

Ricetta del giovedì da “ LA CUCINA DELLA PADRONE DI CASA “

GIOVEDÌ

Pappa al pomodoro

Metti in una casseruola una buona quantità di olio di oliva (extra vergine si intende) con qualche spicchio di aglio tagliato a fettine verticalmente, e metti sul fuoco leggero. Quando le fettine di aglio si sono appena increspate e aperte “ a ventaglio” come le dita di una mano, ed evitando in modo assoluto che prendano colore, getta in casseruola il pomodoro preparato in precedenza a pezzi e senza semi. Aggiungi qualche foglia di alloro, pepe, un poco di sale e un po’ di zucchero, quanto ne richiede il grado di acidità del pomodoro con attenzione e non fare una marmellata (diciamo mezzo cucchiaino). Fai una bella salsa tritata ma non troppo, altrimenti perderebbe il gusto del pomodoro fresco e prenderebbe quello di conserva (si cuoce sino a che sia scomparsa la parte acquosa e tornato fuori l’olio). Tira via dal fuoco, metti il pane (preferibilmente di tipo casereccio) in precedenza tagliato “ a bocconi”. Rigira in modo che i pezzetti di pane siano coloriti di salsa e aggiungi del brodo bollente, anche di dado (per questo si è detto sopra poco sale), sino a ricoprirli. Rimetti sul fuoco, fai bollire, e durante la bollitura aggiungi via via del brodo in modo che il pane non si asciughi. Rigira come se stessi facendo la polenta, usando un mestolo di legno “ a paletta”: tale forma si addice per raschiare bene e spesso il fondo della casseruola, perché la pappa attacca facilmente, e per schiacciare i pezzetti di pane che non si disfanno da sé. Più fai bollire, meglio è!

Baronessa l’Hermite 1900

Ricetta per lo scarpazzone o erbazzone

500 g. di foglie di bietole; 500 g. di spinaci; 150 g. di grana reggiano: 2 cucchiaini di pane grattugiato; ¼ di cipolla media; un po’ di prezzemolo.

Lessare le bietole e gli spinaci. Soffriggere con burro, olio e lardo la cipolla, il prezzemolo e uno spicchio di aglio. Aggiungere gli spinaci e le bietole ben spremuti e pestati, lasciare insaporire per qualche minuto e completare il ripieno con il formaggio e il pane.

La pasta si prepara con farina, olio, latte e un pizzico di sale.

Si fa una sfoglia e se ne stende una parte sul fondo della tortiera; vi si mette il ripieno e si copre con l'altra sfoglia.

Cuocere in forno per circa mezz'ora, ponendovi sopra lardo e pancetta a piccoli pezzi.

Ignota Reggio Emilia 1900

Nota di Livio Cerini di Castegnate: Lo scarpazzone è un nome esclusivo di Reggio Emilia, non lo si discute...come non se ne discute la squisitezza. Ma il passare del tempo è fatale per ogni cosa, e il nobilissimo nome "scarpazzone" si è corrotto, in un italiano approssimato, in "erbazzone", pur senza perdere nulla della sua bontà. Questo avviene perché lo scarpazzone è un piatto "comunale", rimasto confinato a Reggio Emilia come se attorno alla città ci fossero ancora le mura e le sentinelle di guardia. La ricetta antica ci sta bene, ma rimane da interpretare e da farsi una pasta sfoglia che non è la feuilleté francese, e nemmeno la pasta per le tagliatelle, la cosiddetta "sfoglia". La pasta sfoglia in questione è speciale, e deve risultare resistente senza perdere elasticità. Sugeriamo di partire con 400 g di farina che si mescola al latte quanto basta (cioè cc.200 ce), con l'aggiunta di due cucchiari di olio. Si impasta e si tira col mattarello....Un diavolo mi sussurra che la pasta si trova pronta surgelata...Vade retro Satana! Si continui a tirare sino a renderla sottile. Se mai, prima di ceder al Maligno, si facciano almeno dei tentativi.

Coniglio alle olive

½ cipolla a pezzetti; 2 carote a pezzetti; 2 gambi di sedano a pezzetti, 1 coniglio di 1,3 Kg a pezzi; olio; burro; mezzo bicchiere di vino bianco scaldato; salvia; rosmarino; due foglie di alloro; 4 o 5 grani di ginepro; timo in polvere; sale; pepe; due etti di olive nere a pezzetti.

