

L'acquacotta di Don Angelo

Inviato da Katuscia Petralla

Continua la rubrica nella quale pubblicheremo le più segrete ricette culinarie delle cuoche e dei cuochi di Ruscio. Tra tradizione e innovazione, ma certamente con gli ingredienti della nostra terra; e non solo! La Redazione attende le vostre ricette! Scrivete a info@proruscio.it.

L'acquacotta di Don Angelo

di Katuscia Petralla

In questo numero abbiamo il sommo piacere di proporvi, tramite la nostra famosa e apprezzata vivandiera Katuscia, una delle ricette cardini della cucina umbra, l'acquacotta. E' un piatto che Umbria condivide con la cugina Toscana, anche se con qualche variante. L'antica minestra ci parla di contadini, carbonai e pastori in un tempo in cui la fame faceva aguzzare l'ingegno e le minestre erano l'unico pasto che ci si poteva permettere dopo le fatiche del lavoro. Spesso, anzi, veniva consumato anche a colazione, prima di affrontare il duro lavoro nei campi.

Gli ingredienti base sono le cipolle, affettate sottilmente e fatte dorare in poco olio e lardo, pomodori maturi e foglie di mentuccia, tutto con l'aggiunta dell'acqua, dopo alcuni minuti, per preparare un brodo vegetale. Quando il brodo è pronto si versa sulle fette di pane e formaggio posti in una scodella. Si aspetta qualche minuto prima di mangiare, in modo che il pane possa ben assorbire il brodo.

Un piatto che si inventava e reinventava di volta in volta con quello di cui si disponeva e che la stagione offriva: pomodori, sedano, cipolle, erbe selvatiche, formaggio locale per insaporire. Una delle varianti era (anzi è, visto che ormai è diventato un piatto da gourmet e non soltanto pietanza da sostentamento) aggiungere un bell'uovo per dare sostanza, da tuffare nella zuppa appena pronta così da permettergli di cuocere nel brodo caldo. Una minestra povera e semplice.

Il frontespizio del libri di Don Angelo

Ma Katuscia in queste pagine ci propone una ricetta ancora più semplice, quella dei pecorari delle nostre montagne, con Peppacchione e Domenico Rocchi come protagonisti, ricetta che Don Angelo ci racconta in una simpatica storiella nel suo libretto "Straccetti";.

Peppacchione, oltre alla ricotta, generosamente, soleva passare ai Pecorari anche l'Acquacotta.

Su un piatto fondo, la cupella, si metteva alternativamente, una fetta di pane ed una di formaggio. Poi si versava sopra acqua bollita salata per inzuppare il tutto: infine un po' di olio.

Una mattina Peppacchione e Domenico Rocchi, il suo pecoraio, prepararono l'acquacotta.

Rocchi usò il menu dei Pecorari, Peppacchione quello dei Padroni che consisteva in fette di formaggio più robuste, con l'uovo sopra e pecorino grattugiato.

Finita la Colazione, Peppacchione dice a Rocchi:

"Era buona, vero, l'acquacotta!"

"La tua!", rispose Rocchi, sentendosi preso in giro.