

**Daide Paolini**



# LE RICETTE DELLA MEMORIA



Guido Tommasi Editore

## **Cum grano salis**

---

Biblioteca di gastronomia storica diretta da Luigi Ballerini

**Davide Paolini**

# **Le ricette della memoria**

Guido Tommasi Editore

## Sommario

INTRODUZIONE .....	13
--------------------	----

TANTO PER COMINCIARE .....	17
----------------------------	----

<i>Bruschetta</i> .....	19
-------------------------	----

<i>Bruschetta al pomodoro fresco</i> .....	20
--	----

<i>Crescioni con le patate</i> .....	21
--------------------------------------	----

<i>Crocchette di patate</i> .....	22
-----------------------------------	----

<i>Crostini con le olive nere</i> .....	23
---	----

<i>Crostino nero</i> .....	24
----------------------------	----

<i>Erbazzone</i> .....	25
------------------------	----

<i>Farinata</i> .....	26
-----------------------	----

<i>Gnocco fritto</i> .....	27
----------------------------	----

<i>Il boccone del astronauta</i> .....	28
--	----

<i>Piada</i> .....	29
--------------------	----

PRIMI ASCIUTTI .....	31
----------------------	----

<i>Bucatini alla carbonara</i> .....	33
--------------------------------------	----

<i>Cacio e pepe</i> .....	34
---------------------------	----

<i>Cous cous alla trapanese</i> .....	35
---------------------------------------	----

<i>Farfalle con i piselli</i> .....	36
-------------------------------------	----

<i>Frittata di tagliatelle</i> .....	37
--------------------------------------	----

<i>Garganelli</i> .....	38
-------------------------	----

<i>I bassotti</i> .....	39
-------------------------	----

<i>I «voltagabbana»</i> .....	40
-------------------------------	----

<i>Lasagne verdi</i> .....	41
----------------------------	----

<i>Linguine alla liparese</i> .....	42
-------------------------------------	----

<i>Maccheroncini al ragù di carne</i> .....	43
---	----

<i>Maccheroni con le animelle</i> .....	44
---	----

<i>Pasta e fagioli</i> .....	45
------------------------------	----

<i>Pasta imbottita</i> .....	46
------------------------------	----

<i>Polenta e latte</i> .....	47
------------------------------	----

<i>Polenta e «purazi»</i> .....	48
<i>Rigatoni strascicati</i> .....	49
<i>Risi e bisì</i> .....	50
<i>Riso al nero di seppia</i> .....	51
<i>Riso al salto</i> .....	52
<i>Riso all'algherese</i> .....	53
<i>Riso alla pilota</i> .....	54
<i>Riso al latte</i> .....	55
<i>Risotto agli asparagi</i> .....	56
<i>Risotto ai funghi</i> .....	57
<i>Risotto al Gorgonzola</i> .....	58
<i>Risotto alla Barbera</i> .....	59
<i>Risotto alla marinara</i> .....	60
<i>Risotto alla milanese</i> .....	61
<i>Risotto alla parmigiana</i> .....	62
<i>Risotto alla sbirraglia</i> .....	63
<i>Risotto alla viareggina</i> .....	64
<i>Risotto alla zucca</i> .....	65
<i>Risotto alle verdure</i> .....	66
<i>Risotto con fegatini di pollo</i> .....	67
<i>Risotto con gli strigoli</i> .....	68
<i>Risotto con i filoni</i> .....	69
<i>Risotto con i pomodori</i> .....	70
<i>Risotto con salsiccia e fagioli</i> .....	71
<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</i> .....	72
<i>Spaghetti al tonno</i> .....	73
<i>Spaghetti con le acciughe</i> .....	74
<i>Tagliatelle al ragù</i> .....	75
<i>Tagliatelle con sugo di carne e piselli</i> .....	76
<i>Tortelli</i> .....	77
<i>Tortelli di patate</i> .....	78
<i>Tortelli di zucca e patate</i> .....	79
<i>Tortelli di zucca e amaretti</i> .....	80
<i>Tortelli sulla lastra</i> .....	81

