

POESIA NASCOSTA

SEICENTO RICETTE
DI CUCINA EBRAICA IN ITALIA



POLLERIA

FIRENZE
CASA EDITRICE ISRAEL



POLLERIA

www.torah.it

PETTO D'OCA SALATO

Tagliate i due petti di un'oca dalla parte delle ali e delle coscie, in modo che rimangano attaccati nel mezzo e che non si rompa la pelle. Nella parte di dentro mettete un pugno di sale e un po' di pepe e lasciatelo aperto un giorno. Il giorno seguente se il sale è tutto sfatto aggiungerne ancora un po'. Mettete dentro due o tre fettine di grasso dell'oca, unite i due petti e cuoceteli. Fate scolare l'acqua e appendetelo. Può stare così alcune settimane.

PASTICCIO DI POLLO E LINGUA SALATA IN GELATINA

Lessare un pollo nel brodo che deve servire per la gelatina, dissosarlo, tagliarlo a piccole striscie. Mettere in uno stampo a rassodare due dita di gelatina, quindi riempire la forma col pollo intramezzato da altre striscie di lingua, da fegatini tagliati a pezzi, tartufi e pistacchi a volontà. Riempire lo stampo di gelatina e quando è ben rappresa sformarla.

PICCIONI FARCITI

Vuotate due piccioni. Soffriggete nel grasso del pane bagnato e spremuto, i fegati pestati ed una cipolla pure pestata. Aggiungete tre tuorli d'uovo, sale, pepe e noce moscata. Riempite i pic-

cioni con questo composto, fateli cuocere in cazzeruola per tre quarti d'ora. Bagnate con un po' di brodo.

POLLO IN GRATELLA

Pulire bene un pollo giovane, tagliarlo nel mezzo e metterlo in fusione con olio, sale, pepe e limone per circa mezz'ora. Cuocerlo in gratella a fuoco moderato, ungendolo via via con olio dalle due parti.

POLLO AL SEDANO

Soffriggete un pollo nell'olio e cipolla. Preparate dei sedani a pezzetti e fateli rosolare; aggiungeteli al pollo con salsa di pomodoro. Fate cuocere il tutto insieme.

POLLO ALLA CACCIATORA

Far soffriggere il pollo tagliato a pezzi nel grasso d'oca o nell'olio. Quando sia un po' arrostito, togliere un po' di unto, aggiungere aglio e prezzemolo pestati, sale e pepe. Lasciar soffriggere ancora qualche minuto e aggiungere del brodo. Far bollire procurando che, a cottura completa, rimanga un po' di sugo. In ultimo, volendo, si può unire conserva di pomodoro.

POLLO FRITTO

Si adoperano polli giovani e teneri, si dividono in parecchi pezzi che si mettono in una terrinetta con sale, pepe, prezzemolo,

olio, sugo di limone e si lasciano così almeno per un'ora. Poi si asciugano, si infarinano, si passano all'uovo sbattuto e si friggono nell'olio, a fuoco moderato per circa dieci minuti. Devono riuscire di un bel color d'oro.

POLLO REBECCA

Si prende un bel pollo preparato con cura, si mette in cazzuola coprendolo di acqua fino alla superficie; la cazzuola deve essere proporzionata alla dimensione del pollo. Si fa bollire lentamente, ben coperto, fino a consumare più di due terzi d'acqua. Si sala pochissimo. In un piatto fondo da servizio si accomoda il pollo a quarti, versando sopra la quantità di brodo consumato rimasto. Mettere in luogo fresco (meglio in ghiacciaia) e si avrà una gustosa e nutriente gelatina.

POLLO MALACHIA

Si taglia un pollo a quarti e con poco olio ed un bicchiere d'acqua, si fa rosolare. A parte si trita un po' di cipolla e due fogliette di rosmarino, si fanno rosolare aggiungendo quindi un po' di farina bianca che si diluisce con brodo e si cuoce finchè forma un composto di giusta densità. Si aggiunge quindi al pollo, già a metà cottura, e si continua a farlo cuocere così, aggiungendo di tanto in tanto un po' di brodo fino a cottura completa. Si serve caldissimo, avendo avuto cura di unirvi un cucchiaino di salsa di

POLLO CON VINO BIANCO

Si taglia il pollo a pezzi piccoli, si mette in padella a rosolare con olio ed aglio. Quando è ben colorito si unisce prezzemolo tritato, un dito di vin bianco, un po' di pomodoro e un po' di brodo o acqua. Far consumare il sugo finchè si riduca a tre o quattro cucchiali e servire caldo.

