

Indicazioni per il gran pranzo di Natale

di [Commercialista Gastronomico](#)

Pubblicato il 15 dicembre 2018

Mancano 10 giorni a Natale ed è già ora di programmare il menù per le feste. Per i commercianti di generi alimentari si avvicina uno dei periodi migliori e più intensi dell'anno. Oggi iniziamo (ringraziamo Massimo Pipino) a proporre i possibili piatti per il pranzo di Natale: ecco gli agnolotti alla piemontese, da servire in brodo...



Ed ancora una volta ci stiamo avvicinando alle **feste natalizie**, il periodo forse più spensierato e più felice dell'anno, finalmente, almeno per qualche giorno, liberi dagli impicci ed affanni che affollano il tran tran quotidiano e ben disposti a fare festa con parenti ed amici. Ecco che allora è giusto cominciare a pensare a come allietare le prossime giornate e le prossime occasioni culinarie. Quest'anno l'inviato speciale del Commercialista gastronomico si cimenterà in un remake imprescindibile, il **gran bollito alla piemontese**, anche se con qualche variazione sul tema, soprattutto in materia di salsine di contorno per arricchire la più classica delle ricette piemontesi (ma con una certa attenzione alla materia prima), introdotto da un bel piatto di agnolotti in brodo e seguito da una gustosa gelatina di mandarino.

Attenzione che le istruzioni per le varie preparazioni non sono in ordine cronologico: la gelatina di mandarino occorrerà iniziare a prepararla almeno due giorni prima del pranzo, poi prepareremo la pasta fresca per gli agnolotti e dopo cucineremo il bollito, il cui brodo servirà, in parte, per la preparazione del ripieno degli agnolotti ed in parte per la loro cottura. Per quanto riguarda la preparazione delle salse per il bollito è necessario iniziare almeno una settimana prima di Natale mentre della purea di patate, che necessariamente accompagna il bollito, ci si potrà, e dovrà, occupare per ultima.

Partiamo quindi per questo excursus culinario (che, avvertenza per il lettore, sarà piuttosto lungo) con due parole di "contorno" sul **primo: gli agnolotti**.

Gli agnolotti piemontesi

Gli agnolotti sono il tipico primo piatto della cucina Piemontese e rappresentano una ricetta conosciuta ed apprezzata non solo in Italia, ma anche all'estero per la loro bontà e semplicità (che però è più che altro apparente essendo una preparazione piuttosto intricata che necessita

di attenzioni tutte particolari). Le origini degli agnolotti sono da ricercarsi in una particolare consuetudine assai diffusa nelle campagne del Piemonte, dove le donne di casa confezionavano a mano questi particolari tortelli servendosi soprattutto degli avanzi di carne dei giorni precedenti.

Come per tutti i piatti tradizionali, in ogni zona la ricetta degli agnolotti è diversa e il ripieno viene preparato in modi differenti: nel Monferrato e nel Torinese il ripieno è costituito solamente da carni di maiale e vitello arrosto con l'aggiunta di cervella, nel basso Canavese si aggiungono anche la verza e la salsiccia, nel Tortonese e nell'Alessandrino infine, il ripieno è costituito da uno stracotto di carne bovina e gli agnolotti saranno poi conditi con il sugo dello stesso stracotto. Molto diffuso ed originario della Langa è anche l'agnolotto al "plin", traducibile, letteralmente, con "pizzicotto", dalla caratteristica forma a barchetta e ripieno di sola carne. In origine gli agnolotti venivano conditi con un sugo a base di carne e verdure mentre al giorno d'oggi si preferisce un condimento più semplice a base di burro e salvia oppure di ragù (ma quello originale è su di un altro pianeta....).

Detto questo, e promettendo le più assidue attenzioni da parte dell'Agenzia delle Entrate per chi osasse ricorrere a quelli del supermercato, passiamo ad esaminare quali sono gli ingredienti per la **preparazione della pasta (all'uovo) con cui preparare gli agnolotti**. Le dosi sono quelle necessarie per circa 80 agnolotti ovvero la quantità giusta per 4 persone (occhio che poi deve esserci posto per il bollito....che non scherza a dosi).

