

I carciofi alla giudia del Commercialista Gastronomico

di Commercialista Gastronomico

Pubblicato il 14 aprile 2018

I carciofi alla giudia hanno recentemente avuto un momento di notorietà sulla stampa in quanto criticati dal Rabbino di Gerusalemme rispetto ai precetti ebraici: oggi vi sveliamo quanto sia semplice questa ricetta

I carciofi sono una verdura primaverile e molto utilizzata nella cucina italiana e soprattutto romana. Sono usati anche in quella branca particolare della cucina romana che è la cucina del Ghetto, cioè la cucina della comunità ebraica di Roma.

Una delle ricette più note della cucina ebraico-romanesca è quella dei carciofi alla giudia (nomen omen), i quali non sono che carciofi fritti, ottimi come antipasto o contorno.

Negli ultimi giorni i carciofi alla giudia sono saliti agli onori delle cronache perché il Rabbino di Gerusalemme avrebbe contestato la loro preparazione che non sarebbe kosher, cioè non seguirebbe i precetti della Legge Mosaica a cui si devono attenere gli ebrei.

Kosher significa “adatto alla consumazione” ed i principi della kasherùt ispirano la cucina ebraica e quella musulmana.

Secondo tale norma, i cibi devono essere puri, pertanto i carciofi non tagliati e lavati potrebbero contenere larve ed essere impuri. Si tratta di impurità meramente kosher, perché i carciofi vengono comunque lavati con acqua e limone e la doppia frittura elimina ogni problema in fase di cottura.

Preparazione

Comprate i carciofi (se possibile carciofi romaneschi cimaroli), lavateli bene e togliete le foglie più dure; dato che i carciofi andranno fritti 2 volte è inutile togliere tutte le foglie. Dopo di che il carciofo andrà aperto come una rosa, quindi non si deve avere paura di sbatterlo sul piano di cottura. Non tagliare troppo il gambo che sarà utile in fase di frittura.

A questo punto si consiglia (ma non è obbligatorio) di lavare i carciofi con acqua e limone.

A questo punto portare l'olio a punto di frittura e friggere i carciofi, massimo 2 alla volta. Si tratta dell'operazione più complessa: aiutandosi con una pinza inserire la testa del carciofo nell'olio tenendolo per il gambo, dopo di che lasciare il gambo e aspettare che il carciofo si giri prima di togliere il carciofo dal tegame. Il gambo deve rimanere al dente

Scolare e salare i carciofi prima di un secondo passaggio nella frittura, fate attenzione perché sono più fragili. Aiutarsi con una forchetta per friggere: questo secondo passaggio nell'olio potrebbe essere più lungo (fino a 4 minuti)

Da servire caldi e da mangiare con le mani prendendoli dal gambo come fossero patatine fritte.

14 aprile 2018

Luca Bianchi

Copyright © 2020 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l