POLLO IN SALSA

Spezzettare un pollo giovane e metterlo in cazzeruola con olio; quando è ben soffritto, cospargerlo con un pizzico di farina e tirarlo a cottura con acqua o meglio brodo. Levarlo asciutto in un vassoio e, nell'ingolo che resta, versare un rosso d'uovo frullato con agro di limone; per formarne una salsa, tenete qualche minuto al fuoco, rimestando, e versatela sul pollo.

POLLO O VITELLO ARROSTO

Si forma un rotolo con un bel pezzo di vitello, che prima sarà stato condito con sale e pepe. Si lega con spago e si pone ad arrostire in un tegame adatto, con olio abbondante: si copre. Di quando in quando, perchè prenda un bel colore, si spruzza dell'acqua fredda e si volta e rivolta, pungendo con una forchetta perchè si possa cuocere. Quando comincia a farsi rosso da tutte le parti si scopre e si tiene a fuoco lento fino a cottura. Lo stesso si fa per i polli arrosto in tegame. Nell'olio rimasto vengono buone le patate a pezzi per contorno.

PETTI DI POLLO ALL'ECONOMICA

Con un petto di cappone si fa un piatto sufficiente per cinque o sei persone. Tagliate a fette sottilissime i petti, dando loro la miglior forma, e anche dai pezzettini che si ricavano ripulendo bene lo sterno, formatene un intero pezzo unendoli assieme e schiacciandoli; conditeli tutti con sale e pepe, metteteli per qualche ora nell'uovo frullato, poi passateli nel pangrattato fine e friggeteli in olio. Si possono servire con agro di limone oppure con tartufi o con funghi.

PASTICCINI DI POLLO

Mettere in una terrina 470 grammi di farina, porvi mezzo cucchiaio di olio, un cucchiaino di sale e due uova.

Impastare il tutto facendone una palla che si lascia riposare per mezz'ora. Quando la pasta ha riposato, si mette sulla tavola e si divide col coltello in sei parti eguali, che si stendono separatamente all'altezza di un dito. Ogni pezzo deve risultare largo come un piatto da dessert. Dopo avere steso i sei pezzi, si unge d'olio il primo disco, si copre con un secondo disco, si unge anche questo e si continua fino al sesto disco, il quale ultimo però non va unto di olio. Si polverizza la tavola con un velo di farina, col rullo si spianano questi dischi sovrapposti, assottigliandoli. Si volta poi la pasta, si spiana leggermente anche di sotto, spolverizzando di farina. Si lascia riposare la pasta cinque minuti; poi si finisce di stenderla all'altezza di tre o quattro millimetri e con un tagliapaste (o con un bicchiere) se ne ricavano dei dischi. In-

tanto avrete tritato ed impastato con mollica di pane inzuppata nel brodo del pollo o tacchino. Mettete un cucchiaino di questo composto su ogni disco, chiudete i dischi ripiegandoli in due e bagnando i bordi affinché si uniscano bene. Questi pasticcini vanno fritti in olio bollente.

GRIBOLE E GRASSO D'OCA

Prendete un'oca grassa. Togliete la pelle ed il grasso, tagliateli a pezzettini e metteteli in padella a fuoco lento. Quando il grasso è completamente fuso e i pezzetti di pelle sono ben cotti unitevi sei cipolle tagliate finemente. Quando queste hanno acquistato un bel colore marrone, passate il grasso allo staccio e riponetelo in vasi. Salate un poco. I pezzi di pelle (gribole) e le cipolle fritte sono molto apprezzati. Si devono mangiare molto caldi. Piatto prelibato per Hanukà.

COLLO FARCITO

Tritate grammi 125 di carne grassa di vitello o avanzi di carne cotta, spinaci ecc. Mescolatevi grammi 125 di farina, una cipolla tritata, sale e pepe. Mettete questo composto nella pelle di un collo d'oca, senza troppo riempirlo. Cucite le estremità e fate cuocere un'ora e mezza con carote in umido.

www.torah.it

TACCHINO ARROSTO

Il tacchino deve essere frollo in punto. Il giorno prima di cuocerlo, lavarlo bene e metterlo in fusione con sale, olio e il

sugo di un limone. Il giorno dopo cuocerlo in forno a fuoco lento (circa quattro ore), aggiungendovi dell'altro olio. Si può servire il tacchino con patate: aggiungere queste, già lessate, nella teglia tre quarti d'ora prima di servirlo.

COLLO DI TACCHINO RIPIENO

Far rosolare in gratella quattro o cinque fegatini, aggiungere due o tre uova crude e uno sodo del quale taglierete il bianco a filetti, e il rosso a pezzettini. Riempire con questo impasto il collo di un tacchino, cucirlo e metterlo in cazzaruola con olio, acqua e sale. Mentre cuoce, bucare la pelle qua e là perchè non si rompa. Volendo, si può aggiungere al ripieno un po' di riso crudo. Si serve freddo con contorno di funghi sott'olio o di verdure in aceto.

