

Reading Time: 3 minutes



[Lo ScEèèèffsssssSSS guarda con alterigia e compiaciuta supponenza uno de' suoi deliziosi manicaretti]

Attese quelle due o tre settimanette dall'ultima succulenta ricetta, torno a darvi, sia pur di fretta e con la dovuta alterigia, consigli culinari a josa che delizieran le massaje e i lor mariti, riconducendo, attraverso il cibàme, alla più perfetta igiene ed armonia famigliare gli eventual litigî che fra moglie e marito soglion verificarsi, allorquando il babbalone torna a casa e chiede cos'abbia preparato la padrona di casa per ristorare il suo stomaco affamato e la sua brama di carne d'animale e di femmina, ma guarda te in che discorsi vo' a impelagarmi...

Dicevo che taluno, le mie ricette vanamente leggendo, m'ha fatto notare che tendo sempre a parlar della mi' nonna Angiolina che era una carogna di primissima categoria, bisogna dirlo, e che sapeva cucinar bene due o tre cose, tra cui i suoi crostini di fegatini di pollo. E', invero, da dir che non v'era in Toscana altra massaja che trattasse le rigaglie con altrettanta perizia. Però, il pollo, quello vero, quello buono, quello che ti lecchi le dita perché ti si appiccichicchia tutta la gelatina saporosa attaccata alle carni, all'osso, quello che succhi per trarne ancora succhi succulenti (per forza, se son succhi saranno succulenti, imbecille che sono...), quello lo faceva la mia nonna paterna **Tomassina D'Antonio in Di Stefano**, donna abruzzese di nerbo, vedova in età relativamente giovane del mi' nonno Raffaele, da cui ho ereditato la forma curiosa del naso (dalla nonna Tomassina, intendo, non dal nonno Raffaele).

Soleva, la brava donna, cuocere il pollo nel forno della cucina economica, a legna, con pochi odori, una manciata di sale e un po' di pepe, o in padella, così, all'arrabbiata, e comunque fosse ne veniva fuori qualcosa di ineffabile, irripetibile.

Quel sapore, come è comprensibile, essendo la nonna Tomassina passata a peggior vita il 1 maggio del 1987, non lo proverò più, ma ho da dir che mia suocera fa un pollo che ne ricorda assai i retrogusti proustiani, come una maddalena intrisa nel the di tiglio, e lo fa al sale, modalità di cottura che trovo sana e insaporente. V'offro una variante.

Pigliate un pollo ruspante (mi raccomando, chè il macellajo rincorbellito non vi dia codeste bestiacce gonfiate!) e fatelo dividere in due; lasciate il mezzo pollo intiero (come diceva Mike Bongiorno) se, invece, volete farne di meno, secondo quanto ciaschedun de' commensali potrà trangugiare.

Insaporite il pollo, su cui conserverete la pelle, buttando solo le parti manifestamente più grasse, con ramerino (toscanismo per "rosmarino"), salvia, aglio, pepe, poco sale (ci vuol comunque!), peperoncino e quel che vi piace, lasciatelo stare un par d'orette acché s'insaporisca meglio.

Or pigliate una teglia abbastanza capiente, e versatevi un tre dita di sale grosso, adagiandovi il carname, semplicemente.

Non avrete necessità di coprire completamente il pollo col sale, come fanno i mammalucchi che non ne controllan la cottura, sprecando l'amenio alimento. Lasciatelo così, come una cosa posata in un angolo e dimenticata.

Infilate il tutto in forno a 200°-220°, non di più chè non abbia ad abbruciarsi, e fate cuocere, ritirare, oserei dire arrosellire, fin quasi a rinseccolirsi e poi girate il tutto **una sola volta**, chè la cottura sia uniforme e completa.

Al momento di servire troverete il sale impregnato de' grassi superflui in un sol blocco che getterete ratti, prima di servire il pulàster ben caldo a bollire e sentite cosa mangiate, poi mi rammentate.