Capodanno con il morzello

Data: Invalid Date | Autore: Mia S. Aaron



Questa ricetta è dedicata a tutti coloro che per Capodanno non si trasferiranno in nessuna ridente località di montagna per sciare e farsi coccolare. A tutti coloro che hanno preferito, per necessità o libera scelta, di rimanere a casa e organizzare una bella cena per contare in compagnia quei fatidici dieci secondi che, fra pochi giorni, ci proietteranno nel 2012! Eccoci qui, quindi, nell'attesa della notte di San Silvestro, la notte più lunga e festaiola dell'anno. [MORE]

Si tratta di un piatto tipico catanzarese per la cui preparazione ho attinto a piene mani dal sito **www.acenadallesorelle.com**e che deve essere assolutamente ottimo. La versione che propongono nel blog non è quella originale il cd "*morzeddhu centupezzi*" che prevede per la sua realizzazione anche l'utilizzo delle interiora del bovino, reni, esofago, polmoni, milza e grasso, ma una soluzione che può incontrare il gusto di tutti perché si cucina utilizzando solamente la trippa.

Ingredienti per 4 persone:
1 kg di trippa;
1/2 l di vino bianco;
250 gr di concentrato di pomodoro;
alloro q.b.;
sale q.b.;
olio q.b. o sugna;
abbondante peperoncino;
abbondante origano;

acqua q.b.

Dopo aver sciacquato varie volte la trippa, mettetela per alcune ore in acqua e limone in modo da eliminarne l'odore acre, poi ripassatela sotto l'acqua corrente.

Tagliatela a listarelle e ponetela in una capiente pentola, aggiungete le foglie di alloro spezzate in tre parti, l'origano e riempite a metà con dell'acqua che, durante la cottura, dovrà quasi completamente evaporare.

Quando, con la forchetta riuscirete a infilzare comodamente la trippa, aggiungete l'olio, o, per i più golosi, la sugna e sfumate con il vino. Lasciate consumare ancora per qualche minuto e unite il concentrato di pomodoro. Amalgamate bene il tutto, aggiungete abbondante acqua e aggiustate di sale. Fate consumare lentamente. A cottura ultimata, il sugo dovrà risultare abbastanza denso.

Una delle caratteristiche della trippa è il peperoncino che può essere aggiunto nelle singole porzioni, per chi lo desiderasse o, se può essere consumato da tutti i commensali, va aggiunto nella pentola a cottura quasi ultimata.

A Catanzaro è buona norma servirlo in un pane tipico chiamato pitta, ossia un pane a ciambella con un buco molto grande e i bordi sottili.

Mia S. Aaron

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/capodanno-con-il-morzello/22646