

## ALTOPASCIO

### Matuffi (gnocchi di polenta)

Questo piatto è tipico di Lucca e delle zone limitrofe, dalla piana di Altopascio sino alle colline che portano in Versilia e nella Garfagnana. L'elemento base è la farina di granturco (mais) che viene chiamata comunemente farina gialla.

Per 4 persone

400 grammi di farina gialla  
250 grammi di sugo di carne  
200 grammi di formaggio parmigiano  
Olio extravergine di oliva  
Sale pepe

Fate bollire circa un litro e mezzo di acqua salandola quando spicca il bollore. Aggiungete piano piano la farina gialla mescolando sempre in modo che non si formino grumi. Il tempo di cottura è intorno alla mezz'ora ma dovete un po' regolarvi perché la consistenza della farinata sia abbastanza morbida. Nel frattempo avrete preparato il sugo di carne nel solito modo (qui a pag. 87), ma potete fare anche una variante aggiungendo i fegatini di pollo all'impasto di carne e salsiccia. Con un cucchiaino di portata mettete direttamente in ciascuna scodella quattro 'palline' di farinata, i matuffi, copritele con il sugo di carne e aggiungete il parmigiano.

## LE MEDESIME RICETTE ALL'USO DEI TEMPI PASSATI

### Matuffi (gnocchi di polenta)

La storia ci dice che questo piatto non può essere stato preparato prima del 1700. Vero è che il mais è stato introdotto prima in Europa, ma la sua coltura relativamente intensiva e soprattutto il suo uso non inizia prima dell'Età dei Lumi. Non solo, ma il sugo di carne, si è visto, prevede l'uso del pomodoro per il quale vale lo stesso discorso del mais. Quindi un piatto che può avere, se in bianco, 'solo' duecento o pochi più anni, ma che da allora sicuramente ha imbandito le povere tavole della lucchesia, già abituate a pasti a base di farinate, soprattutto di castagne.