

FRIENNO E MAGNENNO!



a cura di Rita e Liliana

Aprile: eccoci a Pasqua

Il giorno di Pasqua era molto sentito come ricorrenza religiosa. Si iniziava con la "Messa prima" per tornare a casa e consumare una ricca colazione. Il pranzo luculliano aveva diverse portate, non poteva mancare il brodo di gallina con i quadrucci fatti in casa e poi BUONA PASQUA

Colazione

- Uova lesse
- Frittata con animelle o con asparagi
- Coratella
- Affettati
- Dolci fatti in casa

CORATELLA DI ABBACCHIO

Coratella di abbacchio
cipolla
olio, sale e peperoncino
vino e aceto

In una padella far imbiondire la cipolla nell'olio. Aggiungere la coratella tagliata a pezzetti e far colorire a fuoco leggero. Continuare la cottura aggiungendo un po' di vino. Salarle e pepare. Quando è cotta alzare la fiamma e versare un po' di aceto. Far evaporare.

Pranzo

Primi piatti

"GNOCCHETTI O TAJOLINI, SAGNE O MACCARUNI"...

Ossia

GNOCCHETTI O TAGLIOLINI,
LASAGNE O FETTUCCINE

La differenza sta nella forma della pasta e negli ingredienti. Le fettuccine vogliono un uovo ogni etto (circa) di farina: la pasta ha un bel colore

giallo. I gnocchetti assomigliano a degli spaghetti ma vogliono solo acqua e farina (è consigliabile mettere almeno un uovo per dare all'impasto una maggiore consistenza). Anche i tagliolini e le sagne vogliono solo acqua e farina, al momento di tagliare la sfoglia si operano tagli diversi (le sagne sono larghe due dita). Fondamentale per la riuscita di un buon piatto di fettuccine è la cottura della pasta. Quella fresca, fatta in casa con le uova, infatti vuole una cottura breve, poiché basta poco per scuocersi quindi bisogna controllare assiduamente e scolarla al dente (quando viene a galla dovrebbe essere cotta). Con la sfoglia delle fettuccine si possono tagliare i quadrucci da cuocere in brodo di gallina. Per il brodo di Pasqua, molto concentrato, quindi fatto bollire diverse ore, oltre agli odori misti, sedano, carota, cipolla e alla gallina, si doveva far bollire un po' di manzo, un "bisseculu" (ginocchietto di vitello), meglio era anche aggiungere un pezzo di lingua e un pezzo di "zinna" (mammella). Per condire le fettuccine si preparava un sugo ricco con lo spezzatino, "i pezzitti" e gli involtini. Le fettine di carne un po' dura venivano cotte in umido nel sugo di pomodoro, prima però venivano ben spianate, salate, si disponeva sopra una fetta di pancetta o di guanciale e un po' di aglio e cipolla con una foglia di prezzemolo. Si arrotolavano e si fermavano con uno stecchino.

Secondi e contorni

SPIEDINI DI SCANNATURE
D'ABBACCHIO

Procurarsi delle interiora (scannature) d'abbacchio da latte. Lavarle ben

bene. Salarle e peparle. Oliarle e avvolgerle su uno o più rami di rosmarino fresco. Cuocerle arrosto, alla brace o in forno.

ABBACCHIO O POLLO, O CONIGLIO AL FORNO CON PATATE

La carne veniva lardellata, cioè con un coltello a punta si praticavano dei fori e si riempivano con cubetti di lardo o di pancetta, si salava e pepava e si disponeva in una teglia precedentemente oliata. Si faceva cuocere a fuoco moderato con il rosmarino, dopo mezz'ora circa si aggiungevano le patate dopo averle tagliate a spicchi. Si continuava a cuocere e poi si aggiungeva un po' di vino. Ogni tanto con un cucchiaino si riportava il succo della cottura sulla carne fino a che dopo più di un'ora si poteva servire.

CARCIOFI IN TEGAME

Si pulivano bene i carciofi, togliendo anche il pelo interno, se c'era. Si mettevano interi o divisi a metà in acqua con un po' di limone. Si gettavano poi in un tegame alto con parecchio olio, si aggiungeva sale, aglio, peperoncino, mentuccia e acqua da ricoprirli quasi. Si facevano cuocere a fuoco moderato fino all'evaporazione del liquido e quando diventavano morbidi erano pronti.

DOLCI

I bambini alla fine del pranzo si deliziavano a sgranocchiare delle pecorelle di zucchero mentre i grandi continuavano con le "pizze".

Ndr: Ci scusiamo con le curatrici della rubrica per il ritardo nella pubblicazione dovuto a cause indipendenti dalla nostra volontà.