<b>ZUPPE E MINESTRE.....</b>	<b>83</b>
<i>Acquacotta.....</i>	85
<i>Brodo di carne.....</i>	86
<i>Cappelletti di magro.....</i>	87
<i>Gran farro.....</i>	88
<i>I quadretti coi piselli.....</i>	89
<i>Il «frico» con patate.....</i>	90
<i>Minestra con gli strigoli.....</i>	91
<i>Minestra di ceci.....</i>	92
<i>Minestra di polenta col ragù di maiale.....</i>	93
<i>Minestrone.....</i>	94
<i>Pancotto.....</i>	95
<i>Pancotto romagnolo.....</i>	96
<i>Panzanella.....</i>	97
<i>Pappa al pomodoro.....</i>	98
<i>Passatelli in brodo.....</i>	99
<i>Ribollita.....</i>	100
<i>Zuppa di castagne secche.....</i>	101
<i>Zuppa di fagioli (ricetta n. 1).....</i>	102
<i>Zuppa di fagioli (ricetta n. 2).....</i>	103

<b>SECONDI DI CARNE.....</b>	<b>105</b>
<i>Animelle di vitello al pomodoro e basilico.....</i>	107
<i>Arista di maiale.....</i>	108
<i>Arrosto di maiale al latte.....</i>	109
<i>Bistecca alla fiorentina.....</i>	110
<i>Bollito.....</i>	111
<i>Bracirole di manzo alla contadina.....</i>	112
<i>Capretto al rosmarino.....</i>	113
<i>Centopelli.....</i>	114
<i>Cibreo.....</i>	115
<i>Coniglio al ginepro con Brianzetta.....</i>	116
<i>Coniglio all'ischitana.....</i>	117
<i>Coniglio con pomodori e patate (alla cacciatore).....</i>	118
<i>Coniglio fritto.....</i>	119

<i>Cotoletta alla bolognese</i> .....	120
<i>Fagioli in umido con le cotiche</i> .....	121
<i>Fegatelli di maiale con la rete</i> .....	122
<i>Fricassee di agnello</i> .....	123
<i>Galletti alla cacciatora</i> .....	124
<i>Gnocchetti di midollo</i> .....	125
<i>Lesso rifatto</i> .....	126
<i>Ossobuco alla milanese</i> .....	127
<i>Pancetta all'aceto</i> .....	128
<i>Pollo alla cacciatora</i> .....	129
<i>Pollo arrosto</i> .....	130
<i>Pollo fritto</i> .....	131
<i>Polpette</i> .....	132
<i>Polpette alla toscana</i> .....	133
<i>Polpette di strigoli</i> .....	134
<i>Polpette di trippa</i> .....	135
<i>Polpettone alla fiorentina</i> .....	136
<i>Poppa di vitella</i> .....	137
<i>Rigaglie in padella</i> .....	138
<i>Roast-beef</i> .....	139
<i>Salsicce con le uova</i> .....	140
<i>Saltimbocca alla romana</i> .....	141
<i>Scamerita con il cavolo nero</i> .....	142
<i>Spezzatino alla casalinga</i> .....	143
<i>Trippa al pollo scappato</i> .....	144
<i>Trippa allo zafferano</i> .....	145
<i>Trippa col sugo</i> .....	146
<i>Trippa finta</i> .....	147
<i>Trippa legata con le uova</i> .....	148
<i>Uccelli scappati (ricetta n. 1)</i> .....	149
<i>Uccelli scappati (ricetta n. 2)</i> .....	150
<i>Vitello tonnato</i> .....	151
<b>SECONDI DI PESCE</b> .....	<b>153</b>
<i>Baccalà alla fiorentina</i> .....	155
<i>Baccalà con i ceci</i> .....	156

<i>Insalata di aringhe e arance</i> .....	157
<i>Moscardini in umido</i> .....	158
<i>Palombo in umido</i> .....	159
<i>Pesce finto</i> .....	160
<i>Polpette di stoccafisso</i> .....	161
<i>Seppie con i piselli</i> .....	162
<i>Seppie in zimino</i> .....	163
<i>Stoccafisso (baccalà) fritto</i> .....	164
<i>Stoccafisso in agrodolce con aceto balsamico</i> .....	165
<i>Tonno affumicato con salsa a crudo</i> .....	166

