

SPOJA LORDA, CON RIPIENO DI PATATE DI TOLE' E MAZZOLA, CONDITA CON SUGO DI TRIGLIA

Questo primo piatto unisce la tradizione gastronomica di due Regioni, che politicamente sono considerate uniche, ovvero l'Emilia – Romagna.

I prodotti tipici utilizzati sono la patata a pasta gialla di Tolè (territorio montano compreso tra le province di Modena e Bologna), e due pesci tra i più comuni del Mare Adriatico: la mazzola (o gallinella di mare) e la triglia.

Anche il tipo di pasta utilizzato appartiene alla tradizione contadina e popolare della Romagna: LA SPOJA LORDA, che può essere tradotto come "*sfoglia sporca*", consiste in una sfoglia appena tirata a mattarello e in una sua metà viene spalmato un ripieno costituito da quello che si aveva in cucina: dal lardo profumato con erbe aromatiche, formaggio se c'era, ricotta, spinaci, ortica, bietola, mortadella, grana ecc.

Secondo il formato dei quadrati ottenuti gli usi potevano essere diversi: se più piccoli potevano essere fatti in brodo, se più grandi venivano fatti asciutti e conditi con qualsiasi sugo.

Questo piatto unisce tradizione popolare e prodotti tipici, rappresentando una "fusione" fra mare ed entroterra.

Illustro il procedimento per eseguire il piatto.

Per la "Spoja lorda":

Prima di tutto viene fatto il ripieno. Lessate circa 500 grammi di patate con la buccia. Nel frattempo sfilettate due mazzole di media grandezza e conservate le teste e le lisce. I filetti vanno cotti a fuoco lento per pochi minuti e con mezzo bicchiere di acqua.

Sminuzzate finemente la polpa delle mazzole con un cucchiaino di legno (no mixer o strumenti similari), unite le patate passate con uno schiacciapatate a fori piccoli, erba cipollina, melissa (oppure in mancanza limoncella o un po' di buccia di limone grattugiata), due uova, sale e noce



moscata. Lavorate tutto assieme in modo tale da ottenere un composto uniforme. Se rimane denso aggiungete quel poco di acqua utilizzata per cuocere i filetti della mazzola.

Per la sfoglia prendete 300 grammi di farina tipo "1" o macinata a pietra, 100 grammi di semola rimacinata di grano duro e 4 uova. Impastate il tutto e fate riposare l'impasto ottenuto avvolto in una pellicola, o tra due piatti, per 30 minuti.

Stendete la sfoglia con il matterello, non troppo fine, quindi su una metà spalmate il ripieno fatto in precedenza, ricoprite quindi con l'altra metà della sfoglia.

Esercitate una leggera pressione con le mani per togliere l'aria e far aderire meglio la sfoglia.

Procedete al taglio formando dei quadretti della misura desiderata con la rotella tagliapasta per ravioli.

Per il sugo:

Pulite 700 grammi di triglia lasciando la testa.

Con un coltello a lama flessibile procedete a sfilettare le triglie e conservate teste e lisce.

Contemporaneamente prendete 700 grammi di pomodori maturi, immergeteli in acqua bollente per alcuni minuti, quindi toglietegli la buccia e sminuzzateli con il coltello. Preparate quindi la salsa in un tegame aggiungendo sale, burro e basilico.

In una padella con abbondante olio extra vergine di oliva soffriggete velocemente aglio e prezzemolo tritato, sfumate con vino bianco secco, unite la triglia, un po' di sale, e dopo pochi minuti versate la salsa di pomodoro già pronta, unendo a piacere peperoncino o poco pepe macinato al momento.

Cottura della pasta:

Preparate un brodo con le teste e lisce dei pesci e far bollire per 10 minuti.

Filtrate il tutto con un colino a maglia fine e unite il brodo all'acqua che si utilizzerà per la cottura, quindi salate.

Quando l'acqua bolle, buttate la pasta delicatamente, quindi dopo due minuti di lento bollore togliete la pasta con un colapasta a mandolino facendo attenzione a non romperla, immergetela nella padella con il sugo e fate saltare per mezzo minuto circa.