Allora cominciamo con 600 grammi ca. di farina 00 e 6 uova (si tenga presente che più sono le uova per una data quantità di farina, maggiore sarà la consistenza della pasta e...più sarà faticoso tirarla). Per il ripieno servono: due belle cipolle bianche, 4 spicchi d'aglio, due litri di brodo di carne (sarà ottimo quello del bollito), 400 grammi di polpa di vitello, 800 di polpa di manzo e 200 grammi di lonza di maiale, cui aggiungeremo 2 uova, 4 foglie grandi di verza, noce moscata, sale e pepe nero secondo i gusti. Per concludere 150 grammi di parmigiano reggiano, 100 grammi di burro e qualche rametto di rosmarino.

Primo passo: realizzare la pasta fresca per gli agnolotti. Versiamo poco meno di 600 g di farina in una ciotola (sarà meglio tenerne un po' da parte da aggiungere in caso al bisogno) o direttamente su una spianatoia di legno (il legno è ottimale per via della sua porosità). Nel centro della montagnola di farina creiamo un incavo e aggiungiamo le uova (tuorlo ed albume) e due pizzichi di sale. Con una forchetta sbattiamo cautamente le uova e contemporaneamente iniziamo ad incorporare la farina in modo graduale.

Una volta che le uova sono state assorbite nella farina possiamo cominciare ad impastare a mano lavorando l'impasto per almeno 10 minuti, con il palmo e in maniera energica, tirandolo in tutte le direzioni ma facendo attenzione a non strappararlo (teniamo conto che più l'impasto viene lavorato e più sarà facile tirarlo successivamente per ottenere la sfoglia). Una volta che l'impasto sarà diventato liscio, lo avvolgiamo nella pellicola trasparente da cucina e lo lasciamo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti. Una volta che ha ben riposato, possiamo riprendere l'impasto, tagliarne un pezzo, diciamo un quarto, avendo cura di conservare la pasta restante nella pellicola, in modo da evitare che si secchi. Una spruzzata di farina sulla pasta e la possiamo tirare con la macchina sfogliatrice.

La prima passata sarà al massimo spessore. La dovremo quindi ripiegare, cercando di conferirle

una forma regolare e, dopo averla nuovamente spolverata con pochissima farina, ripassarla tra i rulli. Una volta ottenuta una sfoglia rettangolare, adagiamo la pasta sulla spianatoia leggermente infarinata e ne rifiliamo le estremità con un coltello, quindi la dividiamo in due parti in modo da poterla maneggiare più facilmente e la ripassiamo più e più volte nella macchinetta sfogliatrice passando gradualmente allo spessore più sottile fino ad arrivare al penultimo. Ripetiamo il procedimento con il resto della pasta e la nostra sfoglia sarà pronta. In attesa del ripieno la possiamo tenere adagiata sulla spianatoia coperta con uno straccio da cucina asciutto.

Passando alla preparazione del **ripieno per gli agnolotti** procediamo mondando accuratamente la cipolla e gli spicchi d'aglio che andranno tritati finemente, quindi versati in un tegame capiente dove avremo fatto sciogliere a fuoco bassissimo il burro a pezzetti. Quando aglio e cipolla si saranno imbrionditi aggiungiamo uno o più mestoli di brodo di carne (ovviamente si tratterà del brodo che avremo ottenuto preparando il bollito) per favorire la cottura. Quindi dovremo aggiungere i rametti di rosmarino e la carne di manzo da far rosolare accuratamente da entrambi i lati. A seguire aggiungiamo la carne di vitello e poi la lonza. Sale e pepe secondo i gusti e facciamo rosolare i pezzi di carne da tutti i lati: durante la cottura, che dovrà durare, a fuoco bassissimo ed a tegame coperto, circa 3 ore, si dovrà aggiungere, di tanto in tanto, un mestolo di brodo per insaporirla e favorirne la cottura.

Gradualmente verrà formandosi un fondo di cottura denso e di colore scuro. Una volta cotta la carne, la separiamo dal fondo di cottura che raccoglieremo in una piccola ciotola: tornerà utile per condire gli agnolotti. Lasciamo ora riposare la carne. Sfogliamo una verza (è una nostra vecchia conoscenza, indispensabile per la bagna cauda), ne prendiamo quattro foglie belle grandi e le laviamo in acqua corrente. Dopo le facciamo bollire per pochissimi minuti: quando si saranno ammorbidite, le si deve trasferire usando una schiumarola su di un vassoio rivestito di carta assorbente per farle scolare.