## **UOVA E FORMAGGI ..... 167**

<i>Frittata coi rosolacci</i> .....	169
<i>Frittata con gli asparagi selvatici</i> .....	170
<i>Frittata con gli strigoli</i> .....	171
<i>Frittata con il luppolo</i> .....	172
<i>Frittata con la pancetta</i> .....	173
<i>Frittata di cipolle</i> .....	174
<i>Frittata di patate</i> .....	175
<i>Ricotta frita</i> .....	176
<i>Uova affogate</i> .....	177
<i>Uova al pomodoro</i> .....	178
<i>Uova strapazzate al tartufo</i> .....	179

## **VERDURE..... 181**

<i>Caponata di melanzane</i> .....	183
<i>Carciofi fritti</i> .....	184
<i>Cavolfiore alla fiorentina</i> .....	185
<i>Cipolle in padella</i> .....	186
<i>Cipolle in umido</i> .....	187
<i>Fagioli al fiasco</i> .....	188
<i>Fagioli all'uccelletto</i> .....	189
<i>Fagioli stufati</i> .....	190
<i>Finocchi al latte</i> .....	191
<i>Friggione</i> .....	192
<i>Il fricò di Romagna</i> .....	193

<i>Lenticchie in purea</i> .....	194
<i>Patate alla ghiotta</i> .....	195
<i>Patate in umido</i> .....	196
<i>Patate nella stufarola</i> .....	197
<i>Patate rifatte</i> .....	198
<i>Peperonata</i> .....	199
<i>Piselli al tegame</i> .....	200
<i>Pomodori ripieni di riso</i> .....	201
<i>Spezzatino «matto»</i> .....	202
<i>Strigoli in umido</i> .....	203
<i>Zucchine ripiene</i> .....	204
<i>Zucchine ripiene di magro</i> .....	205

#### **SALSE E CONDIMENTI .....207**

<i>Conserva di pomodoro</i> .....	209
<i>Ragù di strigoli</i> .....	210
<i>Salsa al pomodoro</i> .....	211
<i>Salsa all'amatriciana</i> .....	212
<i>Salsa all'olio extravergine d'oliva e Parmigiano</i> .....	213
<i>Salsa besciamella</i> .....	214
<i>Salsa con peperoni rossi e Robiola stagionata</i> .....	215
<i>Salsa di peperoncini verdi sott'aceto</i> .....	216
<i>Salsa ai piselli</i> .....	217
<i>Salsa piccante di pomodoro e zenzero</i> .....	218
<i>Salsa rossa</i> .....	219
<i>Salsa verde</i> .....	220
<i>Sugo finto</i> .....	221

#### **DOLCI .....223**

<i>«Barbàiàda»</i> .....	225
<i>Budino di semolino</i> .....	226
<i>Caffè in forchetta</i> .....	227
<i>Castagnaccio</i> .....	228
<i>Castagnole</i> .....	229
<i>Ciambella</i> .....	230
<i>Crema di latte brulée</i> .....	231

<i>Crema frita</i> .....	232
<i>Frittelle di mele</i> .....	233
<i>Frittelle di riso</i> .....	234
<i>Lattaiolo</i> .....	235
<i>Latteruolo</i> .....	236
<i>Pastiera</i> .....	237
<i>Pesche al forno</i> .....	238
<i>Pesche al vino speziato</i> .....	239
<i>Riso nel latte al miele</i> .....	240
<i>Savòur</i> .....	241
<i>Semolino fritto</i> .....	242
<i>Sugoli o sughi</i> .....	243
<i>Tagliatelle fritte</i> .....	244
<i>Torta di mele</i> .....	245
<i>Torta di ricotta con zabaione</i> .....	246
<i>Torta di riso</i> .....	247
<i>Tortelli fritti con marmellata di pera Spadona</i> .....	248
<i>Vov</i> .....	249
<i>Zabaione</i> .....	250
<i>Zaleti di Belluno</i> .....	251
<i>Zuppa inglese</i> .....	252

## Introduzione

Un ricettario è sempre opera di uno chef, di un cuoco o di un aspirante cuiniere, di un professorino di cucina o di qualche dilettante allo sbaraglio. Non mi identifico con nessuna di queste categorie. Ho voluto, nonostante ciò, dare vita a una raccolta di ricette.

