libero di 3 o 4 cm. Mettere poi le uova salate, la feta e la maggiorana. Formare del tutto un rotolo da chiudersi a mo' di ciambella. Lasciare riposare per ½ ora, bucare la superficie e spennellare con olio. Cuocere la ciambella a 200° per 30'.

TORTA SALATA ALLA CIPOLLE DI TROPEA

caciocavallo g 350
cipolla rossa di Tropea g 300
vino rosso q. b.
1 rotolo di pasta brisè
besciamella q. b.

In padella unta far stufare la cipolla tagliata a fette, sfumarla con il vino e alla fine aggiungere lo zucchero per farla caramellare. La normale besciamella viene arricchita con g 80 di cipolla di Tropea, tritata nel mixer. Tagliare a dadini il caciocavallo. Con tutti gli ingredienti, allestite la torta di pasta brisè, che va cotta a 180° in forno per 40'.

Torte salate simili si possono preparare con:

1- patate, cipolle, pomodorini; latte, burro, origano, sale, pepe, pangrattato q. b.

2- porro a fettine, 1 uovo, 2/3 cucchiaini di farina gialla; olio latte, grana, sale, pepe q. b.

CECINA

Stemperare g 180 di farina di ceci con circa 600 g d'acqua e sale q. b. Versare il composto in teglia oliata, unire abbondante olio EVO e infornare alla massima temperatura per ca. 20', finché non si sarà formata la crosticina.

Ho rinvenuto una ricetta in cui erano stati aggiunti carciofi a spicchi e/o rondelle di porro, ma ciò vuol dire snaturare il gusto della classica cecina toscana.

PEZZOLE DELLA NONNA

(ora dette più semplicemente crepes alla fiorentina)

Per le “fruttatine”: 3 uova, farina bianca kg 1, 1un bicchiere di latte, sale, acqua q. b. per una pastella densa.

Per il ripieno: ricotta g 300, spinaci kg 1, parmigiano grattato g 50, un uovo, ½ l di latte, salsa colla (ora besciamella) sale e noce moscata q. b.

Nella padella nera, unta con cotenna di maiale, si versano uno alla volta mestolini di pastella fino ad ottenere delle frittatine, da farcire con gli spinaci scottati e mescolati con gli altri ingredienti, ad esclusione della besciamella Si arrotolano le fruttatine in forma di grosse dita. Si dispongono i rotolini in una pirofila, si aggiunge la besciamella, e si gratina in forno caldo per qualche minuto.

Questo preparato, se pur salato, è molto simile alle DITA DEGLI APOSTOLI, dei cannoli creati per recuperare albumi, che troveremo fra i dolci.

SCHIACCIA o STIACCIA TOSCANA

Un bellissimo ricordo d'infanzia.

Appena undicenne durante tutta l'estate dimoravo nella casa di collina dei nonni a Castagno di Piteccio (PT) un arroccato paesino di media montagna, raggiungibile allora solo con un treno sulla linea Porrettana o a dorso di mulo in erti e sassosi sentieri. La strada comunale venne aperta solo un lustro dopo e, per questi motivi, il paese dipendeva in tutto dallo spaccio paesano, dove esisteva il posto telefonico pubblico, qualche tavolino per giocare a carte il “fiasco” e, soprattutto il forno a legna, dove il gestore di tutto ciò, Ildo, cuoceva il pane riscaldando il forno con fascine di legna. Cotto il pane per sfruttare il calore rimasto egli faceva la migliore mai assaporata schiaccia. Sforato il tutto, Ildo partiva poi con il mulo carico di tutto ciò che gli era stato ordinato dagli abitanti dei vari cascinali che nella vallata circondavano Castagno.

Ora, la ma cameretta, al primo piano della casa, aveva però, per la ripidità delle strade del paese, la finestra a poco più di un metro di altezza da un vicolo secondario. All'alba, quando si sentiva nell'aria l'odore dei prodotti del forno - i nonni dormivano ancora - uscivo da quella finestra ed andavo a comprare, con gli spiccioli vinti la sera precedente giocando a carte con gli anziani del paese, una bella fetta di focaccia, che tornavo a mangiare in camera, entrando dalla solita finestra, ma con un odore nell'aria che era cambiato perché i boscaioli addetti avevano iniziato la loro giornata lavorativa, che consisteva nel segare la legna per l'inverno per i vicoli del paese, e di accatastarla poi per l'inverno.

Una divagazione dai cibi, necessaria. Qualcuno si chiederà: “Come, un adolescente che gioca a carte con i vecchi del paese?”. Il gioco del fiasco toscano consisteva nel mettere in palio, in una sequenza di tressette, briscola e scopa, con un numero di 5 giocatori, che si alternavano nel gioco (4 per volta con un turno di riposo per il quinto). Ad ogni mano i giocatori perdenti pagavano una quota parte del costo dei gotti di vino in palio, fino al raggiungimento del prezzo, mi ricordo di 25/50 lire in totale. Ora il reddito in contanti dei giocatori era molto basso, essendo tutti contadini, boscaioli, portatori di mulo, ecc. per cui costoro erano ben contenti di avere un cittadino da

*“spennare”, ma pensavano male, essendo io fin da bambino un buon giocatore. Ma pur sempre bambino per cui, non bevendo ,mi era consentito mettere da parte le vincite.
Torniamo alla schiaccia: nonna Claudia mai si capicò del perché a colazione bevevo solo un sorso di caffelatte.*

farina g 500
lievito madre g 100
acqua della fonte g 300
olio EVO e sale q. basta, ma abbondanti per ottenere una gustosa focaccia.

Far lievitare per l'intera notte precedente prima di stendere la pasta lievitata ad uno spessore di circa ½ cm, rigorosamente con i polpastrelli delle dita. Condire bene con olio toscano extravergine e sale. Cottura variabile nel forno a legna di ca. 25', secondo la temperatura trattenuta dal forno.

Volendo fare la schiaccia in casa, si può sostituire il lievito madre con g 15 di lievito di birra, per poi cuocere in forno a 200° per circa ½ ora.

FOCACCIA DI RECCO

farina Manitoba g 250
acqua g 125
sale g 5
olio EVO g 25 (+ il necessario per ungere la teglia)
formaggio Crescenza g 250

Preparare la pasta della focaccia e dividerla in due parti uguali, e lasciare riposare a temperatura ambiente per 30/40'. Ungere la teglia stendere il primo panetto di pasta con i polpastrelli, lasciare riposare ancora e guarnire con il formaggio a pezzetti. Stendere sopra la seconda sfoglia, chiudendo bene i bordi. Spennellare abbondantemente con olio EVO ligure, praticare dei fori con la forchetta e cuocere con la teglia in basso nel forno a 250° per 12'.

CORNETTI SALATI

farina 00 g 400
farina Manitoba g 100
burro g 250
acqua g 230
lievito di birra g 15
1 cucchiaino di zucchero, sale q. b.
tuorlo d'uovo ed eventuali semi di sesamo o papavero, per decorare.

Preparato l'impasto, ricavarne dei triangoli di ca cm 8x15, che vanno arrotolati su se stessi partendo dalla base, decorati e cotti in forno a 200° per 30'.

TORTEI DI PATATE

5 patate bianche lessate, 2 cucchiaini di farina, sale, acqua q. b.

Preparare delle piccole frittelle da friggere in abbondante olio.

Si servono con i salumi e formaggi tipici del Trentino; con speck dorato in padella, e cavolo cappuccio; con fagioli in umido e lardo (FASOI EN BONZON).

BISCOTTI SALATI UNGHERESI

farina g 500
ricotta g 200
burro g 150
margarina g 200
pancetta affumicata o speck g 100
provola stagionata grattugiata g 100
2 uova
lievito, latte, panna acida, sale q.b.

Preparare un impasto piuttosto sodo con tutti gli ingredienti ad eccezione della panna. Stenderlo col mattarello e ricavarne dei rombi di 3 cm di lato. Disporre i rombi sulla piastra, spennellarli con la panna acida, e cuocerli in forno a 180° per 15'.

Questi biscotti, riposti in scatola di latta, si conservano fino a un mese.

TAPAS

Non si può esaurire l'argomento trattato in questa sezione senza far cenno alle tapas spagnole. Conobbi questi stuzzichini caratteristici nelle osterie di Barcellona dove mi ero fermato per assaporare un buon bicchiere di vino tinto o di sangria, quando il cameriere mi portò assieme al vino delle tartine di pane condite nella maniera più disparata.

Occorrerebbe un ricettario a parte per parlarne in modo ampio. Cercherò qui di darne un'idea, partendo dalle ipotesi che si sono fatte sull'origine del nome = "tappi". Sembra che un funzionario di corte, fermatosi in un osteria fosse molto seccato per i moscerini che accompagnavano il vino servito in tavola. L'oste per rimediare all'inconveniente pensò bene di ricoprire il bicchiere con delle fette di pane secco, che decisamente attenuavano lo sciame di quegli animaletti, così molto meno attratto dall'odore dell'alcool. Un'altra leggenda vuole che fosse re Alfonso X a pretendere che i corposi vini spagnoli fossero sempre accompagnati da piccole quantità di cibo solido, in genere fettine di pane arrostito condite con salumi (salchichon, corizo, jamos serrano), formaggi (queso de La Mancha), verdure (ensalada de pimientos rojos, fajites), patate (tortilla vale a dire frittata; tapas ali-oli con salsa d'aglio, cipolle, pomodoro, prezzemolo, pepe, assai piccante), pesce (pescaido frito, gambas a la plancia, banderillas), carne (pinchito moruno, uno spiedino di maiale o di pollo condito con olio e aceto); albondigas (polpette in umido con salsa di pomodoro).

Più raramente le tapas sono focaccine di pasta di pane, cotte in padella come sono fatte invece le messicane.

TORTILLAS

farina 00 g 250

acqua tiepida g 120
sale g 10
olio EVO g 30

Cuocere i tondi di pasta in padella antiaderente 3' per parte.

PIATTI A BASE DI FORMAGGIO

SCIATT VALTELLINESI

ana g 200 di farina di grano saraceno e di strutto
ana g 100 di formaggio Bitto o Casera e di farina 00
1 cucchiaino di grappa, acqua, sale q. b.

Alle farine con il sale aggiungere a filo ca. g 150 di acqua fredda fino ad ottenere un composto morbido come una polentina. Lasciare a riposo l'impasto per 1 ora coperto. Tagliare il formaggio a dadini, aggiungerlo alla pastella con la grappa. Sciogliere lo strutto in padella. Friggere la pastella versandola a cucchiaini con almeno un cubetto di formaggio per ognuno, per 3 o 4 minuti. Fare assorbire su carta gialla e servire caldi.

BIGNE' AI GORGONZOLA

Fondere g 40 di burro con 12 cucchiaini di farina, unire cc 120 di latte, a filo, mescolando continuamente. Aggiungere g 50 di emmental grattugiato, g 50 di gorgonzola a pezzetti, g 60 di prosciutto cotto tritato, 5 gherigli di noce tritati, maggiorana, sale e pepe. Quando la crema di gorgonzola sarà omogenea riempire i bignè porli sulla piastra del forno, cospargerli con formaggio grattugiato e gratinarli per 5'.

FRICO FRIULANO

formaggio Mortasio stagionato g 200, patate g 75, pancetta affumicata o lardo g 75, una cipolla media, pepe, sale, q. b.

Far rosolare la pancetta tagliata a dadini con la cipolla tagliata a fettine fini. Aggiungere le patate, sempre a fettine, aggiustare di sale e pepe, unire 1 mestolo di brodo e far cuocere per ½ ora. Aggiungere il formaggio e amalgamare il tutto. Dorare il frico da entrambe le parti, togliendo, se necessario il grasso in eccesso.

Per un frico più croccante aggiungere anche 1 cucchiaino di farina di mais.

QUESADILLAS MESSICANE

4 tortillas, carne tritata di manzo g 300, fontina e pomodori ramati ana g 200, 1 cipolla, un cespo di lattuga, olio EVO, sale e pepe.

Rosolare la cipolla, disporre il macinato sale e pepe e cuocere per 15'. In una padella antiaderente scaldare 2 tortillas da ambo i lati, e mettere sopra la carne tritata, la fontina a pezzetti, i pomodori a fettine e una foglia di lattuga. Chiudere poi con le altre tortillas sempre calde. Scaldare le quesadillas in padella finché il formaggio non sarà fuso; servirle ben calde.

In effetti si tratta di un secondo di carne, ma la presenza dominante della fontina e delle tortillas mi ha fatto optare per questa collocazione.

UOVA

Le uova hanno avuto sempre un posto di riguardo nell'alimentazione popolare , in quanto fonte, assieme ai legumi, di proteine nobili, a basso costo. Numerose dunque le ricette che con esse si apprestavano “ a bere”, “alla cocca”, “barzotte”, “sode”, “in camicia”, “frullate” o “strapazzate”o “affrittellate”; ancora varie frittate che tutti conosciamo come quelle di cipolle, patate, zucchine, spinaci, con gli zoccoli, ecc. Voglio però qui citare in modo particolare le STRISCIE DI FRITTATINE AL POMODORO, perché di fatto rappresentano un secondo piatto assai gustoso e nutriente e, se accompagnate da qualche fetta di buon pane con cui far scarpetta nel sugo, un piatto unico prelibato.

LIQUORI, BEVANDE

NOCINO

10 noci con il mallo verde, tagliate a pezzi, zucchero g 250, acqua g 130, alcool g 500, una stecca di vaniglia, qualche chiodo di garofano, un po' di cannella e di scorza di limone.

Mettere tutto in un vaso ermetico e lasciare in infusione per 40 giorni, agitando di tanto in tanto . Quindi filtrare e porre in bottiglia.

Altro rito di nonno Evan, insieme all'omonimo aperitivo che segue.

APERITIVO ALLE NOCI

Con il residuo del filtrato del nocino si può preparare un ottimo aperitivo, aggiungendo un litro di vermut bianco, 150 g di zucchero, lasciando riposare l'infusione per altri 40 giorni e filtrando.

LIMONCELLO

la buccia di 8/9 limoni
zucchero kg 1
acqua e alcool ana l 1

Lasciare in infusione per 30 giorni. Quindi preparare uno sciroppo con 1 kg di zucchero e 1 l di acqua. Unire all'infusione precedente e lasciare riposare per altri 10 giorni. Filtrare, porre in bottiglia e far stagionare almeno 1 mese.

LIQUORE TIPO VOV

4 tuorli d'uovo
Marsala secco g 150
alcool g 80
vaniglia in polvere g 50
zucchero g 300
latte litri ½

Far bollire il latte con zucchero e vaniglia, aggiungere a freddo le uova sbattute, quindi alcool e Marsala.

CIOCCOLATA IN TAZZA

zucchero g 200
cacao amaro g 100

fecola di patate g 30

Un cucchiaio colmo ben stemperato poco a poco in una tazza di latte bollente. Fare bollire di nuovo per 4/5' fino alla consistenza voluta.

FRAPPE'

latte g 250

fecola di patate 1 cucchiaio da tè

zucchero a velo a piacere

frutta fresca, cacao, menta, o altro aroma a piacere.

Frullare fino alla consistenza voluta assieme alla frutta, al cacao o ad altro.

CONSERVE, COMPOSTE; CONFETTURE; MARMELLATE

POMODORI SECCHI

Tagliare i pomodori a metà, salarli leggermente lì dove sono stati tagliati ed esporli al sole. Quando saranno sufficientemente secchi, girarli e porli di nuovo al sole per completare l'operazione. Allestire un pesto di sedano, aglio, peperoncino, capperi, sale, da mettere fra le due metà dei pomodori tagliati. Porre poi i pomodori in vaso sterile ben pigiati e coprirli con olio d'oliva. Tappare e pastorizzare.

OLIVE IN SALAMOIA ALLA TOSCANA

Tenere le olive nere per 40 giorni in acqua, da cambiarsi ogni 2 o 3 giorni. Importante che le olive siano integre e non macchiate. Mettere poi le olive nei vasi di conserva sterilizzati in una salamoia fatta con acqua bollita, sale, aglio, scorza di limone, aneto, pimenta. Tappati i vasi e pastorizzare.

CARCIOFINI SOTT'OLIO

Cuocere per 6/8' g 200 di cuori di carciofo, in una miscela composta da l ½ di olio di semi, g 50 d'olio EVO, il succo di 2 limoni, g 100 di aceto di mele, sale e pepe. Filtrare il fondo di cottura e conservare con esso i carciofini, in vasetti sterili, da pastorizzare dopo tappati.

COMPOSTA DI POMODORI RIPIENI

pomodori San Marzano acerbi, aceto bianco di mele l 1, acqua bollente q. b.

Bianchire i pomodori in aceto e acqua per pochi secondi, scolarli, asciugarli ed aprirli a libro. Togliere loro semi e acqua di vegetazione e farcirli con un trito di prezzemolo, aglio, basilico, qualche acciuga tritata, capperi, sale e pepe se necessari. Chiudere poi i pomodori con due stuzzicadenti e metterli ben stretti in vasetto sterilizzato con alloro, peperoncino e olio fino a coprirli. Pastorizzare e far insaporire più giorni prima di consumarli.

Un'analogia composta si può fare con le melanzane.

ACCIUGHE SOTTO SALE

Attrezzatura occorrente: un vaso di coccio con diametro di 15/20 cm e alto altrettanto, un disco di legno di diametro leggermente inferiore, un grosso peso, come un sasso ben pulito.

Prendere acciughe freschissime, lavarle con acqua fredda salata, togliere le teste con un leggero strappo. Scolarle e porle ad asciugare su un canovaccio. Nel vaso fare uno strato di sale grosso pestato un po' con il batticarne e disporre le acciughe, avendo cura che esse siano sistemate in modo che il corpo di una sia a contatto con la coda di un'altra, allo scopo di sfruttare al massimo la capienza. Fatto il primo strato ripetere l'operazione con sale e acciughe, tenendo presente che lo strato finale dovrà essere di sale in quantità maggiore. A questo punto sovrapporre il disco e il peso ed esporre al sole per 40 giorni, ritirandolo al

chiuso al tramonto. Per una maggiore durata delle acciughe rabboccare il sale quando se ne preleva una parte .

MELANZANE ALLA SCAPECE

Tagliare le melanzane a fette non troppo sottili per lunghezza. Spurgarle sotto sale, sbianchirle in acqua e aceto ana p. e sale per 5', scolarle ed asciugarle. Friggerle in olio di semi, suzzarle bene. Fredde, condirle con menta, sale, aglio tritato, e una miscela di aceto di mele ed olio EVO. Porle in vasetto sterilizzato e pastorizzare.

In alternativa, si può procedere allo stesso modo con delle barchette, ricavate scavando le melanzane, da farcire con capperi ed acciughe e da legare prima di porle in vasetto.

MINESTRE

*La prima ricetta che, parlando di minestre, viene in mente ad un bolognese, è quella dei tortellini: non si riporterà certo la formula depositata presso la Camera di Commercio di Bologna, nel vecchio “Palazzo della Mercanzia”, ma mi piace sottolineare che dei tortellini si è fatto scempio più volte, condendoli con panna, ragù, ecc. **I tortellini vanno cotti, rigorosamente in brodo di cappone, ripieni delle tre carni previste dalla ricetta originale e con la “sfoglia talmente fine da poter vedere attraverso essa il colle del Santuario della Madonna della Guardia (detta di San Luca per la famosa icona mariana attribuita all'evangelista). Ogni variante se pur buona per il palato non può essere chiamata con il nome di tortellino bolognese.***

I tortellini erano e sono il piatto della festa, mentre sulla tavola di un bolognese, anche il più povero, mai sarebbe potuta mancare una minestra in brodo, ed allora, con la pasta si facevano delle sottilissime tagliatelle simili agli attuali capelli d'angelo, da mangiarsi, per via della lunghezza, con cucchiaino e forchetta; e con i ritagli di pasta i maltagliati; le così dette “sorpresine”, una sorta di chioccioline fatte stringendo fra due dita i pezzetti più piccoli di pasta tagliata; e infine i “pistadini”, un trito di sfoglia, fino a ridurla a microscopici puntini.

Una minestra bolognese ancora popolare per la sua bontà è quella dei “passatelli”, di cui curiosamente i miei ricettari non riportano dosi prestabilite, perché la riuscita di questa particolare pasta era affidata alla abilità della “zdora”, la donna di casa.

PASSATELLI

Midollo di bue g 15, un uovo sbattuto per ogni commensale, formaggio parmigiano ben stagionato a volontà, pan grattato, noce moscata, sale e pepe q. b. per ottenere una pasta di consistenza dura ma non eccessivamente.

Questa pasta si passa attraverso i fori del passapatate, tagliando i “vermicelli che ne escono ad una lunghezza di 8/10 cm, che si bianchiscono semplicemente in un buon brodo di carne, spolverando il piatto a tavola con altrettanto abbondante formaggio grattugiato.

Anche i passatelli bolognesi si consumano rigorosamente in brodo, ma farli asciutti non si può considerare una contaminazione, ma un piatto vero e proprio dei fratelli romagnoli.

Una variante, dovuta alla non comune reperibilità, è stata la sostituzione del midollo con burro, ma vi assicuro che i passatelli con il midollo sono tutt'altra cosa.

