

DUE RICETTE PER LA SANTA PASQUA

a cura di Maria Terri Vietz

La cucina genovese, ricca di sapori ma molto semplice, ha diverse ricette tradizionali per la festa della Santa Pasqua. Tra le tante suggerisco queste due che mi sembrano le più classiche.

TÓRTA PASQUALÌNN-A

Pe l'impasto ghe veu: 600 gr. de fænn-a, ægua e dui cuggiæ d'êujo; sâ.

Pe o pin, ghe veu: kg. 1 de giæe; 6 euve; 50 gr. de bitiro; do formaggio grann-a parmixan; persa; 500 gr. de prescinseua; peivie e sâ.

Se fa: impastæ a fænn-a con ægua, sâ e dui cuggiæ d'êujo. Magnuscæla ben ben scinché a divente bella liscia e ummia. Dividde poi l'impàsto in sei tocchi, tanto quante devan êse e sfeugge; poi se mettan da parte coverti con 'na piccagetta umida e 'n'atra sciuta, coscì che no fassan a crosta.

Intànto proçedemmo con l'impasto. Lavæ molto ben e giæe, poscibilmente senza costa, arrotolæle fra lô e tagiæle a listelle sottí; poi sbugientæle con ægua e sâ. Scoæle e spremeile ben ben; alargæle in sce 'n bello tondo largo, azzonzendoghe 'na bella magnâ de parmixan grattou insemme a-a persa tritolâ.

Piggia a prescinseua; metteila in t'un coin ch'a spurghe ben tutto o siero; ogni tanto schissæla un po' co-e muen; poi metteila in t'un reçipiente con tre cuggiaræ de fænn-a, 'na preisa de sâ; remesciæ o tutto; crovilo e metteilo da parte.

Unzei ben o tian e allarghæghe a primma sfeuggia in moddo ch'a deborde feua de l'orlo do tian meximo. Unzei appenn-a l'âtra sfeuggia da mettighe adosso; mentre a terza a non se unze.

In sce quest'urtima se g'allarghiâ in moddo uniforme e giæe trattæ co 'n po' d'êujo a fi e a prescinseua anche le ben allargâ; e se faiâ co-e die in sce-a superficie, 6 fossette quante son e euve; in te ogni fossetta se ghe mette un fiocco de bitiro e se ghe rompe un euvo, stando ben atenti a no rompî o rosso. De d'âto a ciaschedunn-a, se ghe mettiâ 'na preisa de sâ e, a piæxi, 'na preisa de peivie.

Co-i tocchetti de pasta restæ sotta a-a picagetta, se repiglia a tiâ e sfeugge che dovian êse belle sottí e unte legermente, quante basta che no s'attaccan. Anche queste dovian êse belle larghe, da sovrastâ o tian; e quande se sovrappo-an beseugna sciusciaghe legermente sotta, pe gonfiale legermente. Quande questo travaggio delicou o saiâ fæto, se schissa e die in gio a-o tian perchê s'attacan ben a-o punto d'incontro, e da pasta che scresce se fa un bordo, amuggiandola co-e die.

L'è consegnabile punzeggiâ l'urtima sfeuggia pe evità ch'a scieuppe.

Se inforna pe 'n'ôa a calore moderou (180° C), sorvia e sotta.

LEITUGHE PINN-E

Ghe veu: 10 belle feugge de leituga, grende e intreghe; 2 etti de magro de vitella; un po' de çervella; 'na noxe de moula d'osso; moula de pan; carottua; sellao; 'na noxe de bitiro; 1/2 çioula; porsemmo; vîn gianco secco; parmixan grattou; eujo; euve; læte; un ciou de garofano; 'na grattatinn-a de noxe moscâ; un po' de broddo leggero; fette de pan brustolio; e un po' de tocco; sâ e do fi gianco grosso. Se fa: sboggentæ in te l'ægua boggente tutte e feugge de leituga senza gambo e metteile a sciugâ in sce 'na piccagetta pulita. In ta poela mettei a rosolâ co-o bitiro tutti i savoi, a carne, a çervella e a moula d'osso. Pe rosolâ meglio, azzunzeighe un po' de vin gianco e lascelo evaporâ. Fæto quèsto, mettei tutto in to frullatô con in ciù e euve, o formaggio, a moula bagnâ into læte e spremua e 'na grattatinn-a de noxe moscâ co na preisa de sâ. Mettei poi un po' de questo pin in sce ogni feuggia de leituga in moddo da poei ingheuggila e fâne un fagottin. Ligæli poi co' do fi gianco grosso.

Intanto in te 'na casoula de tæra metteighe o sugo de carne, o ciou de gareufano e allunghælo co un po' de broddo. Appenn-a o comensa a boggi, metteighe adaxo i rotolin de leituga, e lasciæli cheuxe lentamente. Stæ attenti che no s'attaccan remesciando con delicatessa ogni tanto. Poesi sempre allungâ con de l'ægua tiepida.

Apenn-a o pin o l'è sodo, e leitughe son pronte.

Servile in te xatte, in sce un croston de pan brustolio, in cimma a-o quæ mettei un cuggiâ de tocco.

Ognidun poi o se serviâ do broddo cado che aviei misso inte 'na suppea in toa.