Lo sottolineo: una raccolta e non una creazione originale, sebbene qua e là ci siano delle invenzioni «mignon», che forse sarebbe più corretto considerare come provocazioni. Mi definisco di conseguenza interprete (e non compositore) della memoria di ricette altrui.

Ritengo però di poter offrire un significativo contributo sulla scelta delle materie prime, ovverosia sull'arte di fare la spesa; checché se ne dica, senza ingredienti di grande qualità non si partoriscono grandi piatti. C'è infatti chi afferma che un buon pesce fresco può rovinarlo solo il cuoco o la cuoca.

La mia filosofia vede dunque nel prodotto il vero protagonista della tavola e, per questo, all'interno del libro troverete accanto alle preparazioni alcune curiosità sugli ingredienti e consigli per gli acquisti, frutto soprattutto di mie esperienze o di conoscenze trasmesse da artigiani del cibo, agricoltori e cacciatori del gusto.

Resta comunque da spiegare il come e il perché delle ricette che ho raccolto.

Sono nato a pochi chilometri da Forlimpopoli, patria di Pellegrino Artusi, autore del più famoso e conosciuto libro di cucina, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, sebbene anche lui non professasse alcuno dei mestieri sopra elencati: chef, cuoco, cuiniere ecc. Nell'elaborazione del suo inimitabile volume, Pellegrino si avalse della collaborazione di due cuchini (tra cui la famosa Marietta), perché non era in grado di cucinare, o meglio, volendo lui dedicarsi esclusivamente alla raccolta e alla scrittura delle ricette.

Ebbene, anch'io ho voluto seguire il suo metodo, cioè ricorrere a un team di collaboratori (Patrizia Forlin, Valentina Colombo, Arianna Gandolfi, Elena Maccone) per sperimentare le ricette che avevo in mente di proporre.

Con questa annotazione non ho alcuna presunzione di paragonarmi ad Artusi, che ha avuto il grande merito di tentare l'unificazione della cucina italiana e di produrre un libro entrato nella storia della gastronomia.

La mia raccolta non contiene suggestioni di chef, perché si tratta di ricette semplici, casalinghe e in molti casi legate alle tradizioni di territori diversissimi tra loro. Ritengo siano alla portata di tutti coloro che cucinano soprattutto per se stessi o per gli amici, senza avere l'ambizione di essere premiati con stelle, cappelli o voti.

Le pietanze che propongo hanno comunque una peculiarità che differenzia questo libro da tanti altri volumi: si rifanno alla memoria, alla mia memoria. Ognuna di esse ha infatti qualcosa da ricordarmi, e costituisce un legame con il passato, con la mia vita.

Si tratta dunque di un ricettario molto personale, anche se numerosi piatti, a cominciare dal riso al latte, appartengono alla memoria di tanti, e hanno il potere di riportare indietro nel tempo, a particolari momenti del passato.

Magia del ricordo. Nostalgia del passato. Sono espressioni scontate per amori, affetti e amicizie; ma il riso al latte, il pancotto, il pane vino e zucchero, il latte e castagne, le polpette... possono suscitare emozioni simili? Possono il minestrone della colonia, marina o montana, o il latte in polvere della refezione scolastica, con il loro odore penetrante e inconfondibile, accendere la miccia della memoria?

Il «sistema cibo» dà vita a un mondo di profumi, gusti, immagini, rumori e sensazioni tattili che segna in profondità la nostra vita, anche perché associa i segnali sensoriali a momenti, persone e impressioni.

Detto questo, perché il riso al latte gioca un ruolo di primo piano nelle emozioni di diverse generazioni? Non sono il chinotto, la spuma o la cedrata ad aver segnato una precisa epoca, no, è il riso al latte. È davvero bizzarro che un piatto tanto semplice sia così ricordato: come se l'avessimo chiuso in bacheca a invecchiare, protetto da una lastra di vetro e chiuso a chiavistello.