POLPETTE DI TACCHINO N. 1

La polpa di tacchino macinata insieme con un po' di midolla di pane e impastata con uova, si riduce a polpette e si cuoce in olio nel quale siano stati fatti prima struggere (coll'aggiunta di un po' d'acqua) dei pezzetti di costa di sedano.

POLPETTE DI TACCHINO N. 2

Si prende un quarto di tacchino davanti. Si pesta o si passa alla macchina, si impasta con uova, sale e pepe. Si formano delle pallottole grosse come pesche, si passano nel pane grattato, si friggono in olio caldo, poi si mettono a bollire con brodo e sugo di limone.

POLPETTONE O RIFREDDO DI TACCHINO

Dal petto del tacchino levare prima la pelle, poi la carne: questa assottigliarla sul tagliere e disporla in modo che sia bene unita. Aggiungere sale, pepe, spezie, arrotolarla, poi stendere la pelle mettendo di nuovo sale e pepe, sovrapporre il rotolo di carne, coprirlo colla pelle e cucirlo. Fare due o tre legature, pungerlo con l'ago per farne uscire l'aria. Per la cottura l'uso generale è di farlo lessare in poca acqua e di farlo raffreddare nel suo brodo. In Piemonte si usa invece cuocerlo arrosto. Se deve servire per un pranzo, si forma una specie di galantina, aggiungendo uova sode, pistacchi, fettine di lingua salmistrata disposte prima di arrotolare la carne.

TACCHINO RIPIENO

Rialzare la pelle e la carne in modo da poter levare le ossa: poi preparare un battuto con carne di vitello, metterne prima da una parte guarnendolo con un uovo sodo cucendo metà della pelle, rivoltare facendo altrettanto dall'altra parte. Cuocere a lessso o in umido.

PROSCIUTTO D'OCA

Assottigliare i petti d'oca, disponendo ad una certa distanza delle fettine di grasso, aggiungere sale, pepe, spezie e arrotolarli. bene però che gli ingredienti siano uniti e rimestati, prima di disporli sopra i petti d'oca. Formati i rotoli, riempire il collo del-

l'oca, unire, stringere bene e cuocere. Dopo due giorni si fa la legatura esterna, a metà del salame. Per la conservazione tenere in luogo asciutto.

PROSCIUTTO DI PETTO D'OCA

Togliere dall'osso il petto colla sua pelle, metterlo fra due piatti coperto di sale grosso. Lasciarlo otto giorni al fresco. Appenderlo poi in luogo asciutto; quando la carne comincia a diventare scura è pronta. Si serve affettato come i salami.

FILETTI D'OCA

Prendere un petto d'oca senza pelle e senza nervi: tagliarlo a striscie alte un dito, nel senso della lunghezza. In un tegame largo, con olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe, tutto crudo, si lascia bollire lentamente per circa due ore, spruzzandovi dell'acqua ogni tanto.

FEGATO D'OCA

Si mette il fegato crudo nel grasso d'oca bollente in modo che sia completamente coperto. Si fa cuocere solo cinque minuti e si deve nel frattempo provare con uno stecchino se non esce più sangue, perchè allora va tolto dal fuoco (anche prima dei cinque minuti), altrimenti resta duro. Si mette un po' di sale sul fegato dopo cotto, perchè il sale messo a crudo lo indurisce. Alcune ore prima di servirlo si fa sciogliere l'unto lentamente, si estrae il fe-

gato, lo si lascia raffreddare e lo si serve tagliato a fette sottilissime.

PICCIONE IN SALMI'

Spezzate i piccioni e metteteli in cazzeruola con un po' d'olio, sale, pepe e grande varietà di odori (un pizzico per specie di erbe aromatiche). Fate cuocere a fuoco forte e quando saranno ben rosolati bagnateli con due dita di aceto, che unirete a mezzo bicchiere di vino. Coprite la cazzeruola e lasciate che i piccioni finiscano di cuocere, aggiungendo un po' d'acqua se occorre. Dopo circa un'ora estraete dalla cazzeruola i pezzi di piccione, staccate con acqua calda il fondo della cottura e passatelo al setaccio. Rimettete il sugo in cazzeruola, unitevi due acciughe pestate e sciolte con un dito di aceto e poi i piccioni che riscalderete senza far bollire la salsa.

Questo fascicolo è stato digitalizzato nel 2010 da www.torah.it e contiene un capitolo del libro “Poesia Nascosta: seicento ricette di cucina ebraica in Italia”, pubblicato nel 1931 dalla sezione di Padova della Associazione Donne Ebrae Italiane - ADEI.