Un tempo esisteva un attrezzo peculiare per ottenere i passatelli, oppure si formavano passando il bolo preparato nel tritacarne, dopo aver tolto però la lama e lasciata soltanto la ghiera bucata.

Un simile piatto la “stracciatella” troviamo anche in Toscana, dove però non si fa la pasta di pane con il midollo, ma una miscela più fluida di uovo, formaggio, sale e pepe, che viene gettata a cucchiaini nel brodo bollente.

Un'altra minestra molto in uso in Emilia è la ZUPPA IMPERIALE: se ne omette la ricetta, presente nell'Artusi.

RIBOLLITA

bietola a coste, pomodori pelati, cavolfiore e cavolo verza ana g 100
cavolo nero e fagioli cannellini ana g 250

1 cotenna di prosciutto
1 patata, 1 carota, 1 cipolla, un pezzo di porro, un gambo di sedano, un rametto di rosmarino
pane toscano rafferma g 150
olio EVO g 50
sale, pepe, prezzemolo, parmigiano reggiano q. b.

Cuocere i fagioli freschi, o precedentemente ammollati per 12 ore, a fuoco dolce, per almeno 1 ora, con la cotenna. Non buttare l'acqua di cottura. Lavare e preparare le verdure, separando le parti più dure, torsolo e coste, dalle parti più morbide e tagliarle molto finemente; le più tenere in modo grossolano. Soffriggere nell'olio un trito di carota, cipolla, porro, sedano, prezzemolo; unire poi i pelati in casseruola, mescolando di tanto in tanto. Avvolgete in una garza il rametto di rosmarino, prima di unirlo alle verdure poste in cottura in pentola di coccio, aggiungendo di volta in volta il brodo di cottura dei fagioli. Togliere il rosmarino, passare due terzi dei fagioli, e unirli alle verdure ed al passato. Cuocere il tutto fino ad ottenere una sorta di minestrone omogeneo. Il giorno seguente alternare strati di fette di pane toscano, salate, oliate ed arrostiti, alle verdure, ribollire il tutto, aggiustando di sale e pepe e spolverizzare abbondantemente col formaggio grattugiato, servendo la zuppa ben calda con un filo d'olio EVO crudo.

Alcuni ricettari riportano che le verdure verdi vadano passate assieme a fagioli (anche borlotti) per ottenere una crema del tutto omogenea, da versare sul pane arrostito, ma per gustare in pieno la ribollita è bene che si sentano i pezzetti delle verdure.

Una variante, da consumarsi fredda, della ribollita prevede l'impiego di cavolo nero, verza, carota, sedano, aglio, prezzemolo, cipolla, rosmarino, pepolino, patata, fagioli, pomodori, olio sale, pepe, pancetta.

FARINATA DI GARFAGNANA

Il procedimento è lo stesso della ribollita, che però non verrà versata sul pane, ma si amalgamerà, con farina di mais, mescolando continuamente fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Come vedremo anche più avanti con il nome di farinata si intendevano sia zuppe che minestre fatte con farine di cereali vari come il mais l'orzo, il riso; il grano saraceno, le fave, legumi come fave o ceci, ecc.; e persino le castagne.

Un'altra variante interessante della ribollita:

PAN LAVATO DI MONTALCINO

1 cavolfiore,
pane toscano rafferma g 600/750
aglio, olio EVO, aceto, sale e pepe.

Cuocere il cavolo in acqua, tostare il pane rafferma strofinandolo poi con l'aglio. Depositare in una teglia strati alternati di pane, bagnato con l'acqua di cottura del cavolo, con il cavolo stesso tagliato a pezzetti e condito con olio, aceto, sale e pepe. Gratinare in forno.

Questo piatto si può consumare freddo nei mesi caldi.

CARCERATO

Piatto tipico della tradizione pistoiese era la razione giornaliera dei galeotti. Pochi sanno che ancora nell'Ottocento esistevano due tipi di beccherie, una di prima categoria, dove si vendevano tagli di prima scelta: i ritagli e gli scarti di queste macellerie erano venduti in quei negozi di minor pregio sotto forma di salsicce, rigaglie, biroldi bianchi o rossi, sanguinacci, assieme ai tagli più popolari, come l'anteriore, la sorra, il muscolo, le zampe, la guancia, le cervella, le trippe, ecc. Anche le beccherie di seconda categoria producevano però scarti e con questi ed il pane raffermo spesso ammuffito si preparava il carcerato, un tempo ignobile, ora un vero gourmet.

Pane raffermo toscano, brodo di cottura delle rigaglie di pollo e del vitello (nastri, centopelle, lampredotto, manichetta, busicchione e buo del culare), cipolla, carota, sedano, basilico, 2 o 3 pomodori, pecorino a latte crudo della montagna pistoiese da asserbo, vale a dire stagionato, pepe.

PANMOLLE

**Pane raffermo ammolato in acqua e ben strizzato, cipolla tagliata finemente, pomodori a pezzetti, 1 cetriolo a fettine, basilico, olio EVO, aceto di mele, sale e pepe.
Mescolare intimamente in un'insalata gli ingredienti e servire freddo nelle afose serate estive.**

FARINATA CON GLI ZOCCOLI

Stemperare della farina in una tazza d'acqua e versarla velocemente in acqua bollente salata così come si fa per la polenta mescolando continuamente. A parte friggere un poco di pancetta e nel grasso che essa rilascia, crostini di pane da servire a fine cottura con la farinata.

In alcune zone questi crostini alla pancetta sono detti TONDONI, in altre parti PANDORATO.

ZUPPIZZA

Pelare 8/10 pomodorini, tagliarli a metà e porli in teglia ricoperta di carta forno, con la parte tagliata verso l'alto. Condirli con olio EVO, origano, una fettina d'aglio su ciascuno, basilico. Farli seccare bene e riposare al caldo. Tagliare a cubetti un fior di latte, scioglierlo in un tegamino con panna e latte. Frullare, se necessario, per ottenere un fluido che va rassodato con un po' di farina.

Spalmare delle fette di pane raffermo, arrostate in forno, con una crema di basilico, pomodoro e olive e infornarle per 4/5' a 160°.

Montare il piatto, mettendo sotto una purea di capperi e acciughe; in mezzo il pane con sopra i pomodori conditi; intorno, la salsa al fiordilatte. Aromatizzare, con olio di peperoncino e aggiustare di sale, se necessario.

Non si tratta di un piatto della tradizione ma di una originale trovata dello chef Scabin Davide che opera a Rivoli (TO) nel ristorante di fama mondiale Combal Zero.

Chi non ricorda la tradizionale pappa al pomodoro tanto decantata e allo stesso tempo odiata nel “Giornalino di Giamburasca” di Vamba? Rimembro con piacere un particolare ristorante all'inizio della via Bonellina a Pistoia, dove le tre sorelle titolari la offrivano come antipasto in una forma rivisitata dallo chef, veramente gustosa ed eccezionale. Rammento quel ristorante anche nella gestione successiva, quando una giovane cameriera albanese, conosciuta nelle mie vesti di farmacista per averla aiutata nei suoi problemi di cittadinanza, per gratitudine, ogni volta che là mi recavo, mi allietava in particolare con due piatti: una gustosa paella o una pizza stracarica di tartufo a prezzi non certo convenienti per il titolare.

ZUPPA DI FUNGHI PORCINI

Fin da ragazzo ottimo fungaiolo, poi patentato per il riconoscimento delle specie edibili dei nostri boschi, durante il mio soggiorno estivo dai nonni a Castagno di Piteccio, facevo razzia di porcini, con grande rabbia della popolazione del posto. Ma le ricette preferite dalla nostra famiglia, erano sempre quella dell'umido, magari da mangiarsi con una buona polenta soda o fatta a minestra, o quella delle cappelle infarinate e fritte. In una particolare annata nacquero però là una quantità tale di funghi che in casa mia se ne pesarono 120 kg. Per questo motivo se ne fecero spesso anche zuppe, cosa insolita per noi e vasetti di sugo o di sottolio. Ciò non ostante, alla fine della stagione rimase una fodera piena di funghi secchi.

Ingredienti per ½ kg di funghi: ½ l di brodo di carne, ½ bicchiere di vino secco, aglio, prezzemolo, nepitella, olio EVO, sale, pepe, fette di pane toscano raffermo.

BARROCCIAIA

Non se ne riporta la ricetta, perché si tratta di una zuppa di fagioli del Centro Italia, variante della più nota zuppa lombarda. Infinite sono poi le ricette per zuppe o minestre di fagioli, ceci, piselli, fave o altri legumi, un tempo piatti essenziali nell'alimentazione giornaliera della gente comune.

Altro interessante piatto di recupero la

ZUPPA DI FOGLIE DI RAVANELLI

Per ogni mazzetto di ravanelli con le foglie:

1 patata

½ cipolla

½ bicchiere di brodo vegetale

1 bicchiere di latte

1 cucchiaino di burro, sale e noce moscata q. b.

Far dorare la cipolla nel burro e unirvi la patata tagliata a dadini e il brodo. Far cuocere 10'.

Tagliare a striscioline le foglie di ravanelli e unirle alla zuppa precedente.

Dopo qualche minuto passare al passa-verdure, salare e aromatizzare con la noce moscata, rimettere sul fuoco assieme ad una noce di burro e ridurre.

Servire la zuppa guarnita con fettine di ravanello.

MINESTRA MARITATA

Tre brodi: di carne di manzo, maiale, gallina. Sgrassati, si usano per fare un minestrone con le verdure di stagione precedentemente bianchite, pancetta e salame tritato.

Cuocervi gli avanzi di pasta secca che via via rimangono in quantità minima, da non potersi altrimenti utilizzare, aggiustando la cottura secondo i vari tipi di pasta.

Unendo al posto della pasta le carni servite per fare i brodi, tritate, si ha invece un singolare minestra che di fatto sostituisce anche il secondo.

MINESTRA DI FARRO DELLA GARFAGNANA

Preparare un minestrone con:

patate g 500

fagioli borlotti g 250

farro g 150

cipolla, sedano, porro, pomodori, cavolo, bietola, cotenne di prosciutto, sale e pepe q. b.

Allestire un pesto con aglio, prezzemolo, parmigiano grattugiato e olio EVO.

Cuocere il farro nel minestrone e unire il pesto prima di servire.

L'originalità della ricetta sta nel fatto che prima si fanno cuocere per un'ora le verdure tagliate a dadini, avendo l'accortezza di lasciare un pugno di fagioli non passati e una patata intera. Poi si passa alla cottura del farro per un'altra ora: risultato una minestra particolarmente cremosa e saporita.

MINESTRA DI ZUCCA

“Dopo ben purgata la zucca, sì al di dentro, che al di fuori, lessatela e fatela ben colare, poi passatela per staccio; poscia ponetela in una cazzaruola con sale, ed incorporata, metteteci quattro o cinque rossi d'uovi sbattuti, e prima di mandarla in tavola meschiateci due oncie di butiro e formaggio parmigiano, spolverizzatela con cannella, e se è di vigilia, metteteci latte di mandole e zuccaro”.

Una ricetta che ha qualche secolo, ma che vi invito a provare, anche se per noi è molto più appetibile una gustosa crema di zucca portata alla giusta consistenza con burro, formaggio grattugiato, farina, sale e pepe e servita su croccanti crostoni di pane.

Più semplice ma gustosa la ricetta di mamma Liliana. Cuocere la polpa di zucca in forno, avvolta nell'alluminio. Rosolare nel burro un trito di cipolla, aggiungere la zucca un po' di besciamella e, raggiunta la consistenza voluta su un fuoco mite, frullare il tutto.

MESCIUA'

ceci secchi g 200

fagioli cannellini e grano saraceno ana g 150

1 cipolla, salvia, sale, pepe, bicarbonato di sodio, olio EVO q. b.

La sera precedente mettere a bagno separatamente ceci (con il bicarbonato) fagioli, e grano

saraceno.

Far cuocere per primi i ceci per 2 ore. Passarne la metà, rimetterli sul fuoco e, raggiunto il bollore, aggiungere la cipolla tagliata a fette sottili, i fagioli e un mazzetto di salvia. Dopo ½ ora aggiungere il grano saraceno e cuocere per 20'. Aggiustare poi di sale e pepe, e condire con un filo di olio.

Una tipica zuppa ligure che dal dialetto si traduce con “mescolata”.

ZUPPA DI FAGIOLI AL FORNO

fagioli borlotti g 500

costole di maiale g 250

pelati g 250

qualche cotenna, 1 cipolla, uno spicchio d'aglio, basilico, brodo, sale e pepe q. b.

Scottate le costole in un comune trito, quindi unire i pomodori e far cuocere per 10'; poi i fagioli, precedentemente ammollati e le cotenne tagliate finemente; quasi a fine cottura aggiustare la consistenza con brodo e gratinare in forno.

TURTLEN MAT

Per una sfoglia di circa cm 50x50 un ripieno fatto di:

uova sbattute n. 4

midollo di bue, sciolto in un tegamino g 15

formaggio grana grattugiato g 200 ca.

noce moscata, sale, pepe q. b.

Preparare con gli ingredienti un ripieno sufficientemente sodo. Tagliare con la speronella dei quadratini di sfoglia di cm 1,5 e ricavarne dei fagottini, da cuocersi in brodo di gallina per 3 o 4 minuti.

Nella ricetta originale da me rinvenuta questi falsi tortellini sono detti anche “brevini”, ma io non ho trovato alcun riscontro per questa denominazione nelle varie località.

Di fatto si tratta di una pasta farcita con l'impasto dei passatelli.

Non si può concludere questo capitolo sulle minestre senza citare le famose zuppe spagnole che seguono.

SALMOREJO

uova n. 4

prosciutto crudo g 180

pomodori maturi g 800

pane raffermo g 150

acqua ghiacciata g 50

aglio, sale, pepe, olio EVO q. b.

Rassodare le uova per 8', sgusciarle e farne dei cubetti. Tagliare il prosciutto a listerelle i

pomodori in 4 parti e l'aglio in 2, rimuovendone l'anima. Frullare i pomodori nel mixer assieme al pane raffermo fatto prima ammollare in acqua ghiacciata. Unire alla fine aglio, olio, sale e pepe.

Servire freddo nel piatto di portata con le uova ed il prosciutto.

Il salmorejo si differenzia dal gazpacho per la consistenza densa dovuta al pane.

ZUPPA SPAGNOLA

Soffriggere g 200 di cipolle in fette sottili con g 50 di burro, aggiungere g 250 di polpa di zucca gialla e fare cuocere finché la zucca non si sarà ridotta a crema. Unire delle foglie di verza tagliate a striscioline fini, g 200 di fagioli freschi, 1 spicchio d'aglio, salvia e l'acqua necessaria per coprire il tutto. Salare, pepare, fare bollire per circa 2 ore.

MINISTRINA SAPORITA

1 barattolo di piselli, 1 cipollina, 1 patata, 1 gambo di sedano, alcune foglie di prezzemolo e di basilico, 2 wurstel, 2 uova sode; brodo di carne, olio, burro, sale e pepe q. b..

Mettere in pentola una noce di burro, due cucchiai d'olio, il trito di cipolla, sedano, prezzemolo e basilico. Soffriggere poi unire i piselli e fare insaporire; poi la patata sbucciata e ca. l 1,5 di brodo caldo. Cuocere a fuoco dolce per ½ ora poi togliere la patata, schiacciarla e rimetterla in pentola. Aggiustare di sale e pepe. A parte bianchire i wurstel, tagliarli a rondelle e unirli alla minestra. Dare ancora un bollire e servire con le uova sode sbriciolate nel piatto.

Questa minestra mi fu servita, adolescente, nella Hofbrauhaus di Monaco di Baviera, vale a dire la birreria del Fuhrer, un locale eccellente, quindi al di sopra di ogni sospetto, ma ricordo che non mi restò particolarmente gradita, perché patata, wurstel e uova, tagliati in pezzi grossolani, galleggiavano orribilmente nella brodaglia. E poi, come si fa a sorbire una minestra con birra, se pur ottima?

MINESTRE E ZUPPE DI PESCE

ZUPPETTA DI VONGOLE

vongole kg 2

vino bianco secco 1 bicchiere

3 spicchi d'aglio, 1 peperoncino, 1 mazzetto di prezzemolo, ml 50 d'olio d'oliva, 6 fette di pane casareccio; concentrato di pomodoro, sale e pepe q. b.

In casseruola unire le vongole ben lavate con olio, aglio, peperoncino, vino. Fare aprire i gusci eliminando le vongole rimaste chiuse e filtrare la parte liquida. Mettere vongole e filtrato in casseruola aggiungere il concentrato di pomodoro, e cuocere per 3'. Tostare il pane e sfregare le fette con l'aglio. Mettere poi le fette sul fondo di sei fondine, irrorarle d'olio, versare l'intingolo delle vongole e guarnire con prezzemolo fresco tritato.

Vedere anche cacciucco e brodetto di pesce fra i secondi piatti di mare.

PRIMI PIATTI DI TERRA

Non si può iniziare la sezione dei primi piatti di terra, regno incontrastato degli chef bolognesi, senza parlare della professione tipicamente emiliana della sfoglina. Sì, perché sebbene qualcuno tenda via via a gabellare piatti come gli spaghetti alla bolognese, esiste a Bologna, e in generale in tutta l'Emilia-Romagna, un assioma, un dogma, un comandamento: la pasta deve essere fatta rigorosamente in casa. Con criteri addirittura depositati alla Camera di Commercio, come si è visto per i tortellini o altri piatti tipici.

Dunque, la sfoglina è una semplice “zdora”, una donna di casa che ha scelto, come una fede, la professione di stendere per tutta la vita la sfoglia, la pasta per tagliatelle, tagliolini, lasagne, tortellini, balanzoni, farfalle (meglio note come strichetti), sorpresine, e via dicendo, perché decine sono i tipi di pasta all'uovo o senza che le bolognesi DOC sanno fare.

Con il tempo sono mutati gli strumenti necessari. Nell'Ottocento la sfoglia si stendeva sul piano della madia, nella quale si conservavano farine, pane, biscotti, ecc. Madia che aveva spesso una caratteristica: era costruita in ciliegio nella parte bassa con gli stipetti, mentre la cassa in alto era di un forte noce, ben levigato, per resistere alla pressione del mattarello. Con l'avvento delle cucine laccate in bianco, si preferì il marmo che costituiva il piano del tavolo, nel quale, in un'apposita corsia ricavata al di sotto si riponeva l'ingombrante mattarello; ingombrante, sì, perché rigorosamente della stessa lunghezza del tavolo.

Fanno sorridere i mattarelli mini che si trovano in vendita al giorno d'oggi, perché il segreto di una pasta sottile ma porosa, che solo le sfoglinae sanno fare, sta nel lavoro di polso con le braccia allargate che solamente con un mattarello di più di un metro di lunghezza si può eseguire. Finita l'era del marmo ecco prevalere l'uso del tagliere, una tavola di legno duro monoblocco, perché, altrimenti, le fessure fra varie assi si allargherebbero, si riempirebbero di residui di farina e di pasta, compromettendo così la levigatezza del piano e l'igiene. Io per ragioni di spazio e di peso ho dovuto rinunciarvi, ma conservo ancora il mattarello di casa, in un sacchetto aderente fatto a mano da mia madre, in un posto d'onore, nelle cassapanca di noce.

Altro strumento indispensabile per una sfoglina è la rasiera di ferro, utile per raschiare i residui del tagliere senza intaccare il legno.

Utensili che non possono poi mancare sono le speronelle per tagliare la sfoglia: la prima liscia, quella che noi usiamo ora per tagliare la pizza; la seconda zigrinata; poi le due speronelle multiple necessarie per tagliare i quadrati di pasta, esattamente regolari e delle dimensioni standard dei tortellini e dei tortelloni, anche se le sfoglinae sono ben capaci di fare i precisi tagli ad occhio, servendosi della coltella, un vero e proprio marrancio, ma a lama piatta di 8 cm, con la quale è possibile tagliare anche a 1 o 2 mm, seguendo la guida dell'unghia del dito medio.

Ma veniamo alla pasta che, se all'uovo, si fa sempre in rapporto di 1 uovo ogni 100 g di farina, con l'aggiunta di acqua e sale. L'aggiunta di più tuorli per rendere la pasta più gialla migliorerà certo l'aspetto, ma le farà perdere elasticità e porosità, caratteristiche essenziali perché assorba poi un buon ragù. Si è poi parlato di pasta sottilissima, così trasparente che, attraverso la quale si può vedere il Santuario della Guardia: verissimo per le tagliatelle e anche per i tortellini, ma per pasta ripiena più impegnativa come tortelloni o lasagne, lo spessore è bene sia superiore, sebbene non eccessivo.

Fatta questa premessa, vi dico che non riporterò qui la ricetta delle lasagne, anch'essa depositata, ribadendo però un concetto: le lasagne bolognesi sono rigorosamente verdi (sfoglia con spinaci) e devono essere di almeno cinque stati alternati, conditi con ragù, besciamella e parmigiano reggiano. Altre varianti, se pure apprezzabili, non sono lasagne bolognesi.

