

ABRUZZO

'Ndocca 'Ndocca

Dosi per 10 persone

2,5 kg circa di carni di maiale: piedini, cotiche, orecchie, costata, muso

3 spicchi di aglio

3 foglie di alloro

1 peperoncino rosso piccante

1 rametto di rosmarino

aceto

pepe in grani

sale

Preparazione:

mettere a bagno per una notte la carne di maiale in abbondante acqua fredda, acidulata con un po' di aceto.

Tagliarla a pezzi e sistemarla in un recipiente di terracotta, coprendola d'acqua e aggiungendovi l'alloro, l'aglio, il peperoncino, il rametto di rosmarino, il pepe e un poco di sale.

Far bollire la carne per almeno 4 ore; servirla ben calda.

Note: il nome questo piatto è un'espressione tipica del dialetto abruzzese, che può essere tradotta "a grossi pezzi".

Maccheroni alla chitarra

Dosi per 10 persone

1 kg di passato di pomodoro
800 g di farina di grano duro
600 g di polpa di castrato
150 g di olio di oliva
120 g di parmigiano grattugiato
120 g di cipolla
70 g di sedano
8 uova
3 spicchi di aglio
sale e pepe

Preparazione:

unire la farina, le uova e un pizzico di sale, lavorando gli ingredienti per almeno 20 minuti.

Lasciar riposare l'impasto avvolto in un panno umido a temperatura ambiente per 30 minuti.

Stendere la pasta in una sfoglia di spessore pari alla distanza che intercorre tra i fili di acciaio della "chitarra" (vedi nota), affinché la pasta risulti di sezione quadrata.

Tagliare la pasta a rettangoli, appoggiare la sfoglia sulla chitarra e passarvi sopra il mattarello (in questo modo la pasta sarà tagliata e cadrà sulla spianatoia infarinata).

Lessarla in abbondante acqua bollente e salata.

Tritare cipolla e sedano.

Soffriggere in una casseruola il trito con l'olio, poi unire l'aglio.

Aggiungere la polpa di castrato macinata e farla appassire, salare e pepare, bagnando con 3,5 dl di acqua.

Unire la passata di pomodoro e cuocere a fuoco moderato per 1 ora e 30 minuti.

Condire i maccheroni alla chitarra con abbondante ragù, intingolo di castrato o altra salsa.

Note: la "pasta alla chitarra" piatto tipicamente abruzzese, è sicuramente una delle più squisite paste fatte in casa. La bontà della pasta dipende dalla sua compattezza e dalla lunga lavorazione sulla spianatoia, che la rende resistentissima alla cottura. La chitarra è un tipico strumento abruzzese, utilizzato per fare questa preparazione. Si tratta di un telaio di legno rettangolare, dove sono tesi diversi fili metallici sopra a quali vengono appoggiate le strisce di pasta fresca. Passando sul telaio il mattarello si taglia la pasta, ottenendo i tipici spaghetti quadrati.

Pizza di ricotta

Dosi per 10 persone

Per la pasta frolla:

250 g di farina bianca

150 g di burro

100 g di zucchero semolato

2 tuorli

farina e burro per la tortiera

la scorza di mezzo limone grattugiata

vanillina

Per il ripieno:

300 g di ricotta locale freschissima o ricotta romana

300 g di crema pasticcera

50 g di cioccolato fondente extra

50 g di frutta candita

25 g di zucchero al velo

cannella in polvere

un bicchierino di maraschino

Preparazione:

con gli ingredienti per la pasta frolla preparare l'impasto.

Ridurre il cioccolato in scaglie e tagliare a dadini la frutta candita.

In una terrina lavorare energicamente la ricotta e lo zucchero a velo con una frusta, incorporandovi poco per volta la crema pasticcera, un pizzico di cannella e la scorza grattugiata del limone.

Unire alla crema il cioccolato e la frutta candita e profumare con il maraschino.

Imburrare e infarinare una tortiera del diametro di 26 cm.

Stendere i tre quarti della pasta frolla e rivestire lo stampo.

Versare nella tortiera il ripieno preparato, livellandolo in superficie.

Con la pasta residua formare alcune strisce (come per le crostate) e coprire la preparazione chiudendone bene il bordo.

Infornare a 190 °C e cuocere per 40 minuti circa.

Stoccafisso all'abruzzese

Dosi per 10 persone

1,8 kg di stoccafisso già ammollato
1 kg di patate
120 g di olio extravergine di oliva
120 g di cipolla
50 g di funghi secchi
5 chiodi di garofano
3 spicchi di aglio privati dell'anima
3 cucchiaini di concentrato di pomodoro
2 foglie di alloro
1 mazzetto di prezzemolo
1 pezzetto di peperoncino rosso
1 bicchiere di brodo
cannella
sale e pepe

Preparazione:

ammorbidire i funghi in acqua tiepida.

Mondare, lavare e tagliare a pezzi lo stoccafisso.

Soffriggere nell'olio la cipolla tagliata a fette, che una volta appassita dovrà formare un letto sul fondo della pentola e accogliere lo stoccafisso facendolo cuocere per 10 minuti circa.

Preparare un battuto fine con l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino; cospargere il pesce con il trito, poi aggiungere le foglie di alloro, un pizzico di cannella, i chiodi di garofano, il concentrato di pomodoro diluito nel brodo bollente e unire i funghi ben mondati.

Coprire e cuocere lo stoccafisso a fiamma bassa per circa 3 ore e mezza.

Aggiungere le patate pelate e tagliate a spicchi, il sale, il pepe e proseguire la cottura sempre a fuoco lento, fino a quando lo stoccafisso sarà tenero.

Zuppa di lenticchie all'abruzzese

Dosi per 10 persone

200 g di lenticchie
60 g di lardo
10 castagne arrostate
olio extravergine di oliva
poche foglie di basilico
maggiorana
salsa di pomodoro
un bicchiere di brodo
4 fette tagliate sottili di pane casereccio
1 foglia di alloro
sale, pepe

Preparazione:

lasciare le lenticchie a bagno in abbondante acqua fredda per una notte.
Scartare quelle che sono venute a galla e lessarle in acqua aromatizzata con una foglia di alloro.

Tagliare a pezzettini le castagne e il lardo, metterli in una casseruola e unire tre cucchiaini di olio, il basilico e la maggiorana.

Soffriggere il tutto e quando il lardo si sarà ben colorito bagnare la preparazione con poca salsa di pomodoro diluita in un bicchiere di brodo ben caldo.

Friggere le fette di pane in olio di oliva.

Quando le lenticchie saranno cotte, unirle al soffritto con parte della loro acqua di cottura (dovrà essere poco meno di un litro), salare, pepare, mescolare e lasciarle cuocere ancora dieci minuti.

Mettere in ogni piatto una fetta di pane, versarvi sopra la zuppa e servire.