



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003377 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 27 Mag 2020 alle ore 12:09**

**da GIORGIO ROSATO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Brodo di Natale di Nonna Antonietta

Nella tradizione gastronomica abruzzese il brodo di Natale occupa un ruolo di primissimo piano. E non solo perché veniva generalmente preparato e consumato nel periodo più suggestivo ed emotivamente coinvolgente dell'anno. Ma anche perché materializzava, nei sogni e nelle speranze di una generazione che si era appena lasciata alle spalle un conflitto mondiale, una piccola seppur breve rivincita verso la lotta per la sopravvivenza che le popolazioni contadine affrontavano ogni giorno.

Come una sorta di nemesi storica nel corso della quale il brodo di Natale, ricco di ingredienti e di molta carne (alimento raro allora poiché tutto quello che era allevato era destinato alla vendita), si poteva assaporare un eccellente antidoto alla cucina povera consumata durante l'anno nella maggior parte dei centri rurali.

Il brodo di Natale era inoltre considerato il piatto dell'abbondanza per antonomasia che, nonostante la semplicità di realizzazione, costituiva un forte elemento aggregante all'interno della case contadine. E la mattina del 25 dicembre, in un modo o nell'altro, tutti i componenti della famiglia venivano coinvolti nel magico rito della sua preparazione.

Quest'ultima prevedeva due brodi di carne, uno a base di manzo e uno di pollo, la frittura di polpettine di maiale, un mix di verdure formato da sedano, carote e patate, oltre naturalmente all'immane cardo che costituiva l'ingrediente vegetale più caratterizzante della ricetta. Quasi a fine cottura, dopo aver versato le polpettine nel brodo, si aggiungeva la pasta, le classiche "sagnette" tagliate a rombi, fatte di sola acqua e farina, e infine le uova per conferire al brodo l'effetto stracciatella.

Questa ricetta vuole essere un piccolo gesto di amore e di riconoscenza verso la mia mamma, chiamata affettuosamente in famiglia Nonna Antonietta dopo la nascita di mio figlio.

Tempo di preparazione: 150 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Brodo di manzo:

200 g Scaramella di manzo

50 g Sedano

50 g Carote

50 g Patate

200 g Cardi

I cardi, appartenenti al gruppo degli ortaggi tipicamente invernali, non sono disponibili in questa stagione per cui rappresentano l'unico ingrediente assente nella ricetta originale

Brodo di pollo:

200 g Petto di pollo rusante

50 g Sedano

50 g Carote

50 g Patate

Polpettine di maiale:

200 g Carrè di maiale

300 ml Vino cotto (marinatura) (Vino Cotto Teramano (Agricola Perconti, Cellino Attanasio, TE))

n.3 Spicchi di aglio (Aglio Rosso di Nubia DOP (Slow Food))

30 g Prezzemolo  
n.1 Uovo intero (AIA)  
80 g Parmigiano Reggiano DOP - 30 mesi (Parmigiano Reggiano)  
300 ml Olio evo (frittura) (Olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale))

Pasta:  
250 g Farina 00 di grano tenero (Barilla)  
250 ml Acqua  
15 g Sale  
n. 5 Uova intere  
1 per le polpettine e 4 per la stracciatella

### **Prodotti utilizzati**

Tutte le carni e le verdure provengono da Metro Cash and Carry  
Olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale),  
Vino Cotto Teramano (Agricola Perconti, Cellino Attanasio, TE)  
Aglio Rosso di Nubia DOP (Slow Food)  
Uova a pasta gialla (AIA, taglia M)  
Farina 00 di grano tenero (Barilla)  
Parmigiano Reggiano DOP - 30 mesi (Caseificio del Parco, Ventasso, RE)

### **Strumenti di cottura**

2 pentole per il brodo di manzo e il brodo di pollo, 1 padella antiaderente da frittura, 2 boule di vetro per la farina e la carne macinata, 1 mestolo di legno, 1 pinza da cucina, 1 schiumarola a maglia fine, 1 mattarello in legno, 1 grattugia, 1 coltello a mandorla da Parmigiano

### **Preparazione**

1)La lunga fase di allestimento del Brodo di Natale della tradizione abruzzese inizia con la preparazione del brodo di scaramella di manzo. Questo gustoso taglio di carne è formato da una grossa massa muscolare, poco adatta a formare delle bistecche, ma perfetta per realizzare bolliti e stracotti, soprattutto se alla parte superiore più magra si abbina anche quella inferiore, più ricca di venature di grasso che conferiranno un'ulteriore nota di sapore al brodo. Immergere la carne in acqua fredda, portare ad ebollizione insieme alle verdure e cuocere per circa un'ora. Le patate e le carote richiedono tempo più lunghi rispetto alle altre verdure per cui il sedano e il cardo (che devono comunque conservare un'adeguata consistenza) vanno tolte prima e messe da parte in attesa dell'assemblaggio finale.

