

LUCCA

Maccheroni tortellati

Questa ricetta è una via di mezzo tra i tordelli della nonna, che ho descritto precedentemente (vedi pag. 87) e il maccherone classico, cioè pasta senza ripieno, così chiamata a Lucca e da non confondersi con il 'maccherone', quel cilindretto di pasta secca, che qui viene chiamato familiarmente 'fischiotto'. Infatti è una specie di 'pasticcio di maccheroni' disposti a strati con il sugo dei tordelli, e il tutto messo in forno.

Per 4 persone

300 grammi di pasta fatta in casa
 600 grammi di macinato magro di vitellone
 1 salsiccia
 500 grammi di passata di pomodoro
 1 costola di sedano
 1 carota
 1 cipolla bianca (ma anche rossa)
 4 spicchi d'aglio
 Olio extravergine di oliva
 Sale e pepe

Fate la pasta al solito modo e tiratela nello spessore di circa un millimetro o poco più. Tagliate poi dei rettangoli di circa tre per cinque centimetri. Metteteli a cuocere in un tegame molto largo in modo che non si sovrappongano. Nel frattempo avrete preparato il sugo come descritto a pag. 87. In una pirofila abbastanza fonda disponete uno strato di maccheroni e ricopritelo con il sugo, poi un altro strato di maccheroni e ancora sugo e così via sino a completamento. Mettete in forno caldo a 160 gradi e lasciate cuocere per circa quindici minuti. Servite dopo aver lasciato riposare per qualche minuto.

LE MEDESIME RICETTE ALL'USO DEI TEMPI PASSATI

Maccheroni tortellati

Discorso simile al precedente per quanto riguarda l'uso del pomodoro, che come il mais, non poteva esistere prima del 1492. Però non è da escludere che questo piatto così 'pasticciato' fosse già stato realizzato in tempi più antichi, diciamo dal 1300 in poi. Difatti l'uso della pasta era noto, ricordiamoci della novella del Decamerone già citata, e quindi un sugo fatto con bietole, carni secche, olio e parmigiano poteva tranquillamente essere realizzato. La cottura in forno era ben nota e non escluderei che sulla tavola di qualche nobile e forse di qualche mercante non si sia potuto assaggiare questo sano e nutriente piatto. Però attenzione, vi tornerò poi più avanti parlando degli gnudi, perché come ho detto prima il 'maccherone' lucchese non è il 'maccherone' classico, cioè quel piccolo cilindro di pasta secca che tutti conosciamo. L'etimologia è incerta, ma se dovessi trovarne una adatta direi che viene dal greco màckaira, coltello, come se volessero intendere 'pasta tagliata con il coltello'. Possibile anche màkaros, che per assonanza è il più simile, ma significa 'beato', 'felice', a meno che non volessero intendere che i maccheroni fossero squisiti e quindi rendessero 'beati e felici' chi li gustava.