Si fanno soffriggere in olio e burro la cipolla, le carote e il sedano; quando sono un po' cotte si salano un poco e si aggiunge il coniglio, rosolandolo per almeno 10 minuti con aggiunta di tutte le erbe aromatiche. Si sala un poco il coniglio e si cosparge il tutto con pepe. Quando è rosolato si aggiunge il vino bianco scaldato, si lascia evaporare e si abbassa il fuoco al minimo. Nel caso si asciugasse, si aggiunge un po' di brodo di dado, ma sempre poco alla volta. Si mettono le olive, si rigira il

tutto perché si insaporisca da ogni parte, e si lascia cuocere ancora per 20 minuti. Quando è cotto si levano i pezzi di coniglio, si mettono in una pirofila e si passa tutto il fondo di cottura col passaverdura.

Ignota Toscana 1920

Carciofi alla Paola Borbone

(recital del carciofo)

Io so fare, anzi so cucinare i carciofi. Li scelgo con gli occhi perché sono come i fiori con i petali. Il carciofo è bello, ma quando si dice che un uomo è un carciofo non è bello. Li faccio tagliare dall'erbivendolo sino a 1 cm dalla base, con un bel taglio netto, e faccio togliere senza troppi riguardi anche le punte con le spine. Non bisogna fare economie, e tagliare tutto quello che non è utilizzabile. Si lasciano per un poco in acqua fredda guarnita di limone, e , facendo una piccola foratura al disopra, li si apre un poco. Perché il carciofo così chiuso è come un maschio: mi piace prenderlo, mi piace cuocerlo e lo amo. Si cuociono in una casseruola adeguata al numero di carciofi in modo che ci stiano appena, stipati uno contro l'altro. Nella casseruola si mettono a gombo in su e, prima di iniziare la cottura, si pratica dalla parte del gambo un taglio a croce e vi si fa penetrare un poco di olio. Nella casseruola si mettono 5 cm di acqua, e olio proporzionato al numero di carciofi (un cucchiaino ogni due carciofi); si aggiunge poi sale, pochissimo pepe e uno spicchio di aglio intero e schiacciato. Si cuoce col coperchio e molto lentamente. La cottura che sta per terminare si avverte dall'odore che emanano (saggia osservazione): i legumi parlano col loro profumo. Quando lo si sente, si assaggia la resistenza del carciofo con uno stecchino, e se penetra facilmente vuol dire che sono pronti.

Paola Borbone

La ricetta è perfetta e recitata a soggetto in modo esemplare. Noi comuni mortali e banalissimi cuochi, non abbiamo nulla da dire: si deve solo applaudire e chiedere il bis.

Torta all'arancio

150 g di mandorle; 150 g di zucchero; 50 g di farina di patate (fecola); 3 uova; 1 arancia e mezzo.

Lavora bene i rossi con lo zucchero, unisci farina e mandorle, il sugo delle arance e la buccia grattugiata di un'arancia, e infine le chiare a fiocca. Versa in tortiera burrata e cuoci a forno moderato per 43 quarti d'ora. Maggior calore sotto che sopra. Fodera lo stampo in forno con carta che lascerai anche dopo rovesciato finché freddo. Il dolce è cotto quando si stacca dallo stampo.

Contessa Teresa Messadaglia Ardizzone Venezia fine '800

1° variante

Brusciti

Per cuocerli prendere un tegame di terracotta (stuen). La parte più adatta è il fustello o lo zampetto di manzo maturo. E' meglio prepararli in casa per levare le cartilagini. Non sminuzzare la carne, ma tagliarla in modo che la carne (brusciti) abbia, cotta, la grossezza di un fagiolo comune. Si mettono nel stuen con un bel pezzo di burro a fuoco moderato. Nel centro del tegame si mette un sacchetto di erba bona (semi di finocchio) e qualche fettina di pancetta. Si lascia cuocere col coperchio. Se asciugano vi si mette del burro, mai acqua, quindi lasciare cuocere lentamente. Quando i brusciti sono quasi cotti, spruzzarli di vino rosso. Si devono mangiare ben cotti (morbidi)

Ignota Varese 1927

Nota di Livio Cerini di Castegnate.

Documento curioso per la parola stuen che indica una pentola di coccio. Il "fustello" sarebbe il "costello", una parte del manzo, e ci sta bene; meno bene ci sta lo "zampetto" per quanto possa dare una certa e necessaria consistenza a questo antico *ragout*. La cosa curiosa è l'aggiunta finale di vino "spruzzato", cioè ben poco, e l'assenza di salsa di pomodoro. Esatta l'introduzione di semi di finocchio o "erba bona". Appena la carne di polpa di manzo tritata (700-800 g) avrà preso colore nel burro, si dovrebbe aggiungere anche del lardo battuto; si unisce un cucchiaio di concentrato di pomodoro sciolto in un mestolo di brodo, e dopo una decina di minuti si copra tutto con mezzo litro di vino rosso, cuocendo lentamente sino a che il vino sia evaporato. Il pepe conviene che si abbondante, il sale il minimo necessario. Alla fine della cottura deve risultare ancora brodoso.