Su questa ricetta, tra l'altro, si divide l'Italia: con zucchero o senza? Con aggiunta di cannella o in versione semplice? A un Nord senza dolcificante, rispondono un Sud e un'Italia di montagna che aggiungono zucchero e cannella. Con

crosticina bruciacciata o senza? Ma poi perché proprio il riso al latte, e non il pane con olio e concentrato di pomodoro in tubetto, per esempio, è così vivo nella memoria sensoriale? Non so offrire una risposta definitiva, ma ho ricevuto numerose conferme su come questo piatto reciti una parte dominante nei ricordi di molta, tanta gente.

È innegabile, ci sono generazioni che hanno come protagonisti ben altri cibi. Hot dog, hamburger, «Quattro salti in padella» e Nutella saranno indubbiamente degli attori di primo piano nella memoria e nella nostalgia di tanti giovani di oggi o ex giovani di ieri. Certo è che hot dog e hamburger avranno un'importanza minore, perché mangiati in un angolo della strada o in luoghi senza calore, privi di contenuto «sentimentale». Non nego la possibilità che un amore possa sbocciare persino in un fast food, per carità... ma penso, forse a torto, che sia un'eventualità piuttosto remota e che, se accadesse, il primo bacio ivi scoccato verrebbe dimenticato velocemente.

La Nutella ha maggiori chance perché fa parte della dispensa di tante case. Per alcuni è dunque un sapore e un odore che non si cancella, un contenitore di memorie, legato però a sentimenti solipsistici: la Nutella si mangia soprattutto da soli, si trangugia furtivamente a notte fonda o al mattino presto. Nulla a che fare con l'emozione collettiva che suscita un riso al latte.

Quale sarà dunque il riso al latte del nuovo millennio? E se questo piatto, semplice, con o senza zucchero, continuasse a essere un simbolo negli anni a venire? Ipotesi alquanto improbabile, così come la sopravvivenza della cucina del poco e del senza di Petronilla: ho l'impressione che il «freddo» incomba sempre più sulle tavole.

Mi chiedo se assisterò anche al sacrilegio di vedere, a una futura fiera dell'alimentazione, riso al latte surgelato, con riportata nel packaging una frase tratta dalla ricerca del tempo «ibernato» di Proust.

# GARGANELLI

PER 4 PERSONE

350 g di farina bianca

3 uova intere

sale

acqua q.b.

A Forlì, dove ho studiato, quando si marina la scuola si dice «fare buco» (niente a che vedere con le droghe). Ne ho fatti tanti, in particolare in terza liceo, quasi sempre con Lucia, una compagna di classe e di pullman sul tratto Galeata-Forlì. Le mete di quelle fughe erano, via treno, Bologna, Rimini o anche, per una sola volta, Imola. L'obiettivo era di visitare il circuito dove corrono auto e moto. A tutte e due, comunque, piaceva il buon cibo, così a mezzogiorno abbiamo mangiato, con grossi sacrifici per le nostre tasche, in una trattoria dove ho scoperto i «garganelli», pasta che non trova posto nella cucina del mio territorio natale, seppur sempre romagnolo.

## PROCEDIMENTO

Sciogliere in poca acqua il sale. Disporre la farina a fontana, unire le uova, l'acqua salata e impastare molto bene fino a ottenere una pasta elastica. Tirare la pasta in sfoglie sottili, ricavare dei quadri di 4 cm per lato e con un bastoncino di legno arrotolare la sfoglia quadrata su se stessa, poi passarla su un pettine da tessitore, in senso diagonale. Far asciugare i garganelli e lessarli in acqua bollente salata. Condirli in bianco o con il ragù.

## CURIOSITÀ: GARGANELLI

Originari di Imola, i garganelli si distinguono per la loro particolare forma a maccheroncino, caratterizzata da una rigatura esterna ottenuta grazie all'uso del «pettine». Su questo strumento, formato da sottili liste di canna, con l'aiuto di un bastoncino vengono fatti scorrere i quadrati di pasta che in un secondo momento sono arrotolati e chiusi. I garganelli si accompagnano soprattutto a sughi rossi, con salsiccia e piselli.