Ometterò pure la ricetta dei tortelloni, ripieni di ricotta, grana e spinaci, per dedicarmi invece a ricette più tipiche ed uniche. Meritevoli però di menzione i VINCISGRASSI marchigiani, molto

simili alle lasagne, la cui ricetta è assai diffusa.

BALANZONI

Fare una sfoglia verde come quella dei tortelloni, ma riempire i quadrati con il ripieno di carne dei tortellini, vale a dire: 1 p. di carne di maiale, 1 p. di mortadella, 1 p. di prosciutto crudo dolce, 1 parte di grana, 1 uovo, g 20 di midollo di bue, noce moscata.

Condire i balanzoni cotti nel brodo, con prosciutto saltato in padella in abbondante burro fuso.

A proposito dei balanzoni, il cui nome è tutto un programma perché deriva da quello della gioviale e grassa maschera del dottore bolognese, non certo amante delle diete, un aneddoto. La sera del solstizio d'estate gli amici bolognesi sono usi riunirsi nel campo attrezzato dell'amico Marco, sulle colline di Mongardino, per mangiare, cotto alla brace, il maiale rimasto dell'inverno precedente, innaffiando il tutto con abbondanti bicchieri di Pignoletto, Lambrusco, ecc.

A questo convivio partecipiamo anche noi che da anni manchiamo da Bologna. Fra questi il madrileni Roberto che solitamente arriva in aereo alle ore 12.

Io provengo naturalmente da Pistoia e dopo la bisboccia serale non è certamente il caso di rimettersi in viaggio per il ritorno, per cui alloggiamo entrambi in un alberghetto di Calderino, e abbiamo l'esigenza di pranzare se pur frugalmente, in attesa della cena conviviale.

Roberto quando rimpatria vuole necessariamente iniziare con tortellini, carrello del bollito accompagnato da sottaceti e sottoli, salse, olive in salamoia, composte di ogni tipo (ironicamente dico io) per stuzzicare la gotta che lo tormenta da anni). Una volta, alla fine di questi primi, secondi piatti e contorni, la perfida cameriera ci propose carinamente un assaggio dei balanzoni. Come rifiutare? Ma scimmiettando il nostro Dante "Quel giorno più non vi... mangiammo avante".

ROSETTE BOLOGNESI

la sfoglia di g 300 di farina e 3 uova
besciamella fatta con l'½ d'acqua
vino bianco, mozzarella, grana q. b.

Ripieno: prosciutto cotto, 1 melanzana, prezzemolo, basilico, aglio, olio, sale, pepe, grana q. b.

Tagliare a dadini la melanzana e spurgarla in acqua salata.

In una padella mettere olio, l'aglio intero da togliere in seguito, la melanzana e fare insaporire per qualche minuto. Sfumare con il vino, poi aggiungere prezzemolo e basilico tritati, sale e pepe e terminare la cottura.

Con la pasta fare dei quadrati di ca. 30 cm di lato da farcirsi con il ripieno preparato e da ricoprire con le fette di prosciutto. Allestire più rotoli da tagliare in rotolini dallo spessore di 3 cm. Adagiare i rotolini ottenuti, in maniera che sembrino più rose una accanto all'altra, in una pirofila imburrata, ricoprirli con la besciamella, la mozzarella e il grana. Cuocere in forno come una torta salata.

Un ripieno alternativo: fontina e prosciutto cotto ana g 150, noce moscata, sale e un brick di panna.

Quando da giovane mi recavo con l'appassionato cognato Osvaldo a vedere le corse nel Mugello,

ancora non esisteva l'attuale circuito; non esistevano nemmeno i collegamenti stradali odierni, per cui era necessario lasciare l'auto lontano dal luogo dove si svolgevano le corse e fare un bel tratto di collina a piedi. Arrivati sempre affamati ben prima delle corse, ci attendeva un bel piatto di

TORTELLI DI PATATE DEL MUGELLO

Lessare le patate, sbucciarle e schiacciarle bene con il passapatate. Unire burro, un uovo, noce moscata e abbondante pecorino stagionato grattugiato. Si condiscono con burro e salvia, sugo di pomodoro o di carne.

STROZZAPRETI CON SALSICCIA E PORCINI

Per g 350 di strozzapreti (bene anche cavatelli o garganelli):
salsiccia fresca, funghi porcini ana g 150
1 barattolo di pelati
g 50 di cipolla
½ bicchiere di vino bianco, olio EVO, sale, pepe, parmigiano q. b.

Dorare la cipolla tritata nell'olio, aggiungere i porcini tritati e dopo qualche minuto la polpa della salsiccia a rosolare. Sfumare con il vino. Aggiungere poi i pelati a pezzetti, aggiustare di sale e pepe e portare a cottura. Cuocere la pasta al dente, saltarla in padella con il sugo e, alla fine, formaggio in quantità.

TORTA DI LASAGNE

Rivestire una tortiera con fogli di pasta da lasagne, facendoli debordare per la metà. Alternare come farcitura strati di besciamella con strati di verdura, di prosciutto cotto, di panna. Richiudere la torta con la pasta debordata, sforacchiarla e cuocerla a 180° per 30'.

Simili le

TAGLIATELLE RIPIENE

Allestire un ripieno con grana, stracchino, 1 uovo, fino ad ottenere una crema omogenea ma abbastanza soda. Farcire metà della sfoglia e ricoprire con l'altra metà. Ricavarne poi una sorta di tagliatelle con la speronella, da cuocere in forno o fritte e da condire con il sugo a piacere: ottime con un sugo di funghi misti.

Mentre A. Spisni farcisce le sue TAGLIATELLE AL CARTOCCIO con carne di pollo e/o di maiale, prosciutto crudo, champignon, noci, mascarpone, brandy, origano, sale, pepe, e un trito di cipolle dorate con il burro.

SPAGHETTI FRITTI

Formare con spaghetti cotti al dente dei nidi. Lasciare raffreddare ed asciugare su di un canovaccio, quindi impanarli e friggerli finché non saranno ben dorati e sodi.

TIMBALLO DI TAGLIATELLE

farina g 300
uova n. 6
parmigiano, burro, prosciutto cotto ana g 100
mozzarella o groviera g 50
1 bicchiere di latte
1 pugno di pan grattato, acqua, sale, pepe q. b.

Preparare delle tagliatelle larghe con la farina, 3 uova e l'acqua necessaria.

In una zuppiera mettere 3 uova, buona parte del parmigiano grattugiato, il burro fuso e raffreddato con il latte, sale e pepe e lavorare gli ingredienti.

Cuocere le tagliatelle al dente e condirle con il preparato. Imburrare e rivestire di pan grattato una teglia da forno, fare uno strato con metà delle tagliatelle, e disporvi sopra il prosciutto cotto tagliato a listerelle, la mozzarella (o groviera). Sovrapporre le restanti tagliatelle, spolverizzare con pan grattato; aggiungere qualche fiocco di burro e il restante parmigiano. Cuocere in forno caldo per 20/25'.

Il piatto forte di nonno Evan.

ROTOLO VERDE

Per la pasta: farina g. 100, 1 uovo, acqua q. b.

Per il ripieno: spinaci g 500, ricotta g 300, parmigiano reggiano, g 50, sale, pepe, 1 uovo.

Come condimento: Ragù di carne e salsiccia.

Far saltare le foglie degli spinaci lessate e tritate. In una terrina aggiungere la ricotta, l'uovo, il parmigiano, sale e pepe ed amalgamare tutto bene.

Porre il ripieno preparato sulla sfoglia e ricavarne un rotolo. Avvolgere il rotolo nella garza, legarlo e cuocerlo per 20' in acqua salata o brodo bollente. Terminata la cottura fare raffreddare prima di affettarlo. Disporre poi le fette in teglia da forno, coprirle di ragù, e farle gratinare per 5'.

Molto simile l'impasto a quello toscano degli

GNUDI

spinaci g 600, ricotta g 200, quattro cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato, 1 uovo, farina, sale, pepe, noce moscata q. b.

Sugo di carne alla toscana per condire dei boli fatti con gli ingredienti, cotti alla maniera degli gnocchi, in brodo.

Rimanendo in toscana classiche sono le pappardelle con sugo d'anatra, meglio note come

MACCHERONI SULL'ANATRA

Per 400 g di pappardelle: 2 petti d'anatra, 2 carote, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 bicchiere di vino rosso, burro g 20, passata di pomodoro g 300, cc. 300 di brodo di gallina, 2 grani di ginepro, olio, sale, pepe.

Tagliare al coltello la carne d'anatra e farla rosolare per 10' in olio, sale e pepe, rigirando ogni tanto. Preparare il soffritto, irrorarlo con il brodo e unire la passata di pomodoro, il ginepro e il trito d'anatra. Cuocere a pentola coperta, ad eccezione degli ultimi minuti, dove sarà necessario ridurre il sugo. Le pappardelle, cotte al dente, vanno irrorate con il sugo a volontà.

PICI ALLA BOSCAIOLA

**Per 400 g di picci: funghi porcini g 400, pancetta g 120, olive nere snocciolate g 40, pomodori Pachino g 300, cipolla, olio EVO, peperoncino, sale, prezzemolo q. b.
Il sugo preparato con il normale procedimento del ragù.**

GNOCCHETTI DI PANE (PISAREI)

Questa ricetta povera la ritroviamo sia in Emilia-Romagna, sia in Umbria, derivando probabilmente il nome dalla frazione di Bracciano, Pisciarelli.

2 p. di farina
1 p. di pangrattato
1 uovo,
acqua e sale q. b.

Si impastano gli ingredienti e se ne ricavano degli gnocchetti molto piccoli, da bianchire in brodo e da condire con un sugo a piacimento.

FETA-GNOC

Lessare g 250 di patate sbucciate e tagliate a pezzetti in acqua salata. Preparare una pastella molto soda con g 250 di farina, sale, 1 cucchiaio di grappa e latte q. b. da cuocersi gettandola a cucchiaiate nell'acqua addizionata con un cucchiaio di fecola. Condire con burro fuso, salvia e feta.

In origine la cottura veniva eseguita nell'acqua nella quale erano state lessate le patate, cosa sconsigliabile perché la solanina, tossico delle patate crude potrebbe alterare (sebbene il calore la denaturi) la genuinità del piatto: per questo motivo l'aggiunta di fecola.

Questa ricetta è naturalmente di origine greca, ed è molto simile agli SPATZLE trentini, dove però la pastella contiene spinaci tritati, e cambia, naturalmente il formaggio con cui condirli. Restando idealmente sulle nostre belle Alpi mi piace concludere la sezione delle paste asciutte con le seguenti due ricette.

PIZZOCCHERI

Farina di grano saraceno g 400, farina 00 g 100, acqua a 50° g 280 circa. Importante la temperatura per ottenere un impasto morbido ma consistente, che viene ridotto in larghe fettuccine. Il condimento classico è un sugo fatto con burro e formaggio semigrasso di malga, verza, patate, grana di alpeggio.

TAGLIATELLE DI POLENTA

Impastare g 100 di polenta fredda ben soda con g 125 di farina 00, g 25 di semola, g 50 di maizena, 1 uovo, olio, acqua e sale q. b. fino ad ottenere un composto morbido ma consistente. Far riposare la pasta in frigorifero per almeno 2 ore. Poi stendere la sfoglia e ricavarne delle tagliatelle.

I condimenti più usati per condirle, il sugo di coniglio o il cavolo nero stufato in tegame, cavolo che alcuni mettono anche nell'impasto delle tagliatelle.

PRIMI PIATTI DI RISO

RISO ALL'ORTICA

In primavera, raccogliere, lontano dalle strade, per ogni persona g 200 di cime di ortica. Passarle sotto un getto di acqua bollente per lavarle bene e renderle inoffensive per la pelle. In un tegame sciogliere un po' di burro, farvi rosolare un pezzetto intero di cipolla che andrà poi tolta. Saltare l'ortica tagliuzzata nel burro, fare insaporire e aggiungere il riso. Quando comincerà a soffriggere, sfumare con vino bianco e coprirlo con brodo di carne. Lasciare cuocere il riso senza mescolare. A 2' dalla fine della cottura mantecare con una tazzina di panna, formaggio grana e altro burro se necessario. Eventualmente aggiustare di sale.

Se fossero rimaste delle ortiche, consiglio la purea ottenuta amalgamando le ortiche con besciamella e formaggio.

Una variante di risotto prevede di usare come condimento una salsa fatta con la purea delle ortiche, fagioli solfini e cuore di sedano.

RISO IN CAGNONE

Per g 350 di riso: g 100 di burro in cui rosolare 10 foglie di salvia e 2 spicchi d'aglio. Mettere il riso nel piatto da portata e cospargerlo con una pioggia di parmigiano.

RISO ALLA PILOTA

Caratteristico per il condimento, il sugo di salama tipico delle province di Ferrara, Mantova e Rovigo del quale è facile reperire la ricetta.

RISO ALL'ARMENA

Si tratta di un ipercalorico riso pilaf condito con prugne ed albicocche secche snocciolate, uva sultanina, pinoli, pistacchi, mandorle, pepe, burro e un trito di cipolla.

Viene servito come piatto unico con carni arrosto, ma ne sconsiglio vivamente l'uso, poiché una porzione raggiunge e supera le 1000 calorie, escludendo la carne.

RISI E BISI

Riso g 350, un barattolo di piselli, una piccola cipolla, pancetta g 40, un ciuffo di prezzemolo, sale, pepe, brodo, parmigiano q. b.

Soffriggere la cipolla tritata in olio e burro con pancetta e prezzemolo. Unire i piselli assieme ad un mestolo di brodo caldo, sale e pepe. Far cuocere per ca. 15', poi mettere il riso. Mescolare continuamente aggiungendo via via il brodo necessario. Qualche minuto prima della giusta cottura del riso, che dovrà rimanere molto morbido, all'onda, mantecare con una grossa manciata di parmigiano grattato e con burro.

INSALATA DI RISO

1 mestolo di riso, 1 mestolo di brodo, pere e/o mele a pasta dura, cetriolo, uvetta, pistacchi, peperone a pezzetti, prosciutto dolce, sale, pepe, olio EVO.

Cuocere il riso a pilaf in forno per 18', aggiungere le verdure a dadini, e condire il tutto con olio, sale e pepe.

RISO E CASTAGNE

Lessare le castagne secche in acqua salata, a fuoco dolce e senza mescolare. Scolatele e nel loro brodo addizionato di latte fare cuocere il riso. A cottura ultimata unire le castagne e servire come minestra.

PRIMI PIATTI DI MARE

TIMBALLODI RISO DI MARE

riso g 270
cozze g 500
olive nere snocciolate 1 pugno
maionese, prezzemolo, basilico, olio, aceto, pepe e sale q. b.

Cuocere il riso al dente e raffreddarlo immediatamente con acqua ghiacciata che va però eliminata. Mettere il riso in teglie monoporzionamento imburrate, dopo averlo condito con le olive divise a metà, le cozze, prezzemolo e basilico tritati, olio, aceto, pepe e sale se occorre. Passare il riso in forno a gratinare. Farlo stiepidire prima di toglierlo dagli stampi e guarnirlo con maionese ed una oliva.

BUCATINI ALLA ISCHIANA

Sciogliere in olio 4 alici, aggiungere pomodori pelati, 2 spicchi d'aglio tritati, capperi. A fine cottura un trito di prezzemolo, basilico, sale e peperoncino.

Simili i BUCATINI AMMUSICATI che vengono conditi con filetti di alici sciolti con olio in padella, ed un composto granuloso ottenuto con pan grattato abbrustolito, olio, sale e pepe.

TRABACCOLARA

g 320 di pici o altra pasta lunga grossa
800 g di pesci di lisca misti come triglie, scorfano, gallinella gattuccio, ecc.
cipolla, prezzemolo, aglio, peperoncino, pomodori freschi, olio EVO, sale, vino bianco per sfumare.

Sfilettare i pesci e fare il fumetto con teste e lisce. Soffriggere cipolla, aglio, prezzemolo in olio e unire i pomodori tagliati a dadini. Sfumare con il vino e aggiungere i filetti e il sale necessario. Scottare la pasta, passarla in padella e portarla a cottura a mo' di risotto con il fumetto preparato, colato per eliminare le scorie solide.

BUCATINI AI GAMBERETTI E SEPIE

Fare un sugo con carota, cipolla, sedano, pomodori, aglio, il tutto tritato molto finemente. Saltare per qualche minuto in padella qualche acciuga, code di gambero e seppie tagliate a striscioline. Aggiustare di sale e pepe ed aggiungere al sugo preparato. Fare insaporire prima di condire i bucatini cotti al dente.

PASTA AL SALMONE E YOGURT

Per 4 persone, mescolare 2 cucchiaini di senape di Digione con un vasetto di yogurt e g 150 di salmone affumicato tritato finemente, sale e pepe q. b. A piacere aggiungere un po' di succo di

limone o qualche goccia d'aceto balsamico.

In alternativa al salmone si possono usare uova di lompo rosse e/ o nere (un vasetto).

LASAGNE DI PESCE

½ kg di pesce misto, di cui almeno un terzo sia carnoso, come gallinella, palombo, merluzzo, nasello; un terzo di crostacei senza carapace e di vongole o simili; un terzo di salmone a cubetti; un soffritto di solo cipolla o scalogno.

Il sugo va allungato con il fumetto fatto con gli scarti del pesce. Stendere una sfoglia per lasagne bianche, e alternare il pesce con la besciamella e un formaggio grattugiato non troppo aggressivo. Queste lasagne richiedono solo 3 strati.

CUSCUS AL PESCE

2 calamari, un pugno di gamberi, cozze e vongole, 1 rana pescatrice piccola.

Preparare il fumetto con odori e scarti del pesce.

Per il sugo, un trito di odori ed uno spicchio d'aglio; aggiungere poi g 200 di pelati ed i pesci nello stesso ordine che si segue per il cacciucco o per il brodetto, secondo la loro consistenza. Il salmone si mette per ultimo a freddo.

Il cuscus va ammollato e cotto con il fumetto poi condito con il sugo. Si fa riposare 10' in forno caldo, prima di servirlo.

SCIALATELLI CON VONGOLE

Preparare gli scialatelli con farina, acqua e sale e cuocerli al dente.

Aprire dei peperoni friggitelli per il lungo, togliere i semi e tagliarli a striscioline, quindi farli andare in padella a fuoco medio con poco olio. A fine cottura, unirli alle vongole aperte e sgusciate con il loro sughetto.

RISOTTO DELL'ELBA

riso g.400

seppie piccole g 500

battuto di cipolla, aglio, prezzemolo, basilico, sedano e carota

mezzo bicchiere di vino bianco secco

sale, pepe nero e zenzero q. b.

Fatto il sugo di seppie con il battuto e lo zenzero, si sfuma con il vino e si cuoce il risotto con l'aggiunta di brodo vegetale, sale e pepe, mantecando alla fine con burro e parmigiano reggiano.

RISO ALLA CATALANA

cozze g 500
riso g 250
1 calamaro
salsiccia, lonza di maiale, piselli ana g 150
mandorle e pinoli ana g 30
4 pomodori maturi, 2 carciofi
peperone rosso e giallo in quantità a piacere
cipolla, aglio, zafferano, olio EVO, prezzemolo, sale, pepe q. b.

Pulire il calamaro e tagliarlo a striscioline.

Rosolare la cipolla, unirvi la lonza tagliata a piccoli pezzi, e la polpa di salsiccia, salare e pepare; dopo alcuni minuti, calamaro, peperoni a pezzetti e pomodori e cuocere per 10'. Nel frattempo fare aprire le cozze ed eliminare buona parte delle valve. Per ultimo aggiungere il cuore del carciofo diviso in 4 o 5 spicchi.

Unire intimamente tutti gli ingredienti, ad eccezione di vongole e prezzemolo che si aggiungeranno a fine cottura. Cuocere il riso in poco brodo vegetale per 15' in modo che assorba il liquido.

Una delle tante varianti della PAELLA, di cui non occorre presentare la ricetta, ma che deve essere in ogni modo menzionata come uno dei piatti più importanti della cucina internazionale.

SECONDI PIATTI DI TERRA

SALSICCIA E CAROTE

Raschiare kg 1 di carote tenere e tagliarle a rotelline, metterle in tegame con 1 bicchiere d'acqua, 3 cucchiaini d'olio, ½ dado di carne, sale e pepe. Farle cuocere a fuoco dolce, aggiungere poi g 300 di salsiccia tagliata a pezzetti piccoli. A fine cottura aggiungere 1 cucchiaino di zucchero e, a piacere, qualche goccia di aceto balsamico.

Piatto trovato nel ricettario di casa Becciani, ma, a mio parere, la miglior morte delle salsicce è quella con le rape, preparate come sopra. Evidentemente l'orto di nonno Camillo produceva tante carote.

PICCIONE ALLA SENESE

Per 4 piccioni: g 40 di prosciutto crudo salato, ½ bicchiere d'olio, 1 limone, salvia, brodo, sale, pepe, crostoni di pane arrostito.

Spellare i piccioni passandoli alla fiamma, svuotarli, lavarli bene ed asciugarli. Steccarli con salvia e prosciutto, salarli e rosolarli in casseruola con l'olio. Quando avranno preso colore, bagnarli con brodo di carne e portarli a fine cottura (circa 30'). Prima di ritirarli dal fuoco, irrorarli con il succo del limone. Servire i piccioni su crostoni di pane arrostito e bagnato con il sugo di cottura.

