

THE Geisha Gourmet

LIVE YUMMY! BLOG-MAGAZINE

BY THE WINE SHERAZADE FRANCESCA NEGRI

— TREND(Y) —

Ricette di Natale dall'Accademia Italiana della Cucina

BY GEISHA GOURMET MERCOLEDÌ, DICEMBRE 21, 2016



Ecco alcune ricette della tradizione regionale natalizia italiana per la tavola delle Feste tratte dal nuovo libro della Biblioteca di Cultura Gastronomica **"I Sughì e le Salse nella Cucina della tradizione regionale"**.



Geisha Gourmet

Francesca Negri alias Geisha Gourmet. Giornalista, scrittrice, wine tutor, Donna del Vino, Cavaliere dell'Amarone e del Recioto e Consorella della Confraternita della Vite e del Vino. Il tutto sempre in equilibrio sui miei tacchi 15.

Baccalà alla Vicentina (Veneto)



Ingredienti

800 g di baccalà (stoccafisso) già ammollato
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
8 filetti di acciuga
3/4 di lt di latte
prezzemolo
60 g di parmigiano
1 bicchiere di olio d'oliva
farina
sale e pepe

Preparazione

Soffriggere nell'olio la cipolla tritata e l'aglio. Rosolare bene il tutto in una padella, aggiungere un battuto di acciughe salate, ben pulite, il prezzemolo e mescolare bene senza farlo bruciare. Distribuire buona parte del soffritto così ottenuto sulle due metà dello stoccafisso, che si cospargono abbondantemente di farina bianca e formaggio parmigiano grattugiato, più sale e pepe; poi si riuniscono. Infine tagliare il pesce a fette della larghezza di cinque centimetri, che vengono infarinate ancora con miscela di farina bianca e formaggio grattugiato e stipate in un tegame, preferibilmente di terracotta, sul quale si versa il restante soffritto aggiungendo il latte fino a completa copertura. Porre al fuoco e cuocere per circa quattro ore. Il fuoco deve essere lento e continuo, di tanto in tanto muovere, senza mescolare, per evitare di bruciare il contenuto. È una finezza molto apprezzata consumare il piatto ventiquattro ore dopo il termine di cottura, in questo caso va intiepidito a fuoco molto lento. Il piatto è servito senza contorni, soltanto con polenta di farina gialla appena versata o anche un poco abbrustolita sulla graticola, in ogni caso non frita. I veneti chiamano baccalà quello che in ogni altro posto si chiama stoccafisso, cioè merluzzo seccato al sole e al vento, senza sale.

Baccalà Arreganato (Basilicata)



Ingredienti

baccalà
peperoni sott'aceto
mollica di pane
olio extravergine d'oliva
origano
aglio

Preparazione

Lessare il baccalà, pulirlo, tagliarlo in piccoli pezzi e metterlo in una teglia; aggiungere i peperoni tagliati a pezzettini e uno spicchio di aglio; cospargere il tutto di mollica di pane e origano. Versare tre mestoli di acqua calda e abbondante olio d'oliva, infornare caldo (200 °C) e lasciar cuocere. In passato, per evitare che il baccalà si attaccasse durante la cottura, si ricopriva il fondo della teglia con crosta di pane intrisa di olio, oggi basta foderare la teglia con carta da forno.

Capitone Marinato (Lazio)



Ingredienti

800 g di anguille femmine grandi
150 g di aceto di vino bianco
150 g di olio d'oliva
2 spicchi d'aglio schiacciati
2 foglie di alloro spezzettate
sale e pepe macinato di fresco

Preparazione

Con un coltellino a punta, incidere i capitoni intorno alla testa, tenendoli fermi con un panno mentre si porta via la pelle, rivoltandola e tirandola verso il basso. Pulirli bene eliminando le interiora e le pinne. Lavare i capitoni in acqua fredda corrente, asciugarli, arrotolarli ognuno su se stesso, fermandoli con uno stuzzicadenti. Disporli in un tegame, aggiungere l'olio d'oliva, le foglie di alloro, l'aglio, l'aceto, il sale e il pepe. I capitoni debbono essere completamente coperti dal liquido. Mettere il tegame sul fuoco, far prendere il bollore poi abbassare il fuoco e portare a cottura a calore molto moderato. Lasciar sobbollire sino a cottura completa. Togliere i capitoni dal tegame, metterli in una terrina, versarvi lentamente sopra la marinata rimasta e lasciarli raffreddare. Prima di servirli debbono macerare quarantotto ore a temperatura ambiente, perché la polpa possa raggiungere il suo gusto inimitabile.

Salsa per il Baccalà fritto (Marche)



Ingredienti

1 cipollina
150 g di olive ascolane in salamoia
400 g di passata di pomodoro
prezzemolo
olio extravergine
sale
pepe

Preparazione

Soffriggere nell'olio la cipollina tagliata finemente, unire le olive denocciolate e tritate, e la passata di pomodoro. Aggiustare di sale, profumare con pepe macinato e aggiungere prezzemolo crudo tritato. Cuocere per circa 15 minuti fino a ottenere una consistenza semiliquida.

Sugo di Magro della Vigilia (Marche)



Ingredienti

50 g di alici
150 g di olive ascolane
denocciolate
500 g di pomodori pelati
100 g di tonno sott'olio
aglio
prezzemolo
peperoncino (facoltativo)
olio extravergine d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Soffriggere, nell'olio, aglio e prezzemolo tritati e, se gradito, qualche pezzetto di peperoncino.

Aggiungere le alici, spinare e dissalare, e farle sciogliere. Unire le olive e i pomodori pelati schiacciati e cuocere per 15-20 minuti. Poco prima di togliere dal fuoco, aggiungere il tonno sbriciolato e amalgamare bene il tutto. Aggiustare di sale e profumare con pepe macinato al momento.