

Carnevale

La zuppa di soffritto

La zuppa di soffritto è l'insieme delle interiora del maiale, lungamente bollite in salsa di pomodoro, caricata di peperoncino rosso.

- 2 kg. di interiora: polmone, trachea, fegato, milza, cuore di maiale il tutto tagliato in piccoli cubetti di circa 2 cm. di lato
- 100 g. di sugna (strutto)
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 200 g. di concentrato di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 25 g. di conserva di pomodoro
- 2 foglie di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- sale q.b.
- 3 peperoncini forti spezzettati o 2 cucchiari di salsa di peperone forte
- 12 fette di pane casereccio abbrustolite

Sciacquate accuratamente i cubetti di interiora fino a che non saranno completamente ripulite del sangue. Sgrondateli ed asciugateli con carta da cucina. Fate riscaldare in una casseruola l'olio e la sugna, quindi versate le interiora. Rosolate il tutto a fuoco vivace e quando cominceranno a colorirsi, aggiungete il vino rosso che lascerete evaporare, la conserva di pomodoro diluita, l'alloro, il rosmarino, il sale e il peperoncino o, in alternativa, la salsa di peperone forte. Abbassate la fiamma e in circa 1 ora portate a cottura la zuppa allungando di tanto in tanto con acqua calda. Versate la zuppa nelle scodelle con il pane abbrustolito e spezzettato; servite accompagnando con un generoso rosso asciutto.

In alternativa al pane, con la zuppa si possono condire 6 o 7 etti di spaghetti lessati al dente.

Le lasagne

Le lasagne sono un compendio, un sommario del carnevale. Il segreto è nella conserva: salsa di pomodori freschi molto ristretta. Un tempo si versava in larghi tegami e si esponeva al sole caldo dell'estate per intere settimane, in modo da farla rapprendere in una massa densa e compatta, color

rosso bruno. Poi disposta in barattoli di creta, adorna di odorose foglie di alloro. Ogni volta che si prepara il ragout si versa un cucchiaino di questa conserva nella comune salsa di pomodoro.

Ingredienti:

- 450 g di lasagna.

per il ragù:

- ½ kg di spezzatino di vitello
- 1/2 kg di cervellatine
- 2 cipolle medie
- 2 litri di passata di pomodoro
- un cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 200 gr. d'olio d'oliva
- 6 tracchiulelle (ovverosia le costine di maiale)
- 1/4 di litro di vino rosso preferibilmente di Gragnano
- Basilico
- sale q.b.

per le polpettine:

- 200 gr di carne macinata
- 80 gr di pane secco
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di parmigiano
- Sale
- Prezzemolo
- Olio di oliva per friggere

per il ripieno:

- 300 gr di ricotta di pecora
- le cervellatine (salsicette) cotte nel ragù
- 250 gr di fiordilatte
- 200 gr di parmigiano grattugiato

Per realizzare un'ottima lasagna è necessario innanzitutto preparare un delizioso ragù in questo modo: (E' consigliabile prepararlo il giorno prima).Rosolare a fuoco medio le cipolle e la carne insieme finchè la carne non avrà creato una deliziosa crosticina su. Aggiungere uno spruzzo di vino rosso. Quando la carne sarà diventata di un bel colore dorato, sciogliete il cucchiaino di conserva nel tegame e aggiungete la passata di pomodoro. Regolate di sale e mettete a cuocere a fuoco bassissimo, il ragù dovrà "pippiare", tipica parola che si usa a Napoli per indicare il suono del ragu' che dovrà bollire a malapena, coprirete con un coperchio sul tegame, senza chiuderlo del tutto. Il ragù dovrà cuocere per almeno tre ore.

Realizzate poi delle polpettine in questo modo: impastare la carne macinata con il prezzemolo con il pane bagnato e strizzato, il sale, l'uovo e il formaggio. Formare delle polpette piccole come una nocciola e friggerle. Una volta pronto il tutto potete realizzare la vostra lasagna.