SPIEDINI GIOIOSI

petto di pollo e lombo di maiale ana g 300
pancetta affumicata g 200
wurstel n. 8
peperone, melanzana, pomodori acerbi, q. b. per alternare alla carne
una salamoia di sale, pepe, olio, aglio, rosmarino.
una salamoia di sale, pepe, olio, aglio e prezzemolo.

Tagliare carne e verdura in pezzi adatti per farne poi degli spiedini.

In una terrina condire il petto di pollo, il maiale e i wurstel con il pesto di rosmarino e un po' d'olio.

In un'altra terrina condire peperone, melanzana e pomodoro con il secondo pesto e olio.

Lasciare a riposo i due preparati per 1 ora. Poi preparare gli spiedini alternando le carni e le verdure con la pancetta affumicata. Arrostire a fuoco mite sulla brace in forno a legna, o sul grill nel forno domestico per ca. ½ ora.

PETRONIANA

Spesso si sente chiamare questo piatto “cotoletta alla bolognese”, erroneamente, perché siamo di fronte ad un secondo complesso, ben lontano da una banale cotoletta. Ma spesso si sente parlare

anche di spaghetti o penne alla bolognese, e tant'è. Ho trovato una ricetta di petroniane in cui nella fase di impiattamento si fa uso anche di salsa di pomodoro, che non è previsto nella ricetta originale.

Fette di carré di vitello da g 200 l'una n. 4
pangrattato, farina 00 ana g 100
uova n. 1
burro g 50
prosciutto crudo dolce n. 4 fette
parmigiano reggiano grattugiato g 100
brodo di carne q. b.

Impanare le fettine prima con la farina, poi con il pangrattato, e cuocerle nel burro, poi stendervi sopra il prosciutto e cospargerle con il parmigiano. Irrorare poi le cotolette con il brodo e sfumare. Filtrare quindi il fondo di cottura e trasferirlo in un pentolino, aggiungervi g 20 di parmigiano, e impiattare con le cotolette ben calde.

SCALOPPINE

Una semplificazione della petroniana, in cui il lombo di maiale non viene impanato ma solo rivestito di prosciutto e di parmigiano e ripreso con vino secco o Marsala e brodo. In maniera analoga si possono preparare scaloppine di vitello, manzo, pollo, ecc.

STECCHI FRITTI ALLA PETRONIANA

noce di vitello a cubetti g 150
prosciutto crudo dolce, mortadella, Emmental, ana g 130, tutti dello spessore di 2 cm.
latte cc 400
farina, burro ana g 40
formaggio grana grattugiato g 50
3 uova + 1 tuorlo
pangrattato, pepe, sale, noce moscata, olio di semi q. b.

Preparare una salsa Murray. Tagliare a cubetti mortadella prosciutto ed emmental, con le stesse dimensioni dei cubetti di vitello. Allestire degli spiedini lunghi ca. cm 8, passarli nella salsa, infarinarli, ripassarli nell'uovo sbattuto, salato, pepato e infine nel pangrattato; friggerli in abbondante olio di semi.

La salsa Murray altro non è che una besciamella addizionata di formaggio grana grattugiato e, a freddo, di tuorlo d'uovo.

Non si può parlare di secondi piatti toscani ed ignorare la TRIPPA ALLA FIORENTINA così ben descritta dall'Artusi. Ottima comunque la variante bianca riportata sotto. In Toscana non è impossibile trovare nei mercati rionali la figura del trippaio, venditore di trippe varie, sangue per biroldo e migliacci, ecc. Trippa spesso servita nelle innumerevoli trattorie locali fiorentine mentre un altro artigiano vende invece per strada succulenti panini di lampredotto (di cui segue la ricetta).

LAMPREDOTTO IN INZIMINO

Per kg 1 di lampredotto: kg 1,5 di bietola, 1 cipolla rossa, 1 peperoncino, g 500 di pelati, olio EVO, sale, pepe.

Portare a cottura il lampredotto in acqua salata e lasciarlo a riposo con la sua acqua di cottura. Scottare la bietola, scolarla e strizzarla. Soffriggere cipolla e peperoncino nell'olio, aggiungere i pomodori e tirare la salsa a giusto spessore. Tagliare il lampredotto a strisciole, ed aggiungerlo alla salsa assieme alla bietola, sale e pepe. Portare a cottura a fuoco medio; se occorre, qualche mestolo del brodo di lampredotto filtrato.

I termini zimino e inzimino, che stanno ad indicare la salsa di bietole (o di altra verdura a foglia larga lessa) derivano dall'arabo "samin" = grasso, burroso. La parola è particolarmente usata in Liguria e in Toscana. Prima della pandemia da Corona-virus era facile trovare per le vie più popolari di Prato e Firenze come ad esempio San Lorenzo o San Frediano, il camper attrezzato a cucina dove il "lampredottaro" cucinava questo piatto e, estemporaneamente, lo serviva, tagliandolo sul posto, in una rosetta bagnata col sugo di cottura, associato alla bietola "ripassata" in padella. Negli ultimi anni, per la presenza di numerosi stranieri si è snaturata la presentazione del lampredotto, accompagnandolo con ignobili salse, prodotti sotto olio e sotto aceto.

TRIPPA IN BIANCO

Tagliare la trippa ben lavata a strisciole e metterla a rosolare in un soffritto di cipolla e burro. Aromatizzare con abbondante pepe prezzemolo e sale. Aggiungere brodo di carne e portare a cottura. Prima di servire spolverizzare con abbondante cacio pecorino grattugiato.

A Pistoia qualche decennio fa salì alla ribalta Lorianò, il cuoco di una trattoria per camionisti, detta appunto "Agli Autotreni", il quale si era specializzato nei piatti di interiora, in particolare, carcerato, rigaglie, trippa, sanguinacci, e soprattutto il biroldo rosso o bianco.

Non dirò qui delle rigaglie, già viste nella preparazione del sugo per crostini neri, che si possono anche cucinare come secondo piatto, solo tagliandole più grossolane. Riporterò invece la ricetta del biroldo, a suo tempo proibito per l'epidemia detta della mucca pazza e che da allora è scomparso dalle cucine pistoiesi. Un aneddoto: avevo due vicini simpaticissimi - due vere macchiette - lei la Dea, una donna di stazza robusta, faceva la pesciaiola, lui il salcigno Guido, un uomo sempre adirato per le ingiustizie umane, di poche parole, intollerante dunque della moglie assai ciarliera, grande fumatore, del tutto insonne, ragion per cui all'alba si recava sulle coste tirreniche a comprare il pesce che la moglie avrebbe rivenduto; tornato, non pensava nemmeno un secondo di stare a bottega, ma si recava a pescare nei nostri torrenti per portare in pescheria anche pesci di fiume, come trote, vaironi, ecc. La sera poi arrotondava lo stipendio facendo il cameriere in una trattoria in via del Duca, a Pistoia, proprio di fronte ad un bugigattolo in cui un vecchio artigiano, munito di due padelline nere e un fornellino a gas, preparava estemporaneamente i migliacci, sanguinacci da asporto da mangiarsi salati con il formaggio, o dolci con la ricotta, ma di questi parlerò più avanti.

Negli anni '80, io ed alcuni amici, candidati nelle file del PRI, dopo essere stati nella vicina sede del partito a chiudere buste propagandistiche e ad incollare francobolli, o in giro per il comune ad incollare manifesti, ci portavamo a tarda ora al locale ormai in chiusura, affamati. E Guido, che ci aveva preso in simpatia, se pure iscritto al PCI, ci cucinava lui stesso i biroldi, e ce li serviva rigorosamente con la cicca in bocca, intercalando ogni tanto qualche vaffa'.

BIROLDO ROSSO O BIANCO

Litri 1 di sangue o di siero di vitello, polpa di salame toscano, budello di vitello, brodo della rigaglia, formaggio pecorino a latte crudo, da asserbo, grattugiato, sale, pepe nero macinato al momento.

In una ciotola amalgamare il sangue (o il siero), con sale, pepe e formaggio, e farne un impasto. Tritare la pasta di salame e con un imbuto riempire il budello per circa 10/15 cm con l'impasto; chiudere poi il budello con un nodo, e cuocerlo a fuoco vivace per 10' nel brodo della rigaglia. Servire bollente.

Naturalmente con il siero si faceva il biroldo bianco, mentre con il sangue quello rosso.

MIGLIACCI

Sangue di maiale g 500, brodo di coppa g 500, farina bianca g 100, pecorino pistoiese stagionato, sale, pepe, strutto.

Sgrassare e colare il brodo freddo di coppa, disporre la farina in una ciotola e versare a poco a poco il sangue, poi il brodo, sempre a filo. Raggiunta la giusta consistenza del liquido (simile a quella delle crepes), salare e pepare. Ungere poi una padellina nera con poco strutto e versarvi un ramaiolo del composto. Appena rappreso, girarlo con l'altra padella e cuocerlo dall'altro lato.

FEGATELLI DI MAIALE

g 400 di fegato di maiale, rete di maiale, aglio, alloro, alcuni pezzetti di pane toscano, sale pepe, olio EVO.

Fatta rinvenire la rete in acqua tiepida tagliare a pezzetti il fegato e tritare finemente l'aglio con sale e pepe. Allestire delle polpette e richiuderle nella rete. Preparare poi con queste degli spiedini, alternandole con foglie d'alloro e crostini di pane. Cuocere in padella a fuoco vivo, senza però fare mai seccare.

CORATELLA D' AGNELLO

Si prepara semplicemente alla cacciatore.

CIONCIA DI VITELLO

Guancia, muso e coda di vitello, vanno lessati in acqua per circa 1 ora e ½, finché la carne non si staccherà dalle ossa. Fatta a pezzetti la carne si rosolerà in un soffritto di cipolla, carota, sedano, basilico, sale, pepe, olio. Sfumare poi con vino rosso secco. A fine cottura unire un pezzetto di burro intriso nella farina.

La teoria più accreditata del lemma “cioncia” sostiene che gli operai addetti alla concia delle pelli conservassero i brandelli di carne ancora aderenti alle pelli per poi cucinarli con numerosi

aromi. Oppure il nome deriva semplicemente da una storpiatura di “guancia”, l'ingrediente principale.

I norcini umbri sono soliti preparare con guancia, coda e carne della testa di maiale un piatto simile, una sorta di insalata, preparata con le carni lessate e ridotte a pezzetti e poi condite con erbe varie, olio, sale e pepe; piatto da consumarsi freddo.

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA

Per ½ kg di filetto: g 250 di pane toscano, grana g 25, uvetta g 50, due spicchi d'aglio, salvia, rosmarino, timo, prezzemolo, semi di sesamo; 1 o 2 uova, olio EVO, brodo vegetale, sale, pepe.

Tritare le erbe, sigillare il filetto in olio assieme all'aglio e condirlo con sale e pepe. Sbattere l'uovo, unirvi il grana grattugiato, il pane casereccio a pezzetti e amalgamarvi anche erbe e uvetta con un filo d'olio.

Stendere il composto ottenuto su carta da forno, adagiarvi dentro il filetto di maiale e formare una sorta di salame, aiutandosi con la carta forno. Cuocere il filetto in uno stampo da plumcake in forno a 200° per 40'.

Questa ricetta di Luisanna Messeri, può costituire da sola un pranzo di alto livello, perché essa accompagna al filetto una cospicua porzione di vegetali bolliti: zucca, cavolo nero, rafano, patata, barbabietola.

STINCO DI MAIALE CON CAVOLO NERO

1 stinco di maiale

cavolo nero, patate bianche

2 spicchi d'aglio, 1 rametto di rosmarino, 2 foglie di alloro e di salvia, 1 cucchiaino di semi di finocchio, 1 cucchiaio di farina, 1 noce di burro

vino bianco secco, sale e pepe, peperoncino, olio EVO q. b.

In una busta di plastica per alimenti, inserire assieme allo stinco, l'alloro la salvia, gli aghi del rosmarino, l'aglio, i semi di finocchio, tutto ben tritato, un bicchiere di vino bianco secco. Chiuso ermeticamente il sacchetto lasciare marinare in frigorifero per una intera notte.

Il mattino seguente filtrare il liquido del sacchetto e asciugare bene lo stinco.

In una padella di ferro ben calda sigillare bene lo stinco, e cuocerlo nel liquido per circa 40'. poi sgrassare il sugo formatosi salare e pepare. Lavare e mondare dalla costa il cavolo nero, tagliarlo a strisce di cm 3 e sbianchirlo in acqua bollente. Togliere le foglie dalla loro acqua di cottura, metterle in acqua ghiacciata per conservarne il colore, quindi asciugarle. In una padella saltare le foglie di cavolo con olio, aglio, sale e peperoncino, quindi aggiungere le patate schiacciate grossolanamente e portare a cottura, fino ad ottenere una bella doratura.

Tolto lo stinco ancora caldo, avvolgerlo in alluminio, per mantenere la temperatura.

Nel sugo di cottura unire a pioggia la farina, una noce di burro intriso anch'esso nella farina, e riprendere la salsa della carne con vino e brodo, fino alla consistenza voluta, per ca. 5' di cottura a fuoco alto. Se necessario, filtrare la salsa e con essa irrorare lo stinco prima di servirlo.

CINGHIALE ALLA MAREMMANA

Sgrassare bene la carne di cinghiale e farla a pezzetti di 3/4 cm. Rosolare in burro e olio, quindi aggiungere un trito di carota, sedano e cipolla. La carne dovrà cuocere per almeno 3 ore. A cottura ultimata separare il sugo e aggiungervi un trito di aglio, rosmarino, sale e pepe o peperoncino. Unire poi un cucchiaio di farina o fecola di patate a pioggia, quindi la salsa filtrata alla carne e portare alla densità voluta con vino rosso e brodo di carne.

CIBREO DI RIGAGLIE ALLA TOSCANA

g 400 di rigaglie di pollo comprese creste, bargigli, ovetti embrionali
burro g 80
tuorli d'uovo n. 4
½ cucchiaio di farina e ½ limone.
Brodo, sale e pepe q. b.

Affettare le rigaglie, i fegatini privati della sacca del fiele, scottare e spellare creste e bargigli. Rosolare le rigaglie nel burro, lasciando gli ovetti interi e, a cottura quasi ultimata, aggiungere i fegatini. Aggiustare di sale e pepe e bagnare con un mestolo di brodo. Sbattere i tuorli d'uovo con il succo di limone, un cucchiaio di farina setacciata e un po' di brodo e versare il tutto nel tegame, mescolando sempre e portare a giusta consistenza il sugo.

RIPIENO PER FESA DI VITELLO, TACCHINO, POLLO, CONIGLIO, ecc.

Polpa di salsiccia, prosciutto cotto tritato o a cubetti piccoli, 2 uova sode tritate, prezzemolo, pane raffermo ammollato nel latte, formaggi filanti a cubetti e grana grattugiato, sale pepe, noce moscata, 1 uovo per legare.

In genere la fesa si barda con fette di pancetta, spicchi d'aglio inseriti in alcune fessure, salvia e rosmarino sorretti dalla retina che avvolge il pezzo di carne.

Se invece si cucina in crosta gli aromi si mettono nella teglia di cottura e non sarà necessaria la retina per avvolgere. La crosta, oltre che con il pane si può fare con le patate.

Con un impasto simile, ma che comprende anche mortadella e lombo di maiale si cucina anche la FARAONA RIPIENA.

PROSCIUTTO IN FORNO

Su un foglio di alluminio porre una fetta spessa di prosciutto toscano di circa g 700, condito con 1 chiodo di garofano, bacche di ginepro, scorza d'arancio e di limone, pepe e niente sale. Chiudere il cartoccio e cuocere per 15/20' a 200°.

Questa ricetta veloce non è certo quella che seguivano i “Sublimi Incignati”, una allegra consorteria di amici del partito repubblicano, che si riunivano nella villa-cooperativa di loro proprietà o usufrutto, nei bei colli di Vinacciano (PT). Due i grandi maestri in grado di cucinare, seppure in una cucina professionale dotata di tutto compreso un enorme forno a legna, un intero prosciutto per ore, coprendolo spesso con il sugo di cottura, affinché non bruciasse, e rigirandolo ogni tanto, per rendere uniforme la cottura: gli amici Maro e Maraviglia, non certo due chef - uno

era addirittura un falegname - ma due gourmet come mai ne ho incontrati.

LA SCOTTIGLIA

¼ di pollo e ¼ di coniglio
agnello, tacchino, maiale ana g 250
1 cipolla rossa, 1 gambo di sedano, 1 ciuffo di prezzemolo
½ bicchiere di vino bianco secco
pomodori pelati e pane raffermo ana g 500
il succo di 1 limone e la sua scorza
zenzero, olio, sale e pepe q. b.

In un tegame di coccio dorare un battuto con gli odori e lo zenzero, bagnare con un'emulsione di limone e olio in un tegame di coccio. Tagliare le carni a piccoli pezzi ed insaporirle cominciando dal maiale, poi il tacchino, il coniglio, l'agnello e per ultimo il pollo; salare e pepare, mescolando di tanto in tanto. Sfumare con il vino e unire i pomodori. Coprire la carne con brodo, se necessario, e cuocere il tutto coperto per 1 ora e ½. Arrostire il pane raffermo tagliato a piccole fette, da ricoprirsene poi con la scottiglia.

TONNO DEL CHIANTI

Non inganni il titolo: con questo nome si indica un ottimo piatto ottenuto con l'arista sottolio.

arista di maiale conservata sottolio g 500
sale grosso g 250
5 foglie d'alloro, 10 bacche di ginepro, 1 cucchiaino di pepe in grani, cc 375 di vino bianco secco, cc 500 d'acqua, 2 chiodi di garofano, rosmarino, olio EVO e sale q. b.

Tagliare l'arista in pezzi grossolani, pestare le bacche di ginepro, e mescolarle a sale e aghi di rosmarino. Massaggiare la carne con il sale aromatizzato, poi coprirla con lo stesso e metterla a scolare nello scolapasta per 3 o 4 ore, girandola di tanto in tanto. Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere il vino, i chiodi di garofano ed infine l'arista, lavata sotto l'acqua corrente. Cuocerla a fuoco basso per 4 ore. Terminata la cottura raffreddare, poi scolare il liquido e asciugare bene la carne con un canovaccio.

Solo allora si può riporre l'arista in barattolo sterilizzato, aromatizzandola con ginepro, alloro, pepe in grani e coprendola con olio EVO. Pastorizzare e conservare i vasetti al riparo della luce, in luogo fresco per almeno 1 mese, prima di consumarla.

CERVELLO FRITTO E FRITTELLE DI TESTINA D'AGNELLO

cervello d'agnello g 600
1 uovo
farina g 200
birra cc 100
ghiaccio, acqua, sale, olio di semi q. b.

Preparare la pastella con uovo farina e birra.

Scottare il cervello in acqua bollente, raffreddarlo nel ghiaccio, asciugarlo e liberarlo della cuticola che ricopre i lobi; tagliare il cervello a fettine non troppo sottili, passarlo nella pastella e friggerlo.

Con la poca carne che ricopre il teschio dell'agnello si possono fare delle ottime frittelle.

LINGUA SALMISTRATA

Pulire accuratamente la lingua liberandola della pelle e battendola con forza per sfibrarla. Massaggiarla con g 30 di salnitro unito a 1 kg di sale grosso. In una casseruola piena d'acqua mettere ½ litro d'aceto, g 8 di pepe e di ginepro, un pizzico di timo e di alloro. Cuocere la lingua con carota sedano e cipolla per circa 1 ora e mezza.

IL salnitro è pressoché abbandonato, salvo rari casi, nell'alimentazione. Per questo motivo si preferisce modificare la ricetta: si lessa semplicemente la lingua in acqua bollente con, carota, sedano, cipolla, pomodorini, per il solito tempo. Si serve poi la lingua accompagnata ad una salsa tipo la tonnata.

CIVET D'ANATRA

Fiammare un coscio d'anatra e farlo rosolare in tegame con olio e burro. Aggiungere cipolline, funghi, sale e pepe. Coprire e cuocere in forno per 40' a 180°. A fine cottura unire alloro e succo d'arancia. Poi sgrassare il sugo, filtrarlo, rosolarvi dentro uno scalogno, sfumare con vino bianco secco e ridurre. Infine, riprendere la salsa con panna e prezzemolo.

CIVET DI LEPRE ALL'ALSAZIANA

½ lepre, lardo g 200, due cucchiaini di farina, 12 crostoni di pane, burro q. b..

Per la marinata: 1 ½ di vino rosso, 3 cipolle, 2 carote, 2 chiodi di garofano, 1 porro prezzemolo, olio, sale, pepe q. b.

Porre il vino in casseruola con cipolle, carote, porro, prezzemolo, sale e una dozzina di grani di pepe. Far bollire la marinata per 1 ora. Tagliare la lepre a pezzi e metterla nella marinata. Porre poi al fuoco in casseruola olio e lardo tagliato a pezzetti, rosolarlo fino a renderlo croccante, quindi unire la carne e sigillarla bene. Spolverizzare poi con la farina e bagnare con un bicchiere di marinata filtrata e portare a cottura.

