

BAGNÒT (a freddo)

Salsa a freddo

Ripulire uno spicchio d'aglio e una manciata di prezzemolo; tritarli finemente e aggiungervi due "ancioe disliscaje" (filetti di acciuga). Insaporire ed inumidire con olio e aceto.

BAGNÒT (a caldo)

Occorrono due cucchiaini di salsa di pomodoro, un cucchiaino d'acqua, un cucchiaino scarso d'olio, un cucchiaino d'aceto, un cucchiaino di zucchero, sale, uno spicchio d'aglio appena schiacciato. Rimescolare il tutto e far cuocere 5-10 minuti.

BAGNÒT (a caldo - II versione)

Tritare una manciata di prezzemolo, un'acciuga, uno spicchio d'aglio; mettere in un pentolino e unire un cucchiaino scarso di salsa di pomodoro, un cucchiaino d'olio e uno di aceto, sale; far cuocere per 5-10 minuti.

MISTRÒT

Tritare finemente una manciata di "panansòmmol" (prezzemolo) e una manciata di "cerfojòt" (cerfoglio) insieme con un'acciuga, uno spicchio d'aglio, un pezzetto di cipolla, un po' di "spagnolin" (spagnolino) e due bocconi di mollica di pane inzuppati nell'aceto. Insaporire con olio e sale.

BAGNÒT D'ANCIOE

Salsa alle acciughe

"Gratà" (grattugiare) tre spicchi d'aglio, "gnocà" (schiacciare) un etto di acciughe disliscaje tra due forchette; unire un cucchiaino d'olio e uno d'aceto. Rimescolare e far cuocere 5-10 minuti.

POLENTA

Polenta di pura farina di mais

Porre sul fuoco un “parael stagninà” (paiolo stagnato), contenente due litri d’acqua salata. Quando leva il bollore, “tapà a pugnè” (versare a pioggia) e sempre rimescolando per evitare la formazione di “cateo” (grumi), mezzo chilo di farina di mais. Cuocere rimstando con un “toejro” (bastone di legno) per 45 minuti.

Aggiungere a piacere, a fine cottura, un cucchiaino d’olio di noci. Versare la polenta fumante sul “talòp” (tagliere apposito).

POLENTA 'D TRUFFOLE

Polenta di farina di mais e patate

Sbucciare quattro grosse patate, lavarle e cuocerle in acqua salata, direttamente nel paiolo della polenta. A cottura avvenuta, “gnocale” (schiacciarle) grossolanamente con un “piston” (pestello di legno). Rimetterle sul fuoco e quando levano il bollore buttarvi dentro la farina di mais (il quantitativo dipende dalla consistenza già data al composto dalle patate schiacciate). Procedere per la cottura come indicato nella ricetta precedente.

La polenta si serve con

- “fiòca” (panna montata non zuccherata);
- “biòrro” (burro);
- “làit” (latte);
- “lait biòrro” (latticello ricavato dalla lavorazione del burro);
- “euli 'd neuss” (olio di noci) riscaldato in un pentolino e rovesciato sulla polenta, eventualmente già accompagnato da qualche fiocchetto di toma e “pòiva” (pepe);
- “fricandò” (spezzatino) v. pag. 48;
- “bolaj trifolà e an ummit” (funghi trifolati ed in umido) v. pag. 92;
- “asije” (acetosa) v. pag. 86;
- “eu strapassià” (uova strapazzate) v. pag. 68;
- “frataje 'd polast” (frattaglie di pollo) v. pag. 53;
- “cunij a la ciassadora e an sive” (coniglio alla cacciatore ed al civet) v. pagg. 53-54;
- selvaggina in civet;
- “polast a la ciassadora” (pollo alla cacciatore) v. pag. 51;



G. Boccaccio



Nòsto mingia - Ricettario storico della cucina viucese -
Daniela Majrano, Donatella Cane - Tavole a colori di Giulio Boccaccio - Mappano (Torino), 1985