

087. MACCHERONI ALLA BOLOGNESE

I Bolognesi, per questa minestra, fanno uso dei così detti denti di cavallo di mezzana grandezza, e questa pare anche a me la forma che meglio si presta, se cucinati in tal modo; avvertite però che siano di sfoglia alquanto grossa, onde nel bollire non si schiaccino; al qual difetto poco si bada in Toscana ove per la predilezione che sempre si dà ai cibi leggeri vengono fabbricate certe qualità di paste così dette gentili, a buco largo e a pareti tanto sottili che non reggono punto alla cottura e si schiacciano bollendo, il che fa disgusto a vederle non che a mangiarle.

Come ognuno sa, le migliori paste da minestra sono quelle di grano duro, che si fanno distinguere pel colore naturale di cera. Diffidate di quelle gialle, di cui si tenta mascherare l'origine ordinaria di grano comune, per mezzo di una tinta artificiale, che una volta era data almeno con sostanze innocue, quali lo zafferano o il croco.

Le seguenti proporzioni sono approssimative per condire grammi 500 e più di minestra:

Carne magra di vitella (meglio se nel filetto), gr. 150.

Carnesecca, grammi 50.

Burro, grammi 40.

Un quarto di una cipolla comune.

Una mezza carota.

Due costole di sedano bianco lunghe un palmo, oppure l'odore del sedano verde.

Un pizzico di farina, ma scarso assai.

Un pentolino di brodo.

Sale pochissimo o punto, a motivo della carnesecca e del brodo che sono saporiti.

Pepe e, a chi piace, l'odore della noce moscata.

Tagliate la carne a piccoli dadi, tritate fine colla lunetta la carnesecca, la cipolla e gli odori, poi mettete al fuoco ogni cosa insieme, compreso il burro, e quando la carne avrà preso colore aggiungete il pizzico della farina, bagnando col brodo fino a cottura intera.

Scolate bene i maccheroni dall'acqua e conditeli col parmigiano e con questo intingolo, il quale si può rendere anche più grato o con dei pezzetti di funghi secchi o con qualche fettina di tartufi, o con un fegatino cotto fra la carne e tagliato a pezzetti; unite, infine, quando è fatto l'intingolo, se volete renderli anche più delicati, mezzo bicchiere di panna; in ogni modo è bene che i maccheroni vengano in tavola non asciutti arrabbiati, ma diguazzanti in un poco di sugo.

Trattandosi di paste asciutte, qui viene a proposito una osservazione, e cioè che queste minestre è bene cuocerle poco; ma badiamo, *modus in rebus*. Se le paste si sentono durette, riescono più grate al gusto e si digeriscono meglio.

Sembra questo un paradosso, ma pure è così, perché la minestra troppo cotta, masticandosi poco, scende compatta a pesar sullo stomaco e vi fa palla, mentre se ha bisogno di essere triturata, la masticazione produce saliva e questa contiene un fermento detto ptialina che serve a convertire l'amido o la fecola in zucchero ed in destrina.

L'azione fisiologica della saliva è poi importantissima giacché oltre all'effetto di ammolire e di sciogliere i cibi, facilitandone l'inghiottimento, promuove per la sua natura alcalina la secrezione del succo gastrico allorché i cibi scendono nello stomaco. Per questa ragione le bambinaie usano a fin di bene un atto schifoso come quello di fare i bocconi e masticare la pappa ai bambini.

Si dice che i Napoletani, gran mangiatori di paste asciutte, vi bevano sopra un bicchier d'acqua per digerirle meglio. Io non so se l'acqua, in questo caso, agisca come dissolvente o piuttosto sia utile perché, prendendo il posto di un bicchier di vino o di altro alimento, faccia, naturalmente, rimaner lo stomaco più leggero. I denti di cavallo, quando sono più grossi e più lunghi, si chiamano in Toscana cannelloni e in altri luoghi d'Italia buconotti o strozzapreti.