

Antonella De Santis



Laura Ravaioli è uno dei volti più noti di Gambero Rosso Channel: è lei che ci ha accompagnato, stagione dopo stagione, alla scoperta dei segreti della cucina, dentro e fuori dai nostri confini. E continua ancora oggi, raccontandoci la tradizione gastronomica degli ebrei di Libia. È la nuova serie dedicata alle ricette Kasher, dopo l'intermezzo estivo che ci ha portato alla scoperta dei panorami e dei sapori di Israele. Stavolta, invece, Laura rimane a casa, e lascia che siano i piatti a raccontare la storia. Che come sempre, nel caso della cucina giudaica, è una storia di viaggi e di incontri: un mosaico culturale che intreccia lingue, usi e costumi eterogenei, in cui la gastronomia è sempre la chiave di volta. "50 anni fa gli ultimi

abitanti di quella millenaria comunità, lasciarono per sempre quella che era stata la loro casa e in questa drammatica fuga persero tutto, ma le tradizioni invece continuano a vivere nel cuore delle case e soprattutto intorno alla tavola" racconta Laura. Vedremo come si prepara il vero cuscus libico, come si beveva il tè a Tripoli e impasteremo la bsisa che più che un dolce è un modo di augurare prosperità e fortuna.

Tutto questo Laura Ravaioli ce lo racconta in Kasher, in onda tutti i lunedì su Gambero Rosso Channel sul canale 412 di Sky, alle ore 21.30, a partire dal 27 novembre 2017.

Basìn

La puntata di stasera, ci porta alla scoperta del basìn. Una piatto che non manca mai sulle tavole degli ebrei di Libia sia per Rosh Hashana, il Capodanno ebraico, che per Sukkot, la Festa delle Capanne. Ci sono infatti pietanze che si preparano soltanto in alcuni momenti speciali dell'anno, sono ricette che scandiscono il passare del tempo e delle stagioni e, con il loro profumo, con il loro aroma e il rituale della preparazione, ci ricordano che è giorno di festa. Il basìn è un saporito stracotto che viene servito con una fetta di polenta molto soda realizzata con la farina bianca di frumento.

La ricetta è della signora Ires Raccah Fellus.

Ingredienti

600 g. di farina 00 setacciata

1,5 l. di acqua

1 kg. cipolle bianche affettate o tritate molto finemente

1 kg. di fracosta di vitello/manzo Kasher tagliata a dadi di circa 4 cm

1 scatola pelati

2 cucchiari di concentrato di pomodoro

1/1,2 kg. di patate di media grandezza, tagliate a quarti per il verso lungo

sale fino

pepe nero

peperoncino in polvere

cannella in polvere

olio extravergine d'oliva

Preparazione

Cominciate dalla polenta di farina: in una pentola dai bordi alti portate a bollore l'acqua, salatela quindi versatevi dentro tutta la farina; senza mescolarla o toccarla minimamente infilate al centro della massa un cucchiaio di legno. Dovrà cuocere per circa un'ora.

In un tegame abbastanza ampio mettete l'olio e fatelo scaldare quindi aggiungete le cipolle e fatele cuocere a fiamma moderata, sempre mescolando fino a che non siano appassite completamente e abbiano assunto un bel colore oro scuro, a questo punto aggiungete immediatamente la carne e fatela rosolare a fiamma vivace, quindi aggiungete il concentrato e il pomodoro. Rosolate ancora mescolando continuamente.

Condite con sale, pepe nero, la punta di un cucchiaino di peperoncino e altrettanto di cannella. Quando la preparazione comincia ad asciugarsi coprite a filo con acqua calda, chiudete con un coperchio e lasciate cuocere per una trentina di minuti regolando la fiamma così che l'intangolo possa cuocere a bollore medio. Aggiungete anche le patate alla carne in cottura e, solo se necessario, aggiungete un altro poco di acqua, l'importante è che il sugo copra sia la carne che le patate; quindi rimettete il coperchio.

A questo punto, con un mestolo forato, tirate su la farina ormai cotta e rappresa in un blocco e trasferitela in un ciotola capiente rompendola in pezzi più piccoli così che si raffreddi.

Ora, se volete, potete usare una planetaria o un'impastatrice, oppure procedete a mano nel seguente modo: con molta pazienza sgranate la farina cotta rompendo attentamente tutti i grumi quindi rovesciate il tutto sul piano di lavoro.

Quando le patate risultano morbide prelevatene poco più della metà, mettetele in un ciotola e con una forchetta schiacciatele bene, aggiungetele alla farina in briciole, con un mestolo abbondante di sugo e un poco di acqua di cottura della farina e iniziate a impastare il tutto, aggiungendo nell'eventualità ancora un poco di acqua: il composto, alla fine, dovrà risultare liscio, omogeneo e dalla consistenza piuttosto soda. Le patate schiacciate e il sugo sono facoltativi, ma rendono il composto più morbido e di un gradevole colore rosato.

Dategli la forma di un filone e disponetelo nel piatto da portata servendo a parte la carne con le patate e il suo ricco sugo ormai pronto e ben caldo.

Il basìn si serve e si mangia così: tagliate il filone di polenta di farina a fette di 3-4 cm di spessore, la fetta viene messa nel piatto e sulla superficie si creano degli avvallamenti, serviranno a trattenere la carne e il suo sugo. Per assaporare al meglio questa preparazione quando si mangia, con la forchetta si stacca un pezzetto di polenta e lo schiaccia bene sul piatto così che raccolga il sugo quindi si gusta insieme a un bocconcino di carne.

Kasher \ Gambero Rosso Channel | canale 412 di Sky lunedì alle ore 21.30, a partire dal 27 novembre 2017

a cura di Laura Ravaioli e Antonella De Santis