

Zuppa di Giuseppe Verdi

La ricetta della squisita minestra di Giuseppe Verdi è contenuta nel primo numero de LCI, lì nella rubrica delle “Minestre e vivande equivalenti”, sotto la “Vera minestra dei rurali” firmata dal sottosegretario al Ministero dell’Agricoltura e Foreste Arturo Marescalchi (che fu anche enotecnico, sottosegretario all’Agricoltura proprio dal 1929 al ’35)

Di questa minestra si compiacque, in special modo, Giuseppe Verdi e spesso si serviva nel Palazzo Doria a Genova, o nella villa di Sant’Agata. Mettete a cuocere un chilo di patate, con sale; poi sbucciatele, pestatele in un mortaio, o schiacciatele con il dorso di un piattino. Ridotte in pasta, unitevi 75 grammi di burro, un cucchiaino di farina, parmigiano grattato, sei tuorli d’uovo. Agitate il tutto fin che si leghi in una compagine omogenea: formate, quindi, tante pallottole, friggetele in padella con olio. Quando saranno fritte ponetele in carta straccia, affinché rendano tutto l’olio e, quindi, in un tegame. Versatevi sopra buon brodo, specialmente di pollo, o di tacchino se ne avete, e un po’ di sugo di carne. Avrete una minestra ideale. Per sei persone scemate le dosi della metà.

