

Ecco la filosofia del “quanto basta”

di Andrea Bignardi



Lina De Martino viene dal quartiere salernitano delle Fornelle, una delle zone storiche più antiche della nostra città. In questo rione ancor oggi sopravvivono antichissime tradizioni, emblema di una storia ricca di trascorsi spesso tumultuosi e travagliati: esse si combinano con il vissuto personale delle tante donne che lo popolano e che hanno ereditato i segreti di tutte le arti domestiche, su tutte quella culinaria. E per tutti coloro che desiderano apprendere anche solo qualche pillola di buona cucina, Lina è un esempio che può davvero fare al loro caso. 62 anni, casalinga modello, è davvero uno scrigno di ricette tipiche della nostra tradizione. Lina, che ricetta hai deciso di presentarci per questa

settimana? Il “baccalà alla mariuccella”, una ricetta che preparava mia suocera nei pranzi domenicali che organizzavamo con tutta la famiglia. “Mariuccella” era la mamma, la suocera che tutti noi desideriamo ogni giorno, quella che cucina secondo la filosofia del “quanto basta”, della generosità in cucina che si adatta alle esigenze della famiglia e soprattutto dello.. stomaco!

LA RICETTA

Il Baccalà alla Mariuccella

Ingredienti:

1,5 kg di baccalà

Un barattolo di polpa di pomodoro a pezzettoni

Olio di oliva (per il sugo)

Olio di semi di girasole (per la frittura del baccalà)

Sedano, prezzemolo e cipolle q.b.

mezzo spicchio d'aglio

peperoncino piccante

Procedimento:

Infarinare il baccalà tagliato a tocchetti, metterlo in un po' d'acqua fredda, poi impanarlo nuovamente nella farina. Questo è un segreto importante da applicare perché consente di rendere il baccalà ancor più croccante internamente. Friggere i tocchetti di baccalà in olio di semi, poi all' interno della stessa padella, dopo aver tolto l'olio di semi in eccesso, si può far soffriggere dell'olio d'oliva un trito di sedano, prezzemolo e cipolle, mezzo spicchio d'aglio, polpa di pomodoro a pezzettoni o pomodorini freschi, olive nere di Gaeta, e capperi. Nel sugo adagiare il baccalà precedentemente fritto e far insaporire il tutto. Impiattare con un po' di peperoncino piccante, se gradito. Buon appetito.