In un frullatore, versiamo ora i pezzi di carne e la verza e frulliamo il tutto fino ad ottenere un trito omogeneo e pastoso. Passiamo ora a sbattere in una ciotola l'uovo, ci grattugiamo la noce moscata ed aggiungiamo il Parmigiano grattugiato aiutandoci con un cucchiaino. Mescoliamo quindi ben bene il tutto con una frusta: ora attenzione perché dobbiamo aggiungere la carne tritata e mescolare fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo. C'è chi, a questo punto, utilizza una sac-à-poche riempiendola con il composto che abbiamo ottenuto, ma io preferisco di gran lunga un rustico cucchiaino (è più macho...). Prendiamo le sfoglie di pasta che abbiamo messo a riposare sotto un canovaccio, le distendiamo nuovamente sullo spianatoio e vi deponiamo su una sfoglia sì ed una no, tante porzioncine del nostro ripieno quanti saranno gli agnolotti che vogliamo ottenere.

Volendo è possibile spennellare con un po' di acqua i punti della pasta che è rimasta ai lati del ripieno, in modo che l'altra sfoglia di pasta, che dovremo sovrapporre aderisca meglio. Quindi adagiamo sulla foglia su cui sono le porzioncine di ripieno la sfoglia di copertura e facciamo una leggera pressione con le mani sui lati di ognuna delle montagnole di ripieno sottostanti per farla aderire a quella sotto. Ricaviamo gli agnolotti con il tagliapasta, li facciamo riposare un'ora circa sotto un canovaccio da cucina leggermente inumidito perché non si secchino e li facciamo bollire per circa 2 minuti in pentola con il brodo bollente del bollito. Quando inizieranno a venire a galla, li raccogliamo con una schiumarola, li facciamo scolare e li versiamo nei piatti, aggiungendo il sughetto di cottura delle carni del ripieno e li serviamo ben caldi!

Ed ora, finalmente, il sovrano assoluto del pranzo di Natale: il Gran Bollito alla piemontese! Per questa tradizionalissima pietanza, la cui preparazione non è poi così scontata, occorrono ben sette tagli di carne: capocollo o tenerone, stinco, scaramella, culatta o scamone, cappello da prete o arrosto della vena, punta col suo fiocco, noce. Ma non basta: infatti andranno impiegate anche **sette tipi diversi di frattaglie ovvero:** lingua, testina con musetto, coda, zampino, cotechino, gallina o cappone ed infine rollata o lonza di maiale. Tutte queste carni andranno accompagnate da **sette bagnetti:** salsa verde ricca, salsa verde rustica, salsa rossa, salsa al cren, salsa cugnà, salsa al miele e mostarda. E come se non bastasse, in alcune zone del Piemonte, si sostituiscono o si aggiungono alle sette salse tradizionali, la **salsa pearà** e la **salsa peverada**.

Il punto di partenza è la preparazione del brodo: quindi mano ad alcune capaci pentole (almeno tre, per iniziare) che riempiremo di acqua fredda (mi raccomando) e poi dentro ad ognuna due belle carote, due/tre cipolle bianche, due coste di sedano, una fisca d'aglio, sale grosso e pepe nero secondo il gusto, un rametto di rosmarino. Fuoco vivace e portiamo a bollitura. Per ottenere un buon bollito, è necessario immergere la carne nell'acqua bollente, mai prima: in questo modo le proteine della carne e i suoi nutrienti non verranno rilasciati nel liquido. I vari pezzi dovranno essere cotti a tempi alterni, da una parte perché i vari componenti non vanno cotti tutti nella stessa pentola e, dall'altra, perché i pezzi di carne non sono così piccoli e quindi dovranno essere messi in pentole adeguatamente grandi. Inoltre, ogni pezzo ha tempi di cottura differenti. I vari tagli devono essere divisi in questo modo:

- tagli di manzo assieme alla coda
- lingua
- testina
- gallina o cappone
- cotechino assieme allo zampino
- rollata o lonza

I vari pezzi di carne devono essere accuratamente ripuliti dalle parti più dure e fibrose, dai legamenti e dalle ossa sbriciolate. Inoltre dovranno essere legati con il filo da cucina. La gallina, o il cappone, dovrà essere fiammeggiata e le zampe dovranno essere. La rollata deve essere ben preparata stendendo il pezzo di petto, bello grasso, ricoprendolo con delle fette piuttosto spesse di prosciutto cotto e massaggiato con sale grosso, rosmarino ed aglio schiacciato. La rollata va poi arrotolata su se stessa e legata con del filo da cucina in modo che in cottura non vada ad aprirsi.

