

VI RUBO UN MINUTO

Carciofi con la coratella

ANTONELLO COLONNA

Secondo la tradizione, la coratella con i carciofi è uno dei piatti che fanno parte della classica colazione della domenica della Pasqua romana. E' un piatto di gran gusto ma di infinita semplicità ed anche molto veloce da preparare e proprio la semplicità e la povertà degli ingredienti sono il segreto della cucina romana, almeno di quella del "popolino". Infatti, una volta venduti ai benestanti i tagli "nobiliti" della bestia ovina e vaccina (i due quarti anteriori ed i due posteriori) tutto il rimanente, cioè gli scarti, le cotenne, le interiora, erano definiti "quinto quarto": e quello era destinato a sfamare appunto il popolino.

La mattina di Pasqua, a Roma, ma anche in tutto il Lazio, si consuma una tradizionale colazione, che per quanto sia solamente il preludio per il ricco pranzo di festa, è molto abbondante, ricca di

tante portate, sia dolci che salate. Sarà una sorpresa per chi non conosce questa usanza ritrovarsi per colazione la tavola imbandita di piatti inconsueti per il primo pasto della giornata, e vi capiterà soprattutto se siete ospiti di qualche famiglia romana di vecchia generazione.

Per la religione cristiana questo momento serve a celebrare la

fine del digiuno e il ritorno alla vita.

Ingredienti: carciofi 5, coratella 500 gr, cipolla, vino bianco, olio di oliva sale

Preparazione: Prendere i carciofi, pulirli, lavarli e tagliarli a pezzetti.

Prendere un tegame e fare un soffritto con olio d'oliva e cipolla, quindi mettere a cuocere i carciofi, aggiungendo anche 3-4 cucchiai d'acqua.

Fate cuocere a parte la coratella con l'olio d'oliva per circa 20

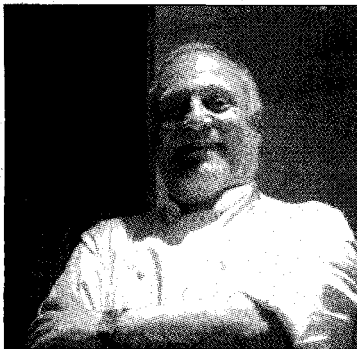
minuti, quindi salarla.

Aggiungere i carciofi alla coratella e amalgamare bene cuocendo altri 10 minuti scarsi dopo aver sfumato il tutto con mezzo bicchiere di vino bianco.

Beviamoci Sopra di M. Claudio Comparini

Un piatto semplice ma gustoso che ha bisogno di struttura e morbidezza. Il Mirum è uno splendido Verdicchio, con leggera sovraturazione delle uve, che si affina per due anni, dei quali 18 mesi in acciaio e sui lieviti e poi in bottiglia, prima di essere posto in commercio. Un naso ampio e complesso, richiami di mandorle tostate ma anche di agrumi maturi e nuance di miele. Al palato è di struttura, opulento ma ben equilibrato di lunga e splendida persistenza con finale di bella mandorla. Ottimo in abbinamento con la nostra ricetta per potenza ma anche per rotondità e nuance gustative.

Il Vino? Mirum, Verdicchio di Matelica Riserva 2008 - La Monacesca



LO CHEF
Antonello Colonna