# ARROSTO DI MAIALE AL LATTE

PER 4 PERSONE

600 g di lonza di maiale

1 litro di latte

40 g di burro

4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

1 rametto di rosmarino

sale e pepe

I miei genitori per un breve periodo si sono trasferiti per motivi di lavoro dalla Romagna a Buonconvento. Ho ben pochi ricordi di allora, perché ero piccolo, ma mia madre, pessima cuoca, soleva preparare, invece dell'arista alla toscana, l'arrosto di maiale al latte perché non ama molto l'aglio. Una pietanza bandita dai toscani, dediti all'arista, ma ogni volta che la ripropone, tornata in Romagna, ricorda sempre questo particolare.

## PROCEDIMENTO

Far marinare per 2 ore l'arista nel latte. In una casseruola mettere l'olio, il burro e farla rosolare a fuoco vivace. Quando è ben rosolata, salare, aggiungere il latte, un bicchiere di acqua e il rosmarino. Continuare la cottura con il coperchio, a fuoco moderato. Aggiungere dell'acqua calda all'occorrenza. Quando la carne è pronta, tagliare delle fette di ½ cm e servirla con la salsa di cottura ristretta.

## CURIOSITÀ: ARISTA

Parte della lombata di maiale con osso, filetto e controfiletto che, legata e speziata, si presta perfettamente a divenire un tenero arrosto. Il nome deriva probabilmente dal termine greco *áristos*, migliore, verosimilmente riferito alla parte del maiale che si utilizza, quella destinata ai piatti più raffinati che si possano ricavare da questo animale. In Toscana si usa cuocerla nel lardo e riporla sott'olio in barattoli di vetro.

# FRITTELLE DI RISO

PER 4 PERSONE

250 g di riso comune

1,5 litri di latte

2 uova

3 cucchiai di farina

la scorza grattugiata di 1 limone

noce moscata a piacere

zucchero semolato per guarnire

olio extravergine d'oliva

sale

Sono ingordo di frittelle di riso: potrei mangiarne una decina, una dietro l'altra. Così in effetti facevo ai tempi del liceo, che si trovava assai vicino al bar della Borsa di Forlì, dove mi esibivo, prima e dopo le lezioni, nell'assaggio prolungato, interrotto da qualche cappuccino. Questo peccato di gola mi è rimasto soprattutto nel periodo vicino alla festa di San Giuseppe quando, dovunque mi trovi, cerco le frittelle.

## PROCEDIMENTO

Scaldare il latte, aggiungere il riso, il sale, la noce moscata e il limone grattugiato. Far cuocere per 14 minuti circa. Il riso deve risultare denso ma non troppo asciutto. Farlo raffreddare, aggiungerci la farina e le uova e mescolare il tutto. Friggere a cucchiaiate in abbondante olio bollente. Scolare le frittelle in una carta per fritti, cospargere con zucchero semolato e servire calde.

## CURIOSITÀ: RISO COMUNE BALILLA

I risi che hanno grani di lunghezza inferiore a 5,5 mm sono classificati come Comuni. Fanno parte di questa famiglia il Balilla, l'Elio e il Selenio. Una delle loro caratteristiche è quella di avere il granello opaco o perlato, di essere poco resistenti alla cottura e di essere indicati soprattutto per la preparazione di minestre.

*Un ricettario personalissimo e provocatorio, frutto di un'appassionata ricerca nella memoria e capace di diventare esperienza emozionale. In questo volume Davide Paolini, conosciuto come il Gastronomo, recupera piatti e segreti del proprio passato con sensibilità e sapienza. Si tratta di ricette, come per esempio il riso al latte, che accenderanno la miccia dei ricordi in moltissimi lettori, richiamando al presente particolari momenti e sensazioni del tempo andato e risvegliando piaceri antichi tramite i sapori. Perché il «sistema cibo» segna l'esistenza di ciascuno di noi con un mondo di profumi, gusti, immagini e suoni, e determina così il nostro modo di essere. Le ricette qui raccolte sono oltre duecento, ognuna delle quali esalta un ingrediente, un prodotto o una specialità. Un libro ricco di dettagli curiosi, incontri e persone speciali, per soddisfare una community errante e sempre alla ricerca del gusto e della scoperta.*



Guido Tommasi Editore



9 788867 531264