

Le ricette di LAURA TEREZANI

La signora Laura, moglie del compianto Enzo, fin dall'inizio, ha arricchito il Lunario con alcune ricette parmigiane. Sono le ricette cha eal poeta Luigi Vicini - sono parole sue - facevano venire l'acquolina in bocca.

Ad oggi saranno almeno un centinaio.

Quelle che seguono sono alcune di esse.

Ciac'ri froli

Impastär 250 gr. ädfaren 'na, 30 gr. äd succor, 40 gr. äd buter, un óv intreggh, 'na bala d'óv, du cuciär 'dgrapa, un psigòt äd säl, 'napónten'na d'alvadór in polvra par dóls e un po' äd vén bianch fin che la pasta l' é dvintäda molzén'na. Tirär la pasta, finna al spesór äd du milimettor, fär il ciac'ri e frizorja col dolégh.

Marlùss fritt

Fär 'na pastéla col lat, 'na bala d' óv, farén 'na, un psigòt äd säl (parchè al marlùss l' é za savori) ep'r ultim al ciär d'óv montè. Mettrogh déntor al marlùss a toch, dop averol machè, e po frizzor in padéla. Al va bén bombén par la sén'na äd la vgilja äd Nadäl e par chi vól magnär da mägör.

Ragù 'd l'ort

Tajär a sprochén un toch äd succa, tridär 'na sigolla e 'na gamba 'd sènnor, fär rozolär con 'd l'oli, e po zontärogh do o tre tomachi tridädi e 'napistäda d'aj e bonjèrbi. Quand l' é ben rozolè, bagnär con un gosén 'd vén ross, e po zontärogh dal säl e un goss d'aqua. Dopa mezz ' óra 'd cotura mèttrogh 'na spolvräda ädpevronsén, un pconsén 'd butér (opur un po ' 'd gras piss) e po zmorsär al fógh. Al ragù l' é prónt par consär i macarón.

Zgranfgnón 'd pomm-da-téra

Cózor ipomm-da-téra, pasärja con al schissapatati impastär con lafarén'na (4 etto p'r ogni chilo äd pomm-da-téra). Al segrét p'r avergh un impast bél morbid mo uni, l' é coll äd zontärogh un óv intrégh e un cuciarén d'alvadór in polvra par tórti salädi. Fär i sgranfgnón, butärja in-t-l'aqua bojénta, e tirärja su quand i vénon a gala; condir cme s 'n ' à vója e mett'r in tävla.

Segreto per ottenere un buon brodo

Mèttor al manz in-t-la bronza con 'dl'aqua frèdda; s'ciumär bén bén primma ch'la bòjja e po zontarogh 'na carotla, dal sènnor, 'na sigòlla stecäda con un garofnén e 'na béla grossta äd formaj grana. Cózor adäzi, con la bronza quäzi quarciäda, par tre o quatr 'óri. Ancòrra méj se a sfa bòjjor p'r un 'óra e po a s fissa la cotura al gioron dopa, e a s'lasa la bronza ala nota in frèssch, mo miga in frigo.

Riz e vérzi

Fär dil tajadlén 'ni in-t-'na méza vérza e mèttorja in-t-'na bronza d'aqua frèdda con i pomm-da-téra plè, con méz cuciär äd sälsa e soquant gròssti äd grana. Quand l'aqua la bòjja, zontäroggh un pe 'd gozén e po salär, cuarciär e fär cózor adäzi. Dopa do óri tirär fóra al pe 'd gozén (al farà da pitansa) e i pomm-da-téra, schisärja e tornär a mèttorja in-t-la bronza insimma al fògh. Cme s 'léva al bòjj butär zo al riz. Primma 'd mèttor in tävla, däroggh 'na béla spolvräda äd formäj razù.

Patonén

Impastär 'dla farén'na 'd castagni (cme par la patón'na) e cözorni un mucén ala volta in-t-'un padlén bzóntè apén'na. Sténdor sóra ogni patonén un po 'äd ricota (posibilmént còlla äd pégra), pigärol in du e godrol con un bicér äd malvazia.

Cunì da sägra

Dopa averol bén pulì, a s 'taja al cunì a toch, ch'i van infarinè e po miss in padéla con un po' d'oli d'oliva. Quand j én rozolè a z'ghe zónta il varduri a p'consén (pevrón, sigòlli, pomm-da-téra, tomachi) finna a färja impasir e po 'na pistäda äd gras con carotla, sènnor, bónjerbi, aj e 'na scudéla d'aqua, sécond la quantità dal cunì, con un po' 'd sälsa triplo e un briz äd säl e pévor. Ogni tant a s 'ghe da 'na giräda finna a cotura completa.

Polpetón 'd cavàl

Bagnär col brod dil fetti 'd pan in casètta, stricärja e schisärja con la forsén'na insèmma a un pomm-da-téra cot. Al pién al va fat con un óv o du, formäj razù, un po' 'd ricota o 'd strachén, un psigòt 'd säl e pevor e un pisst d'aj, bonjärbi e rucola. Preparar un polpetón con 'na fitta äd pólpä 'd caval, limpida colpién, ligärla e cözorla con oli e butér in-t-'na dgama äd téra cme s'fa p'r al rost. Sarvirol tajè a fetti con un contoron äd pomm-da-téra coti.

