



CONSIGLI PER UN BUON SOFFRITTO DI BASE

di Antonio Penzo



Il pasto o mangiare che devi preparare, o giovane sposa, deve essere allettante e non greve; quindi attenta ai profumi che il desinare emana.

La cucina che fai deve essere povera, di prodotti che si trovano a basso prezzo o che puoi trovare nell'orto o predisporre tu stessa. Il tuo giovin marito se ne rallegherà due volte: uno perché sai solleticare pienamente i suoi sensi e uno perché sei attenta allo spendere.

Una delle cose che devi sapere fare è un buon soffritto.

Non ci vuole molto, neanche una mezzoretta.

Partiamo dallo strumento di cottura: una bella padella larga e poco profonda, senza coperchio.

Poi carota, sedano e cipolla, che lavi bene ed asciughi e vanno tritati finemente con il coltello sul tagliere di legno, nell'ordine e poi messi nel tegame con un po' d'olio ad imbiondire, con uno spicchio di aglio, fino a che la cipolla non rosoli, rigirando velocemente con un cucchiaio di legno. Il taglio della cipolla ti avrà fatto lacrimare, ma i tuoi occhi saranno ancora più belli all'occhio del tuo sposo.

A questo punto, togli dal fuoco ed elimina il liquido di cottura e lo spicchio d'aglio: devi sapere che l'aglio se cuoce troppo diventa amaro.

Hai così preparato la base dei tuoi piatti.

Ora puoi procedere aggiungendo: del peperoncino, o del pomodoro, o della carne per ottenere il ragout.

Puoi utilizzare la padella per fare saltare la pietanza con il soffritto, in modo da amalgamarsi bene, o aggiungere la pasta scolata e rimescolare affinché tutta sia avvolta nel soffritto.

Con la carne macinata, stai attenta, prima agisci a fuoco alto, poi abbassalo, così da non fare uscire i sughi e così non induriscono.

Il formaggio, grattugiato di fresco, mettilo all'ultimo momento, prima di scolare nel piatto la pasta ed accompagnalo con la formaggiera piena a sazietà dei commensali.

Non usare mai frullini o robot, ma le tue mani con coltelli, mezzelune e tagliere di legno, stando attenta a non tagliarti le dita.