

ISOLE BRITANNICHE

Budino al sugo di carne (Yorkshire Pudding) - (Inghilterra)

dosi per 10 porzioni

900 g di farina

1 l di latte

9 uova

sugo di carne

sale

Preparazione:

impastare la farina e le uova.

Aggiungere il sale e il latte poco alla volta, lavorando in modo da ottenere un impasto liscio ma non compatto.

Lasciare riposare per un'ora.

Versare in uno stampo da forno del sugo di carne molto denso, roteando il recipiente in modo che il sugo ne rivesta sia il fondo che le pareti.

Sistemarvi l'impasto e metterlo nel forno già caldo a 220 °C per 15 minuti circa.

Note: il pudding si serve a fette, come accompagnamento al roast-beef; è possibile cuocerlo anche in piccoli stampi individuali.

Crostini al formaggio (Welsh rarebit) - (Inghilterra)

dosi per 10 porzioni

formaggio morbido tipo Chester

10 fette di pancarrè

birra scura

senape

pepe

Preparazione:

fondere del formaggio morbido tipo Chester in un tegame con birra scura, con un po' di senape e pepe.

Spalmare la crema su fette di pancarrè da passare in forno a grigliare.

Consumare caldissime.

Note: questo sostanzioso crostino accompagna sempre ed esclusivamente la birra, perciò non fa mai parte del menù di un ristorante. Nel continente si gusta come sfizio, mentre in Inghilterra appartiene alla categoria strettamente locale degli stuzzichini del dopopranzo che aiutano a continuare a bere birra.

Salsa Cumberland (Cumberland sauce) - (Inghilterra)

dosi per 10 porzioni

2 dl di Porto

60 g di gelatina di ribes

5 arance

2 limoni

2 scalogni tritati

1 cucchiaino di senape in polvere

zenzero

Preparazione:

mettere a cuocere in una pentola un bicchiere di Porto.

Aggiungere le bucce grattugiate ed il succo di limone e di arancia, gli scalogni tritati, la gelatina di ribes, la senape, il pepe di Cajenna e lo zenzero.

Note: salsa agrodolce, diretta erede delle salse medievali per questo matrimonio di sapori contrastanti, cui si aggiunge il gusto tipicamente nordico della frutta in accompagnamento alla carne.

Spezzatino di montone (Irish stew) - (Irlanda)

dosi per 10 porzioni

2,5 kg di patate

1,5 kg di carne di montone

500 g di cipolle

3 cucchiariate di senape piccante

prezzemolo

sale

pepe

Preparazione:

tagliare a grossi pezzi la carne di montone e metterla in acqua bollente già salata, cuocendola per una decina di minuti.

Unire le cipolle e metà delle patate tagliate a dadini piccolissimi.

Continuare la cottura per un'ora e mezza, finché la verdura non si sarà trasformata in purea.

Aggiungere il resto delle patate, tagliate a pezzi più grossi, e portarle a cottura senza che si disfino.

Concludere con prezzemolo tritato, senape, un pizzico di pepe, mescolare e servire.

Zuppa di coda di manzo (Oxtail soup) - (Inghilterra)

dosi per 10 porzioni

1,8 kg di coda di manzo

900 g di polpa di manzo

800 g di garretto e ossa di manzo

400 g di verdure miste (di cui almeno 3 porri, 2 carote, 1 rapa)

1 bicchiere e mezzo di Sherry

burro

farina

sale

pepe

Preparazione:

mettere in 5 litri d'acqua le ossa e il garretto di manzo, qualche pezzetto delle verdure e far bollire, schiumando, per almeno 6 ore.

In un'altra padella mettere la coda, una costa di sedano, una carota e un porro affettati e 2 bicchieri d'acqua, preparando un brodo molto denso da allungare con metà del brodo delle ossa; lasciar cuocere per altre 3 ore, salando quanto basta.

Tritare la polpa di manzo con un paio di porri, rosolarla nel burro, salare, pepare, unirla al brodo di ossi rimasto e cuocere ancora per un'ora. Passare al setaccio e aggiungere i pezzi di coda.

Tritare fini le verdure rimaste, rosolarle nel burro, versarle nel passato e concludere con lo Sherry; se necessario, addensare la zuppa con poca farina precedentemente sciolta in acqua fredda.

Zuppa di gallina, porri e orzo (Cock-a-leekie) - (Inghilterra)

dosi per 10 porzioni

**1 gallina grassa
del peso di 2,5 kg
600 g di orzo
30 porri
prezzemolo
sale**

Preparazione:

immergere la gallina in 7 litri circa di acqua e portare ad ebollizione.

Aggiungere i porri tagliati a pezzetti (utilizzando quasi tutta la parte verde), l'orzo e salare.

Coprire parzialmente e lasciar bollire lentamente per 3 ore circa, fino a quando la carne non si staccherà dalle ossa.

Togliere la gallina dal brodo, privarla della pelle, spolparla e tagliarne la carne a striscioline.

Mettere la carne nuovamente nel brodo bollente, ben sgrassato.

Completare con prezzemolo tritato e servire.

Zuppa di pesci, molluschi e alghe (Aran scallop soup) - (Irlanda)

dosi per 10 porzioni

1 kg di merluzzo fresco

400 g di patate

200 g di alghe di mare fresche

120 g di lardo affumicato

10 cappellette

strutto

cipolla

aromi misti in polvere (prezzemolo, timo, alloro)

sale

pepe

Preparazione:

soffriggere il lardo a striscioline in un cucchiaio di strutto.

Unire una grossa cipolla a dadini e farla appassire.

Aggiungere le patate a pezzi grossi, le alghe tagliate finissime, il sale, il pepe, una presa di aromi in polvere e 3 litri circa di acqua.

Coprire e lasciar bollire lentamente la zuppa per 40 minuti.

Unire il merluzzo spinato, tagliato a cubetti e, dopo 5 minuti, le cappellette sgusciate.

Spegnere dopo 2 minuti e servire ben caldo.