

Di Virgilio Pronzati

SALSE STORICHE DA MORTAIO

Salsa di pignoli

(Sarsa de pigneu)

Dosi e ingredienti per 6 persone: 180 g di pinoli di Pisa 1a scelta; 2 spicchi d'aglio di Vessalico; 30 g di mollica di pane bagnata nel latte e strizzata; 30 g di Parmigiano reggiano stagionato; 1 cucchiaio di prescinseua (cagliata); le foglioline fresche di due rametti di maggiorana; olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP e sale grosso marino q.b. Esecuzione: pestare l'aglio nel mortaio, unire i pinoli e continuare a pestare sino ad ottenere un denso composto. Roteando col pestello, aggiungere la maggiorana e il sale, la mollica passata al setaccio, la prescinseua e il formaggio. Sempre mescolando, diluire la salsa con l'olio versato a filo. Se la salsa è troppo densa, aggiungere un cucchiaio d'acqua calda di cottura della pasta.

Ideale per condire corzetti stampati e polceveraschi.

Salsa di noci

(Sarsa de noxi)

Dosi e ingredienti per 6 persone: 200 g di gherigli di noci; 1 spicchio d'aglio di Vessalico; 30 g di mollica di pane bagnata nel latte e strizzata; 30 g di Parmigiano Reggiano stagionato; 1 cucchiaio di prescinseua (cagliata); olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP e sale fino marino q. b. Esecuzione: immergere i gherigli nell'acqua bollente per alcuni minuti e toglierli la pellicina. Pestare nel mortaio l'aglio e, continuando a pestare, aggiungere i gherigli e il sale. Unire la mollica, la cagliata, il formaggio, amalgamare e diluire con l'olio. Se la salsa è troppo densa, aggiungere un cucchiaio d'acqua calda di cottura della pasta.

Ideale per condire i classici pansoti. Ottima con tortelli di borragine.

Marò

(Pestun de bazann-e)

Dosi e ingredienti per 6 persone: 400 gr di fave sguosciate piccole e fresche; 2 spicchi d'aglio di Vessalico; 4 foglie di menta; 40 g di Parmigiano Reggiano; 50 g di prescinseua (cagliata); olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP e sale marino grosso q.b. Esecuzione: pestare nel mortaio l'aglio, unire le fave, il sale, la menta e, continuare a pestare, fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la prescinseua, il formaggio, mescolare e diluire con l'olio. Nel tempo è stato aggiunto del formaggio pecorino stagionato.

Alcuni secoli fa era usata per minestre in brodo. Oggi si può abbinare a delle costine d'agnello alla griglia e con sformati di patate e di zucchini. Può condire paste come farfalle, troffiette e lasagnette.

Salsa di Maggiorana

Dosi e ingredienti per 6 persone: 120 g di mollica di pane bagnata nel latte e strizzata; 2 spicchi d'aglio; le foglioline di 10 rametti di maggiorana fresca; 50 g di prescinseua (cagliata); 10 g di Parmigiano Reggiano di 30 mesi; alcuni brillantini di sale grosso marino; olio extravergine di oliva DOP Riviera ligure.

Esecuzione: come per la precedente ricetta.