

Michelangelo "ghiottone" e i suoi tortelli

Dopo il recente restauro della Cappella Sistina su Michelangelo Buonarroti, pittore, scultore e genio, si è detto praticamente tutto: del suo aspetto "gastronomico" forse resta molto da dire.

Sappiamo che, mentre lavorava, mangiava poco e quando se lo ricordava: questo non gli impediva di invitare a cena gli amici e di far preparare gustosi manicaretti dalla sua cuoca, secondo istruzioni ben precise.

Infatti, ci sono rimasti alcuni "menù figurati" con indicazioni e disegni, dato che, probabilmente la cuoca era analfabeta: così sappiamo che amava i tortelli, le insalate, le acciughe e, soprattutto, "un quartuccio de brusco".

Quando è a Roma, ad occuparsi della Cappella Sistina, Michelangelo si fa mandare da Firenze "...caci marzolini, mele,

ceci bianchi e rossi, fagioli, pisegli verdi, pere, vino trebbiano, insaccati di maiale, reveggioli, ecc..."; questi ultimi arrivano avariati, dando luogo a rimostranze dell'artista, che sospettava il carrettiere di essersi trattenuto qualche forma di cacio!

Il 5 Ottobre del 1600, il Granduca Ferdinando offre a Firenze un banchetto, destinato a passare alla storia, in occasione delle nozze di Maria de' Medici con Enrico IV di Francia: Michelangelo, invitato d'eccezione, ci ha lasciato un minuzioso "reportage", non solo sulla coreografia, che si avvaleva di macchine teatrali che facevano apparire e scomparire statue di zucchero del Buontalenti e del Giambologna, ma anche delle varie e numerosissime vivande.

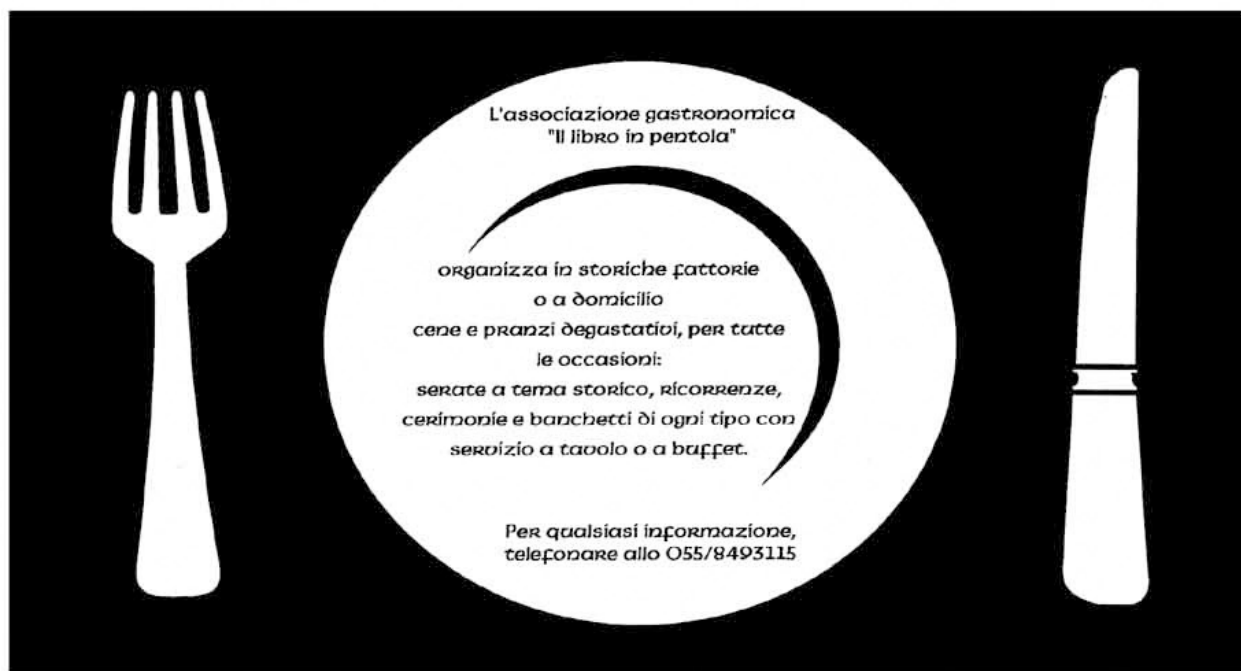
Con la ricetta che segue, si potranno preparare dei tortelli

d'eccezione, molto simili a quelli prediletti dall'artista: come si potrà vedere, sono molto nutrienti!

Cuocete nel burro 100 gr. di carne di vitello, 100 gr. di carne di maiale e 100 gr. di petto di pollo; tritatela finemente insieme a 50 gr. di prosciutto crudo grasso e magro e amalgamate il tutto con due rossi di uova sode, 200 gr. di raveggiolo 50 gr. di parmigiano macinato, una salsiccia e due uova intere.

Salate, pepate, unite un pizzico di noce moscata e di cannella e usate tale impasto per preparare dei tortelli.

Ritagliate, da delle strisce di pasta sfoglia che avrete preparato impastando 400 gr. di farina di grano duro, 3 uova, 2 cucchiaini di olio, 2 di vino bianco secco e un pizzico di sale e che avrete tirato molto fini col mattarello, dei dischi del diametro di circa 5 cm.: disponete un cucchiaino di impasto al centro, piegate in due, sigillando bene con una forchetta, cuoceteli nel brodo, scolateli bene e serviteli conditi con burro, parmigiano e una macinatina di pepe fresco.



L'associazione gastronomica
"Il libro in pentola"

organizza in storiche fattorie
o a domicilio
cene e pranzi degustativi, per tutte
le occasioni:
serate a tema storico, ricorrenze,
cerimonie e banchetti di ogni tipo con
servizio a tavolo o a buffet.

Per qualsiasi informazione,
telefonare allo 055/8493115