

Nonna Ada in cucina Ricette d'Autunno

Inviato da Marista Urru
domenica 13 settembre 2009

Ricette d'autunno, salsicce
all'uva , brasato all'uva, ciambelle con mosto

La cucina e le stagioni, un tempo era così: la cucina della famiglia seguiva il ritmo delle stagioni, l'orto familiare dettava la tabella del menù. Ne conservo ancora un vago ricordo, spiavo ansiosa la maturazione delle fragole per esempio, e quando finalmente le si poteva raccogliere, il profumo riempiva la grande cucina, mentre con cura si controllava l'entità del raccolto, cercando di calcolare anche quello dei giorni a venire, perchè nulla andava sprecato, frutta verdure, e chi l'aveva uova e bestie da cortile venivano naturalmente condivise, un pensiero ai vicini, un pensiero ai meno abbienti, alla mensa per i poveri della parrocchia, al collegio accanto casa nostra che ospitava un certo numero di orfane di guerra.

Si rinsaldavano i vincoli di buon vicinato, la solidarietà sorgeva dal cuore, dalla consuetudine, nn aveva nome nè etichetta, c'era e basta, si usciva dafatti tragic ed ognuno faceva la sua parte, una vita più semplice indubbiamente, in un ambiente in cui esser bambini poteva esser davvero molto bello.

Comunque, messe da parte le nostalgie, noi possiamo industriarci e difendere in qualche modo i ritmi della natura evitando primizie e robe strane coltivate lontano da qui, frutta geneticamente modificata, acerba, insipida e forse pure dannosa.

Ed allora sia che abbiamo, sia che non abbiamo un orto o un fornitore "vignarolo" fidato, seguiamo l'eterno corso della natura., uva, cachi, cotogne, fichi, castagne, nocciole, mandorle, pere, mele..ecc

E poi finocchi,
granturco, sedani, broccoli, borraggine, insalate e cicorie, zucca,
barbabietole, funghi, fagioli, .rape spinaci, porri e chi sa quanto altro
ancora che non mi viene in mente.

E' il
momento dell'uva, è bella e soda, un concentrato di zuccheri e vitamine, approfittiamone

Salsicce all'uva

Il caldo si va attenuando e c'è chi già mette in tavola
salsicce

Per 600 gr di salsiccia calcolate un 400 gr di uva bianca ,
del vino bianco secco, in una ventina di minuti è pronta.

Io la salsiccia cerco
di alleggerirla sempre dandogli una sbollentata dopo averla bucherellata
badando di non farla rompere, dopo di che la metto in casseruola , la accomodo
sul fondo quasi a foderarlo, copro con acqua , dopo circa 15 minuti quando
l'acqua è quasi asciutta, aggiungo gli acini dell'uva., cuocio finchè questi
non cominciano ad aprirsi, ci vorranno si o no 5 minuti

Brasato all'uva

800 gr di uva, preferibilmente moscato, 1 kg di carne adatta per
stracotto, tipo cappello del prete, burro 40 gr , farina.

Ricavate il succo da mezzo chilo d'uva con la centrifuga, o in mancanza col passaverdure, se serve passatela che non ci siano frammenti dei semi, versate il liquido nella casseruola in cui cuocerete la carne, intanto adagiate il pezzo già legato e pronto per la cottura nel liquido, giratelo un poco, coprite e lasciate riposare per 24 ore ricordandovi di girarlo dopo 12 ore, al momento giusto ponete la pentola sul fuoco dopo aver aggiunto 20 gr di burro, sale. Coprite mentre cuoce, lasciando se mai sfiatare un po' dal coperchio, portate ad ebollizione leggera per un paio di ore, girando e controllando, deve restare a cottura ultimata non più di 1 bicchiere di succo prendete i 20 gr di burro rimasti e unitevi con un poco di farina, impastateli e unite il tutto al sugo, cuocete a fiamma bassa finchè il sugo non si è addensato, aggiungete poi acini di uva rimasta, mescolate e cuocete insieme alla carne, sempre a fuoco basso per 15 minuti. affettate poi la carne che coprirete poi con il sugo, va servito caldo

Dai castelli romani la ricetta per le ciambelle al mosto

Ingredienti:

500 g
di farina

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

1 cucchiaio di zucchero

mosto fresco d'uva bianca

1/2 panetto di lievito di birra

1 pizzico di sale

Procedimento: Versate la farina a fontana sulla spianatoia, fate sciogliere il lievito in poca acqua tiepida, impastatelo con un po' di farina, ponetelo al centro della fontana e coprite con altra farina. Lasciate lievitare lontano da correnti d'aria per mezz'ora, quindi impastate con l'olio, un pizzico di sale e mosto in quantità sufficiente ad ottenere un impasto morbido ma consistente. Formate tanti bastoncini e ricavate da ognuno di essi delle ciambelle. Disponete le ciambelle distanziate tra loro su una placca da

forno unto, infornate a 180
°C circa e fate cuocere per 35 - 40 minuti.

Per elenco di frutta e verdura di Settembre :

CESOIA & RASTRELLO . M&M: l'orto di Settembre