BRESAOLA CONCIA

Affettare la bresaola molto finemente, condirla con olio EVO, pepe nero, origano, due tuorli d'uovo, aggiungere un po' di limone, far riposare 15' e servire.

PECORA IN UMIDO

Mettere un coscio od una spalla di pecora, la sera precedente, in acqua e vino o aceto, quindi

tagliarla a pezzi e fare sgrassare in tegame. Togliere dal fuoco e buttare il liquido. Preparare un battuto classico in olio con aggiunti aghi di rosmarino e peperoncino piccante e rosolarvi la pecora. Sfumare con vino rosso, unire una salsa di pomodoro e aggiustare di sale. Portare a cottura a fuoco basso, aggiungendo brodo se necessario.

PECORA ARROSTO

Dopo una classica marinata per un'intera notte, fare un trito con lardo, aglio, rosmarino, prezzemolo, sale e pepe. Praticare dei tagli sul coscio (o spalla) di pecora ed inserirvi il trito. Disporre la carne nella teglia da forno, cospargetela di fiocchi di strutto, e cuocere in forno a 180° per almeno 1 ora e ½.

In genere io evito lo strutto, perché la carne di pecora rimane comunque sufficientemente grassa; se necessario bagno via via l'arrosto con brodo.

Simile il procedimento per preparare l' AGNELLO ALLA SARACENA, che risulterà però più speziato per l'aggiunta di chiodi di garofano in cipolla steccata.

ROSTI'

Patate kg 1
speck a fette o salsiccia g 120
1 cipolla bianca
burro g 50
sale, pepe, formaggio per gratinare.

Lessare le patate in acqua salata, lasciandole al dente e farle riposare in frigorifero per 12 ore. Sbucciare le patate e grattugiarle con l'attrezzo a fori larghi. Tritare finemente la cipolla e tagliate lo speck a listerelle (oppure togliere la pelle alla salsiccia e allargare la polpa con una forchetta). Dorare la cipolla in un po' di burro e rosolare lo speck (o la polpa di salsiccia). Incorporare poi le patate, aggiustando di sale e pepe e fare insaporire il tutto, schiacciando il nostro composto con la spatola, finché si sarà formata una crosticina sulla parte a contatto con la padella. A questo punto, ripetete l'operazione sull'altro lato del rostì, da servirsi poi ben caldo.

RANE FRITTE

Bologna, anni intorno ai 18, era obbligo quasi giornaliero di fare tre pasti, di cui uno notturno. Molti i locali frequentati: la Carriola, dove fu inventata l'omonima pizza, una 5 stagioni, perché alla tradizionale di 4 gusti si aggiunge un uovo al centro che assoderà in cottura; Wolf, il bar nato per gli studenti universitari americani, dove si servivano enormi e ricchissimi panini, non certo tradizionali bolognesi ma veramente succulenti e golosi, accompagnati da beveroni da litro di mirtilli, fragole, ecc.; Napoleone, il nome è tutto un programma. Varie osterie dove assieme al vino e a innumerevoli formaggi si poteva gustare anche la musica dei nostri "aedi", diventati poi famosi, Dalla, Guccini, Vecchioni. Ma spesso piaceva al nostro gruppo recarci sulle rive del fiume Reno, nei pressi di Borgo Panigale, per i Bolognesi uno dei "lidi" cittadini principali, assieme a quello di Casalecchio.

Problematico raggiungere le belle sponde del fiume, perché due erano le strade percorribili, una

che accostava una discarica, l'altra una trasversale di via Battindarno dove sorgeva lo stabilimento Panigal, un saponificio che aveva "regalato" agli abitanti del borgo tanto lavoro e benessere, ma anche tanti miasmi insopportabili. Giunti sulle rive dei fiume, una casupola di legno tinta di verde, con una unica sala interna, oltre la cucina, dentro la quale panche e tavolacci di legno dipinti dello stesso colore: uno squallore, che però passava in secondo piano, quando la zhora ti portava un fumante piatto di rane fritte.

Il marito della zhora era il "pescatore" delle rane, e fu lui che mi insegnò la tecnica per catturarle. Bisogna munirsi di un ampio grembiule aperto a sacco nella parte anteriore del proprio addome. Poi con una corta lenza cui è allamata un'esca, si finge di offrire quest'ultima all'animale, ritirandola poi velocemente, in modo che la rana cade viva nel sacco e non riesce più ad uscire. Anni dopo provai ad effettuare quella cattura, ma con risultati assai scoraggianti: riuscii a prendere solo una decina di ranocchi.

Il segreto per ottenere un fritto ottimo è quello di mescolare ana parti di farina 00 e di mais. Si infarinano poi le rane eviscerate, si passano al setaccio per eliminare l'eccesso di farina, e si friggono fino ad una bionda doratura in abbondante olio d'arachidi bollente.

Una cattura che mi fu più congeniale fu, in quel di Castagno, quella delle lumache, le quali non saltano come le rane. Basta solo conoscere il luogo dove siano in abbondanza e la Buca delle Bombe, una gola nei pressi del ponte di Piteccio, bombardato, perché strategico, durante la seconda guerra mondiale, era il posto ideale. Unico attrezzo necessario un secchio pieno di sabbia fine ed umida dove fare spurgare le lumache per molte ore.

LUMACHE IN UMIDO

Spurgate le lumache, immergerle in acqua bollente per una decina di minuti. Toglietele poi dal guscio, con uno stuzzicadenti, eliminare le interiora, lavarle più volte in acqua e aceto. A questo punto si passano nella maizena e al setaccio, per togliere l'eccesso di farina. A parte, si prepara un trito di cipolla, aglio, prezzemolo in una miscela di olio, burro, lardo, sale. Pronto il trito vi si aggiungono polpa di pomodoro e lumache, e si fa cuocere a fuoco dolce per circa 1 ora e ½.

KEBAB DI POLLO

Tagliare a fettine il petto di pollo e batterle leggermente.

In una ciotola disporre un primo strato di fettine, coprire con yogurt al naturale, olio, sale, pepe nero, paprika, curry, basilico, scorza grattugiata di limone ed erba cipollina. Alternare più strati di carne e aromi e marinare per alcune ore.

Posizionare su una teglia una patata molto grossa pelata. Inserirvi al centro uno stecco da spiedo e disporre sulla patata le fette di pollo, fermandole allo stecco. Cuocere in forno a 180° per 40'. Servire a fette sottili con foglie di lattuga, pomodoro a fettine; oppure farcendo rosette di pane calde.

Questa rivisitazione del kebab è dello chef Andrea Mainardi.

CARNE ALL'ARABA

Porre un trancio di carne per roast-beef legato e drogato nel tegame con un po' d'olio e ricoprirlo con cipolle rosse tagliate a fettine finissime. Aggiungere poca acqua e portare a

cottura, girando una volta la carne: occorreranno complessivamente circa due ore. Passare al setaccio il sugo, spolverizzarlo con un po' di farina e ridurlo.

LOMO SALTADO DEL PERU'

½ kg di straccetti di manzo, 1 cipolla tagliata a strisce, 4 pomodori pelati e tagliati a pezzi, 3 patate tagliate a bastoncini, peperoncino, aglio, prezzemolo tritato, vino rosso, aceto, olio, sale, pepe, burro, riso.

Marinare gli straccetti nel vino, fare imbiondire l'aglio nell'olio e sigillare la carne. Aggiungere poi pomodori, sale, pepe e insaporire per qualche minuto. Mettere la cipolla, il peperoncino, il prezzemolo, l'aceto e la marinata filtrata e cuocere. Aggiungere alla fine patatine fritte a parte. Servire su riso bianco, mantecato al burro.

MOUSSAKA'

3 melanzane, 2 pomodori, g 300 di carne di agnello (ma anche manzo o vitello), sale, olio, cipolla tritata, pepe nero, formaggio grattugiato, farina, latte q b.

Tagliare le melanzane a fettine sottili, spurgarle sotto sale, infarinarle e dorarle in olio; asciugarle poi con carta gialla assorbente. In altro tegame preparare un ragù di carne. Assemblare la moussakà alternando a strati, in uno stampo, il ragù e le melanzane. Si copre il tutto con una besciamella, si spolverizzi con pepe e formaggio e si faccia gratinare in forno.

Un gradevole piatto greco, ma con influenze anche del mondo arabo, in particolare la Turchia.

MEDAGLIONI MESSICANI

Per g 400 di macinato: g 100 di pane raffermo, 1 uovo + 1 tuorlo, 1 cipolla bianca, g 100 di formaggio tipo fontina, 2 peperoncini cornetto, g 100 di pancetta a fette, prezzemolo, salsa barbecue e sale q. b.

Unire alle uova sbattute peperoni, cipolla, prezzemolo, tritati bene, poi aggiungere il pane raffermo, ammorbidito in brodo vegetale, spezie a piacere, sale. Amalgamare poi con il macinato e due cucchiaini di salsa barbecue. Allestire quindi dei medaglioni da avvolgere con la pancetta e da cuocersi in una teglia foderata di carta forno a 180° per 20'.

SECONDI PIATTI DI PESCE

ACCIUGHE ALLA POVERA

Condire i filetti di acciughe (o alici) con cipolla tagliata finissima, un battuto di scalogno o porro, prezzemolo, aglio, la scorza ed il sugo di mezzo limone, capperi, abbondante olio EVO, qualche goccia d'aceto balsamico. Far riposare in frigo per un giorno prima di consumarle.

Una variante consiste nel servire le acciughe con cardi saltati nel burro. Se si trita il tutto si ottiene un'ottima salsa.

ARINGA

Togliere la testa al pesce, aprirlo a libro, dissalarlo nell'acqua poi asciugarlo e cuocerlo in gratella con poco EVO. In alcune ricette si trova aggiunto alla fine un po' di aceto, meglio se balsamico.

Famoso compagno di polenta, patate lesse, ecc. per farne un piatto unico da sfamare un'intera famiglia.

INSALATA BIANCA DI MARE

calamari g 400

gamberetti g 300

scampi n. 10

scorza e succo di limone, peperoncino, aglio, prezzemolo tritato, sale, olio EVO.

Bianchire i frutti di mare per 5' prima di assemblare tutti gli ingredienti.

L'insalata si può consumare sia fredda che calda. Simile l'insalata rossa, che prevede, naturalmente, l'uso di pomodoro e basilico in luogo del prezzemolo.

BRODETTO DI PESCE

pesce misto g 400, come palombo, gallinella, triglie, ecc.

seppie g 150

conocchie n. 2 o, in alternativa scampi, gamberi, ecc.

un pugno di vongole, cozze o simili.

Cuocere prima le seppie tagliate a striscioline nel fumetto - filtrato - preparato con i resti del pesce sfilettato e i carapaci. Preparare un sugo di pomodoro non troppo denso, con il solito trito e il fumetto di nuovo filtrato. A questo punto cuocere, via via, gli altri pesci e frutti di mare partendo dai più duri, fino al più morbido palombo.

Da toscano di fatto, dovrei riportare le ricette del cacciucco viareggino e di quello livornese, ma la somiglianza con molti brodetti è tale che mi limiterò a dire che il cacciucco livornese non prevede

*il pomodoro, mentre quello viareggino ha un sugo rosso molto più denso.
Tutti i brodetti si servono su fette di pane casereccio arrostito e, a piacere, strofinate con aglio.*

PEPATA DICOZZE

cozze kg 1

1 spicchio d'aglio, pepe in abbondanza, una manciata d'origano, prezzemolo tritato, olio ½ bicchiere, vino bianco q. b.

Far aprire le cozze ben pulite e spurgate in olio e aglio. Poco prima della fine della cottura aggiungere gli altri ingredienti, sfumando con vino bianco secco.

BACCALA' ROMAGNOLO

Tagliare il baccalà a grossi tranci e porlo in tegame con poco olio. Coprirlo con un trito di aglio, prezzemolo, pepe, in olio e burro. Cuocete a fuoco vivace, girandolo una sola volta, in maniera che non si rompa e acquisti una bella doratura. A fine cottura irrorare con succo di limone.

Decine sono le ricette per cucinare il baccalà, con spinaci o bietole, con i porri, con i peperoni, alla vicentina, vale a dire ridotto quasi ad una crema e adatto per la polenta, ecc. Mi piace ricordare per campanilismo quello alla livornese, che prevede l'uso di pomodoro.

SEPIE RIPIENE

sepie e calamaretti ana g 350

cozze g 150

uova n. 2

mollica di pane, capperi, pecorino, olio, sale e pepe o peperoncino q. b.

Pulire le sepie, preparare il ripieno di calamaretti puliti e tritati e cozze spurgate e unirle agli altri ingredienti; farcire le sepie, chiuderle con uno stuzzicadenti e cuocerle con poco olio sale e pepe, in forno per ½ ora.

TRIGLIE ALLA LIVORNESE

triglie di scoglio da portata n. 4

polpa di pomodoro g 250

olio cc 100

cipolla, aglio, prezzemolo, timo, alloro, farina, sale, pepe q. b..

Pulire le triglie, infarinarle leggermente e porle in casseruola con olio, sale, pepe; cuocerle a fuoco dolce per 10'. Nell'olio di cottura fate imbiondire la cipolla e l'aglio tagliati finemente, unire le altre spezie, e il pomodoro. Ridurre la salsa a fuoco moderato per ½ ora, coprire le triglie, tenere al caldo, con la salsa e cospargerle di prezzemolo fresco tritato.

MARUZZELLE o LUMACHELLE DI ALICI

Preparare una panure con pan grattato, olio, succo d'aglio, prezzemolo, qualche goccia di limone. Aprire le alici sul ventre e deliscarle senza staccare i due filetti, quindi ricoprirle con la panure dalla parte della pelle. Arrotolare poi le alici, fissarle con uno stecchino e friggerle per poco tempo in olio bollente.

MOSCARDINI ALLA GIULIANA

Cuocere i moscardini in tegame sigillato, con poco olio, sfumarli con vino bianco secco, quindi unire pomodorini, capperi,olive e prezzemolo

Simile questa ricetta a quella famosa del polpo alla Luciana.

CEE ALLA PISANA

cee vive kg 1

olio cc 100

un trito di aglio, salvia, peperoncino, il succo di ½ limone, parmigiano reggiano, sale q. b.

In una teglia da forno imbiondire con olio il trito, aggiungere le cee pulite e asciutte, il succo di limone e un po' d'acqua calda o brodo vegetale. Salare e cuocere in forno molto caldo per ½ ora. A cottura quasi ultimata spolverizzare con abbondante parmigiano e un filo d'olio crudo.

Ora le cee o ceche, vale a dire le anguille appena nate, sono specie protetta per cui la ricetta non è eseguibile.

TROTE

4 trote da portata

cipolla, aceto rosso e bianco, vino bianco, sale, noce moscata, chiodi di garofano, alloro, olio, farina q. b.

Mettere al fuoco la cipolla tagliata finemente e stufarla negli aceti e nel vino. Aggiungere le spezie e fare cuocere a fiamma bassa. Ricavare i filetti dalle trote, privarli della lisca, friggerli leggermente infarinati, porli sul piatto di portata e annaffiarli con la salsa di cipolle.

Ho già detto che anni addietro feci parte di una società sportiva di pesca alla trota, ma che non amavo molto mangiare i pesci pescati. Quello che ricordo con piacere è che da ragazzo, si catturavano con un singolare sistema. Una freccia ricavata da una stecca di ombrello, un arco fatto con il giunco e una nemmeno ottima mira, perché nelle limpide acque del torrente Castagno ce ne erano talmente tante che era impossibile non vederle a fior d'acqua. Prova ne era che a valle del fiume esisteva un fiorente trotaio dove le trote venivano convogliate per essere vendute. Quel torrente aveva acque talmente limpide che vi vivevano anche le sanguisughe ed era un piacere fare il bagno nelle pozze gelide che si trovavano qua e là, all'ombra di rigogliosi noccioli selvatici. Fu il progresso a rovinare definitivamente quel paradiso: a monte un caseificio iniziò a sversare nel

*torrente le acque reflue della produzione, e con gli anni fu una vera ecatombe.
Soltanto una volta, in vacanze in Valle d'Aosta, pescai in torrente una trota salmonata da 7/8 etti,
che cucinai al forno ospite una fidanzatina di Lorenzo: vi assicuro, un vero successo.*

CONTORNI

Fagioli con cotenne, patate cotte sotto la cenere o sotto forma di crocchette, carciofi in umido o “ritti” (ripieni), ecc. sono stati sempre un importante aiuto alla alimentazione povera dei secoli passati. I contorni presenti nei miei ricettari sono talmente tanti da non consentire la descrizione di tutti, ma mi piace riferire più in basso, in particolare di tre, tipici delle culture emiliana, della Toscana interna e della sua costa: il friggione, i fagioli al fiasco e i fagioli alle uova di aringa.

PATATE

Questo importante tubero si può cucinare in innumerevoli maniere con risultati sempre ottimi. Non mi dilungherò a descrivere tali ricette, che si possono trovare facilmente in rete ma mi piace nominare quelle che più apprezzo: PATATE AL SALE, P. FISARMONICA, P. RAGAMATE, P. PASTICCIATE, P. ROSTICCIATE AL PECORINO, P. SABBIOSE, P. VASTASE O RUZZE DI TRAPANI, PATATINE PASTICCIATE.

La ricetta delle patatine pasticciate può essere seguita anche per recuperare avanzi di patate al forno o fritte, unendole a provola, pan grattato, grana, speck o prosciutto, origano o rosmarino, ecc.

CARCIOFI

Il carciofo è un ortaggio molto versatile che si presta a molteplici piatti come la caponata di c., il tortino di c. e porro, i c. alla Cavour con acciughe, uova sode, burro prezzemolo e grana grattugiato (gratinati in forno).

In forno si possono gratinare anche le foglie del carciofo, precedentemente scottate assieme alla polpa che si può ricavare dalle parti scartate perché troppo coriacee, i gambi tritati, besciamella e grana, con un ottimo risultato.

MELANZANE

Anche la melanzana è un ortaggio molto versatile con il quale si possono ricavare gustose barchette ripiene, l'umido al funghetto, le fette alla scapece (vedi a composte), ecc. ma il contorno principe è senza dubbio quello notissimo delle m. alla parmigiana.

FRIGGIONE

Tagliare finemente una certa quantità di cipolla bianca, e metterla a stufare molto lentamente in una bella noce di strutto con acqua, sale e pepe, fino a che la cipolla si sfalderà, senza però perdere tanto in consistenza. A questo punto unire dei pelati tagliati a pezzetti, sfumare con vino o con aceto di mele, mettere una noce di burro intrisa nella farina e portare a cottura.

Questo contorno sempre presente nei ristoranti dell'Emilia, serviva un tempo da compagno alle carni rimaste come il lesso, per riciclarle in un gustoso secondo.

FAGIOLI AL FIASCO

g 400 di fagioli di Sorana, 7/8 foglie di salvia, 2 spicchi d'aglio, pepe nero in grani, sale, ½ bicchiere di olio EVO di prima qualità.

Mettere i fagioli all'interno di un fiasco spagliato, aggiungere gli spicchi d'aglio interi e la salvia. Riempire il fiasco a ¾ di acqua, tapparlo con stoppa legata con lo spago. Porre poi il fiasco in un angolo del caminetto sopra poca brace coperta di un buono strato di cenere. I fagioli cuoceranno dolcemente senza bollire, a temperatura costante. Saranno cotti, quando avranno assorbito l'olio e l'acqua sarà evaporata.

FAGIOLI ALLE UOVA D'ARINGA

Togliere le uova di un'aringa femmina, sbricciarle con olio d'oliva, in modo da ottenere una salsa liquida, con la quale si serviranno i fagioli cannellini lessati senza sale. Accompagnare con fettine di cipolla cruda.

Il meno pregiato sperma dell'aringa maschio, detto popolarmente latte, è comunque indicato come compagno a piatti di pesce.

FRITTELLE DI ALGHE

6 o 7 alghe fresche a foglia larga, farina, acqua gassata ana g 300 circa, 1 cubetto di lievito di birra, olio d'arachide per friggere, zucchero e sale q. b.

Tagliare finemente le alghe, sciogliere il lievito in poca acqua tiepida con un cucchiaino di zucchero. Fare la pastella e procedere come per le normali frittelle.

AGRETTI

Si saltano in padella con olio e prezzemolo fresco tritato Unire poi ad olive nere snocciolate, cipolla tagliata finemente, sale e pepe. Condire il piatto con qualche goccia di aceto balsamico o succo di limone ed olio EVO fresco.

Ottime ricette con gli agretti: il risotto con curcuma e scalogno, la frittata.

FINTE OLIVE ASCOLANE

Tritare grossolanamente g 300 di grosse olive verdi, Far saltare le carni (pollo, maiale, vitello, prosciutto crudo, ecc., a piacere) tagliate fini per 15' con burro.

Frullare il tutto ed incorporarvi 2 tuorli d'uovo, noce moscata, parmigiano. Fare delle polpettine con l'impasto, da passare nella farina, nel pangrattato e nell'uovo sbattuto. Friggerle in abbondante olio bollente e suzzarle su carta assorbente per alimenti.

