

Costolette

Pubblicato il 25 gennaio 2015 · in AlfaDomenica · Add Comment



Alberto Capatti

Sotto il segno dell'acquario si è aperta a Milano alla Triennale, la mostra *Camminare la terra* dedicata a Luigi Veronelli. Alla cucina del segno zodiacale Acquario, 21 gennaio – 19 febbraio, aveva dedicato un capitolo di *Alla ricerca dei cibi perduti* (Feltrinelli, 1966). Tre salsette per l'insalata, sardine e acciughe a scotadeo appena bagnate con un poco d'olio d'oliva vergine e cotte alla griglia, e queste costolettine d'agnello, sempre a scottadito, degustate a Roma nell'osteria di Albertino:

Le costolettine siano, se appena possibile, di abbacchio, ossia di agnello giovane che non ha brucato. Appiattire leggermente le costolettine, condirle con un pizzico di sale e di pepe nero pestato nel mortaio, ungerle di strutto e cuocerle prima da una parte, poi dall'altra, sulla griglia a calor vivo. Il segreto di questa preparazione sta nello strutto, nella griglia che ha da essere alimentata con brace di carbonella e meglio di legna dell'albero di Santa Lucia, della marasca, e, infine, nel servire subito le costolettine, come dice il nome a scottadito.

Le costolette d'abbacchio a scottadito erano già state raccomandate, senza la legna dell'albero di Santa Lucia, da Ada Boni ne *La cucina romana* (1929) con questa indicazione: "si allineano sulla gratella, si ungono con un po' di strutto liquido, si condiscono con sale e pepe e si fanno cuocere da una parte e dall'altra". Lo strutto, ecco quello che forse non sapevate...