

## La cucina italiana si racconta Un ponte tra le nazioni e le generazioni

17 DICEMBRE 2021

# IL MENU DI NATALE

## nella tradizione romagnola

*La cucina è una briconcella;  
spesso e volentieri fa disperare,  
ma dà anche piacere,  
perché quelle volte che riuscite  
o che avete superata una difficoltà,  
provate compiacimento  
e cantate vittoria.*

*Pellegrino Artusi*

### ANTIPASTO

CROSTINI DI FEGATINI DI POLLO CON LA SALVIA N.111  
BACCALA' MONTEBIANCO N.118  
BOMBE COMPOSTE N.184

*In abbinamento:*

Vino Spumante di qualità da uve Famoso

### PRIMO

CAPPELLETTI ALL'USO DI ROMAGNA N.7

*In abbinamento:*

Romagna Docg Albana secca

### SECONDO

PAGNOTTELLE RIPIENE N.239

*In abbinamento:*

Romagna Doc Sangiovese

### DESSERT

PESCHE RIPIENE N.697

*In abbinamento:*

Romagna Docg Albana Passito

17 DICEMBRE 2021

# RICETTARIO

## ANTIPASTO

### 111. CROSTINI DI FEGATINI DI POLLO CON LA SALVIA

Fate un battutino con pochissima cipolla e prosciutto grasso e magro. Mettetelo al fuoco con un pezzetto di burro e quando sarà ben rosolato gettateci i fegatini tritati fini insieme con delle foglie di salvia (quattro o cinque per tre fegatini potranno bastare). Conditeli con sale e pepe e, tirato che abbiano l'umido, aggiungete un altro poco di burro e legateli con un cucchiaino di farina; poi bagnateli col brodo per cuocerli, ma prima di ritirarli dal fuoco versateci tre o quattro cucchiaini di parmigiano grattato e assaggiateli se stanno bene di condimento.

I crostini formateli di midolla di pane raffermo, grossi poco meno di un centimetro e spalmateli generosamente da una sola parte col composto quando non sarà più a bollire. Dopo diverse ore, allorché sarete per servirli, o soli o per contorno all'arrosto, frullate un uovo misto a un gocciolo d'acqua e, prendendo i crostini a uno a uno, fate loro toccar la farina dalla sola parte del composto, poi immergeteli nell'uovo e buttateli in padella dalla parte del composto medesimo.

#### Ingredienti per 4 persone

300gr. di fegatini di pollo  
100gr. di burro  
1 cucchiaino di farina  
200ml di brodo  
50 gr. di parmigiano grattugiato  
4 foglie di salvia  
Sale e pepe

### 118. BACCALÀ MONTEBIANCO

Com'è bizzarra la nomenclatura della cucina! Perché montebianco e non montegiallo, come apparisce dal suo colore quando questo piatto è formato? E i Francesi come hanno potuto, facendosi belli di un traslato de' più arditi, stiracchiare il vocabolo corrispondente in Brandade de morue? Brandade, dicono essi, deriva da brandir, muovere, scuotere, vibrare una spada, un'alabarda, una lancia ed armi simili, e infatti qui si brandisce; ma che cosa? Un povero mestolo di legno. Non si può negare che i Francesi non sieno ingegnosi in tutto!

Comunque sia, è un piatto che merita tutta la vostra attenzione, perché il baccalà così trattato perde la sua natura triviale e diventa gentile in modo da poter figurare, come principio o tramesso, in una tavola signorile.

#### Ingredienti per 8 persone

Baccalà polputo, ammollito, grammi 500.  
Olio sopraffino, grammi 200.  
Panna o latte eccellente, deciltri 1.

La detta quantità nettata dalla spina, dalle lisce, dalla pelle e dai nerbetti, che si presentano come fili, rimarrà al pulito grammi 340 circa.

Dopo averlo così curato, pestatelo nel mortaio e poi ponetelo in una cazzaruola, insieme con la panna, sopra a un fuoco non troppo ardente, rimestando continuamente. Quando avrà assorbito la panna, o latte che sia, cominciate a versar l'olio a centellini per volta, come fareste per la maionese, sempre lavorandolo molto con l'arma brandita, cioè col mestolo, onde si affini e non impazzisca. Levatelo quando vi parrà cotto al punto e servitelo freddo con un contorno di tartufi crudi tagliati a fette sottilissime, oppure con crostini di pane fritto, o crostini di caviale. Se è venuto bene non deve ributtar l'olio quando è nel piatto.

## 184. BOMBE COMPOSTE

Queste bombe devono essere scoppiate la prima volta a Bologna. La carica che contengono di cacio e mortadella me lo fanno supporre. Comunque sia, aggraditele perché fanno onore all'inventore.

