



Minestra maritata

La scelta degli ingredienti da utilizzare per la realizzazione della Minestra maritata è condizionata dalla difficoltà di reperimento degli stessi. Solo in poche zone di elezione, infatti, è possibile trovare tutte le varietà di verdure che la ricetta tradizionale vorrebbe; inoltre la realizzazione di alcuni insaccati è ormai sempre meno diffusa. Così nel tempo si è codificata una “versione contemporanea” che si “accontenta” di quanto le diverse aree geografiche possono offrire nel succedersi delle stagioni. Esigenze di digeribilità, inoltre, hanno suggerito l’utilizzo di un assortimento di carni meno grasse lavorate con cotture più brevi e diluite.

Noi abbiamo aggirato ogni ostacolo rivolgendoci a donna Angelina del ristorante ‘E curti. Situato alle pendici del Vesuvio, precisamente nel comune di Sant’Anastasia, il locale può godere del miglior mercato possibile per il reperimento della materia prima. Gestito da sempre dalla famiglia Ceriello, rappresenta una solida testimonianza della tradizione gastronomica partenopea, tramandata di generazione in generazione da più di ottant’anni.

Volutamente non troverete specificate le quantità dei diversi ingredienti, perché la minestra va gestita ed equilibrata a seconda delle necessità del gusto.

Ingredienti

Le verdure:

verza
broccoletti
scarola
torzelle
scarolella
cicoria
borragine
sedano

Le carni:

un osso di prosciutto
cotenne salate
pezzentelle (salsiccia di scarti di carne di maiale)
annoglia (insaccato di budelline di maiale)
tracchiolelle (costole di maiale con pochissima carne)
maiale fresco
salsiccia fresca
lardo

67

Preparazione

PER LE VERDURE

Dopo aver mondato e lavato tutte le verdure, dividerle in base alla loro fibra in due gruppi (verza, scarola, torzelle e broccoletti nel primo; scarolella, cicoria e borragine nel secondo). Bollire separatamente per salvaguardarne le differenti consistenze.

PER LE CARNI

Mettere in una pentola – donna Angelina usa solo quelle di rame – con il sedano (serve per assorbire gli odori) l’osso di prosciutto, le varie qualità di carne e di salame. Ricoprire con l’acqua necessaria a ottenere il brodo della densità voluta, cuocere a fuoco moderato per almeno due ore e mezza. Separate le carni dal brodo e tagliarle a pezzetti; fare lo stesso con il prosciutto dopo averlo spolpato. Mettere da parte aggiungendo qualche mestolo di brodo.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Porre in un piatto tutte le varietà di verdure, ricoprire con il brodo e disporre i pezzetti di carne sopra; aggiungere pecorino grattugiato a volontà.

Ristorante tipico ‘E curti, via Padre Michele Abete, 6 – Sant’Anastasia (NA) – 081/8972821