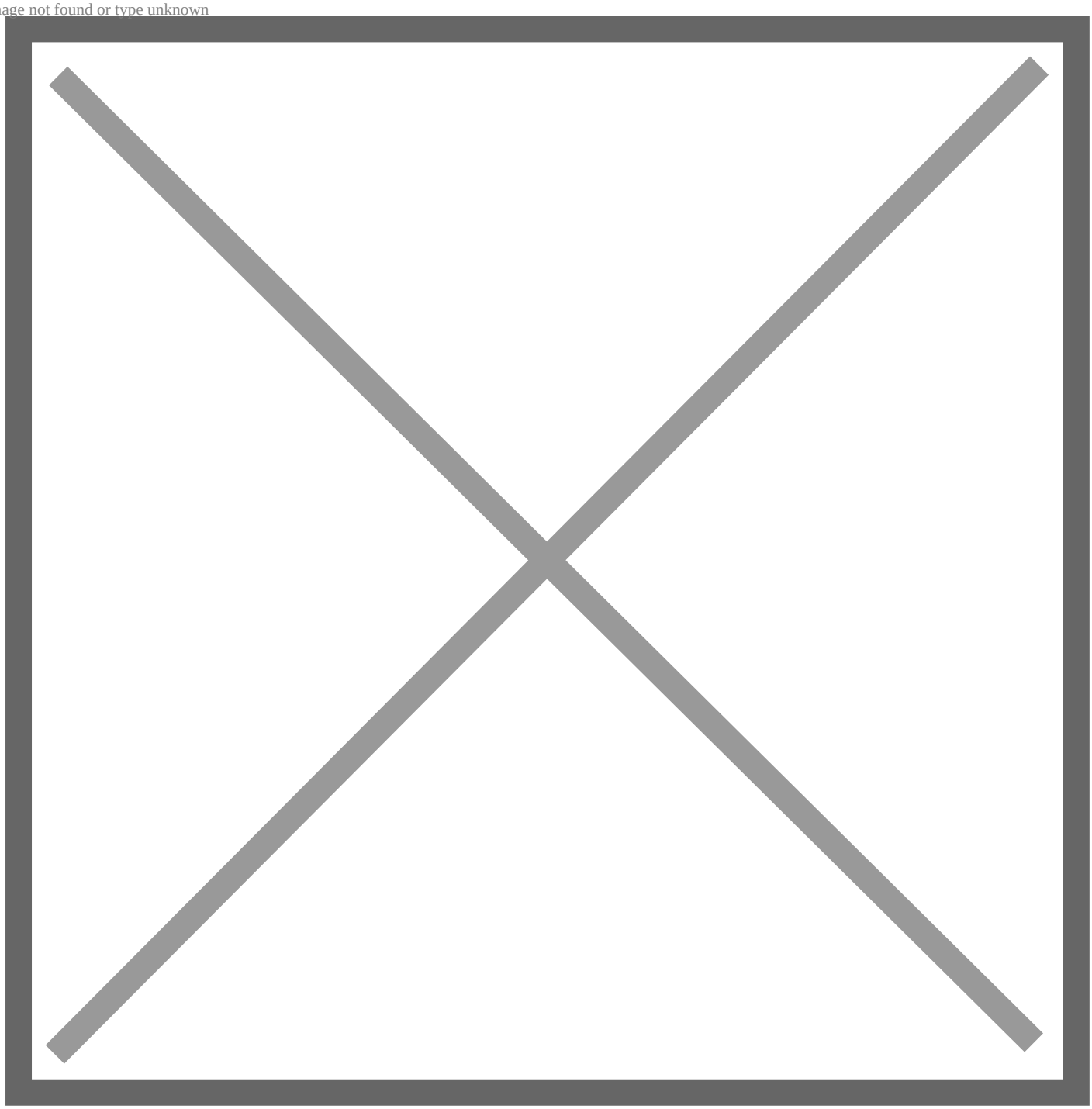
Image not found or type unknown

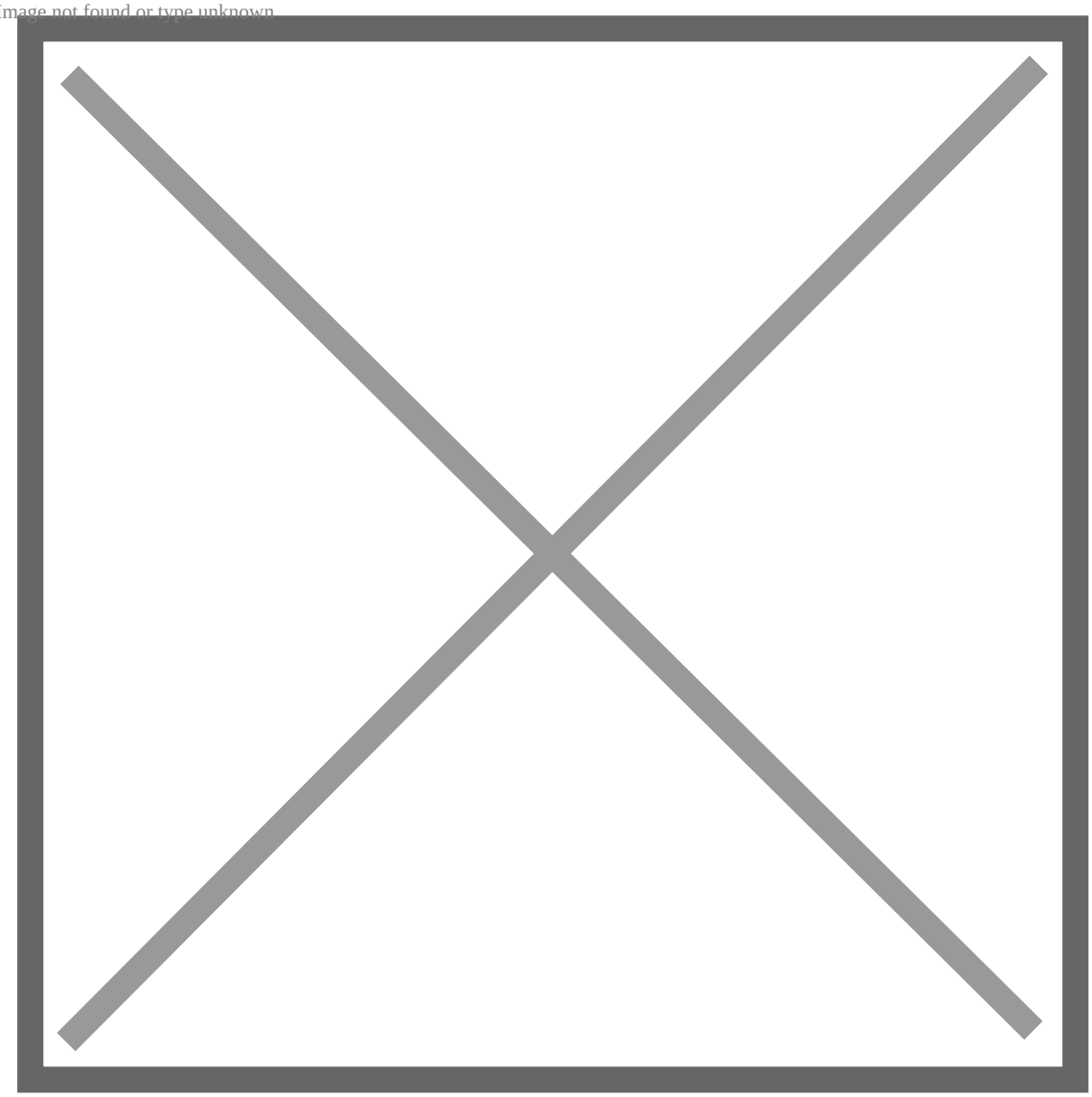


LA RICETTA

Judd mat Gaardebounen

CULTURA 29_03_2022

Image not found or type unknown



La nostra ricetta di oggi è un omaggio all’Abbazia di Echternach e per estensione al Paese che la ospita, il Lussemburgo. Il piatto tipico lussemburghese è lo “Judd mat Gaardebounen”, ossia carne di maiale affumicato accompagnato da fave. La carne di maiale è, infatti, il tipo di carne più utilizzata nell’alimentazione del Paese.

L’origine della parola “judd” non è chiara. Una possibilità, suggerita dal linguistaJean-Claude Muller, membro dell’Istituto Granducale del Lussemburgo, è che derivi dalla parola spagnola per fagiolo (judía). Muller spiega che in Galizia c’è anche un piatto di maiale servito con fave che viene chiamato localmente judía. Muller teorizza che il piatto sia stato portato in Lussemburgo dalle truppe spagnole nel XVI o XVII secolo. Se è davvero così, allora “Judd mat Gaardebounen” si avvicina come significato a “Fagioli con fagioli”, che non corrisponde alla realtà del piatto. È stato anche affermato che il termine derivi dall’ebraico (judío) perché “il colore scuro dei fagioli ricordava ad alcuni la pelle scura degli ebrei spagnoli”. Ma sono tutte supposizioni.

Fatto sta che un documento scritto da un viaggiatore del XIV secolo testimonia che di passaggio all’Abbazia di Echternach ha trascorso la notte dopo avere mangiato un buonissimo piatto di maiale e fagioli.

Ingredienti per 6 persone:

2 kg di collo di maiale affumicato (judd)

750 g di fave fresche

2 porri

2 carote

2 cipolle

2 chiodi di garofano

1/4 sedano rapa