### Ingredienti per 4 persone

Acqua, grammi 180.

Farina, grammi 120.

Formaggio gruiera, grammi 30.

Burro, quanto una noce.

Mortadella di Bologna, grammi 30.

Uova, n. 3.

Un pizzico di sale.

*Mettete l'acqua al fuoco col burro e col sale e quando comincia a bollire gettate in essa il formaggio a pezzettini e subito la farina tutta in un tratto rimestando forte. Tenete la pasta al fuoco 10 minuti circa rimuovendola sempre, poi lasciatela diacciare. Lavoratela moltissimo ed a riprese col mestolo gettandovi un uovo per volta, prima il rosso poi la chiara montata, e quando sarete per friggerla aggiungete la mortadella a dadi larghi un centimetro e grossetini. Qualora l'impasto riuscisse un po' troppo sodo per la qualità della farina, o perché le uova erano piccole, aggiungetene un altro e ne otterrete tante che basteranno per sei persone. Se queste bombe sono venute bene, le vedrete gonfiare e rimaner vuote dentro, ma ci vuol forza in chi le lavora.*

*Servitele calde per contorno a un fritto di carne o di fegato, oppure miste a qualunque altro fritto.*

# Primo (Minestre in brodo)

## 7. CAPPELLETTI ALL'USO DI ROMAGNA

Sono così chiamati per la loro forma a cappello. Ecco il modo più semplice di farli onde riescano meno gravi allo stomaco.

### Ingredienti per 2 persone

Ricotta, oppure metà ricotta e metà cacio raviggiolo, grammi 180.

Mezzo petto di cappone cotto nel burro, condito con sale e pepe, e tritato fine fine colla lunetta.

Parmigiano grattato, grammi 30.

Uova, uno intero e un rosso.

Odore di noce moscata, poche spezie, scorza di limone a chi piace.

Un pizzico di sale.

*Assaggiate il composto per poterlo al caso correggere, perché gli ingredienti non corrispondono sempre a un modo. Mancando il petto di cappone, supplite con grammi 100 di magro di maiale nella lombata, cotto e condizionato nella stessa maniera. Se la ricotta o il raviggiolo fossero troppo morbidi, lasciate addietro la chiara d'uovo oppure aggiungete un altro rosso se il composto riescisse troppo sodo. Per chiuderlo fate una sfoglia piuttosto tenera di farina spenta con sole uova servendovi anche di qualche chiara rimasta, e tagliatela con un disco rotondo della grandezza come quello segnato. Ponete il composto in mezzo ai dischi e piegateli in due formando così una mezza luna; poi prendete le due estremità della medesima, riunitele insieme ed avrete il cappelletto compiuto. Se la sfoglia vi si risicca fra mano, bagnate, con un dito intinto nell'acqua, gli orli dei dischi. Questa minestra per rendersi più grata al gusto richiede il brodo di cappone; di quel rimminchionito animale che per sua bontà si offre nella solennità di Natale in olocausto agli uomini. Cuocete dunque i cappelletti nel suo brodo come si usa in Romagna, ove trovereste nel citato giorno degli eroi che si vantano di averne mangiati cento; ma c'è il caso però di crepare, come avvenne ad un mio conoscente. A un mangiatore discreto bastano due dozzine. A proposito di questa minestra vi narrerò un fatterello, se vogliamo di poca importanza, ma che può dare argomento a riflettere. Avete dunque a sapere che di lambiccarsi il cervello su' libri i signori di Romagna non ne vogliono saper buccicata, forse perché fino dall'infanzia i figli si avvezzano a vedere i genitori a tutt'altro intenti che a sfogliar libri e fors'anche perché, essendo paese ove si può far vita gaudente con poco, non si crede necessaria tanta istruzione; quindi il novanta per cento, a dir poco, dei giovanetti, quando hanno fatto le ginnasiali, si buttano sull'imbracca, e avete un bel tirare per la cavezza ché non si muovono. Fino a questo punto arrivarono col figlio Carlino, marito e moglie, in un villaggio della bassa Romagna; ma il padre che la pretendeva a progressista, benché potesse lasciare il figliuolo a sufficienza provvisto avrebbe pur desiderato di farne un avvocato e, chi sa, fors'anche un deputato, perché da quello a questo è breve il passo. Dopo molti discorsi, consigli e contrasti in famiglia fu deciso il gran distacco per mandar Carlino a proseguire gli studi in una grande città, e siccome Ferrara era la più vicina per questo fu preferita. Il padre ve lo condusse, ma col cuore gonfio di duolo avendolo dovuto strappare dal seno della tenera mamma che lo bagnava di pianto. Non era anco scorsa intera la settimana quando i genitori si erano messi a tavola sopra una minestra di cappelletti, e dopo un lungo silenzio e qualche sospiro la buona madre proruppe:*