Tagliate le cervellatine a pezzettini e unitele alle polpettine insieme a qualche cucchiaino di ragù. Dare loro un bollo unendo qualche cucchiaino d'olio fritto. Mettete la ricotta in una ciotola, schiacciatela con una forchetta aggiungendovi qualche cucchiaino di ragù. Deve uscirne una crema densa e omogenea. Tagliare il fiordilatte a pezzettini di scarso spessore.

In una pentola lasciate bollire l'acqua con un cucchiaino d'olio e lessatevi le lasagne toglietele al

dente e lasciatele asciugare su un panno umido, distanti l'una dall'altra. Prendete una teglia a forma rettangolare ponete sul fondo qualche cucchiaino di salsa e fate un primo strato di lasagne. Spalmatele con la ricotta (preferite la ricotta romana è molto più morbida) preparata in precedenza e cospargete con il fior di latte a fettine, le salsicce e le polpettine, il ragù e parmigiano.

Il sanguinaccio

E' questo un dolce che nel tempo ha subito varie trasformazioni cambiando anche il periodo del suo consumo. Mentre oggi lo si gusta nel periodo di Carnevale, nel '600 il Del Tufo segnandolo tra le meraviglie e le delizie napoletane lo fa dolce di Natale e di Capodanno, periodo in cui si ammazzano i maiali. Ce lo presenta, inoltre unito al riso elogiandolo fino a paragonarlo a “boccon reale..specie quando in duon vi viene offerto!”.

Ancora oggi in alcuni paesi della Calabria viene preparato questo tipo di sanguinaccio unito al riso, e se a quello del nostro del Tufo manca il cioccolato è certamente perchè in quel tempo non c'era ancora pervenuto.

Più elaborata è invece la ricetta che il Corrado ci preparava nel 700:

“ Si mescoli il sangue di porco sciolto con panna di latte, grasso e cervella di porco trite, cedro ed aranci canditi triti, cioccolata rapata (grattugiata) spezie e poco zucchero. Mescolato tutto, se ne empiono le budella del porco in maniera che non crepino, nel cuocerle, e si mettono in una marmitta con acqua fredda n cuocere, condendola di foglie d'allora, sale, e cannella in stecchi. Cotto si faranno in essa raffreddare; e quando si hanno da servire si faran riscaldare sopra la graticola cori carta sotto unta di butirro”.

Nell'800 l'immane Cavalcante ci proponeva un sanguinaccio più vicino al nostro gusto moderno, dandoci la ricetta, come spesso preferiva fare, in quel suo particolare vernacolo partenopeo.

“Piglia no rotolo de sango de puorco (con reverenza parlando) e de chillo tanno scannato, e pecchè chesto subitamente se squaglia, l'aje da manìa co le mmane pe nne levà la spogna; po nge miette na libbra de ceccolata cotta a decotto denzo, miezo ruotolo de zuccaro fino buono macenato, doje grana de cannella fina, no grano de garofano fino, meza libbra de mestacciuolo pestato miette ognna cosa dint'a na cazzarola, e co na cocchiara vuota sempe, comm'avisse da fa la crema; quanno s'è astregnuto, lo miette a capo comm'a na sopressata, t'arraccomanno de no lle ffa tanto chiene, ca pecchè se schiattano usarvamiento de chi nge sente, l'attacca nfaccia a na mozzarella, e chesta appesa dinto a na caudara d'acqua vollete, e farai cuocere no poco pecchè s'hanno da cocere lle stentine; po' li lieve, e lli mmiette dinto a no ruoto co no poco de nzogna, pe farle ngroscà, e accosì se magne lo sanguinaccio”.

