

VI RUBO UN MINUTO

Cirirole in umido

ANTONELLO COLONNA

Manca una settimana al Natale e dobbiamo pensare ad un bel piatto di pesce da preparare per la sera della Vigilia. In molte città italiane è usanza cucinare le anguille.

A Roma, quelle giovani sono dette "cirirole", chiamate così perché si attorcigliano su se stesse per riposare. Ovviamente, è sempre bene poter acquistare le cirirole fresche, se possibile ancora vive o in alternativa comprarle da un pescivendolo di fiducia. A Roma si è persa un po' l'usanza di chiamare le anguille cirirole, oggi infatti si pensa al pesce, la cui forma riprende proprio questo pesce.

L'anguilla è importante nella nostra tradizione gastronomica natalizia, la sua carne grassa e saporita ottima da cucinare sulla brace o in umido è tenera ed appetitosa. Anche questa domenica, con la ricetta scelta, esaltiamo la ge-

nuinità e la semplicità della cucina romana, la facilità della preparazione, e rispolveriamo il nostro repertorio culinario fatto di antiche usanze che spero di poter trasmettere ai nostri affezionati lettori, soprattutto i giovani con la speranza che possano far riemergere e portare avanti la nostra romanità.

Ingredienti

Cirioline; farina, olio extravergine, aglio, cipolla, vino, piselli, pomodoro e prezzemolo.

Preparazione

Togliete le teste alla cirirole e buttatele. Pulite e lavate le anguille; tagliatele a pezzi, infarinatole e ponetele in una padella dove avete fatto soffriggere in olio extravergine di olio di oliva uno spicchio d'aglio e una cipolla tritati. Versate mezzo bicchiere di vino, fate sfumare e aggiungete piselli e salsa di pomodoro.

A cottura ultimata ponete tutto in un

piatto di portata e cospargete di prezzemolo tritato.

Beviamoci Sopra di M. Claudio Comparini

Un piatto ricco e saporito che ha bisogno di struttura e carattere. Se l'abbinamento con rosso giovane e fruttato può essere una alternativa, scelgo co-

munque un grande bianco. Il Quarz della cantina di Terlanò è un grandissimo sauvignon. Il 2008 conferma la sua grandezza, tipico nei riflessi verdolini, espande nel bicchiere note di vegetali fragranti, frutta bianca, mela limoncella e delicato fiore di sambuco. In bocca ha un gusto più caldo e maturo, ottima densità e gusto di agrumi maturi, pesca e albicocca. Chiude gentile con richiami speziati e freschi. Lungo, elegante, di sapida persistenza ha la struttura per equilibrare la ricchezza e il sapore della ricetta.

Il Vino - Sauvignon Quarz 2008, Cantina Produttori Terlanò



LO CHEF

Antonello Colonna, il più grande chef di Roma