*- Oh se ci fosse stato il nostro Carlino cui i cappelletti piacevano tanto! - Erano appena proferite queste parole che si sente picchiare all'uscio di strada, e dopo un momento, ecco Carlino slanciarsi tutto festevole in mezzo alla sala.*

*- Oh! cavallo di ritorno, esclama il babbo, cos'è stato? - È stato, risponde*

*Carlino, che il marcire sui libri non è affare per me e che mi farò tagliare a pezzi piuttosto che ritornare in quella galera. - La buona mamma gongolante di gioia corse ad abbracciare il figliuolo e rivolta al marito: - Lascialo fare, disse, meglio un asino vivo che un dottore morto; avrà abbastanza di che occuparsi co' suoi interessi. - Infatti, d'allora in poi gli interessi di Carlino furono un fucile e un cane da caccia, un focoso cavallo attaccato a un bel baroccino e continui assalti alle giovani contadine.*



## Secondo

### 239. PAGNOTTELLE RIPIENE

Nelle grandi città un bravo cuoco è, a male agguagliare, come un generale d'armata in un vasto campo ben trincerato con numerose ed agguerrite legioni ove può far valere tutte le sue prodezze. Le grandi città oltre all'esser sempre ben provvedute d'ogni grazia di Dio, hanno chi pensa a fornirvi anche le più piccole cose, le quali, benché di poca importanza, contribuiscono alla varietà, all'eleganza e alla precisione de' vostri lavori. Così, come vi si trovano bastoncini di pane che, tagliati a fette, s'infilano nello spiedo cogli uccelli, vi si fabbricano pagnottelle della grandezza di una mela comune per farle ripiene.

#### Ingredienti per 4 persone

4 pagnottine di pane raffermo  
500ml di latte  
2 uova  
1 lt di olio per frittura  
200 gr di fegatini di pollo  
200gr. di petto di pollo  
100gr. di animelle  
1cucchiato di farina  
300ml di brodo per la cottura della carne  
1 tartufo a discrezione

*Raspatene leggermente la corteccia colla grattugia e fate in mezzo ad ognuna un tassello rotondo della dimensione di una moneta da 10 centesimi. Vuotatele del midollo lasciando le pareti all'intorno alquanto grossette. Bagnatele dentro e fuori con latte bollente e quando saranno discretamente inzuppate chiudetele col loro tassello, inzuppato anch'esso, immergetele nell'uovo per dorarle e friggetele nel lardo o nell'olio, ma buttatele in padella dalla parte del coperchio perché vi resti aderente. Distaccate dopo, colla punta di un temperino, il tassello, riempiatele di un battuto di carne delicato e ben caldo, richiudetele e mandatele in tavola. Se le fate accuratamente possono benissimo figurare in qualunque pranzo.*

*Il battuto di carne, a pezzetti grossi quanto i ceci, sarà bene farlo con fegatini, petti di pollo, animelle e cose simili tirate col sugo di carne e legate con una presa di farina; ma ciò che sarebbe indispensabile, per rendere il composto più grato, sono i tartufi.*

# Dessert

## 697. PESCHE RIPIENE

### Ingredienti per 6 persone

Pesche spicche grosse, poco mature, n. 6.  
Savoardi piccoli, n. 4.  
Zucchero in polvere, grammi 80.  
Mandorle dolci con tre mandorle di pesca, grammi 50.  
Cedro o arancio candito, grammi 10.  
Mezzo bicchiere scarso di vino bianco buono.

*Dividete le pesche in due parti, levate i noccioli ingrandendo alquanto i buchi ove stavano colla punta di un coltello; la polpa che levate unitela alle mandorle, già sbucciate, le quali pesterete finissime in un mortaio con grammi 50 del detto zucchero. A questo composto unite i savoiardi fatti in bricioli, e per ultimo il candito tagliato a piccolissimi dadi. Eccovi il ripieno col quale riempirete e colmerete i buchi delle dodici mezze pesche che poi collegherete pari pari e col ripieno all'insù in una teglia di rame. Versate nella medesima il vino e i rimanenti grammi 30 di zucchero e cuocetele fra due fuochi per servirle calde o diacce a piacere e col loro sugo all'intorno. Se vengono bene devono far bella mostra di sé sul vassoio, e per una crosticina screpolata formatasi alla superficie del ripieno, prenderanno aspetto di pasticcini.*