

ANOLINI, QUELLI DI PARMA!

Iniziamo a parlare di ricette con quella degli Anolini in brodo, fatti come si fanno a Parma. Dalle nostre parti, nella Bassa Parmense, è tutta un'altra ricetta, ma ci sembra giusto iniziare dalla ricetta tradizionale parmigiana.

Parlare di ricette per fare gli anolini a Parma vuol dire entrare nel campo minato delle consuetudini e delle tradizioni famigliari, si rischia di passare le giornate a litigare coi vicini di casa. Per questo, molto vigliaccamente, prendiamo in prestito le parole e la ricetta di Guglielmo Capacchi che più di 30 anni fa diede la sua versione nel libro "La Cucina popolare parmigiana" edito dall'Artegrafica Silva e che il nostro storico giornale, il più antico del mondo, la Gazzetta di Parma, diede in omaggio ai propri abbonati nel 1985.

Ci piace il tono della narrazione, oltre che la ricetta, e vogliamo rendere anche merito alla Gazzetta per il suo lavoro quotidiano nel diffondere la cultura parmigiana, anche attraverso gli splendidi allegati di cucina che periodicamente escono allegati al quotidiano.

Ma ecco la ricetta:

Prima di fare un breve, ma inevitabile cenno sulle periodiche, violente polemiche che di tanto in tanto si scatenano a proposito di anolini, dò qui di seguito la mia ricetta:

Per 5 persone

Per il ripieno: 700 gr. di polpa di manzo o di asinina (coscia) - 100 gr. di burro - 1 cipolla - 1 sa di pomodoro - Vino rosso (possibilmente barolo) 1-2 bicchieri - 2 chiodi di garofano - 1 litro di brodo di manzo - sale, pepe - 180 gr. di pane grattugiato - 160 gr. di parmigiano grattugiato - 4 uova intere - sale - un vago sentore di noce moscata.

Per la sfoglia: 600 gr. di farina - cinque uova intere - sale

Si scioglie il burro in una casseruola e vi si fa appassire a fuoco basso il trito di cipolla, carota e sedano; si aggiunge quindi la carne insieme con i due chiodi di garofano (indispensabili se si è usata la carne asinina, facoltativi col manzo) e il pepe (un po' più abbondante nel caso dell'asinina). La carne va coperta col brodo di manzo. Si chiuderà la stracottiera con alcuni fogli di carta vegetale pressati da una ciotola di terracotta permeabile (o con una fondina incrinata) in cui si versa buon vino rosso (barolo o barbera della miglior qualità).

In mancanza del coperchio adatto, di tanto in tanto si verserà nella terrina un goccio dello stesso vino. Il fuoco deve rimanere basso e il tempo di cottura no deve essere inferiore alle 10 ore nel caso del manzo (12 ore per l'asinina). Quando necessario, aggiungere un po' di brodo e, a circa 6-7 ore dall'inizio della cottura, 1 cucchiaino di salsa di pomodoro sciolta in acqua calda.

In uno stracotto ben riuscito, la carne deve essere divisa in filacce, dentro un sugo denso; quest'ultimo va recuperato. I brandelli di carne rimasta devono essere premuti leggermente dentro lo schiacciapatate o in un grosso colino, in modo da recuperare il sugo che ancora trattengono. A questo punto, la parvenza di carne che è rimasta va tranquillamente buttata via, poiché è assurdo pensare di reimpiegarla o, peggio ancora, tritarla e unirla al ripieno. Al sugo dello stracotto di aggiungono: il pangrattato, il formaggio parmigiano grattugiato (stravecchio!), quattro uova intere e pochissima noce moscata. Si deve ottenere un'amalgama soda ed omogenea. Se necessario, aggiungere pane e formaggio.

Si prepara la sfoglia con gli ingredienti indicati, quindi si formano tante liste di circa 9 cm. di larghezza; sulla metà di esse, ad intervalli di 5 cm. l'uno dall'altro, si distribuiscono mucchietti di ripieno (1 cucchiaino abbondante ciascuno), si ripiega su di essi una falda della striscia e si preme intorno al ripieno in modo da far uscire l'aria e da assicurare la massima coesione durante la cottura. Si dividono l'uno dall'altro mediante il classico stàmp ädj anolén o, in mancanza di meglio, con un bicchierino da liquore.

Gli anolini vanno leggermente infarinati in modo che non si attacchino l'un con l'altro, quindi si cuociono in buon brodo di manzo e cappone, o manzo e gallina. Si servono in brodo con altro parmigiano grattugiato.