

Image not found or type unknown



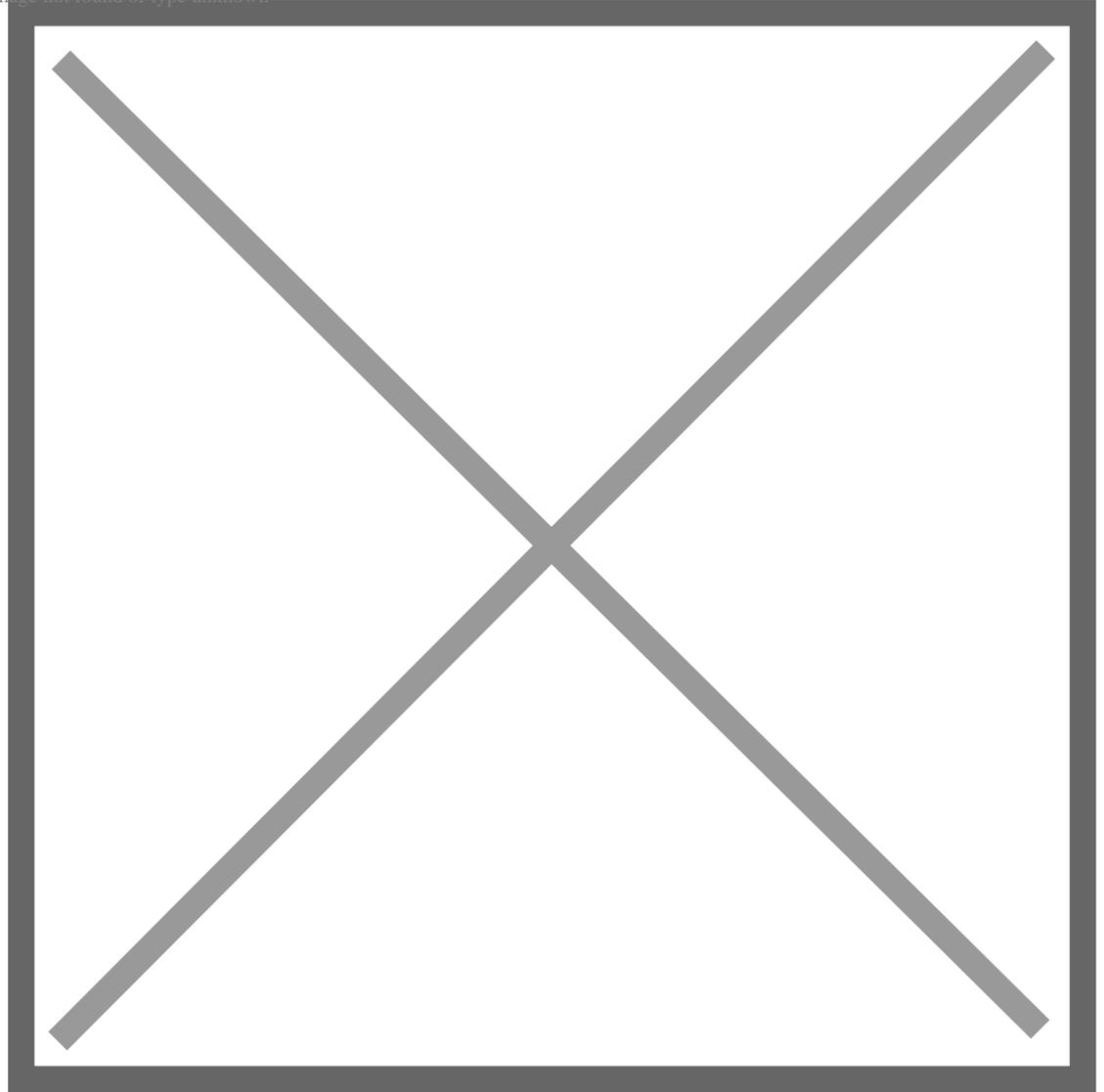
LA RICETTA

Capunsei

CULTURA

12_04_2022

Image not found or type unknown



In omaggio all'artista menzionato oggi, Domenico Fetti, detto "il Mantovano", condividiamo una ricetta antica e piena di mistero. I capunsei sono un piatto tipico della tradizione gastronomica mantovana. Questa ricetta si tramanda oralmente da generazioni ed è tipica espressione di una tradizione contadina. Il loro nome viene da "picol capù" che significa piccolo cappone, proprio a paragone dei capponi che a gran misura venivano consumati dai nobili e ricchi della zona. Questi gnocchetti dalla forma allungata vengono spesso serviti conditi solamente di Grana Padano e burro fuso.

Ingredienti per 4 persone:

2 uova

500 g di pane raffermo

4 foglie di salvia

Noce moscata

50 g di burro

400 ml di brodo di carne

25 g di Grana Padano grattugiato

Sale

Preparazione

Prendete il pane raffermo e con un mixer o un frullatore riducetelo a pangrattato di consistenza molto fine. Raccogliete il pane appena grattato all'interno di una ciotola e aggiungete una buona grattata di noce moscata e un pizzico di sale.

Prendete un pentolino e metteteci all'interno il burro tagliato a pezzi, riscaldate a fuoco moderato in modo da farlo ridurre tutto a liquido. Non fate assolutamente bollire il burro fuso in modo che non cambi colore e diventi bruno. Versate poi il burro fuso all'interno della ciotola con il pane. Impastate il pangrattato in modo che assorba per bene tutto il burro fuso e si distribuisca omogeneamente. Nel frattempo mettete in un altro pentolino 400 ml di brodo e riscaldatelo fino a portarlo a bollore. Una volta raggiunto il bollore versate anch'esso nella ciotola e cominciate a mescolare il tutto aiutandovi con un cucchiaino di legno.

Una volta che il pane con il burro si sarà ammollato, lasciate raffreddare l'impasto. Una volta freddo, aggiungete il Grana Padano grattugiato e le due uova. Mescolate per bene il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Modellate l'impasto formando un panetto all'interno della ciotola. Lasciatelo riposare per circa due ore.

Trascorso il tempo riprendete l'impasto e lavoratelo con le mani umide in modo da formare dei piccoli gnocchetti allungati. Questi gnocchi dovranno essere affusolati e abbastanza compatti, quindi fateli rotolare tra i palmi delle mani.

Prendete una pentola, riempitela di acqua e portatela a bollore. Non appena l'acqua bollerà, aggiungete una presa di sale e dopo circa mezzo minuto versateci i capunsei. Quando i capunsei saranno cotti verranno a galla nell'acqua bollente. Raccoglieteli con un mestolo forato e versateli in un vassoio da portata.

Prendete le foglie di salvia e trituratele finemente, mettetele in una padella a cui

aggiungerete due grossi noci di burro. Fate sciogliere il burro finché non diventi liquido e si aromatizzi di salvia. Versatelo poi sopra i capunsei. Infine ricopriteli con una buona spolverata di Grana Padano grattugiato. I capunsei vanno serviti ben caldi. (Liana Marabini)