PATATE AMERICANE

Antipasto: arrostitire le patate con la buccia. Tagliatele a metà e farcirle con salumi e formaggi e la polpa tolta per scavarle. Richiudere le patate e tagliarle a fettine prima di servirle.

Come contorno si fanno rosolare in burro, quindi si caramellano con zucchero di canna e gherigli di noce.

Le **baked potatoes** sono invece farcite con cipolla caramellata e aceto, o anche con verdure grigliate tagliate a dadini.

Quando ero bambino era uso a Bologna far cuocere con poche lire al fornaio alcuni alimenti, in una teglia di circa un metro quadro che veniva fornita dallo stesso, quando per il volume del cibo non era possibile adoperare il forno di casa. In particolare questo accadeva quando si preparavano i certosini (vedi a dolci) sotto le feste natalizie. Tuttavia questa abitudine era estesa anche a prodotti dell'ortolano, quando si cucinavano in gran quantità, e fra questi ricordo in modo particolare le patate americane.

CIPOLLINE IN AGRODOLCE

Mondare, lavare ed asciugare g 500 di cipolline bianche, metterle in casseruola con una noce generosa di burro, farle rosolare a fuoco vivo per 10'. Unire una tazzina di aceto di mele, salare pepare ed aggiungere mezzo cucchiaino di zucchero e una foglia di alloro. Coprire la casseruola e far cuocere per ca. 30' a fuoco dolce.

ANELLI DI CIPOLLA FRITTI

Spellare le cipolle, tenerle a bagno in acqua per 1 ora e tagliarle a fette di 1 cm di spessore. Preparare la pastella con farina setacciata, un filo d'olio EVO, 1 uovo e birra chiara o acqua minerale gassata. Friggere in olio di semi ben caldo.

PORRO ALLA PANNA

porro g 500, 2 uova, crema di latte g 150, burro q. b.

Soffriggere il porro tagliato a rondelle in un po' di burro. Mettere il porro con gli altri ingredienti, nel mixer e tritare. Porre il composto in stampini imburrati e infarinati e cuocere a bagnomaria per 20'.

PORRO RIPIENO

Carne macinata di maiale, 1 uovo, pan grattato, farina q. b. Cuocere qualche minuto in tegamino, mescolando continuamente per evitare di fare una frittata. Se occorre, tritare il ripieno prima di avvolgerlo nelle foglie di porro, da gratinare in forno.

SCAROLA RIPIENA.

Aprire un cespo di scarola, lavarla bene e farcirla con uvetta, pinoli, acciughe, olive di Gaeta. Chiudere la scarola con spago da cucina avvolta in una garza, e farla cuocere in brodo vegetale, per ca. 1 ora.

ASPIC DI VERDURE

ana g 50 di carota, piselli, fagiolini, olive snocciolate, formaggio, sottaceti a piacere,
1 o 2 uova
½ l di gelatina
vino bianco secco, limone, sale, pepe q. b.
(wurstel a piacere).

Mescolate le verdure tagliate a cubetti, ricopritele nel piatto di portata con la gelatina e ponete in frigo ad assodare, prima di servire freddo l'aspic.

Simile l' INSALATA RUSSA preparata con sole carote, piselli, patate e la maionese al posto della gelatina.

VERZA RIPIENA

Bianchire le foglie più esterne di un cavolo verza, togliere la costa centrale e farcire le mezze foglie con un ripieno di carne, salsiccia, ecc. Richiuderle con uno stuzzicadenti e cuocerle in poca salsa di pomodoro.

Molto più complessa la ricetta delle VERDURE RIPIENE ALLA PROVENZALE, cotte in forno, di cui ricordo gli ingredienti: macinato di carne, melanzane, peperoni, pomodori, cipolle, grana grattugiato, pane raffermo casereccio, aglio, uova, prezzemolo, pangrattato, olio, latte, sale e pepe.

ROTOLO DI SPINACI

Saltare in padella le foglie senza costa degli spinaci, precedentemente sbianchiti, con burro sale e pepe. Tagliarli poi a coltello e, freddi, disporli su un rotolo di pasta aperto, assieme a prosciutto cotto, e dadini di formaggio (facoltativa l'aggiunta di uova sode), sale e pepe. Chiudere il rotolo, sigillarlo bene, spennellarlo con latte o tuorlo d'uovo, bucarlo con la forchetta e cuocerlo a 230° per 20'.

ZUCCA FRITTA

Lessare la polpa della zucca, tagliata a fette di almeno 1 cm, farle raffreddare, asciugarle con un canovaccio. Nel mixer tritare aghi di rosmarino, pan grattato, sale e pepe. Impanare le fettine con l'uovo e il pangrattato preparato e friggerle in olio di semi bollente. Gratarle poi in forno spolverizzate con abbondante pecorino fresco grattugiato.

CAVOLINI DI BRUXEKLLES ALL'ARANCIA

Puliti e sbiancati i cavolini, unirli a spicchi d'arancia tagliati al vivo e il succo di una seconda arancia; condire con un filo d'olio EVO, sale di Cervia e pepe rosa, emulsionando il tutto.

Tanti sono i ripieni con cui si possono cucinare le zucchine, sia tonde che allungate, di carne, salsiccia, riso, tonno, ecc. Riporterò qui quello delle

ZUCCHINE ALLA LIGURE

La polpa scavata delle zucchine va addizionata ad un soffritto di cipolle e acciughe salate, che va unito a tonno, pinoli, capperi, pane raffermo ammollato nell'acqua e strizzato, un uovo, formaggio grattugiato, pepe. La cottura in forno, in teglia oliata, a 250° per 12', spolverizzate con pan grattato o semola e formaggio.

In alternativa si può sostituire il tonno con carne tritata o polpa di salsiccia, ma, in tal caso è più adatta la cottura in poca salsa di pomodoro.

PASTICCIO DI ALBUMI E VERDURE

In padella fare saltare con olio una zuccina a fettine e dadi di melanzana, fino a che saranno ben bruniti. Sbattere gli albumi finché si sarà formata una bella schiuma, ma non a neve. Aggiungere un formaggio come il quartirolo, a dadini, grana grattugiato e sale. Far assodare il composto nella padella e poi rompere il tutto con una forchetta. Devono formarsi dei grumi.

CARTOCCIO DI BARBE ROSSE, PATATE E CIPOLLE

Patate g 400, barbe rosse g 100, cipolla g 50, peperoncino, rosmarino, olio EVO, sale q. b.

In una teglia da forno, su un foglio d'alluminio mettere a strati la cipolla a rondelle, le patate e le barbe tagliate a fette fini. Condire con olio, abbondante rosmarino, peperoncino, sale. Chiudere il cartoccio e cuocere a 180° per circa 1 ora.

TIMBALLINI DI CAROTE IN SALSA

Lessare g 500 di carote, quindi schiacciarle e riprenderle con g 20 di burro. In un trito di cipolla e aglio unire g 50 di mandorle spellate e tritate, 25 g di pangrattato, timo, 1 uovo sbattuto, brodo vegetale, sale e pepe. Mettere tutto nel mixer assieme alle carote e tritare bene.

Riempire con il composto delle pirofile monodose e fare cuocere a bagnomaria a 180° in forno per 40'. In una besciamella precedentemente allestita sciogliere g 100 di Camembert a cubetti, e amalgamare con g 80 di prosciutto crudo dolce tritato. Tolti i timballini dal forno ricoprirli nel piatto con la salsa preparata.

FRIGGITELLI CAMELLATI ALL'ACETO BALSAMICO

Dorati 2 spicchi d'aglio in poco olio, aggiungervi 4 o 5 friggitelli, lavati, liberati dai semi e tagliati grossolanamente. Far cuocere per 20', mescolando di tanto in tanto, unire poi un cucchiaio di zucchero semolato, origano tritato, sfumare con qualche goccia d'aceto balsamico e fare caramellare. A freddo aggiungere prezzemolo tritato.

Una alternativa i FRIGGITELLI ALLA ARABA che non prevedono aceto, ma che si fanno dorare con uva passa, e mandorle tritate.

Ancora, in forno, con pomodori Pachino e olio EVO per ½ ora a 180°.

SFORMATINI AI FUNGHI

funghi pioppini o champignon e ricotta ana g 150, grana g 60, burro g 40, senape, 1uovo, olio, trito di prezzemolo e aglio, sale q. b.

Preparare un composto con funghi, precedentemente cotti nel burro e tritati, prezzemolo, aglio, sale, uovo sbattuto, grana, ricotta, senape. Amalgamare bene il tutto, disporre il preparato in cocottine monodose e far cuocere a 170° per 30'.

SFORMATINI PRIMAVERILI

1 carota, 1 zucchina, 1 patata, 1 cipollotto, 1 manciata di piselli, 1 uovo, 1 cucchiaio di olive Taggiasche in salamoia tritate, 1 cucchiaio di formaggio grattugiato pan grattato, sale, pepe, olio EVO q. b.

Cotti gli sformatini a 160° per 10/15', servirli decorati con pomodorini ciliegi saltati in olio con uno spicchio d'aglio.

POMODORI GRATINATI

Tagliare i pomodori a metà e svuotarli con lo scavino, scolarli e friggerli in padella antiaderente appena unta d'olio, con il bordo tagliato a contatto con la padella. Si riempiono poi con pangrattato, prezzemolo, aglio, sale pepe, la polpa del pomodoro eliminata, il tutto ben tritato. Gratinare bene i pomodori in forno e servirli sia caldi, sia freddi.

CIANBOTTA CAMPANA

Si tratta di una miscela di prodotti dell'orto vari (peperoni, melanzane, zucchine, aglio, cipolla, pomodori, capperi, olive di Gaeta, basilico e prezzemolo) stufati in padella con olio EVO, sale e pepe.

Le verdure possono variare a seconda della stagione in cui si prepara la cianfotta, ottima servita tiepida o fredda.

Analoga la ratatouille d'Oltralpe. Entrambi questi contorni sono serviti con costate di manzo, arrostiti, anche ripiene, selvaggina, arrosti.

DAIKON ALLA GIAPPONESE

La moda vuole chiamarlo all'orientale ma si tratta del banale rafano bianco nostrale.

Daikon g 500, pancetta g 250, saké o grappa g 50, un cucchiaino di salsa di soia, zucchero ed acqua q. b.

Mondare il rafano col pelapatate. Tagliare la pancetta in pezzi dallo spessore di circa 1,5 cm e farla rosolare in padella antiaderente, eliminando poi il grasso rilasciato. In una ciotola miscelare il liquore con 2 bicchieri d'acqua, mezzo cucchiaino di zucchero e la salsa di soia. Mettere in casseruola questo liquido e farlo bollire. Aggiungere poi il rafano e coprire con coperchio a valvola, che possa sfiatare durante la cottura. (circa ½ ora).

In casa Becciani, più semplicemente si univano alla pancetta croccante aceto, sale e pepe, si lasciava evaporare e si cuoceva assieme il rafano, anche in agrodolce con l'aggiunta di un cucchiaino di zucchero.

Il rafano è ottimo anche in insalata, in pinzimonio, con il tonno.

STOEMP BELGA

Patate g 300, carote g 100, pancetta affumicata g 50, burro e panna ana g 25, sale, pepe, noce moscata.

Mondare carote e patate farne dei cubetti e lessare.

Rosolare in padella la pancetta a cubetti, eliminando il grasso rilasciato. Tagliare le verdure, unire tutti gli altri ingredienti e portare a cottura, schiacciando poi con la forchetta per ottenere una sorta di tortino ben dorato da entrambe le parti.

DOLCI E DESSERT

IL “rito” del certosino, durava un tempo per i bolognesi pressoché tutto l'inverno. Per questo dolce natalizio la prima fase consisteva nel reperire, subito dopo Ognissanti, i numerosi ingredienti che lo compongono, che naturalmente dovevano essere di prima qualità, freschi e molto vari i frutti sciropati, canditi o essiccati; diversi poi da famiglia a famiglia, come si può evincere dalle ricette che riporto, tutte di casa Becciani e Rocchetta. Mercatino di elezione quello nei dintorni di via degli Orefici, subito dietro al Pavaglione, dove si possono ancora ammirare i più bei negozi di generi alimentari specializzati che espongono le loro delizie in enormi vetrine, o in soppalchi sulla via gli ortolani. Si passava poi alla preparazione dell'impasto che doveva seguire un rigido procedimento nell'assemblare i componenti, al fine di ottenere una pasta eterogenea per i molti componenti, ma allo stesso tempo omogenea nel risultato finale. Al certosino si dava poi, in genere, la forma di una ciambella di 15//30 cm con uno spessore di circa 2 cm.

In ogni casa si era soliti preparare un numero elevato di certosini, per poterli donare come strenna natalizia, anche una quindicina: per questo motivo, vista la difficoltà e i tempi per cuocere tanta materia nel forno di casa, i fornai, noleggiavano, come ho già detto, per poche lire, la teglia che abitualmente usavano per cuocere il pane, e si sobbarcavano anche l'onere della cottura. Il certosino dopo la cottura doveva essere lasciato a riposo per un mesetto, per consentirgli di ammorbidirsi. A Natale la consistenza era quella ottimale, ma si consumavano questi dolci fino agli inizi della primavera.

Con le prime due ricette che seguono si preparavano 4/5 dolci, con le altre 2/3.

CERTOSINO

Ricetta 1

farina kg 3, miele kg 2,3, mandorle kg 1,3, pignoli g 200, scorzette d'arancia kg 1, frutta sciropata g 800, spezie g 30, ammoniaca da dolci g 30, cacao g 150, frutta candita kg 1,5.

Ricetta 2

farina kg 1,5, miele kg 1,2, mandorle kg 0,75, pinoli kg 0,150, scorzette kg 0,500, frutta sciropata kg 0,400, spezie g 15, ammoniaca per dolci g 15, cacao amaro g 75, fichi e datteri g 750.

Questa ricetta della nonna Claudia dà un certosino più morbido, di pronto consumo, per la presenza di fichi e datteri.

Ricetta 3

farina kg 1, pinoli g 200, mandorle g 500, zucchero g 200, miele g 500, cedro g 200, spezie g 20, ammoniaca per dolci g 20, frutta candita g 600, mostarda dolce g 500, stecche di cioccolato n. 3.

Ricetta 4

farina g 500, pinoli g 100, mandorle g 250, zucchero g 100, miele g 250, cedro candito g 100, cioccolato in polvere g 50, spezie g 10, ammoniaca da dolci g 10, frutta candita g 300, mostarda g 250, stecche di cioccolato fondente 1 e ½.

Mettere a bagno le spezie in vino per 10 ore, indi sciogliere il miele, aggiungere le spezie, la mostarda e tutto il restante, per ultima la farina. Decorare con frutta candita scorzette e mandorle sbucciate. Lasciare riposare per 24 ore e cuocere, per 40/50 minuti con forno a 180°. A cottura ultimata lucidare con miele.

Qualcuno mi chiederà: “Quali spezie e quale mostarda?”. Per le spezie ogni droghiere del passato aveva la sua formula, che custodiva segretamente, e quando si compravano, le estraeva da uno dei tanti vasi, dietro alle sue spalle, che contenevano particolarissime composizioni ormai cult: certamente riconoscibili per forma e aroma, cannella, chiodi di garofano e coriandoli. La mostarda era invece quella di Bologna, una confettura di mele cotogne, che ancora si può trovare nei negozi specializzati in “gourmet”alimentari particolari, ancora diffusi in quella città.

Nelle famiglie più povere, o che non avevano il tempo di dedicarsi alla complessa preparazione del certosino non poteva però mancare l'alternativo “panone”, dolce simile, altrettanto ottimo, ma più semplice e di pronta realizzazione.

PANONE

farina kg 0,5, miele 1 bicchiere, zucchero g 300, uova n. 2, la scorza grattugiata di un limone, mostarda dolce kg 0,5, mandorle sbucciate g 150, uva sultanina g 150, burro g 75, vaniglia g 50, noci g 200, cacao g 50, due dosi per ½ kg di lievito Bertolini, canditi misti g 150, latte q. b.

Mettere il tutto in una terrina, ad eccezione della farina e del burro che vanno incorporati poco a poco, aggiungendo un po' di latte fino ad ottenere una pasta non troppo morbida. Il lievito è bene aggiungerlo da ultimo stemperato nel latte.

Decorare con alcuni canditi e mandorle tenuti da parte. Cottura 35/40 minuti a forno non troppo alto (180°).

Ancor più semplice il seguente pandolce al ramerino, più in uso però nell'Italia Centrale.

PANDOLCE DI RAMERINO

Aggiungere all'impasto da pane olio EVO, zucchero e zibibbo. Formare dei piccoli panini e lasciarli lievitare in luogo caldo. Spennellarli poi con uovo sbattuto, mettervi sopra aghi di ramerino, inciderli a croce e cuocerli in forno ben caldo.

Altro dolce molto in uso in casa Becciani era la zuppa inglese, preparata rigorosamente da nonno Evan, con una sua ricetta che non ho ritrovato, ma in rete sono disponibili più ricette valide, per questo dolce classico.

Ancora, la “PINZA” un semplice rotolo di pasta sfoglia ripieno di mostarda bolognese o altra confettura. Questo dolce ha la caratteristica di conservarsi a lungo e, per questo motivo, si teneva per qualche giorno esposto su un'alzata con cupola nel salotto buono, a disposizione degli ospiti. Ancora dolci della tradizione bolognese il fior-di-latte, (ricetta reperibile facilmente), le losanghe di torta di riso; le raviole al forno con farcitura di marmellata, o ripiene di crema e fritte, specialità delle quali troveremo la ricetta più avanti.

CREMA FRITTA

latte l 0,5
tuorli d'uovo n. 3
zucchero g 100
maizena g 40
farina 00 g 40
la scorza di mezzo limone e un baccello di vaniglia
per impanare e friggere: pan grattato, uova, olio di semi q. b.

Ottenuta una crema pasticciera ben compatta, versarla in una teglia e stenderla ad uno spessore di 2 cm. Lasciare raffreddare in luogo fresco e asciutto per circa due ore, non in frigorifero e senza coprirla, per permettere all'umidità che contiene di evaporare. Trasferire poi la crema sul tagliere e tagliarla a forma di losanghe o cubetti, che, impanati vanno fritti nell'olio ben caldo. Porre poi la crema sulla carta assorbente.

Alla stessa maniera, sostituendo lo zucchero con il sale necessario, si può fare la crema fritta sapida, da servirsi come accompagnamento ad aperitivi, antipasti o alle olive ascolane.

TORTELLINI DOLCI

castagne secche g 500
cioccolato e cacao amaro in polvere ana g 150
canditi g 100
zucchero g 50
scorza di limone grattugiata e liquore a piacere
pasta base da ciambella q. b.

Lessare le castagne, farne una purea ed aggiungervi tutti gli ingredienti finemente triturati. Preparare dei tortellini con la sfoglia dolce e il ripieno ottenuto. Disporli in una teglia da forno e cuocerli per 15' ca. a 200°.

Analogamente si preparano i TORTELLONI DOLCI, ma con un ripieno di ricotta. Non si tratta qui di ricette della tradizione, ma di una recente moda. Tradizionale, ma non solo emiliana invece la comune torta di riso, o come le seguenti raviole e tagliatelle fritte.

RAVIOLE

farina g 240
zucchero g 100
1 uovo
burro g 90
latte g 35
scorza di limone e lievito per dolci q. b.

per il ripieno: mostarda di Bologna g 135

per ricoprire latte, zucchero, Alchermes (facoltativo) q. b.

Preparate la pasta con gli ingredienti di cui sopra e farla riposare alcune ore in frigorifero. Quindi stenderla e farne dei dischi che si farciranno con la mostarda, e si chiuderanno a mezza luna.

Spennellare le raviole con latte cospargerle di zucchero ed eventuale bagna, e cuocerle in forno per 20' a 170°.

Una variante molto più golosa prevede la frittura delle raviole, in questo caso ripiene di crema pasticciera.

TAGLIATELLE DOLCI FRITTE

farina g 250, latte tiepido cc 100, uova n. 2, una noce di burro, un panetto di lievito di birra, zucchero semolato, scorza di limone grattugiata, olio di semi q. b.

Preparata una normale sfoglia per pasta, cospargerla con abbondante zucchero semolato e con molta scorza di limone. Avvolgere a rotolo, ricavarne delle tagliatelle, da friggere in abbondante olio di semi, senza aprire i rotolini. Ancora caldi questi rotolini si cospargono con altro zucchero semolato.

Per recuperare invece pasta corta si univa con cannella zucchero ricotta e latte, e, a piacere, frutta secca, miele. Si consumava questo mix freddo.

SFRAPPOLE

farina g 400
burro g 40
uova n. 2
2 cucchiaini di zucchero, scorza di limone e latte q. b.

Friggere fino a doratura in olio di semi ben caldo, o, meglio, strutto.

Detto in Toscana "cenci", in altre parti d'Italia "frappe", sono il dolce nazionale tradizionale di carnevale.

