

Il maiale con le vongole

scritto da Barbara Zattoni

Per un carnevale culinario, per giocare a “sovvertire” un certo ordine... vi racconto questo abbinamento per noi curioso ma non audace se pensiamo al nostro vitello tonnato o il lesso servito con l’acciugata. Il maiale à Alentejana, arriva dal Portogallo, io l’ho assaggiato a Lisbona, la provenienza è l’Alentejo, dove gli abbinamenti carne/pesce sono usuali. La bellissima pentola di rame nella foto (una copia del tajine portato dai mori), usata per la cottura si chiama: cataplana e ricorda molto una moderna pentola a vapore, ma purtroppo non sono riuscita a procurarmela; peccato ma riuscirò ad metterci le mani sopra, grazie alla mia amica Cristina. Nel frattempo ho comunque sempre a disposizione le mie “magiche pentole”, e la voglia di provare questo piatto. Io uso la scamerita di maiale, perché nella cottura regge e rende in morbidezza e sapore, non la infarino ma la rosolo in poco olio in una padella bassa e larga.

Qui le dosi per 6/8 persone:



- 700 g scamerita
- 1kg vongole veraci
- 1 cipolla
- aglio qb, olio extra vergine di oliva - sale - pepe
- zenzero - prezzemolo
- vino bianco
- succo di limone

Sciacquate diverse volte le vongole, dopo averle tenute nell’acqua con poco sale. Vanno cucinate quando siete sicuri di aver eliminato tutta la sabbia, non abbiate fretta, che trovarla sotto i denti è davvero fastidiosa. Vi serve una teglia bassa e larga con annesso coperchio; mettete 2 spicchi di aglio schiacciati e poco olio, appena rosolati mettete tutte le vongole, una manciata di prezzemolo tritato e coprite, alzando il fuoco.



La cataplana

Dopo 5 minuti controllare l'apertura dei gusci che equivale al punto di una giusta cottura, togliete le vongole e passate il liquido al colino fine per eliminare eventuali residui. Tagliate la carne a bocconcini e rosolate in poco olio, fino a renderla bella marroncina, unite e rosolate la cipolla tritata e sfumate con vino bianco, facendolo ritirare.

Ora aggiungete un romaiolo di pomarola, l'acqua delle vongole e cuocete a fuoco moderato e coperto per 25/30 minuti, mescolando ogni tanto e unire il pesce quasi a cottura ultimata. Un po' di succo di limone, del peperoncino tritato e prezzemolo aggiunti alla fine e vi troverete a gustare un piatto che rende nel mangiarlo tutta la "fantasia" dei suoi ingredienti.

Qui lo vedete con del purè di barbine e patate montato con olio e spinaci saltati in padella da crudi, salati e spolverizzati di mandorle.