

SANT'AGNESE: TORNA QUELLA "SUPER"; CHE FINE HA FATTO IL "MENU UFFICIALE"? TUTTE LE RICETTE

16 Febbraio 2018



L'AQUILA - Torna la Sant'Agnese delle Sant'Agnesi, la versione "maxi" della festa tutta aquilana delle malelingue e della maldicenza che si celebra il 21 gennaio solo nel capoluogo di Regione.

Alcune tra le congreghe storiche delle centinaia esistenti la festeggeranno domenica 25 febbraio, a pranzo a Tornimparte, presso il locale "La Cascina per un sogno". Il costo del pranzo sarà di euro 32.

La giornata sarà allietata da un gruppo musicale locale e da specialità offerta del comitato organizzatore.

Si tratta di un appuntamento importante, cominciato nel 2002 per opera della Confraternita Balla che te passa, che promosse la prima edizione dell'evento, mettendo sedute allo stesso tavolo congreghe che fino ad allora non avevano mai "parlato" in un'ottica di sistema.

Da lì è nato il movimento agnesino che ha portato alla nascita del festival annuale "Il Pianeta maldicenza".

Chissà se sarà l'occasione giusta per tornare a servire il "menù ufficiale" di Sant'Agnese, che fu costruito pezzo a pezzo in tre anni grazie alla collaborazione con gli studenti dell'istituto alberghiero aquilano.

Dei piatti che vennero selezionati da una giuria di linguacciuti delle congreghe a partire da varie proposte, sembra essere "sopravvissuto" solo il dessert, ovvero la Treccia di Sant'Agnese, divenuto una pietanza cult di questo periodo.

Del primo e secondo piatto sembra si siano perse le tracce. Nella speranza di rinverdire la tradizione, AbruzzoWeb ripropone le ricette complete tratte da una sezione un po' nascosta del sito Internet ufficiale www.maldicenza.it. (alb.or.)

PRIMO PIATTO

MALELINGUE IN SALSA ...PICCANTE

Ingredienti:

Uova n. 8

Farina kg. L,5

Sale q.b.

Olio extra vergine d'oliva

Succo di rape rosse

Ricotta di pecora di Castel del Monte (AQ)

Trancio di salmone

Zucchine n. 4/5

Pepe rosa

Panna da cucina

Procedimento:

- Unire le uova, la farina, aggiungere un po' d'olio extra vergine d'oliva, un pizzico di sale e il succo di rape rosse, per colorare di rosa l'impasto;
- Eviscerare e sfilettare il salmone, privandolo delle spine e della pelle;
- Tagliare il salmone a tocchetti e farlo cuocere in padella con un po' d'olio, burro e un pizzico di sale;
- Tritarlo al mixer o al frullatore e aggiungere la ricotta di pecora;
- Stendere l'impasto e con il sacco a poche mettere il ripieno;
- Spennellare la pasta con l'uovo, chiuderlo e tagliarlo a forma di lingua;
- Durante la cottura dei ravioloni, preparare la salsa con panna da cucina, zucchine tagliate a listarelle e pepe rosa.

Primo piatto realizzato da Angelo Sericola anno scolastico 2005/06

SECONDO PIATTO

MEDAGLIONE CHIACCHIERINO

Ingredienti (per 10 persone):

Carne magra Kg.2
Tartufo nero g. 200
Caciofiore aquilano gr 150
Fontina gr 150
Olio extra vergine q. b.
Farina 00 q. b.
Sale q. b.
Semi di papavero q.b.
Pere invernali n. 5
Cannella a stecca n. 1
Chiodi di garofano n. 10
Latte lt 0,5
Montepulciano d'Abruzzo lt 1

Procedimento:

- Tagliare la carne a medaglioni e batterla leggermente;
- Scottare la carne in allo caldo regolarmente salata e infarinata;
- Sfumare con acqua tiepida e portare a cottura;
- Contemporaneamente preparare fonduta mettendo a bagnomaria il latte con i formaggi tagliuzzati;
- Cuocere le pere (solo sbucciata) nel vino con cannella e chiodi di garofano;
- Presentare il piatto (ben caldo) con al centro il medaglione pappato per un mezzo con la fonduta e l'altro mezzo con cannella di tartufo nero;
- Cospargere il tutto con semi di papavero;
- Infine tagliare dei ventaglietti con i quarti di pera cotta nel Montepulciano e posizionarli nei lati del medaglione.

Secondo piatto realizzato da Vincenzo Durastante anno scolastico 2006/07

DOLCE

TRECCIA DI SANT'AGNESE

Ingredienti:

Farina 0 Kg. 1
Burro gr. 200
Zucchero gr. 400
Rossi d'uovo n. 4
Lievito di birra gr. 50
Latte q. b.
Frutta secca a piacere gr. 600

Procedimento:

- Sciogliere il lievito e impastarlo con un quinto della farina;
- A maturazione avvenuta, unire tutti gli ingredienti, tranne la frutta secca (metà dello zucchero) e lavorare a lungo nell'impastatrice.

- Avviare la lievitazione. Dopo circa un'ora, impastare di nuovo e spezzare in forme ovali di peso uguale (il peso può variare a seconda della grandezza che si vuole dare al dolce);
- Macinare la frutta secca con lo zucchero;
- Lievitare in cassetine coperte, quindi sezionare le porzioni in tre parti e formare delle losanghe.
- Distribuire equamente il ripieno sui pezzi di pasta, bagnare d'uovo e chiudere formando dei salsicciotti di spessore decrescente dal centro verso le punte.
- Intrecciare 3 sfilatini per ogni dolce, bagnando con uovo;
- Porre in lievitazione in teglia su carta da forno. Attendere che il dolce raggiunga il massimo della lievitazione. Velare la superficie con una glassa formata di chiare d'uovo, zucchero e farina di mandorle. Infornare calcolando un tempo variabile di cottura tra 35 e 60 minuti a seconda della grandezza del dolce.
- Cuocere a 165° circa.

Dolce realizzato da Stefano Colella anno scolastico 2003/04