VirtùQuotidiane

AGNELLO, CACIO E UOVA O CORATELLA, ECCO IL RE DELLA PASQUA

9 Aprile 2020

di Marcella Pace



PESCARA – A fianco alle uova, protagonista indiscusso della Pasqua abruzzese è l'agnello, simbolo di sacrificio e di candore. Ogni famiglia abruzzese, imbandirà, domenica, rigorosamente a casa, la propria tavola con un agnello.

In versione "cace e ove" *(nella foto)*, o apprezzandone le interiora nella coratella.

Quest'ultima entra pienamente già nel rito della colazione pasquale, quel momento in cui si interrompe il digiuno, con una tavola piena di prelibatezze, dolce e salate.

Come spesso accade, a seconda della zona regionale, cambiano leggermente le ricette. E alla coratella di agnello con sottaceti, si affianca la versione neretese, o quella teramana delle mazzarelle, dove le interiora diventano ripieno di involtini di foglie di indivia.

Di seguito le ricette dell'Accademia Italiana della Cucina.

CORATELLA DI AGNELLO CON SOTTACETI

Ingredienti per 4 persone
800 g di coratella di agnello
80 g di sottaceti
aglio rosso, peperoncino olio extravergine d'oliva
sale
Dopo aver pulito per bene la coratella di agnello, tagliarla a piccoli pezzi. Farla saltare in padella con uno spicchio d'aglio e il peperoncino. Salare. Aggiungere i sottaceti, continuare la cottura per cinque minuti e servire.

CORATELLA ALLA NERETESE

Ingredienti per 6 persone
1 kg di coratella di agnello 1 bicchiere di aceto
1 foglia di alloro
1 dl di olio d'oliva
1 costa di sedano, 1 carota,
1 cipolla
300 g di peperoni
300 g di zucchine
1 dl di vino bianco secco
5 uova
120 g di formaggio pecorino grattugiato sale

Lessare la coratella ben lavata in acqua acidulata con l'aceto e profumata con l'alloro, scolarla e tagliarla a pezzi. In un'ampia padella soffriggere nell'olio la dadolata di verdure unire la coratella, i peperoni tagliati a dadini, le zucchine, il vino bianco e lasciare cuocere adagio. Quando il vino sarà sfumato aggiungere un mestolo d'acqua e il composto di uova e formaggio precedentemente amalgamato e far rapprendere.

MAZZARELLE ALLA TERAMANA

Ingredienti per 6 persone
1 coratella di agnello
1 mazzetto di agli freschi 1 ciuffo di prezzemolo
1 bicchiere di vino bianco secco

1 dl di olio d’oliva
1 mazzetto di maggiorana
1 mazzetto di cipolline fresche alcune foglie grandi di indivia aceto
sale e pepe

Aprire nel senso della lunghezza le budella, pulirle accuratamente con sale e aceto e, quando saranno diventate chiare, sciacquarle con acqua e aceto. Tagliare la coratella a listarelle, sciacquarle, scolarle, salarle e mescolarle con gli odori tritati e il pepe. Mettere la coratella sulle foglie di indivia, richiudere le foglie e legarle con le budella e preparare tutte le “mazzarelle”. Mettere quest’ultime in un tegame con l’olio ben scolate con un battuto di odori; aggiungere acqua e passare in forno. Quando il liquido sarà ritirato far rosolare spruzzandole con il vino e completare la cottura aggiungendo altra acqua se necessario.

AGNELLO CACIO E UOVA

Ingredienti per 4 persone
1 kg di agnello
50 g di pecorino abruzzese grattugiato 1 rametto di rosmarino
succo di 1 limone
1 dl di olio d’oliva
1 cipolla
1 bicchiere di vino bianco
3 uova
farina
noce moscata
sale e pepe

Lavare, asciugare e tagliare in pezzi l’agnello; infarinarli. Soffriggere in un tegame di terracotta la cipolla tritata nell’olio e aggiungere i pezzi di agnello e far rosolare.

Bagnare con il vino e continuare la cottura. In una terrina sbattere le uova con il pecorino, la noce moscata e il succo di limone e amalgamare bene. Terminata la cottura dell’agnello versare il composto con le uova, far rapprendere mescolando velocemente e servire caldo.