Tradizione invece tutta pistoiese la seguente

CORONA DI S. BARTOLOMEO

burro g 75
farina g 500
zucchero g 300
3 uova + 1 tuorlo
1 cucchiaio di latte
1 bustina di lievito chimico per dolci
2 cucchiaini di olio di mandorle
la scorza di un arancio o di un limone non trattati o, in alternativa, acqua di fiori d'arancio q. b.

cioccolatini, confetti, graniglia di zucchero per decorare.

Sciogliere il burro nel latte e lasciare stiepidire. Preparare l'impasto con farina, zucchero, lievito, scorza, 2 uova + 1 tuorlo, burro fino ad ottenere un preparato omogeneo, solido ma leggermente rugoso ed appiccicoso.

Preparare i pippi con 2 o 3 cm di pasta, disporli sulla piastra del forno unta con l'olio di mandorle. Con una quantità maggiore di pasta formare il medaglione della corona, da porre anch'esso sulla piastra. Spennellare il tutto con l'uovo rimasto e cuocere in forno a 180° per 15'.

A cottura ultimata decorare con quanto detto sopra, fare raffreddare e forare pippi e medaglione con ago infilato con spago da cucina per ottenere la corona.

Ma passiamo ora alla mia adottiva Toscana. In questa regione la farina di castagne era un tempo il cibo di prima scelta per i nostri montanari, per cui numerose sono le ricette con questo oro bruno: castagnaccio, pattona, necci cotti nei testi, frittelle, minestre semi-dolci, caldarroste, ballotte, ecc. ma su queste cose ormai nell'uso comune non mi divulgherò, e mi soffermerò poco pure su dolci semplici di farina di frumento, come numerose torte della nonna, o il comune berlingozzo, o le scole quaresimali, brioche poco dolci di pasta di pane al sapore di anice; e nemmeno le ossa dei morti, biscotti duri dei primi di novembre, o le frittelle di riso o di mele.

Mi piace soffermarmi invece su due specialità che sono diventate ormai tradizionali, i brigidini di Lamporecchio e le cialde di Montecatini.

BRIGIDINI

La storia dei brigidini risale al '300 quando Santa Brigida, in pellegrinaggio dalla Svezia all'Urbe fece sosta a Lamporecchio e fondò un convento. Rendendosi presto conto della povertà della popolazione, pensò bene di contribuire alla sua alimentazione con questi dolcetti, nati dalla pasta con cui si fabbricavano nel monastero le ostie. Naturalmente non esisteva allora la pressa idraulica che oggi sforna decine di brigidini al minuto, ma la pasta si cuoceva in una sorta di pinza con ganasce larghe che venivano scaldate nel fuoco, di cui se ne possono trovare ancora esemplari di notevole interesse artistico.

CIALDE DI MONTECATINI

3 tuorli d'uovo, g 200 di zucchero, g 150 di mandorle, g 250 di farina, 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio, latte intero e burro q, b.

Fare l'impasto con i tuorli, un terzo dello zucchero, la farina, il bicarbonato e parte del latte, fino ad ottenere un prodotto finale compatto ma non duro. Pestare le mandorle, spellate e tostate in precedenza, e la farina ottenuta sia mescolata con il restante zucchero e poco latte. Scaldare bene le piastre necessarie, ungerle con il burro e mettere al centro della piastra inferiore una noce di impasto. Chiudere con la piastra superiore e porre sul fuoco a cuocere poco tempo ambo le parti. Cotte due cialde, riempirle con il ripieno di mandorle e rimetterle sulle piastre a fuoco mite per altri 30''.

BUCCELLATO

farina per dolci g 200, burro g 50, zucchero g 100, bicarbonato di sodio g 5, lievito chimico per dolci 1 cucchiaino, 2 uova, latte e sale.

Mescolare farina e zucchero da disporsi a fontana sul tagliere mettendo al centro il burro fuso, l'uovo sbattuto, il lievito sciolto nel latte; impastare fino ad ottenere una pasta di media consistenza, e aggiungere solo a questo punto 1 cucchiaino di sale. Lasciare lievitare per 1 ora, poi rilavorare la pasta, darle la forma di ciambella con il buco, in una teglia imburrata ed infarinata. Lasciare lievitare, spennellare poi la superficie con uovo sbattuto e cuocere a 190° per 40'.

Questo dolce è di origine lucchese, ma se ne trova ricetta anche a Firenze con poche varianti.

SCHIACCIATA DOLCE FIORENTINA

farina n. 12 cucchiaini, zucchero e latte ana 10 cucchiaini, la scorza di un arancio grattugiata e il suo succo, olio 2 cucchiaini, uova n.2 - di cui gli albumi montati a neve - lievito chimico per dolci 1 bustina, uva nera per decorare.

Preparata la pasta e fatta riposare, disporla sulla teglia unta, cospargerla di zucchero e di acini di uva. Cuocere in forno a 190° per ca. 50'.

BOMBOLONI

farina 00 g 500 (oppure farina 00 e Manitoba ana g 250)
patate medie n. 4, zucchero vanigliato un cucchiaino, lievito di birra ½ cubetto, latte un bicchiere, zucchero semolato q. b.

Sciogliere il lievito nel latte intiepidito. Impastare gli ingredienti e far lievitare per 2 ore. Friggere in olio bollente, quindi passare prima nello zucchero semolato poi in quello vanigliato. Farcire a piacere.

I bomboloni e gli analoghi "frati" dalla forma di cannolo, sono di origine versiliana. Nella pineta di Viareggio esiste ancora il chiostro di più generazioni di artigiani che, dagli inizi del '900, preparano estemporaneamente enormi bomboloni ripieni di panna o di gelato. Caratteristico il congegno, una barchetta scorrevole su monorotaia, che trasporta il bombolone pronto dalla cucina al punto vendita.

A questo punto mi vengono in mente le focacce ripiene di gelato che i maggiori gelatai di Bologna come Pino ed Oliviero preparavano quando ero ragazzo.

RICCIARELLI

mandorle dolci spelate g 90
mandorle amare spellate g 10
zucchero a velo g 100

Mettere il tutto nel mixer per ricavarne una pasta da porre a riposare in frigorifero per 3 ore.

In seguito fare dei bastoncini da far lievitare per 2 ore; quindi dare la forma dei ricciarelli infornare per 15' a 180/190°.

Pleonastico rammentare l'origine senese.

CROCCANTE

zucchero g 300
acqua q. b.
mandorle (o altra frutta secca sgusciata, spellata e leggermente tostata) g 500
olio d'oliva q. b.

Preparare il caramello con poca acqua; raggiunti colore e consistenza necessari, aggiungere la frutta secca, mescolare e far raffreddare in uno strato sottile su un piano di marmo unto con l'olio.

TORRONE

3 albumi d'uovo
miele g 300
zucchero sciolto in acqua g 300, mandorle e/o nocciole spellate a volontà.

Montare a neve gli albumi, versarvi sopra il miele riscaldato a filo, lo zucchero sciolto in poca acqua calda, infine la frutta secca precedentemente tostata. Versare il preparato sul piano di marmo oliato precedentemente e spianarlo ad un'altezza di ½ cm. Tagliare le barre di torrone. Far raffreddare e ricoprire le due facce del torrone con una cialda od ostia da incollare con albume d'uovo.

CIAMBELLINE DI PATATE

patate e farina ana g 250, lievito di birra 1 cubetto o in alternativa una bustina di lievito chimico (in tal caso si evita il passaggio della lievitazione)
burro o margarina g 75
uova n. 2
un pizzico di sale, un po' di latte per sciogliere il lievito, zucchero semolato g 25, strutto o olio da frittura e zucchero a velo q. b.

Lessare le patate, sbuciarle, passarle al setaccio e metterle nella farina disposta a fontana assieme a uova, burro ammorbidito, sale. Preparare l'impasto e aggiungere per ultimo il lievito stemperato nel latte, aggiustando eventualmente la farina se fosse troppo morbido. Lavorare ancora la pasta e lasciarla lievitare fino a raddoppio del volume. Fare poi dei cilindri grossi come un dito mignolo e congiungerne le estremità in modo da ottenere le ciambelline.

Mettere al fuoco un pentola alta e stretta con abbondante strutto (od olio). Quando è ben caldo immergere le ciambelline poche alla volta, abbassando la fiamma, affinché cuociano bene all'interno. Servire le ciambelline ancora calde.

Dolci molto comuni nella tradizione le semplici FRITTELLE DI FARINA o le FRITTELLE DI RISO, le decine di “torte della nonna”, la torta di semolino alle carote, al miele, alla frutta, alla zucca; ancora, innumerevoli tipi di biscotti delle quali cose si riportano solo alcune ricette.

BISCOTTINI

farina g 400
burro e zucchero ana g 100
1 uovo + 2 tuorli
la scorza di un limone

Frullare le scorze di limone assieme a zucchero e burro, poi aggiungere uova e farina. Lasciare indurire la pasta nel frigorifero, quindi stendere una foglia non troppo fine e farne dei biscottini da cuocere in forno moderato per 15'.

BISCOTTI CON BUCCE DI MELA CARAMELLATE

burro, farina, zucchero ana g 100
1 uovo, 1 limone, 1 busta di lievito per dolci e 1 pizzico di sale

Amalgamare gli ingredienti. Disporre il preparato sulla piastra del forno in forma di biscotti di una certa grandezza. Guarnire con le bucce di mela tagliate alla Julienne. Cuocere a 180° per 15'.

PALLINE DOLCI SULL'OSTIA

zucchero g 150
mandorle dolci sgusciate, farina ana g 100
burro g 40
scorza di limone grattugiata, polvere di cannella, ostie, sale q. b.

Macinare le mandorle, unire gli altri ingredienti, formare tante palline da cuocersi in forno sopra le ostie.

CASTAGNOLE

farina g 400
ricotta g 300
zucchero a velo, latte ana g 150
fecola di patate g 100
burro g 50
rum ½ bicchierino
tuorli d'uovo n. 5
1 bustina di lievito chimico
scorza d'arancia grattugiata a piacere

Amalgamare gli ingredienti in una terrina seguendo l'ordine dato sopra. Quindi fare con l'impasto degli gnocchi, che verranno disposti su un foglio di carta da forno. In seguito si friggono per pochi secondi in olio bollente nella carta da forno. Si toglie poi la carta con le molle e si termina la cottura. Cotte le castagnole si passano prima sulla carta assorbente poi nello zucchero a velo.

SBRICIOLONA

farina g 400, zucchero g 130, 1 uovo, una bustina di lievito per dolci, crema, cioccolata, confettura o marmellata, secondo i gusti.

Impastare il tutto fino ad ottenere un composto di briciole. In una teglia imburrata, sistemarne la metà e ricoprirle con uno strato della farcia scelta. Sistemare poi il secondo strato di briciole e cuocere in forno a 180° per 30/40'.

PANE DI SEGALE ALLE NOCI

farina di segale g 350, farina bianca g 250, lievito di birra g 25, un cucchiaino di sale, due cucchiai d'olio, una manciata di gherigli di noce, acqua q. b.

Preparare una pasta madre con tre cucchiai di farina, lievito e poca acqua tiepida, lasciare lievitare bene. Disporre le altre farine a fontana, salare, aggiungere l'acqua necessaria e preparare un panetto di pasta, da incorporare con la pasta madre. Far lievitare ancora fino al raddoppio del volume. Unire le noci. Cuocere in forno caldo a 250° per circa 1 ora. A metà cottura spennellare con un'emulsione di olio ed acqua.

CORNETTI DOLCI

burro g 125
1 vasetto di yogurt
zucchero a piacere
mezza bustina di lievito chimico per dolci, vanillina, un pizzico di sale.

Fare la pasta, da lasciare riposare per ½ ora, poi stenderla fra due fogli di carta da forno e ricavarne un cerchio da dividere in 8 spicchi. Farcire a piacere con crema, marmellate o confetture, cioccolato. Cottura in forno a 180° per 20'.

Allo stesso modo si preparano i cornetti salati eliminando lo zucchero, salando la pasta a piacere, e in farcendoli con formaggio, salumi, ecc.

Si è già visto in precedenza qualche utilizzo del pane raffermo. Ecco ancora due ricette per ottenere ottimi dolci con poca spesa.

TORTA DI PANE

pane raffermo e zucchero ana g 150
uva sultanina, canditi misti e burro ana g 50
uova n. 2
latte l ½
pan grattato q. b.

Mettere a mollo il pane nel latte, strizzarlo e lavorarlo fino ad ottenere un impasto omogeneo. In un'altra terrina incorporare lo zucchero con le uova e con il burro fuso, aggiungendo alla fine canditi e uva passa.

Unire il preparato al pane in una teglia da forno unta e infarinata. Cottura a 180° per 40/50'. Una variante prevede l'aggiunta di cacao amaro.

BUDINO DI PANE

mollica di pane g 100
mandorle, cedro candito ana g 50
zucchero g 40
uova n. 4
scorza grattugiata di arancia, latte q. b.

Ammollare la mollica nel latte. Aggiungere lo zucchero, i tuorli delle uova + 2 albumi, quindi i restanti ingredienti, mescolare bene, mettere in uno stampo imburrito e passato nel pan grattato...

La ricetta trovata è monca. Si presume la cottura a bagnomaria fino ad ottenere la consistenza voluta.

DOLCETTI DI PANE

Dischetti di pan carré impanati con uovo, zucchero di canna, fritti e ricoperti con crema pasticciera all'arancio.

MARRON GLACEE'

Per lo sciroppo utilizzare 1 kg di zucchero, ana g 80 di cacao amaro setacciato e d'acqua. Bollire mescolando continuamente fino alla consistenza voluta di una glassa non troppo densa. 1 kg di marroni spellati si fanno bollire in acqua per ½ ora. Poi si mettono in vaso assieme alla glassa preparata in precedenza.

TORTA CON CONFETTURA DI CASTAGNE

farina, burro o margarina, zucchero ana g 150
confettura di castagne un barattolo
rum g 50
uova n. 3
lievito per dolci e zucchero a velo q. b.

Montare uova e zucchero, unire al burro ammorbidito e alla confettura; infine incorporare alla farina, con il lievito e il rum. Infornare a 160° per 20' poi a 170° per 10'.

SEMIFREDDO DI AMARETTI

panna g 500
amaretti, zucchero, noci (pesate con il guscio) ana g 300
cioccolato in scaglie g 200
pinoli e mandorle ana g 100
uova n. 1
marsala un bicchierino

Sminuzzare gli ingredienti, amalgamando il tutto tranne la panna, che va aggiunta alla fine dopo averla montata a neve. Fare un passaggio nel freezer prima di portare il dolce in tavola.

SEMIFREDDO DI RICOTTA

zucchero a velo g 300
zucchero vanigliato, liquori Alchermes e Strega ana g 150
tuorli d'uovo n. 8
burro, ricotta ana g 300
cioccolato fondente g 150
1 tortina Porretta da g 300

Si prendono tre recipienti. Nel primo questi ingredienti: 1 etto di zucchero a velo, 1 etto di burro, ½ etto di zucchero vanigliato, gli 8 tuorli d'uovo, precedentemente assodati. Nel secondo, sciogliere il cioccolato fondente quindi unirvi 1 etto di zucchero a velo, 1 etto di burro, ½ etto di zucchero vanigliato. Nel terzo: 1 etto di zucchero a velo, 1 etto di burro, ½ etto di zucchero vanigliato, la ricotta. Si taglia metà tortina a fette che si bagnano nei liquori e si dispongono sul fondo di una terrina. Quindi si uniscono i tre preparati precedenti a strati. Si ricopre poi il tutto con la metà della tortina restante imbevuta nei liquori. Mettere il semifreddo in frigo alcune ore prima di servirlo.

ZUCCOTTO

ricotta g 400
zucchero, pan di Spagna ana g 200
cioccolato fondente g 70
frutta candita mista g 50
un bicchierino di liquore maraschino o rum.
un pizzico di cannella

per la glassa:
zucchero a velo g 150
il succo di una arancia.

Ungere una teglia da plumcake. In una terrina lavorare la ricotta con lo zucchero a velo e la cannella, aggiungere il liquore, il cioccolato e la frutta candita a pezzetti. Tagliare a fette il pan di Spagna, e con metà foderare il fondo della teglia. Stendere la ricotta lavorata, livellare il tutto e ricoprire con la seconda metà di pan di Spagna.

Mettere a riposare in frigorifero per tre ore e nel frattempo preparare la glassa, lavorando lo zucchero a velo con il succo d'arancia aggiunto poco a poco. La glassa sarà pronta quando assumerà un aspetto lucido omogeneo e , sollevandone un cucchiaino, ricadrà a nastro.

Tolto il dolce dal frigorifero, si rovescia sul vassoio da portata e si glassa, decorando infine con frutta candita. Lasciare asciugare bene la glassatura prima di servire.

SALAME DI CIOCCOLATO

cioccolato fondente, nocchie spellate e tritate ana g 200

biscotti tritati g 100

1 uovo

Fondere il cioccolato a bagnomaria aggiungere gli altri ingredienti e formare un salame avvolgendolo nell'alluminio. Far raffreddare in frigorifero. Si può servire su un letto di crema inglese.

CREMA AL MANDARINO

succo di mandarino cc 300

zucchero g 90

maizena g 30

3 tuorli

la scorza di due mandarini, acqua ca. g 300.

Montare i tuorli con lo zucchero, incorporare la maizena, il succo di mandarino, l'acqua necessaria e la scorza di mandarino tagliate a listarelle.

Cuocere fino ad ottenere la crema, che si servirà in coppette decorate con spicchi di mandarino pelati al vivo.

In modo analogo si prepara la crema all'arancia.

AMARETTI

mandorle pelate g 200, zucchero semolato g 140, albumi n. 3, armelline g 15, ammoniaca per dolci g 5.

Per prima cosa tostare le mandole dolci e amare, quindi tritarle molto finemente nel mixer. Aggiungere l'ammoniaca per dolci, gli albumi, fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo.

Coprire con un canovaccio e fare riposare in frigorifero un'intera notte. Si ricaveranno poi circa 50 palline schiacciate, da cuocere su carta da forno a 170° per 20' circa.

POLPETTINE DOLCI

acqua 1 l
farina g 300
burro g 100
uova n. 6
vanillina zucchero e sale q. b.

Sciogliere il burro nell'acqua bollente, quindi aggiungere la farina setacciata a pioggia. Unire poi le uova, una per volta e formare delle polpettine da porre con un cucchiaino a friggere nell'olio bollente; passarle poi nella carta assorbente e zuccherarle.

Alla stessa maniera si possono fare delle ciambelline da guarnire al centro con crema o marmellata, ed una ciliegina.

POLPETTINE DOLCI AL FORNO

zucchero g 300
mandorle sgusciate g 200
farina g 140
uova n. 2
cannella in polvere, scorza di limone grattugiata q. b.

La pasta si prepara ponendo il tutto nel mixer. Fatte le polpettine, cuocerle in forno a 170° per 20'.

BROWNIE DI ZUCCHINE

zucchine g 150
cioccolato fondente g100

zucchero g 30
maizena g 15
1 uovo
gherigli di noci a piacere, un pizzico di sale

Separare tuorlo e albume, aggiungere lo zucchero ai tuorli e lavorare con la frusta fino a che il composto schiarisce, quindi aggiungere maizena e sale. Frullare le zucchine e miscelarle al composto precedente assieme al cioccolato fuso e agli albumi montati a neve. Versare il tutto nello stampo di cottura, aggiungere le noci e cuocere a 180° per 20/30'.

BONET

latte cc 350
zucchero g 75 (+ quello necessario per il caramello)
amaretti g 50 (+ alcuni per la decorazione)
rum cc 50
cacao in polvere g 25
5 tuorli d'uovo

Montare i tuorli con lo zucchero. Nel mixer tritare gli amaretti, unire il cacao setacciato, quindi gli altri ingredienti fino ad ottenere un composto abbastanza fluido. Preparare un caramello e distribuirlo sul fondo dello stampo, in cui va versata la miscela preparata. Trasferire la teglia a bagnomaria e cuocere in forno a 180° per circa 50'. Porre in frigorifero il dolce per consolidarlo per almeno 1 ora prima di toglierlo dalla forma. Capovolgerlo e decorarlo con qualche amaretto.

Con un procedimento simile esistono numerose varianti di questo tipico dolce piemontese, utili, soprattutto per riutilizzare pane raffermo o avanzi di pandoro, panettone, torte secche.

COLOMBA ARTIGIANALE

farina g 250
zucchero, latte ana g 100
burro fuso g 75
scorza candita d'arancio o cedro e mandorle spellate ana g 50
mezzo panetto di lievito di birra
2 uova +1 tuorlo
granella di zucchero g 2
un pizzico di sale

Preparare l'impasto con metà della farina e il lievito sciolto in poco latte, e lasciare lievitare. Unire poi le uova, la restante farina, metà delle mandorle tritate, zucchero, burro, sale, canditi e il rimanente latte, dando la forma voluta in un apposito stampo imburrato. Fare lievitare ancora.

Spennellare col tuorlo rimasto la superficie e cospargere con la granella di zucchero, guarnendo poi con le mandorle rimaste. Lasciare lievitare per una terza volta. Cuocere in forno a 180° per 50'/1 ora, prima a calore vivo, poi moderato.

