

Dalla minestrina “truccata da corsa” alle infinite zuppe a base di pane nelle ricette d’Italia di cui la nostra süpa è solo un esempio



Scriveremo oggi di due ricette assai semplici di cui per una, non abbiamo trovato traccia nel pur infinito oceano di internet, e dell'altra invece se ne scrive diffusamente... Due piatti che le nonne facevano spesso e che riscuotevano un certo successo nonostante la loro semplicità.

Naturalmente anche per queste ricette esistano diverse versioni più o meno simili e comunque, sempre seguendo i gusti personali, sono possibili diverse variazioni sul tema.

Stiamo parlando della Mnestra mariaia della Supa cavalanta. Se cercate -Minestra maritata- nei ricettari vi proporranno una preparazione tipicamente napoletana a base di carni e verdure che nulla ha a che vedere con la nostra mnestra che altro non è che una semplice minestrina “truccata” magari per accontentare anziani e giovani a cena alla stessa tavola e che ricorda invece una semplice Stracciatella.

Mnestra mariaia Si inizia col preparare una banale minestrina, portando a bollore acqua, dado di carne o di verdure, secondo i gusti e un pezzetto di burro, quindi si aggiunge qualche pugno di pasta piccola, tipo farfalline o tempesta. Mentre la pastina cuoce, in una zuppiera a parte, si mettono due o tre uova intere (per 4 persone) e si aggiunge abbondante formaggio grana grattugiato, sale e la buccia di mezzo limone anch'essa grattugiata, si mescola sbattendo ben bene il tutto in modo da formare una specie di pasta densa e fluida.

Quando la minestrina è pronta con la pasta cotta, si versa il tutto nella zuppiera e si mescola ancora tutto per bene sino ad ottenere una minestra omogenea. Noterete che a contatto con il brodo bollente l'albume dell'uovo crudo, precedentemente sbattuto, rapprende e cuoce istantaneamente diventando bianco. Come scherzosamente diciamo noi “è una minestrina truccata da corsa” che piace ai nostri vecchi che alla sera vogliono stare leggeri ma anche a chi, le minestrine, non le ama tanto. E' possibile poi non mettere la pasta nel brodo e aggiungere dopo l'unione con le uova come sopra descritto, dei cubetti di pane abbrustolito.