La traduzione o l'interpretazione potrebbe essere la seguente:

Prendi circa un chilo di sangue di maiale (con rispetto parlando) e di quello appena ammazzato, perché si scioglie subito, lo devi manipolare per toglierne la parte spumosa, poi ci metti 320 gr. di cioccolato cotta come un denso decotto, gr. 445 di zucchero ben macinato, due soldini di cannella in polvere, un soldino di garofano tritato, 160 gr. di cocozzata, 160 gr. di cedro, 160 gr. di mustacciuoli pestati, poi metti ogni cosa in una casseruola e con un mestolo giri sempre come se dovessi fare una crema; quando si è tutto ristretto, metti (il composto) nelle budella di maiale, ma di quelle larghe simili o quelle per fare la “soprasata”. Ti raccomando di non riempirle troppo, perchè potrebbero scoppiare, salvando che ci ascolta, li legherai, poi, ad un'asta che appenderai in acqua bollente, lasciandovele per un po' in modo che le budella si ammollano, poi le togli e le metti in un ruoto unta di sugna per farle rosolare ed infine le potrai mangiare”.

E per finire eccoci al nostro sanguinaccio:

- Zucchero gr. 600

- Sangue di maiale gr. 110
- Latte dl. 6
- Cedro candito gr. 80
- Cannella in polvere un pizzico
- Vaniglia un pizzico

Mettete in una casseruola la farina, lo zucchero e il cacao passati al setaccio; versate poco alla volta e mescolando bene, il latte ed il sangue di maiale appena colato e liquido. Quando si presenta liscio e senza grumi, mettetelo a cuocere a fuoco moderatissimo e, mescolando col mestolo fate prendere l'ebollizione fino a dare da questo momento 4 alzate di bollore.

Togliete il sanguinaccio dal fuoco e rimestandolo ogni tanto, fatelo raffreddare. Aggiungetevi la cannella, la vaniglia ed il cedro tagliato a dadini.

Servitelo dopo averlo versato in una insalatiera accompagnandolo con piccoli savoiardi.

Migliaccio

- Semolino gr. 300
- Latte lt. 1
- Vaniglia 1 bustina
- Olio q.b.
- Acqua 1/4
- Uova intere 5
- Zucchero gr. 300
- Ricotta gr. 400
- Limone una raspatura
- Arancia una raspatura
- Sale un pizzico

Questa focaccia è uno tra i dolci che si prepara in occasione del Carnevale in certi ridenti comuni vesuviani.

Tra i dolci più semplici a prepararsi ed il meno costoso, mettendo da parte la tradizione, si può ricorrere ad esso in qualsiasi festa familiare.

Versate il semolino nel latte e nell'acqua bollente appena salata, lasciatelo cuocere per pochi minuti rimestandolo sempre.

Se durante la cottura tendesse ad assorbirsi, versate ancora un po' di latte e acqua. Cotto, versatelo in una zuppiera e lasciatelo raffreddare. Unite lo zucchero alle uova e sbatteteli con una piccola frusta.

Aggiungete la ricotta passata allo staccio, la vaniglia e la raspatura del limone e dell'arancio. Unite il tutto al semolino e rimestatelo. E' consigliabile per rendere: l'impasto più omogeneo stacciarlo.

Ungete di olio un moto, versate il composto e spianatelo con una spatola.

Mettete a cuocere in forno caldo. Toglietelo non appena la superficie avrà preso un vivace colore biondo. Lasciate raffreddare, cospargete di zucchero a velo e servite il migliaccio nello stesso recipiente di cottura come la normale pastiera.

Chiacchiere

- 300 g di farina
- 50 g di zucchero

- 2 uova
- 100 g di burro
- Sale
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- olio e sugna (metà e metà)
- zucchero a velo vanigliato

Sulla spianatoia disponete la farina a fontana, nel mezzo mettete le uova intere, il burro ammorbidito, un pizzico di sale, lo zucchero e il vino bianco. Lavorate bene l'impasto sino a renderlo consistente ma non troppo sodo. Fatene una palla e mettetelo a riposare in luogo fresco, avvolto in un panno, per circa un'ora. Tagliatelo in pezzi e col matterello stendete ogni pezzo in sfoglie dello spessore di 2-3 millimetri, con la rotellina tagliatele a losanghe, a nastri, con alcuni formate dei nodi senza stringere e gettateli, pochi alla volta, nell'olio e sugna fumanti. Appena dorati, adagiateli su carta paglia per eliminare l'eccesso di grasso. Serviteli cosparsi di zucchero a velo vanigliato.