Insalata siciliana

Sgranare 500 g di fagioli freschi e farli lessare in acqua poco salata. Lessare mezzo chilo di patate che non siano farinose. Si fanno lessare 200 g di polipi piccoli in acqua con un filo di olio, un mazzetto di prezzemolo ed una cipolla. Si scolano, si tagliano in due o tre parti e si condiscono con olio, sale e pepe. Si tritano assieme basilico, prezzemolo ed uno spicchio di aglio. Si lavano e si disliscano due acciughe in sale. In una insalatiera si mettono le patate lessate a fette, i fagioli, mezzo etto di olive nere denocciolate, e si uniscono i polipi. In un padellino con un poco di olio, a fuoco, si stemperano e si spappolano le acciughe. Ancora caldo si versa sopra le verdure nell'insalatiera, si rimescola e si spruzza un poco di aceto bianco.

Rosalia Perosio Palermo 1930

Note di Livio Cerini di Castegnate Un'insalata davvero saporita e invitante, da consumare in estate e con accompagnamento di fresco vino bianco.

Torta di carote (meglio se fatta il giorno prima)

300 g di carote grattugiate; 200 g di zucchero; 3 tuorli; 3 bianchi a neve; 3 etti di mandorle tritate; 50 g di farina; buccia grattugiata di limone; 1 presa di sale; mezza bustina di lievito.

Si uniscono allo zucchero i 3 tuorli e si lavorano molto bene, fino a che la crema diventa chiara. Si aggiunge il lievito, poi si aggiungono le carote, le mandorle tritate, la buccia di limone, il sale e la farina (passata col colino fino a incorporarla), e per ultimo gli albumi montati a neve molto solida. Si mette nella tortiera imburata e infarinata e poi nel forno a media temperatura per 40 minuti. Si prova con lo stecco che deve uscire asciutto.

Signora Magda Milano anni '30

2° variante

Risotto col polpo

Prendete un bel polpo di media grandezza (o due piccoli), svuotateli delle interiora e del nero, levate gli occhi e il dente, pestatelo bene con un bastone e cuocetelo per un'ora in acqua con cipolla, sedano, carota, chiodo di garofano e pepe in grani. Raffreddato, pelatelo per quanto possibile e tagliate i tentacoli a pezzi di 5 cm e la borsa a strisce. Fate soffriggere un bicchiere di olio in una casseruola, una cipolla trita, e unitevi mezzo chilo di riso rimestando per un paio di minuti; versate un bicchiere di vino bianco e un mestolo di brodo dove è stato cotto il polpo. Unite tutti i pezzi del polpo e mescolateli con il riso Poi unite altro brodo di cottura e cuocete per venti, venticinque minuti aggiungendo, se necessario, altro brodo o acqua bollente. Spruzzate di pepe abbondante e con quattro prese di sale. Cinque minuti prima di fine cottura unite un cucchiaino di prezzemolo trito e un cucchiaio di salsa di pomodoro. Si serve caldissimo.

Signora Tomei Viareggio 1920

Irish Stew

Per quattro persone si prende mezzo chilo di muscolo di vitello o di manzo. Si taglia una grossa e bianca cipolla a fette sottilissime che si fanno rosolare con burro abbondante; imbiondita la cipolla, si mette la carne tagliata a pezzi e la si rosola con due foglie di alloro e 10 grani di pepe nero. Si fa del brodo con una tavoletta di Liebig e si copra il tutto, e si deve cucinare a fuoco lento finché la carne è cotta. Ci vorranno circa tre ore (il sale non si mette perché il dato è già salato). Quando è finito, si unisce il rosso d'uovo sbattuto con un poco di limone e, prima di spegnere il fuoco, lo si aggiunge mescolando subito bene e poi si spegne subito dopo. Si accompagna con riso bollito.

Maria Bormioli Padova 1925

Dolce di riso e pere

Fate cuocere del riso nel latte con un po' di sale, di zucchero e di scorza di limone. Ben cotto(tolto dal fuoco), aggiungetevi un po' di farina bianca, 3 rossi d'uovo e i

bianchi a neve. Tagliate a fettine minute delle belle pere, unitele al composto e versate nel solito stampo.

Ignota

Note di Livio Cerini di Castegnate

Il solito stampo, col buco in mezzo, andrà nel solito forno e ci resterà per una mezz'ora. Perciò non siamo d'accordo con il riso "ben cotto" in partenza: meglio lasciarlo un po' al dente,