MACEDONIA DI FRUTTA

Preparare per prima cosa una bagna con Marsala, un po' di cognac, succo di limone e di arancio. Unirvi sciroppo di zucchero. A questo punto aggiungere la frutta tagliata a dadini e per ultimo una mezza coppa di spumante.

Mi sembra necessario mettere in questa rassegna le dosi, che si usavano in casa Becciani, degli ingredienti per preparati standard ben noti.

DOSI PER PASTELLA DA CRÊPES

farina, acqua e latte ana g 125
2 uova
2 cucchiaini di olio
sale q. b.

Se- si vogliono preparare crêpes dolci:

farina, latte e acqua ana g 160, zucchero g 30, sale g 10, uova n. 4.

DOSI PER ZABAIONE

12 tuorli d'uovo, lo zucchero e il marsala contenuti in due gusci, la farina contenuta in mezzo guscio.

DOSI PER PASTA BIGNE'

acqua g 250, farina g 200, burro g. 100, 7 uova.

DOSI PER CREMA INGLESE

latte g 250
tuorli aromatizzati con vanillina n. 3
zucchero g 90.

I miei rapporti con molti Esperantisti soprattutto europei, hanno dato luogo anche a scambi di ricette come il LATTE ALLA PORTOGHESE, alcuni CHEESECAKE, e un dolce nordico particolarmente buono, il FAR BRETON, ma poiché le ricette di questi dolci sono facilmente reperibili terminerò qui la mia rassegna di dolci, anche troppo vasta.

INDICE DEI GRUPPI

Introduzione	pag.	3
Antipasti	pag.	5
Apparati vari e salse d'accompagnamento	pag.	8
Sughi per pasta	pag.	12
Torte salate, pasta fritta, calzoni, pizze, ecc.	pag.	16
Piatti a base di formaggio	pag.	26
Uova	pag.	27
Liquori e bevande	pag.	28
Conserve, composte, confetture, marmellate	pag.	30
Tavola fuori testo	segue pag.	30
Minestre	pag.	32
Zuppe di pesce	pag.	39
Primi piatti di terra	pag.	41
Primi piatti di riso	pag.	46
Primi piatti di mare	pag.	48
Secondi piatti di terra	pag.	51
Secondi piatti di mare	pag.	62
Contorni	pag.	66
Dolci e dessert	pag.	73

INDICE CRONOLOGICO PER GRUPPI

ANTIPASTI

Crostini di fegatini di pollo	“	5
Pane e salumi	“	5
Margottini	“	5
Palline di formaggio	“	6
Tortiglioni aromatici	“	6
Involtini tunisini	“	6
Crostini verdi	“	6
Crostoni ai funghi	“	6
Stuzzichini di bucce di patate	“	7
La concia	“	7

APPARATI VARI E SALSE D'ACCOMPAGNO

Yogurt	“	8
Mostarda di Cremona	“	8
Panna acida	“	8
Panure per verdure grigliate	“	8
Crosta per secondi di carne	“	8
Salmeriglio	“	8
Salamoia agrodolce per verdure	“	9
Paté per crostini	“	9
Marinata per pesce	“	9
Agliata rossa e verde	“	9
Salsa verde	“	9
Salsa di olive	“	10
Salsa per crostini o per farcire panini	“	10
Falsa maionese	“	10
Hummus e thaini	“	10
Salsa di yogurt	“	10
Salsa di panna	“	11
Salsa per farcire uova sode	“	11
Borlengo	“	11
Chimichurri	“	11
Polenta taragna	“	11

SUGHI PER PASTA

Sugo “matto”	“	12
Pesto rosso	“	12
Sugo di zucca	“	12
Pesto di pistacchi	“	12
Sugo burro e oro	“	13

Sugo al pangrattato	“	13
Sugo porri e salsiccia	“	13
Sugo di funghi	“	13
Sugo di mare alla diavola	“	14
Sugo allo yogurt	“	14
Sugo di salama	“	14
Sugo alla campagnola	“	14
Pesto alla trapanese	“	14
Sugo alla avellinese	“	15

TORTE SALATE – PASTA FRITTA – CALZONI – PIZZE, ECC.

Crescentine bolognesi	“	16
Tigelle modenesi	“	16
Gnocco fritto	“	16
Piada romagnola	“	16
Crescenza di Bologna	“	17
Pane di San Petronio	“	18
Panzerotti e focaccine farcite	“	18
Panini allo stracchino	“	18
Pan di ramerino	“	18
Panzerotti di polenta	“	18
Armellette	“	19
Cazzotti	“	19
Torta salata	“	20
Pizzole	“	20
Pizza di pane	“	20
Altro utilizzo del pane raffermo	“	20
Ciambella prosciutto e uova	“	21
Torta salata di cipolle di Tropea	“	21
Cecina	“	21
Pizzole della nonna	“	22
Schiaccia	“	22
Focaccia di Recco	“	23
Cornetti salati	“	23
Torta di patate	“	23
Biscotti ungheresi	“	24
Tapas	“	24
Tortillas	“	24

PIATTI A BASE DI FORMAGGI

Sciatt valtelinesi	“	26
Bignè al gorgonzola	“	26
Frico friulano	“	26
Quesadillas messicane	“	26

UOVA

Strisce di frittatine al pomodoro	“	27
-----------------------------------	---	----

LIQUORI – BEVANDE

Nocino	“	28
Aperitivo alle noci	“	28
Liquore tipo VOV	“	28
Ciocolata in tazza	“	28
Frappè	“	29

CONSERVE – COMPOSTE – CONFETTURE – MARMELLATE

Pomodori secchi	“	30
Olive in salamoia (Toscana)	“	30
Carciofini sottolio	“	30
Pomodori ripieni	“	30
Acciughe sotto sale	“	30
Melanzane alla scapece	“	31
Tabella confetture nonno Evan		fuori testo

MINESTRE

Passatelli	“	32
Ribollita	“	32
Farinata di Garfagnana	“	32
Pan lavato di Montalcino	“	33
Carcerato	“	34
Pan molle	“	34
Farinata con gli zoccoli	“	34
Zuppizza	“	34
Zuppa di porcini	“	35
Barrocciaia	“	35
Zuppa di foglie di ravanelli	“	35
Minestra maritata	“	35
Minestra di farro	“	36
Minestra di zucca	“	36
Zuppa di fagioli in forno	“	37
Turtlen mat	“	37
Zuppa spagnola	“	38
Minestrina saporita	“	38

ZUPPE DI PESCE

Zuppetta di vongole	“	39
---------------------	---	----

PRIMI PIATTI DI TERRA

Balanzoni	“	41
Rosette bolognesi	“	41
Tortelli di patate del Mugello	“	42
Strozzapreti con salsiccia e porcini	“	42
Torta di lasagne	“	42
Tagliatelle ripiene	“	42
Spaghetti fritti	“	42
Timballo di tagliatelle	“	43
Rotolo verde	“	43
Gnudi	“	43
Maccheroni sull'anatra	“	43
Pici alla boscaiola	“	44
Gnocchetti di pane (pisarei)	“	44
Feta-gnoc	“	44
Tagliatelle di polenta	“	45

PRIMI PIATTI DI RISO

Riso all'ortica	“	46
Riso in cagnone	“	46
Riso alla pilota	“	46
Riso all'armena	“	46
Risi e bisì	“	46
Insalata di riso	“	47
Riso e castagne	“	47

PRIMI PIATTI DI MARE

Timballo di riso di mare	“	48
Bucatini alla ischiana	“	48
Trabaccolara	“	48
Bucatini ai gamberetti e seppie	“	48
Pasta al salmone e yogurt	“	48
Lasagne di pesce	“	49
Cuscus di pesce	“	49
Scialatelli con vongole	“	49
Risotto dell'Elba	“	49
Risotto alla catalana	“	49

SECONDI PIATTI DI TERRA

Salsiccia e carote	“	51
Piccione alla senese	“	51
Spiedini golosi	“	51

Petroniana	“	51
Scaloppine	“	52
Stecchi fritti alla petroniana	“	52
Lampredotto in inzimino	“	53
Trippa in bianco	“	53
Biroldo rosso e bianco	“	54
Migliacci	“	54
Fegatelli di maiale	“	54
Coratella d'agnello	“	54
Cioncia di vitello	“	54
Filetto di maiale in crosta	“	55
Stinco di maiale con cavolo nero	“	55
Cinghiale alla maremmana	“	56
Cibreo di rigaglie	“	56
Ripieno per fesa di vitello, tacchino, pollo, coniglio	“	56
Prosciutto arrosto	“	56
La scottiglia	“	57
Tonno del Chianti	“	57
Cervello di agnello fritto e frittelle di testina d'agnello	“	57
Lingua salmistrata	“	58
Civet d'anatra	“	58
Civet di lepre alla alsaziana	“	58
Bresaola concia	“	58
Pecora in umido	“	58
Pecora arrosto	“	59
Rostì	“	59
Rane fritte	“	59
Lumache in umido	“	60
Kebab di pollo	“	60
Carne all'araba	“	60
Lomo saltado del Perù	“	61
Moussaka	“	61
Medaglioni messicani	“	61

SECONDI PIATTI DI MARE

Acciughe alla povera	“	62
Aringa	“	62
Insalata bianca di mare	“	62
Brodetto di pesce	“	62
Pepata di cozze	“	63
Baccalà romagnolo	“	63
Seppie ripiene	“	63
Triglie alla livornese	“	63
Maruzzelle o lumachelle di alici	“	64
Moscardini alla giuliana	“	64
Cee alla pisana	“	64
Trote	“	64

CONTORNI

Patate	“	66
Carciofi	“	66
Melanzane	“	66
Friggione	“	66
Fagioli al fiasco	“	67
Fagioli alle uova d'aringa	“	67
Frittelle di alghe	“	67
Agretti	“	67
Finte olive ascolane	“	67
Patate americane	“	68
Cipolline in agro-dolce	“	68
Anelli di cipolla fritti	“	68
Porro alla panna	“	68
Porro ripieno	“	68
Scarola ripiena	“	69
Aspic di verdure	“	69
Verza ripiena	“	69
Insalata russa	“	69
Rotolo di spinaci	“	69
Zucca frita	“	69
Cavoletti di Bruxelles all'arancia	“	69
Zucchine alla ligure	“	70
Pasticcio di albumi e verdure	“	70
Cartoccio di barbe rosse, cipolle e patate	“	70
Timballini di carote in salsa	“	70
Friggitelli caramellati all'aceto balsamico	“	71
Friggitelli all'araba	“	71
Sformatini ai funghi	“	71
Sformatini primaverili	“	71
Pomodori gratinati	“	71
Cianbotta campana	“	71
Daikon alla giapponese	“	72
Stöemp belga	“	72

DOLCI E DESSERT

Certosino	“	73
Panone	“	74
Pandolce di ramerino	“	74
Crema frita	“	75
Tortellini dolci	“	75
Raviole	“	75
Tagliatelle dolci fritte	“	76
Sfrappole	“	76
Corona di San Bartolomeo	“	76
Brigidini	“	77

Cialde di Montecatini	“	77
Schiacciata all'uva fiorentina	“	78
Bomboloni	“	78
Ricciarelli	“	78
Croccante	“	79
Torrone	“	79
Ciambelline di patate	“	79
Biscottini	“	80
Biscotti alle bucce di mela candite	“	80
Palline dolci sull'ostia	”	80
Castagnole	“	80
Sbriciolona	“	81
Pane di segale alle noci	“	81
Cornetti dolci	“	81
Torta di pane	“	81
Budino di pane	“	82
Dolcetti di pane	“	82
Marron glaceè	“	82
Torta con confettura di castagne	“	82
Semifreddo di amaretti	“	83
Semifreddo di ricotta	“	83
Zuccotto	“	83
Salame di cioccolato	“	84
Crema al mandarino	“	84
Amaretti	“	84
Polpettine dolci fritte	“	84
Polpettine dolci al forno	“	85
Brownie di zucchine	“	85
Bonet	“	85
Colomba artigianale	“	86
Macedonia di frutta	“	86
Dosi per pastella da crêpes	“	86
Dosi per zabaione	“	87
Dosi per pasta bignè	“	87
Dosi per crema inglese	“	87

INDICE ALFABETICO DELLE RICETTE

Acciughe alla povera	“	62
Acciughe sotto sale	“	30
Agliata rossa e verde	“	9
Agretti	“	67
Altro utilizzo del pane raffermo	“	20
Amaretti	“	84
Anelli di cipolla fritti	“	68
Aperitivo alle noci	“	28
Aringa	“	62
Armелlette	“	19
Aspic di verdure	“	69
Baccalà romagnolo	“	63
Balanzoni	“	41
Barrocciaia	“	35
Bignè al gorgonzola	“	26
Bioldo rosso e bianco	“	54
Biscotti alle bucce di mela candite	“	80
Biscotti ungheresi	“	24
Biscottini	“	80
Bomboloni	“	78
Bonet	“	85
Borlengo	“	11
Bresaola concia	“	58
Brigidini	“	77
Brodetto di pesce	“	62
Brownie di zucchine	“	85
Bucatini ai gamberetti e seppie	“	48
Bucatini alla ischiana	“	48
Budino di pane	“	82
Carcerato	“	34
Carciofi	“	66
Carciofini sottolio	“	30
Carne all'araba	“	60
Cartoccio di barbe rosse, cipolle e patate	“	70
Castagnole	“	80
Cavoletti di Bruxelles all'arancia	“	69
Cazzotti	“	19
Cecina	“	21
Cee alla pisana	“	64
Certosino	“	73
Cervello di agnello fritto e frittelle di testina d'agnello	“	57
Chimichurri	“	11
Cialde di Montecatini	“	77
Ciambella prosciutto e uova	“	21
Ciambelline di patate	“	79
Cianbotta campana	“	71
Cibreo di rigaglie	“	56

Cinghiale alla maremmana	“	56
Cioccolata in tazza	“	28
Cioncia di vitello	“	54
Cipolline in agro-dolce	“	68
Civet d'anatra	“	58
Civet di lepre alla alsaziana	“	58
Colomba artigianale	“	86
Coratella d'agnello	“	54
Cornetti dolci	“	81
Cornetti salati	“	23
Corona di San Bartolomeo	“	76
Crema al mandarino	“	84
Crema fritta	“	75
Crescentine bolognesi	“	16
Crescenza di Bologna	“	17
Croccante	“	79
Crosta per secondi di carne	“	8
Crostini di fegatini di pollo	“	5
Crostini verdi	“	6
Crostoni ai funghi	“	6
Cuscus di pesce	“	49
Daikon alla giapponese	“	72
Dolcetti di pane	“	82
Dosi per crema inglese	“	87
Dosi per pasta bignè	“	87
Dosi per pastella da crêpes	“	86
Dosi per zabaione	“	87
Fagioli al fiasco	“	67
Fagioli alle uova d'aringa	“	67
Falsa maionese	“	10
Farinata con gli zoccoli	“	34
Farinata di Garfagnana	“	32
Fegatelli di maiale	“	54
Feta-gnoc	“	44
Filetto di maiale in crosta	“	55
Finte olive ascolane	“	67
Focaccia di Recco	“	23
Frappè	“	29
Frico friulano	“	26
Friggione	“	66
Friggitelli all'araba	“	71
Friggitelli caramellati all'aceto balsamico	“	71
Frittelle di alghe	“	67
Gnocchetti di pane (pisarei)	“	44
Gnocco fritto	“	16
Gnudi	“	43
Hummus e thaini	“	10
Insalata bianca di mare	“	62
Insalata di riso	“	47
Insalata russa	“	69

Introduzione	pag.	3
Involtini tunisini	“	6
Kebab di pollo	“	60
La concia	“	7
La scottiglia	“	57
Lampredotto in inzimino	“	53
Lasagne di pesce	“	49
Lingua salmistrata	“	58
Liquore tipo VOV	“	28
Lomo saltado del Perù	“	61
Lumache in umido	“	60
Maccheroni sull'anatra	“	43
Macedonia di frutta	“	86
Margottini	“	5
Marinata per pesce	“	9
Marron glaceè	“	82
Maruzzelle o lumachelle di alici	“	64
Medaglioni messicani	“	61
Melanzane	“	66
Melanzane alla scapece	“	31
Migliacci	“	54
Minestra di farro	“	36
Minestra di zucca	“	36
Minestra maritata	“	35
Minestrina saporita	“	38
Moscardini alla giuliana	“	64
Mostarda di Cremona	“	8
Moussaka	“	61
Nocino	“	28
Olive in salamoia (Toscana)	“	30
Palline di formaggio	“	6
Palline dolci sull'ostia	”	80
Pan di ramerino	“	18
Pan lavato di Montalcino	“	33
Pan molle	“	34
Pandolce di ramerino	“	74
Pane di San Petronio	“	18
Pane di segale alle noci	“	81
Pane e salumi	“	5
Panini allo stracchino	“	18
Panna acida	“	8
Panone	“	74
Panure per verdure grigliate	“	8
Panzerotti di polenta	“	18
Panzerotti e focaccine farcite	“	18
Passatelli	“	32
Pasta al salmone e yogurt	“	48
Pasticcio di albumi e verdure	“	70
Patate	“	66
Patate americane	“	68

Paté per crostini	“	9
Pecora arrosto	“	59
Pecora in umido	“	58
Pepata di cozze	“	63
Pesto alla trapanese	“	14
Pesto di pistacchi	“	12
Pesto rosso	“	12
Petroniana	“	51
Piada romagnola	“	16
Piccione alla senese	“	51
Pici alla boscaiola	“	44
Pizza di pane	“	20
Pizzole	“	20
Pizzole della nonna	“	22
Polenta taragna	“	11
Polpettine dolci al forno	“	85
Polpettine dolci fritte	“	84
Pomodori gratinati	“	71
Pomodori ripieni	“	30
Pomodori secchi	“	30
Porro alla panna	“	68
Porro ripieno	“	68
Prosciutto arrosto	“	56
Quesadillas messicane	“	26
Rane fritte	“	59
Raviole	“	75
Ribollita	“	32
Ricciarelli	“	78
Ripieno per fesa di vitello, tacchino, pollo, coniglio	“	56
Risi e bisi	“	46
Riso all'armena	“	46
Riso all'ortica	“	46
Riso alla pilota	“	46
Riso e castagne	“	47
Riso in cagnone	“	46
Risotto alla catalana	“	49
Risotto dell'Elba	“	49
Rosette bolognesi	“	41
Rostì	“	59
Rotolo di spinaci	“	69
Rotolo verde	“	43
Salame di cioccolato	“	84
Salamoia agrodolce per verdure	“	9
Salmeriglio	“	8
Salsa di olive	“	10
Salsa di panna	“	11
Salsa di yogurt	“	10
Salsa per crostini o per farcire panini	“	10
Salsa per farcire uova sode	“	11
Salsa verde	“	9

Salsiccia e carote	“	51
Sbriciolona	“	81
Scaloppine	“	52
Scarola ripiena	“	69
Schiaccia	“	22
Schiacciata all'uva fiorentina	“	78
Scialatelli con vongole	“	49
Sciatt valtellinesi	“	26
Semifreddo di amaretti	“	83
Semifreddo di ricotta	“	83
Seppie ripiene	“	63
Sformatini ai funghi	“	71
Sformatini primaverili	“	71
Sfrappole	“	76
Spaghetti fritti	“	42
Spiedini golosi	“	51
Stecchi fritti alla petroniana	“	52
Stinco di maiale con cavolo nero	“	55
Stöemp belga	“	72
Strisce di frittatine al pomodoro	“	27
Strozzapreti con salsiccia e porcini	“	42
Stuzzichini di bucce di patate	“	7
Sugo “matto”	“	12
Sugo al pangrattato	“	13
Sugo alla avellinese	“	15
Sugo alla campagnola	“	14
Sugo allo yogurt	“	14
Sugo burro e oro	“	13
Sugo di funghi	“	13
Sugo di mare alla diavola	“	14
Sugo di salama	“	14
Sugo di zucca	“	12
Sugo porri e salsiccia	“	13
Tabella confetture nonno Evan	fuori testo, segue “	30
Tagliatelle di polenta	“	45
Tagliatelle dolci fritte	“	76
Tagliatelle ripiene	“	42
Tapas	“	24
Tigelle modenesi	“	16
Timballini di carote in salsa	“	70
Timballo di riso di mare	“	48
Timballo di tagliatelle	“	43
Tonno del Chianti	“	57
Torrone	“	79
Torta con confettura di castagne	“	82
Torta di lasagne	“	42
Torta di pane	“	81
Torta di patate	“	23
Torta salata	“	20
Torta salata di cipolle di Tropea	“	21

Tortelli di patate del Mugello	“	42
Tortellini dolci	“	75
Tortiglioni aromatici	“	6
Tortillas	“	24
Trabaccolara	“	48
Triglie alla livornese	“	63
Trippa in bianco	“	53
Trote	“	64
Turtlen mat	“	37
Verza ripiena	“	69
Yogurt	“	8
Zucca fritta	“	69
Zucchine alla ligure	“	70
Zuccotto	“	83
Zuppa di fagioli in forno	“	37
Zuppa di foglie di ravanelli	“	35
Zuppa di porcini	“	35
Zuppa spagnola	“	38
Zuppetta di vongole	“	39
Zuppizza	“	34