



Lezione 4 Prendi un caffè?

Le ricette di Nicola

di Nicola Vecchini

La storia dei crostini

Io, veneto di famiglia d'origine povera e contadina, ricordo ancora i racconti dei miei nonni che mi descrivevano le loro cene a base di polenta, versata direttamente sulla tavola, perché i piatti non bastavano per tutte le bocche da sfamare! I toscani, che già nel medioevo erano più

ricchi e sofisticati, usavano come piatti dei bei pezzi del loro pane (prima del diffondersi del servizio individuale di ceramica tra i benestanti, nel rinascimento).

E com'erano saporiti poi quei pezzi di pane con tutte le salsine e i suggetti che avevano assorbito durante il pasto!

Tris di crostini

Per 6 persone

Crostini di fegatini

I crostini di fegatini sono l'antipasto toscano per eccellenza, anche se (o proprio per questo) non è possibile mangiarne due volte di uguali, neanche nella stessa città! A mio

parere, questi crostini hanno dato origine al più nobile, famoso e caro antipasto di paté di fegato d'oca, che Caterina De Medici ha diffuso in Francia.

Ingredienti:

350 g. di fegatini di pollo
una cipolla
un cucchiaio di capperi (strizzati)
un paio di filetti d'acciuga
vino bianco

brodo
olio (sempre d'oliva!)
burro
sale e pepe

Far sciogliere un po' di burro in una padella con dell'olio. Appena il burro comincia a «mormorare» mettere la cipolla tritata finemente e farla dorare. Aggiungere i fegatini tagliati grossolanamente e farli cuocere bagnando col vino. Togliarli dalla padella e passarli col tritatutto (largo) o tritarli a

mano, aggiungere capperi e acciughe, rimettere tutto in padella e bagnare col brodo. Cucinare ancora un po', aggiustare di sale e pepe (sempre macinato fresco!) e servire su delle fette di pane (alte e lunghe un dito) abbrustolite nel forno e belle croccanti.



Crostini di funghi

Ingredienti:

300 g. di funghi
(ottimi i porcini benissimo i prataioli
cioè gli champignon o altri, ma freschi!)
2 spicchi d'aglio

della menta leggera
brodo
olio
sale e pepe

Pulire i funghi, tritarli bene e farli rosolare nell'olio con l'aglio e la menta. Far cuocere per 20 minuti bagnando col brodo, aggiu-

stare di sale e pepe e servire sui crostini caldi, a piacere cospargere con un trito finissimo di capperi e prezzemolo.

Crostini di muscoli

Ingredienti:

Muscoli
(detti anche mitili o cozze,
minimo 4 a testa)
prezzemolo
capperi

aglio
olio
sale
peperoncino

Aprire i muscoli con un coltellino e mettere i molluschi in una ciotola con gli altri ingredienti tritati. Salare, innaffiare d'olio e

mescolare bene. Disporre sul pane e passare per qualche minuto in forno caldo.

Capperi!

Avrete notato che si usano sempre i capperi. Questi, sono da tempi immemorabili presenti nella cucina italiana pur essendo originari dell'Asia minore e della Grecia. I capperi ravvivano, con il loro sapore leggermente

aspro, piatti un po' pastosi e dolciastri. Io sono un nostalgico di quei tempi nei quali per esprimere un: «Eccome! Perdinci! Come no!» si usava dire: «Capperi!»



Tagliatelle al sugo di cinghiale

La Toscana, per la grande abbondanza di selvaggina, conosce come poche altre regioni

d'Italia mille sughi di cinghiale. Vi consiglio una ricetta della Maremma, facile facile.

