La ricetta del Morzello Catanzarese

Data: 9 giugno 2015 | Autore: Caterina Rafele



Morzeddhu alla Catanzarisi
Oggi v'insegnerò a preparare il nostro famoso "Morzeddhu" di cui tutti i veri catanzaresi vanno pazzi . La tradizione vuole che alle dieci di mattina in più di una "bettola della città", tanti andassero a gustare questa prelibatezza.

[MORE]

'U Morzeddhu –

Ingredienti:

- 2 kg. di trippa tra Rumine, Abomaso e Reticolo;
- 1 kg. di Omaso (cosiddetto "Centupezzi")
- 500 gr. di interiora tra cui Esofago, Polmone, Milza e Cuore
- 500 gr. di carne di vitello della pancia; (facoltativa)
- 200 gr. grasso animale;
- 100 gr. di concentrato di pomodoro;
- 1,5 litri di conserva;
- Alloro;
- Un mazzetto di origano (che servirà per girare il morzello)
- Peperoncini piccanti calabresi q.b.;
- Sale q.b.

Preparazione:

Dopo aver lavato per bene la trippa e il centopezzi, (magari strofinandoli anche con il limone e sale) metterli in una pentola piena d'acqua sul fuoco a bollire. Procedere nello stesso modo per gli altri ingredienti, tranne il grasso che sarà aggiunto al morzello durante la cottura.

La trippa e gli altri ingredienti saranno pronti quando si potranno infilzare con la forchetta. Raccogliere con la schiumarola il grasso che riaffiora in superfice e metterlo da parte.

Tagliare la trippa, il centopezzi e gli altri ingredienti a pezzi non troppo grandi e metterli da parte. Preparare un soffritto con olio e peperoncino, aggiungere tutti gli ingredienti e farli soffriggere a fuoco lento, dopo circa dieci minuti aggiungere il grasso tenuto da parte il concentrato e la conserva di pomodoro, l'alloro, il sale e lasciare cuocere per almeno tre ore. Per girare il morzello utilizzare il mazzetto di origano. Nel corso della cottura se necessario aggiungere il grasso che avevamo messo da parte e dell'acqua tiepida.

Volendo il morzello si può fare anche solo con i vari tipi di trippa e la carne della pancia procedendo sempre allo stesso modo.

Il morzello va consumato con la Pitta che è un particolare pane morbidissimo dalla tipica forma a ruota di carro.

Buon appetito

Caterina Rafele

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/la-ricetta-del-morzello-catanzarese/83127