

Molti lettori saranno già inorriditi nel sentirsi proporre animali come pecore e montoni. Ma provare spesso riserva piacevoli sorprese. Non soltanto al palato (vedere il dottor Mozzi sulle carni di questi animali).

TESTE DI AGNELLO

Cominciamo di lì. In periodo pasquale i macelli ne sono pieni ma pochissimi le comperano. Il mio macellaio di fiducia, innamorato del suo lavoro, volentieri me le mette da parte, senza nemmeno necessità di essere pagato. Tagliate a metà per il lungo, a Napoli e nel napoletano le teste le cuociono al forno "al burro nero". Si mettono in forno per un'oretta con burro fuso al color nocciola, capperi dissalati, prezzemolo e poche gocce di limone. Oggi è meglio usare il burro chiarificato che non brucia non avendo la caseina e conserva il sapore). Si mangia con estrema delizia la lingua, il cervello, i muscoli masticatori (masseteri), e per ultimo l'occhio (che orrore!). Per superare l'orrore e spartire le responsabilità possiamo rivelarvi che Camilleri, in uno dei suoi racconti, manda Montalbano in giro per la campagna siciliana in cerca di una bettola in cui, si favoleggiava, cuocevano la testa di pecora.

Alla fine degli anni Settanta e negli anni Ottanta ricordo la mia emozione vedere nelle vetrine delle macellerie greche, nella città di Volos, le scatole piene di lingue di agnello disposte in ordine perfetto; e a lato in vassoi, le cervella decorate con erbe varie e verdure. Sono delle squisitezze. Credo si trovino facilmente nel nostro meridione; da noi, in Veneto, bisogna godere della disponibilità del macellaio per averne.

Tutti conoscono i fritti misti all'italiana tipici del Piemonte, della Liguria e anche della Lombardia: usate, vi consiglio, le cervella d'agnello per questa frittura. Una preparazione meno nota è l'uso della cervella come si trova in certi locali di Grecia e Turchia, bollita con salsa di menta. Potete usare la cervella di agnello come quella di vitello. Quest'ultima è bene privarla delle pellicine (meningi) che la ricoprono. Fate sobbollire per 10/15 minuti, dolcemente, in acqua acidulata e leggermente salata. Fatela raffreddare nella sua acqua. Quando la servite ponetela in un piatto dopo averla sgocciolata. Tagliatela a fette di mezzo centimetro e condite con un trito fine di menta, olio e un po' di limone. Nei locali citati si mangiava con un cucchiaino.



La ricetta odierna nell'illustrazione di [Olimpia Biasi](#)

LA PECORA

È eccellente bollita. Un piatto che si usa in Italia, nelle isole, così come in Algeria ed Egitto, è la

spalla di pecora in brodo. Mettete a bollire, dolcemente, la spalla di pecora con i soliti odori ed il sale. Se volete un brodo saporito ma magro, fatelo il giorno prima e poi mettete la pentola fuori dalla finestra: il fresco della notte farà venire a galla il grasso che si rapprenderà: con una schiumarola lo potrete togliere (non tutto perché è buono). Togliete le verdure con cui l'avete lessato, riportatelo a bollire ed aggiungete patate e porri fino a cottura. Provare per credere.

IL MONTONE

È ottimo per fare delle preparazioni sia in umido che arrosto, avendo cura di cucinarlo più a lungo dell'agnello ad una temperatura un po' più bassa. Indispensabile per il cous-cous, essendosi preventivamente procurati nei negozi arabi le spezie giuste. Una preparazione semplice ed eccellente è, a mio giudizio, la seguente: acquistate, sempre nelle macellerie halal, una lombata di montone. Per averla, dovrete probabilmente insistere: di primo acchito non vi crederanno, pensando che vi stiate confondendo con l'agnello. Tagliatela a fettine di un millimetro e conditela con una emulsione di olio d'oliva, pochissimo limone, un trito di erba cipollina, sale e pepe e del vino nero corposo (un rosso meridionale; un valpolicella ripasso; un rosso piemontese).

Vi prego, non chiamatelo "carpaccio di...": colgo l'occasione di ribadire che la parola "carpaccio" è nata in cucina nel 1960 ad indicare soltanto una salsa che, ideata da Arrigo Cipriani, venne usata dallo stesso per nappare del filetto di manzo che venne servito a Roma alla inaugurazione di una mostra dell'omonimo pittore. Oggi tutto quello che viene tagliato a fettine e servito crudo è chiamato carpaccio; ma soprattutto della salsa di Arrigo, ne hanno fatto scempio.

la serie #ricetteanticrisi

è illustrata dall'artista **Olimpia Biasi**



Le precedenti ricette



Grazie al tuo contributo *ytali* sarà in grado di proseguire le pubblicazioni nel 2020.

Clicca [qui](#) per partecipare alla sottoscrizione