Ingredienti:

Polpa di cinghiale g. 800
pomodori pelati g. 500
cipolla
carota
sedano
aglio
alloro
vino rosso
aceto
olio d'oliva
sale e pepe

Ingredienti per la pasta:

400 g. di farina di frumento o di semola (di grano duro)
un pizzico di sale
uova (uno per ogni etto di farina)

Alternativa:

250 g. di farina
150 g. di semola
4 uova e un tuorlo per 5 persone
(Con la semola la tagliatella è più ruvida cioè più «rustica»)

Tagliare a pezzetti il cinghiale e metterlo a marinare per una notte in mezzo litro di vino, mezzo bicchiere di aceto, tutti gli odori tritati e gli aromi (se lo si vuole più saporito aggiungere alla marinata rosmarino, salvia, due bacche di ginepro e due semi di finocchio schiacciati). Filtrare, soffriggere la carne nell'olio, bagnare con un po' del liquido e aggiungere gli odori della marinata. Unire i pelati, salare e pepare solo ora,

continuando a cuocere per due o tre ore e bagnando, secondo la necessità, con brodo o acqua caldi. Togliere la carne (che dev'essere morbidissima ma non spappolarsi) e l'alloro, passare col passaverdura e servire sulle tagliatelle con o senza formaggio, a piacere.

Per fare le tagliatelle fresche serve un po' di pratica, ma con la macchinetta non è difficile.



«Scottiglia» all'aretina, detta anche «cacciucco di carni» o «cacciucco del Casentino»

Quando mio padre era piccolo, nella campagna veronese gli abitanti di una «corte» (potevano essere diverse famiglie) avevano l'abitudine di ritrovarsi in una stalla nelle lunghe, fredde e noiose serate invernali per raccontarsi le «fole» (favole e chiacchiere), al calore delle bestie e alla luce delle lampade al carburo.

Sotto l'impressione di questo racconto paterno, potete immaginare con quale commozione ho scoperto che, nel Casentino, fino all'arrivo della televisione, la gente aveva le stesse abitudini: si visitavano i vicini degli altri casolari, si andava cioè «a veglia», e si portava quello che la propria terra, il

pollaiolo o la stalla permetteva: un pezzo di gallina o di faraona, un pezzo di maiale, di coniglio, un piccione o altro. La massaia, che voleva naturalmente stare con gli altri e non in cucina da sola, buttava tutto nella stessa pentola con il solito trito di verdure, vino e pomodoro e lasciava cuocere senza sorveglianza.

È necessario avere almeno sette tipi di carne diversa (è possibile anche cacciagione). La «scottiglia», che si può fare solo quando si è in tanti, è per me migliore del forse più noto «buglione», perché nella prima i pezzi di carne si distinguono ancora, il secondo invece è una specie di ragù.

Ingredienti:

Muscolo di vitellone
polpa di maiale
pollo
faraona
anatra
coniglio
agnello
(il tutto tagliato in piccole porzioni)
cipolla

carota
sedano
prezzemolo
basilico
vino rosso
pomodori pelati g. 500
brodo
olio d'oliva
sale e pepe

Rosolare le carni in una grande padella. Coprire con il trito di verdura e odori, rosolare bene, bagnare col vino e fare evaporare. Aggiungere i pomodori, salare e pepare,

coprire e lasciar cuocere per almeno 2 ore a fuoco basso. Bagnare col brodo se il sughero dovesse restringersi troppo. Servire con fette di pane abbrustolito.

Torta di noci

Ingredienti:

250 g. di farina
120 g. di zucchero
100 g. di burro (metà nella pasta e metà nella crema)
2 dl di latte

la scorza di un limone
250 g. di gherigli di noce (di cui 200 g. tritati)
un pizzico di sale
acqua

Disporre la farina a fontana, aggiungere 50 g. di burro sciolto, la scorza di limone grattugiata finemente, 20 g. di zucchero e lavorare. Far riposare la pasta mezz'ora, tirare a sfoglia e metterla in una tortiera che avete prima imburato e infarinato.

A parte, amalgamare 100 g. di zucchero, 2 uova intere, le noci tritate, i restanti 50 g. di burro, il latte e versare il ripieno sulla pasta. Diporre poi sopra i gherigli interi. Infornare in forno caldo a 200° per 35'.