

Il Commercialista Gastronomico: Agnello alla giudia per la Pasqua ebraica (Pesach)

di [Commercialista Gastronomico](#)

Pubblicato il 20 aprile 2019

Quest'anno la Pasqua Cattolica e quella Ebraica coincidono. Il Commercialista Gastronomico è eclettico e vi propone (ringraziamo sempre Massimo Pipino per i suggerimenti) una tipica ricetta ebraica (latamente medioorientale) per un'idea di cucina fusion

I preparativi per quella che è la Pasqua ebraica, "Pesach" (פסח), festività che dura otto giorni (sette nel solo Israele) e che ricorda la liberazione del popolo ebraico dall'Egitto e il suo esodo verso la Terra Promessa, iniziano solitamente con un mesetto di anticipo rispetto alla data vera e propria della festa: si finisce di celebrare Purim (più o meno il Carnevale israelita, anche se il significato è ben più profondo ma non è il caso di indagarlo qui..), si tira un respiro di sollievo e ci si rimette subito all'opera con quello che potremmo definire le pulizie di primavera. Durante i sette giorni di Pasqua è vietato mangiare, ma anche tenere in casa ogni tipo di alimento lievitato: per questo prima di Pesach si deve pulire ogni stanza della casa, in modo che tutti i prodotti lievitati, anche le loro più piccole tracce, vengano rimossi. Si cercano quindi, ed è una tipica manifestazione di paranoia ebraica, briciole di pane sotto i cuscini, nelle tasche di cappotti e pantaloni (e per gli hassidim - setta ebraica estremamente osservante nota per il suo abbigliamento un tantino stravaganete - deve essere una faticaccia), si puliscono a fondo i fornelli, il forno, il frigorifero, tutti gli armadi... è un lavoraccio, ma ha un suo perché. Alla fine, quando la casa è tirata a lucido si sta di gran lunga meglio. Ecco ora la nostra prima ricetta per Pesach 2019, un piatto della tradizione giudaico-romanesca: l'agnello alla giudia con carciofi e fave cui seguiranno sfiziosi dolcetti. Questo piatto è un tantino controverso, nel senso che potrebbe generare qualche discussione con ebrei più osservanti di me (che non lo sono tanto che mangio regolarmente il vietatissimo porcello). Vediamo quindi di fare un paio di approfondimenti. Durante Pesach gli ebrei ashkenaziti (ovvero gli israeliti discendenti, di lingua e cultura yiddish delle comunità stanziate nel corso del [medioevo](#) lungo la Valle del Reno), oltre a privarsi dei cibi lievitati, evitano anche l'impiego di legumi (kitniyot), tra cui, ad esempio, le fave. Chi scrive non è così osservante (anzi, non lo è per nulla) e non prova interesse per questa specifica scelta religiosa: a casa mia le fave a Pesach si sono sempre mangiate, prova ne sia il piatto tipico di Pesach degli ebrei tripolini, il riso con le fave. Se però c'è chi preferisce evitare di mangiare kitniyot a Pesach, niente paura: questa ricetta viene buonissima anche senza l'impiego di questo legume. In secondo luogo, sono ben consapevole del fatto che, in segno di rispetto per il ricordo dei sacrifici del tempio, il consumo di un intero agnello arrosto in occasione della Pasqua è vietato dal codice della legge ebraica chiamato Shulhan Arukh. A causa di questa regola, alcune persone in Italia e all'estero evitano in toto di consumare l'agnello a Pasqua, ma devo dire che io mi schiero con gli ebrei che accettano un'interpretazione più libera della legge e mangiano l'agnello, a condizione che non sia arrostito.

Ed attenzione che per "arrostito" i rabbini sembrano indicare un cibo cotto in un forno senza liquidi, mentre il nostro agnello è cotto in una pentola con molti liquidi... e quindi secondo me

siamo kosher! Nel dubbio, comunque, questo piatto non bisogna mica farlo per forza a Pesach, anzi, secondo me qualsiasi sera di questa settimana va bene: alla fine, si tratta solo di godersi un delizioso, tenero arrostitino di agnello con verdure stagionali, non serve un'occasione speciale per prepararlo.

Agnello alla giudaica con carciofi e fave per Pesach

Tempo di preparazione: più o meno 30 minuti

Tempo di cottura: 1 ora

Porzioni: per 4 buoni stomaci

Ingredienti²⁰

- 1 cipolla tritata finissima
- 5 spicchi d'aglio tritati finissimi
- un cucchiaio di strutto
- 70 g di olio d'oliva
- 1 kg di spalla di agnello (o qualsiasi altro pezzo, a dire il vero)
- 120 ml di vino bianco
- 2 limoni
- 10 carciofi
- 20-30 fave fresche intere (ma va bene anche se comprate le fave già sgranate e surgelate)
- sale
- pepe nero
- brodo di carne

Per la preparazione prendiamo una bella una pentola capiente possibilmente in coccio e facciamo soffriggere aglio e cipolla in un giro d'olio extravergine di oliva unito allo strutto, a fuoco medio, mescolando spesso finché la cipolla non sia diventata bella morbida e ben dorata. Uniamo quindi l'agnello, un paio di pezzi alla volta facendolo rosolare bene bene su tutti i lati. Aggiungiamo quindi sale e pepe a piacere e sfumiamo con un buon bicchiere di vino bianco secco. Una volta che il vino bianco è evaporato, aggiungiamo brodo fino a coprire tutta la carne e lasciamo cuocere a fuoco medio-basso finché l'agnello non è divenuto tenero.

A parte, prepariamo una ciotola con acqua fredda in cui dovrà essere spremuto il succo di un limone. Passando ai carciofi, immancabili nella cucina israelita, tagliamo 2-3 cm della punta, poi procediamo sfogliando, cioè eliminando le foglie più esterne più dure. Eliminiamo ora la parte finale del gambo e con uno spelucchino rimuoviamo lo strato esterno fibroso. In ultimo, togliamo la barba interna del carciofo, lo tagliamo in quarti e lo mettiamo a bagno nell'acqua acidulata

con il succo del limone. Procediamo così fino ad esaurire tutti i carciofi.

Togliamo ora dal loro baccello le fave, se fresche, e poi aggiungiamo fatica a fatica togliendo da ciascuna fava anche la sua buccia/pellicina. Io normalmente non lo faccio, ma se volete farlo, ricordatevi che dovete sbollentare le fave qualche minuto, poi le pellicine dovrebbero venire via facilmente.

Torniamo quindi all'agnello: quando è ben è tenero, aggiungiamo in pentola i carciofi e le fave, dunque alziamo la fiamma per far sobbollire il liquido di cottura (aggiungere brodo se necessario). Lasciamo ora cuocere l'agnello insieme alle fave e ai carciofi finché questi ultimi non sono ben cotti. Spremiamo ora il succo del secondo limone in pentola e togliamo il tutto dal fuoco. Sale e pepe appena macinato a piacere e serviamo

Condiamo l'agnello e le verdure con sale e pepe macinato fresco e serviamo con tutto il sugo di cottura e pane abbrustolito.

20 aprile 2019

Massimo Pipino

Scopri qui la ricetta dei carciofi alla giudia

[I carciofi alla giudia del Commercialista Gastronomico](#)

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

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