Un mazzetto di erbe aromatiche (alloro, timo, rosmarino)

50 g di burro

2 cucchiai di farina

Sale e pepe nero

Per guarnire

Patate arrosto o bollite

Qualche fogliolina di prezzemolo

Senape del Lussemburgo

Preparazione

Mettere il collo di maiale affumicato in una pentola capiente piena d'acqua, portare a bollore e cuocere per 10 minuti a fuoco basso e poi cambiare l'acqua. Questo processo permette di dissalare il collo di maiale affumicato (judd).

Rimettere a cuocere per 30 minuti a fuoco basso e poi aggiungere le verdure (carote, porri, sedano rapa) tritate, le cipolle intere (nelle quali avrete conficcato i due chiodi di garofano) e il mazzetto di erbe aromatiche. Cuocere per un'ora e mezzo a fuoco basso. Usando un mestolo forato, rimuovere le impurità che sono venute a galla sulla superficie del brodo.

Mentre la carne cuoce, mettete le fave in una pentola di acqua salata. Iniziare in acqua fredda e portare a bollore. Cuocere per 5-10 minuti fino a quando le fave risultano tenere. Scolarle, sbucciarle e tenerle in caldo. Nota: se non trovate le fave fresche, vanno benissimo anche quelle conservate, che si trovano in tutti i supermercati. In questo caso non importa cuocerle, basta sciacquarle e utilizzarle direttamente.

Preparare la salsa: in una casseruola fate sciogliere il burro. Versare la farina e mescolare per ottenere un composto rossiccio (roux). Unire al vostro roux 2 o 3 mestoli di brodo ottenuto dalla cottura della carne e mescolate. Aggiungere le fave alla salsa e cuocere per 10 minuti.

Togliere la carne dal brodo. Tagliate il collare a fette. Disponete le fette su un piatto con le fave in salsa e servite con patate arrosto, guarnite con qualche ciuffo di prezzemolo. (Liana Marabini)