

FRIULI-VENEZIA-GIULIA

Baccalà alla triestina

Dosi per 10 persone

1,3 kg di patate

1 kg di stoccafisso

8 acciughe sotto sale

prezzemolo tritato

olio di oliva

sale

Preparazione:

ammollare lo stoccafisso in acqua fredda, lasciandolo rinvenire per sette giorni e rinnovando l'acqua per tre/quattro volte al giorno.

Trascorsa una settimana, pulirlo, levare le lisce e tagliarlo in piccoli pezzi.

Tagliare le patate in rondelle alte 3 mm circa.

Versare un po' di olio in una pirofila, sistemarvi uno strato di patate, salare, irrorare leggermente di olio, disporre sopra alle patate uno strato di stoccafisso e cospargere con prezzemolo e pezzetti di acciuga lavata e diliscata.

Bagnare con poco olio e continuare con i diversi strati fino all'esaurimento degli ingredienti (l'ultimo strato dovrà essere di patate); aggiungere un filo d'olio e un bicchiere di acqua e mettere il recipiente nel forno già caldo (170 °C).

Cuocere lo stoccafisso per un'ora circa, fino a quando le patate saranno ben cotte e in superficie avranno preso un bel colore dorato.

Servire la preparazione con la polenta.

Cialzons (agnolotti carnici)

Dosi per 10 persone

Per la pasta:

700 g circa di farina

6 uova

sale

zucchero (facoltativo)

Per il ripieno:

1 kg di spinaci

500 g di pane nero di segale

100 g di cioccolato

100 g di cedro candito

100 g di uvetta sultanina

Per condire:

350 g di burro

1 uovo

ricotta affumicata grattugiata o formaggio carnico stravecchio

prezzemolo

zucchero (facoltativo)

cannella in polvere

Preparazione:

ammollare l'uvetta in acqua tiepida.

Mondare, lavare e lessare gli spinaci in poca acqua.

Strizzare gli spinaci, tritarli e metterli in una bacinella.

Aggiungere il pane di segale ammollato e strizzato, il cioccolato grattugiato, l'uvetta sultanina scolata dall'acqua, il cedro tritato e un pizzico di cannella.

In una tazza lavorare l'uovo con una cucchiata di zucchero, unirlo al composto e amalgamare gli ingredienti.

Preparare la pasta, stendere una sfoglia sottile e ricavare dei dischi da riempire con una piccola porzione del ripieno preparato.

Richiudere il disco a metà, lasciando un piccolo bordo che poi si rivolterà sulla pasta, pizzicandolo per chiudere bene il ripieno (è la tipica piegatura dei cialzons).

Lessare i cialzons in abbondante acqua bollente salata, quindi scolarli dopo qualche istante dal loro affioramento.

Condire con burro fuso, formaggio grattugiato e cannella; volendo, cospargere anche con poco zucchero semolato.

Fasui col muset (fagioli con il cotechino)

Dosi per 10 persone

2 cotechini per un peso totale di 1,7 kg circa

350 g di fagioli secchi

180 g di cipolle

100 g di burro

olio di oliva

sale

pepe

Preparazione:

mettere i fagioli in abbondante acqua fredda per una notte.

Lavare il cotechino, pungerlo in alcuni punti con un ago, sistemarlo in una casseruola, coprirlo con acqua fredda e cuocere a fiamma moderata per 50 minuti circa.

Scolare i fagioli e disporli in una casseruola, coprirli di acqua fredda e cuocerli a fuoco lento.

Tritare la cipolla e soffriggerla in olio e burro, facendola appassire.

Quando i fagioli saranno a metà cottura, unire il soffritto, salare, pepare, mescolare bene e coprire il recipiente.

Trascorsa la prima parte della cottura del cotechino, scolare parte dell'acqua e rimpiazzarla con altrettanta acqua bollente, continuando la cottura.

A cottura avvenuta, sgrassare il brodo del cotechino e poco alla volta unirlo ai fagioli, senza mai mescolare.

Quando i fagioli saranno ben cotti, unire il cotechino pelato e tagliato a fette alte circa un centimetro.

Lasciare insaporire per cinque minuti e poi servire la preparazione in piatti ben caldi.

Note: in alcune zone, i fagioli vengono cotti insieme al cotechino, e il soffritto è aromatizzato con lardo, prezzemolo, salvia e aglio.

Formaggio fritto

Dosi per 10 persone

600 g di formaggio magro
200 g di burro
4 uova
poca farina gialla macinata

Preparazione:

tagliare il formaggio a fette o a pezzetti e passarlo nella farina gialla.
Scaldare la metà del burro in un padella; quando sarà ben caldo, sistemarvi poco alla volta il formaggio, lasciandolo dorare.
Servire il formaggio ben caldo.

Gubana (specialità di Cividale)

Dosi per 10 persone

800 g di pasta sfoglia

oppure

700 g di pasta tipo brioche profumata al limone

farina

150 g di gherigli di noce

80 g di burro

80 g di uvetta sultanina

70 g di pinoli

70 g di mandorle

50 g di cedro candito

50 g di arancia candita

2 uova

1 arancia

1 limone

1 cucchiata di pane grattugiato

marsala o grappa

zucchero semolato

Preparazione:

ammorbidire l'uvetta nel liquore.

Scottare in acqua bollente le noci e le mandorle, quindi pelarle e tritarle.

Tritare finemente il cedro, l'arancia candita e riunire il tutto in una ciotola, aggiungendo i pinoli, la scorza grattugiata del limone e dell'arancia, l'uvetta ben strizzata dal vino, il pangrattato e il burro fuso.

Amalgamare gli ingredienti, unire un tuorlo e un albume montato a neve.

Stendere la pasta con il mattarello, coprirla con tutto il composto preparato e avvolgerla su se stessa, dando al rotolo la forma di una spirale; quindi sistemarla sulla placca, imburrata e infarinata, pennellandone la superficie con il tuorlo sbattuto.

Spolverizzare di zucchero e cuocere in forno caldo (190 °C) per un'ora circa.