

PRIMI PIATTI

Maccarruni con ragù di ghiro e tordi

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina	500 g
Ghiro giovane	1
Aceto di vino bianco	
Tordi	8
Aglio	1 spicchio
Cipolla	1
Pomodori pelati	1000 g
Concentrato doppio di pomodoro	1 cucchiaio
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Basilico spezzettato	1/2 cucchiaio
Vino rosso asciutto	1/2 bicchiere
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Peperoncino rosso piccante	1
Sale	
Formaggio parmigiano grattugiato	

Preparazione

- 1 L'uso della carne di ghiro, di cui erano ghiotti gli antichi abitanti di Pompei e di Ercolano, è assai diffuso in Calabria, così come quella del porcellino d'India, che viene anch'esso allevato per scopi gastronomici, come, per esempio, a s.
- 2 Agata d'esaro. Il ghiro ricorda nell'aspetto lo scoiattolo, vive soprattutto nei boschi, è nottambulo e onnivoro voracissimo. Vive facilmente in prigionia e, se ben nutrito, diventa molto grasso.
- 3 Figura nell'antica cucina francese ('ghiro farcito') e nella cucina campana ('ghiri alla pizzaiola' di san martino valle caudina).

- 4 Con la farina preparate i 'maccarruni a ru fierru' secondo l'apposita ricetta e metteteli a seccare un poco.
- 5 Spellate il ghio eliminando la parte eccessiva di grasso aderente alla pelle, sventratelo e lasciatelo in acqua corrente per un giorno e una notte.
- 6 Tagliatelo a pezzi, mettetelo per un'oretta in una miscela d'acqua e aceto (metà e metà) e risciacquatelo bene.
- 7 Pulite delicatamente i tordi (molti buongustai preferiscono limitarsi a spiumarli, senza vuotarli delle interiora).
- 8 In un capace tegame di coccio soffriggete con la sugna e l'olio la cipolla tritata e l'aglio a spicchi, mettete i pezzi di ghio e i tordi, fateli rosolare e bagnate con il vino.
- 9 Appena evaporato il vino, tirate via i tordi e metteteli da parte, unite i pomodori privi dei semi e la conserva disciolta in un po' d'acqua tiepida, il sale, il prezzemolo, il basilico e il peperoncino tagliuzzato finemente.
- 10 Fate cuocere a recipiente coperto e a calore moderato. A metà cottura rimettete nella salsa i tordi e lasciate ancora cuocere per il tempo necessario.
- 11 Col sugo condite i 'maccarruni' appena cotti (in acqua abbondante e salata) e scolati. Cospargete di formaggio. Nello stesso piatto potrete poi servire le carni.