Come si è accennato prima versiamo in una pentola a bordi molto alti abbondante acqua fredda e aggiungendo le carote, le cipolle, il sedano, l'aglio, il rosmarino, alcuni grani di pepe e, se lo si trova, un sacchettino di garza contenente del fieno secco. Portiamo quindi ad ebollizione e lasciamo bollire per circa 20 minuti. Procediamo quindi ad immergere nell'acqua i sette tagli di manzo più la coda; se si dispone di una pentola piccola, o di tagli molto grossi, è possibile eseguire questo procedimento su 2 pentole. Il fuoco va a fiamma bassa e la cottura dovrà essere dolce e prolungata; schiumare spesso le varie casseruole, facendo attenzione a non scuocere i vari pezzi, che hanno obbligatoriamente cotture differenti. Una volta che un pezzo è cotto, tirarlo fuori e conservarlo in un contenitore dove rimarrà al caldo. Il brodo che si ottiene sarà ottimo per la cottura degli agnolotti.

La rollata va arrostita lentamente su di un letto di burro fuso e foglie di salvia, dopo averla sigillata a fuoco alto per una decina di minuti. Sfumare di tanto in tanto con del buon vino bianco. Il tempo di cottura dipende dalle sue dimensioni: in ogni caso non meno di un paio d'ore. A cottura ultimata la si toglie dal fuoco e la si tiene in caldo.

Passiamo alla carne bianca: fiammeggiare tutto il corpo della gallina o del cappone, togliendo minuziosamente ogni residuo di piume; testa e zampe, ovviamente pulite, le si possono lasciare ma solo se sono gradite ai commensali, altrimenti le si elimina. Cuocere la carne in una pentola, precedentemente riempita con abbondante acqua, sale, una carota, una cipolla, una costa di sedano bianco, delle foglie di salvia e un rametto di rosmarino e portata a ebollizione. Dopo una decina di minuti di ebollizione aggiungere la gallina o il cappone, che in base al peso, dovrà cuocere un'ora e mezza circa. Anche in questo caso il brodo che si ottiene sarà ottimo per la cottura degli agnolotti.

Tutto diverso è il discorso per il cotechino la cui cottura è lunghissima: circa quattro ore. La procedura da seguire è la seguente. Si inizia bucando la pelle del cotechino con uno stuzzicadenti in parecchi punti per permettere la fuoriuscita del vapore durante la cottura, poi lo si avvolge in una garza, lo si lega e lo si mette in una pentola di acqua fredda. L'acqua deve essere sufficiente a ricoprirlo. Mettiamo la pentola sul fornello con coperchio, a fuoco medio, e attendiamo che inizi a bollire. A questo punto, si abbassa il fuoco in modo che dal coperchio esca solo un filo di vapore. Deve bollire così per altre quattro ore. Alcuni sostituiscono l'acqua dopo un paio d'ore con altra già bollente.

Particolare e leggermente impegnativo, dal punto di vista dei tempi, è il modo in cui va trattata la lingua che, appena acquistata deve essere strofinata con del sale grosso, così da poter eliminare ogni eventuale residuo presente. A questo punto la dovremo mettere in ammollo in acqua per circa 12 ore, avendo cura di cambiare l'acqua ogni 2 ore. Terminata questa operazione, si procederà alla cottura, in acqua fredda, con aggiunta di carote, cipolle e sedano. Deve cuocere per 3 ore circa o finché punzecchiandola con una forchetta non opporrà più nessuna resistenza. Una volta cotta la si dovrà lasciare nel suo brodo (che dovrà poi essere buttato via. Non la si deve usare per cuocere gli agnolotti) e, solo prima di servirla tagliata a fette, la si tirerà fuori, per poi privarla della sua pelle dura.

Massimo Pipino

15 dicembre 2018

Copyright © 2021 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l

Copyright © 2021 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l