

Blanquette de veau à l'ancienne (all'antica)...dalla tradizione francese

Blanquette de veau à l'ancienne (all'antica)...dalla tradizione francese



Chi mi conosce e mi segue da tempo, sa che mi inclino spesso e volentieri su preparazioni particolari, sull'uso delle spezie e sulla sperimentazione di accostamenti forse un po' bizzarri

e lontani comunque dalla nostra tradizione. Ma chi mi conosce sa anche che amo i piatti tradizionali, amo sentire i profumi di buono che portano con sé i ricordi. Adoro l'aroma del soffritto e il suono quasi impercettibile del bollore a fuoco lento, e il borbottio delle pentole, quasi volessero raccontare la loro storia.

Ma se di certo una ricetta inventata o improvvisata la pubblico senza troppe remore, per i piatti tradizionali non agisco con leggerezza. Ho la convinzione che le ricette tradizionali vanno studiate, provate varie volte e che uno studio previo per conoscere qual'è la ricetta originale, va fatto scrupolosamente.

Quella che vi propongo oggi è una ricetta dall'aroma e sapore inimitabile, tipica del *terroir* francese. Sebbene le sue origini geografiche non sono molto chiare (alcuni dicono che provenga dalla Borgogna, altri dicono dalla Normandia), quel che si sa per certo è che la blanquette sia nata come un piatto borghese per eccellenza.

Oggi esistono vari tipi di "blanquettes", di altri carni e persino di pesce, frutto dell'immaginazione e della creatività di chef e cuochi, tuttavia, nelle sue origini il piatto era solo ed esclusivamente a base di carne di vitello e il suo nome deriva dalla bianchezza sia della carne, che della salsa che la bagna. Originalmente nel XVIII secolo, il piatto si faceva con i resti di arrosto di vitello ed era servito come antipasto, accompagnato da piccole cipolle e champignons e piano piano si trasformò in una vera e propria tradizione culinaria familiare. Infatti, la blanquette non manca mai in nessun libro di cucina familiare francese.

Con il tempo la blanquette è diventata poi un piatto a sé, non più un antipasto, ma piuttosto un secondo o un piatto unico, accompagnato normalmente da riso in bianco, servito ancora nei migliori ristoranti di Parigi.

Blanquette de veau à l'ancienne

Ingredienti per 6-8 persone:

1 kg di spalla di vitello, tagliata a pezzi

2 carote tagliate a pezzi grossi

3 porri (solo la parte bianca)

1 cipolla tritata grossolanamente

3 scalogni

1 spicchio d'aglio

1 costa di sedano
1 limone
400 gr di champignons
4 cucchiaini di vino bianco secco
2 cucchiaini di farina
60 gr di burro
1 bouquet garni (prezzemolo, timo e alloro)
1 mazzetto di prezzemolo.



Burro e Miele 2011

Sbucciare le carote, l'aglio, gli scalogni e la cipolla. Tritare grossolanamente la cipolla e i porri e tagliare gli scalogni in due e le carote in troconi. Portare ad ebollizione due litri d'acqua in una pentola grande e aggiungete la carne durante uno o due minuti, fino a che diventi bianca. Toglietela, sciacquatela sotto l'acqua fredda e buttate

l'acqua di cottura. Rimettere la carne nella pentola (pulita) e aggiungere la cipolla, porri, scalogni, aglio, sedano e il *bouquet garni*. Salare, pepare e bagnare con il vino. Aggiungere acqua sufficiente perchè tutto sia appena sommerso. Coprire e portare ad ebollizione e lasciare cuocere a fuoco basso per un'ora e mezza circa. A parte, bagnare i funghi con il succo del limone e farli cuocere in un padellino con 20 gr di burro per una decina di minuti.

A parte ancora, preparate un *roux* chiaro, facendo sciogliere il resto del burro in un pentolino, aggiungere la farina in pioggia, mischiare bene il tutto e lasciar raffreddare. Quando la carne è cotta, mettetela a parte insieme alle verdure, ritirate il bouquet garni, l'aglio, la cipolla e il sedano, (alcuni ritirano anche le carote, per dare ancora più biancore al piatto).

A questo punto, diluite il roux con l'acqua di cottura, riportate la carne e le verdure nella pentola e versate la salsa e aggiungete i funghi. Riscaldare il tutto a fuoco lento ancora per 10-15 minuti per far addensare la salsa. Aggiungere qualche goccia di succo di limone e servire in piatti fondi, spolverati di prezzemolo.