

A far zanzanelli

Dalla rivista multimediale 'Taccuini storici' la ricetta della zuppa dei pellegrini :

Sbattere diverse coppie d'uova, ed aggiungervi generoso formaggio grana e pan grattato. Portare del brodo di pollo ad ebollizione, arricchirlo con zafferano, e lasciarlo in infusione finché non diventerà di un bel colore dorato.

Raggiungere nuovamente l' ebollizione del brodo e versarvi l' impasto tutto insieme; mescolare con una frusta ed aspettare di nuovo l' ebollizione. Quando la zuppa assumerà un aspetto leggermente granuloso, dovuto alle uova che cuocendo si saranno rapprese, togliere la zuppa dal fuoco, aggiustarla di sale e a piacere spolverarla di cannella, zenzero, noce moscata e pepe.

Servire gli zanzanelli ben caldi

Questa ricetta, conosciuta attualmente come "STRACCIATELLA" è una minestra a base di brodo di carne, pane, uova e formaggio, che dà la carica e non appesantisce. E' un alimento semplice, di facile e veloce preparazione, fondamentale chi deve camminare a lungo e per questo viene detta "zuppa dei pellegrini".

Simile è la PANATA, chiamata così da Pellegrino Artusi nell'"Arte di mangiar bene", con analoghi ingredienti. Lo stesso piatto è conosciuto nel mantovano anche come TRIDURA, talvolta con aggiunta di riso.

L. G.