

Il pane in cucina



Il pane ha saputo negli anni adattarsi ai cambiamenti di stile di vita del nostro Paese, trovando sempre un posto privilegiato nella dieta mediterranea.

Gli spunti di utilizzo e di abbinamento del pane possono essere veramente tanti, abbiamo scelto di proporvi qualche ricetta selezionata dal libro di Pellegrino Artusi "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene".



A 100 anni dalla morte di Pellegrino Artusi, autore del risorgimento gastronomico italiano, uomo di cultura, critico letterario, scrittore e gastronomo che diede un contributo alla costruzione dello Stato unitario, vogliamo rendere onore al suo intuito e al suo approccio alla cucina che oggi più che mai risulta attuale. Quella di Artusi è infatti una cucina che parla di legame con il territorio e di tradizioni locali ma anche che sa utilizzare al meglio le materie prime e non consente sprechi.

Alcuni degli ingredienti proposti nel libro, tipici dell'epoca, come ad esempio il midollo di bue, oggi non sono più attuali nella nostra cucina e lasciamo a voi l'interpretazione della ricetta in chiave moderna.

11. PANATA

Questa minestra, con cui si solennizza in Romagna la Pasqua d'uovo, è colà chiamata tridura, parola della quale si è perduto in Toscana il significato, ma che era in uso al principio del secolo XIV, come apparisce da un'antica pergamena in cui si accenna a una funzione di riconoscimento di patronato, che consisteva nell'inviare ogni anno alla casa de' frati di Settimo posta in Cafaggiolo (Firenze) un catino nuovo di legno pieno di tridura e sopra al medesimo alcune verghe di legno per sostenere dieci libbre di carne di porco guarnita d'alloro. Tutto s'invecchia e si trasforma nel mondo, anche le lingue e le parole; non però gli elementi di cui le cose si compongono, i quali, per questa minestra sono:

Pane del giorno avanti, grattato, non pestato, gr. 130. Uova, n. 4. Cacio parmigiano, grammi 50. Odore di noce moscata. Sale, un pizzico. Prendete una casseruola larga e formate in essa un composto non tanto sodo con gl'ingredienti suddetti, aggiungendo del pangrattato se occorre. Stemperatelo con brodo caldo, ma non bollente, e lasciatene addietro alquanto per aggiungerlo dopo.

Cuocetelo con brace all'ingiro, poco o punto fuoco sotto e con un mestolo, mentre entra in bollore, cercate di radunarlo nel mezzo scostandolo dalle pareti del vaso senza scomporlo. Quando lo vedrete assodato, versatelo nella zuppiera e servitelo.

Questa dose può bastare per sei persone.

Se la panata è venuta bene la vedrete tutta in grappoli col suo brodo chiaro all'intorno. Piacendovi mista con erbe o con piselli cuocerete queste cose a parte, e le mescolerete nel composto prima di scioglierlo col brodo.

18. MINISTRA DEL PARADISO

È una minestra sostanziosa e delicata; ma il Paradiso, fosse pur quello di Maometto, non ci ha nulla che fare.

Montate sode quattro chiare d'uovo, incorporateci dentro i rossi, poi versateci quattro cucchiainate non tanto colme di pangrattato fine di pane duro, altrettanto di parmigiano grattato e l'odore della noce moscata.

Mescolate adagio onde il composto resti soffice e gettatelo nel brodo bollente a cucchiaini. Fatelo bollire per sette od otto minuti e servitelo.

Questa dose potrà bastare per sei persone.

20. MINESTRA DI PASSATELLI

Eccovi due ricette che, ad eccezione della quantità, poco differiscono l'una dall'altra.

Prima:

Pangrattato, grammi 100. Midollo di bue, grammi 20. Parmigiano grattato, grammi 40. Uova, n. 2. Odore di noce moscata o di scorza di limone, oppure dell'una e dell'altra insieme.

Questa dose può bastare per quattro persone.

Seconda:

Pangrattato, grammi 170. Midollo di bue, grammi 30. Parmigiano grattato, grammi 70. Uova n. 3 e un rosso. Odore come sopra.

Può bastare per sette od otto persone.

Il midollo serve per renderli più teneri, e non è necessario scioglierlo al fuoco; basta stacciarlo e disfarlo colla lama di un coltello. Impastate ogni cosa insieme per formare un pane piuttosto sodo; ma lasciate addietro alquanto pangrattato per aggiungerlo dopo, se occorre.

Si chiamano passatelli perché prendono la forma loro speciale passando a forza dai buchi di un ferro fatto appositamente, poché essendo le famiglie in Romagna che non l'abbiano, per la ragione che questa minestra vi è tenuta in buon conto come, in generale, a cagione del clima, sono colà apprezzate tutte le minestre intrise colle uova delle quali si fa uso quasi quotidiano. Si possono passare anche dalla siringa.

110. CROSTINI DI FEGATO DI POLLO

Sapete già che ai fegatini va levata la vescichetta del fiele senza romperla, operazione questa che eseguirete meglio operando dentro a una catinella d'acqua. Mettete i fegatini al fuoco insieme con un battutino composto di uno scalogno, e in mancanza di questo di uno spicchio di cipollina bianca, un pezzetto di grasso di prosciutto, alcune foglie di prezzemolo, sedano e carota, un poco d'olio e di burro, sale e pepe; ma ogni cosa in poca quantità per non rendere il composto piccante o nauseante. A mezza cottura levate i fegatini asciutti e, con due o tre pezzi di funghi secchi rammolliti, tritateli fini colla lunetta. Rimetteteli al fuoco nell'intinto rimasto della mezza cottura e con un poco di brodo finite di cuocerli, ma prima di servirvene legateli con un pizzico di pangrattato fine e uniteci un po' d'agro di limone.

Vi avverto che questi crostini devono esser teneri e però fate il composto alquanto liquido, oppure intingete prima, appena appena, le fettine di pane nel brodo.