

VI RUBO UN MINUTO

Tortino di alici alla giudia

ANTONELLO COLONNA

Oggi nonna a pranzo ha cucinato una cosa buonissima a cui oggi si pensa troppo poco quando si è in cucina. Ed era tanto tempo che non la mangiavo perché è come se si fosse perduta nella memoria di noi romani: il tortino di alici e indivia, detto dalla cara nonna alici alla giudia, perché proviene dalla tradizione culinaria ebraica.

Voglio dedicare questa ricetta a tutti gli amici della comunità ebraica romana, e a tutti voi.

Tortino di alici alla giudia

Già il nome evoca l'origine della ricetta che, vi sembrerà impossibile, ma rappresenta sicuramente la vera cucina popolare di Roma. Veramente facile da preparare e davvero sorprendente per l'accostamento un po' amaro dell'indivia e il sapore delicato delle alici. Lo potete servire come antipasto, o secondo, meglio ancora il giorno dopo, appena stiepidito.

Ingredienti per 4 persone: Alici 1 kg
Indivia 600 g Olio q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Preparazione

Lavate accuratamente le foglie di indivia facendo attenzione ad eliminare ogni residuo di terra. Togliete via la testa alle alici, evisceratele e spinatele. Scegliete una teglia e rivestitela con uno strato di indivia, salate e pepate e aggiungete un filino d'olio e di seguito uno strato d'alici condendo anche queste e così via, proseguite alternando gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti, facendo attenzione a condire ogni strato senza però esagerare con il condimento.

Quindi informati a 180° circa per una quindicina di minuti e comun-

que per il tempo strettamente necessario a far assorbire quasi del tutto tutta l'acqua che l'indivia caccera fuori.

E...Buon appetito!

Beviamoci sopra

Tommaso R. Guzzardo, sommelier Open**Colonna**

Malvasia del Lazio chiamata localmente *Malvasia puntinata* perché ogni acino presenta un puntino.

Di colore giallo paglierino con tenui riflessi dorati, si apre al naso fruttato con note di mela, nespola e pesca selvatica che si fondono ad eleganti sentori floreali di erbe aromatiche quali rosmarino e timo. Al palato sapore pieno, polposo, sapido, di buona struttura ed ottima persistenza, con un gradevole finale di mandorla.

Il vino-Malvasia puntinata-Terre dei Pallavicini, IGT Lazio Tommaso