2)Stesso procedimento per il brodo di pollo che può essere messo a bollire anche con la pelle, avendo l'accortezza di togliere ogni tanto con una schiumarola a maglia fine il grasso eccessivo formatosi in superficie.

3)Mettere la carne macinata in una boule di vetro e ricoprirla di vino cotto per circa un'ora; a marinatura ultimata, strizzare bene la carne e aggiungere sale, pepe, prezzemolo tritato, 1 spicchio di aglio fresco tagliuzzato, uovo e parmigiano. Dopo aver amalgamato bene l'impasto, formare delle piccole polpettine della grandezza di un'oliva media, cercando di renderle il più possibile delle stesse dimensioni. In caso di difficoltà si può procedere con tecnica delle quenelle, utilizzando due cucchiaini da caffè.

4)Scaldare due spicchi di aglio nell'olio e, quando la temperatura ha raggiunto i valori ideali, friggere le polpettine rosolandole bene su tutta la superficie. Essendo delle sfere, è consigliabile agitarle spesso con un mestolo di legno e, una volta pronte, adagiarle su un foglio di carta da cucina (o di carta paglia) per eliminare un po' d'olio.

5)Preparare la farina con acqua e sale, e impastare fino ad ottenere una sfoglia sottile. Tagliare a mano la sfoglia a piccoli rombi, con il lato più lungo non superiore ai 4/5 cm e mettere la pasta ad asciugare. Data la ricchezza di ingredienti presenti nella ricetta, va sottolineato che non occorre un quantitativo eccessivo di pasta nei piatti, ma è sufficiente considerare una dose di circa 50 grammi a persona. La presenza di questa pasta inoltre rappresenta un piccolo omaggio alle "sagnette" di sola acqua e farina, che rappresentava il pasto principale (unito a un po' d'olio e a una spruzzata di pomodoro) che poteva offrire la cucina contadina nella maggior parte dell'anno.

6)Mettere le uova in una boule di vetro e mischiare energicamente a mano tuorli e albumi come se si dovesse preparare una frittata. E' consigliabile effettuare questo passaggio a mano, senza ricorrere ad una frusta elettrica che, pur assicurando un prodotto più omogeneo, non verrebbe a creare quell'effetto stracciatella originale dell'antica tradizione una volta versato il composto nel brodo caldo

7)Assemblaggio finale: sfilacciare accuratamente la scaramella di manzo e il petto di pollo, e versarli in una scodella di porcellana di grosse dimensioni dove sono stati riuniti i rispettivi brodi. Aggiungere le verdure tagliate irregolarmente a pezzi di 2/3 centimetri, insieme alle polpettine di maiale e alla pasta precedentemente passata in acqua per pochi minuti. Mentre il brodo è ancora fumante, versare le uova sbattute e creare delicatamente dei vortici per formare l'effetto stracciatella e il Brodo di Natale è pronto per essere servito.

### **Vino consigliato**

Prima di suggerire il vino più adatto per il Brodo di Natale, va sottolineato che con questo tipo di primo piatto, e con i brodi in generale, solitamente non si beve vino, soprattutto per evitare lo shock termico conseguente all'assunzione di bevande fredde mentre si consuma un brodo caldo, ma una volta esaurita la degustazione del brodo, e riportata la

temperatura del palato ai valori normali, si può sorseggiare qualche goccio di un buon vino. Ideale in questo caso, anche per rimanere in ambito territoriale, un ottimo vino abruzzese come il Patermus, Montepulciano d'Abruzzo DOCG Colline Teramane (14,5°), un vino dall'intenso colore rubino ricco di aromi di vaniglia, prugne e spezie che rivela tutta la sua fragranza ottimale ad una temperatura di servizio prossima ai 20° C.