SCRIPPELLE ‘MBUSSE. Una minestra calda per un week end KO

Questo week end è stato…pesante!
Gola in fiamme, ossa rotte, debolezza tanta, febbre…poca!
E che cavolo!
Non che sia una fan dell’influenza (almeno, ancora un briciolo di lucidità m’è rimasto!) però se almeno avessi avuto il classico febbrone mi sarei messa a letto buona buona e mi sarei lasciata coccolare un po’ e invece no!
Con una febbriciattola scipita così io a letto proprio non ci resisto!
Ma non potevo nemmeno andarmene in giro (con l’umido di questi giorni per giunta) e così per 3 giorni sono stata una specie di iena, con l’umore **NERO** più del carbone.
Relegata in casa, tra un cruciverba e l’altro, il rifugio è stato (ovviamente) la cucina e per cercare di rendere lo spentolamento un minimo terapeutico (sbaglio o il brodo fa bene per l’influenza?), ho “improvvisato” un brodo con petto e coscio di pollo che stazionavano in freezer.
E visto che il tempo non mancava e che non potevo certo “sprecare” il MIO primo brodo casalingo (finora ho sfruttato la produzione materna!!!) con una semplice minestrina…ho dedicato buona parte del sabato pomeriggio alle “scrippelle”.
Credo di non averne mai fatte così tante tutte insieme! C’è stato un momento in cui ho pensato che me le sarei sognate anche la notte!
E ieri le “scrippelle in brodo” sono state il mio pranzo domenicale, per aggiungere una piccola nota di festa ad una giornata per altro noiosissima e non trattarmi da malata al 100%
Le “scrippelle in brodo” alias SCRIPPELLE ‘MBUSSE sono un grande classico della tradizione teramana, adatto soprattutto nelle fredde giornate invernali e non a caso preparate spesso durante le festività natalizie. Vanno servite caldissime, addirittura bollenti, tanto che spesso si mettono i piatti nel forno spento caldo per mantenerli tiepidi ed evitare che il brodo si raffreddi troppo velocemente. Va da sè che l’altro classico e l’ustione lingua-palato-gola…ma non volevamo scaldarci?!?!
Tradizione vuole che per ogni uovo ottengano 3-4 scrippelle, che in questo modo mantengono una consistenza soda quando vi si aggiunge il brodo bollente.
Al contrario, allungando la pastella con acqua e farina le scrippelle tendono a diventare “mollicce” a contatto con il brodo caldo e quasi a disfarsi in bocca.
Si possono preparare comodamente in anticipo e congelare, arrotolandole con il parmigiano solo al momento dell’uso.
Io ieri ne ho fatto decisamente una bella scorta.

SCRIPPELLE ‘MBUSSE

Print
Prep time
10 mins
Cook time
1 h
Total time
1 h 10 mins

Author: Federica
Recipe type: Minestre&Zuppe
Serves: 4
Ingredienti

- – per le scrippelle
- 1 uovo a persona
- 1 cucchiaio di farina (non troppo colmo) per ogni uovo
- 1 guscio d’uovo di acqua per ogni uovo (così recita la ricetta di famiglia; circa 50ml)
- sale
- – inoltre
- brodo di carne (gallina, pollo o manzo a piacere, anche se tradizione vuole sia di gallina)
- abbondante parmigiano grattugiato
- olio evo

Procedimento

1. In una terrina setacciare la farina e unirvi un pizzico di sale.
2. Aggiungere un uovo e mescolare facendo assorbire la farina, fino ad ottenere una crema piuttosto densa. In questo modo è molto più facile evitare la formazione di grumi.
3. Unire di seguito, una alla volta, le altre uova ed infine diluire con l’acqua.
4. Mescolare bene lavorando sempre il tutto con un cucchiaio di legno, ancora meglio quello col buco al

centro.
5. Si deve ottenere una “pastellina” liscia e fluida.
6. Mettere sul fuoco una grossa padella antiaderente (24-26 cm di diametro), leggermente unta di olio con un tovagliolo di carta, e appena calda versarvi un mestolino di composto, cercando di ricoprire tutta la superficie.
7. Mantenendo il fuoco basso, aspettare che la pastella si rapprenda, capovolgerla e far cuocere la scrippella anche dall’altro lato.
8. Proseguire nello stesso modo fino ad esaurimento della pastella, mescolando sempre prima di prelevare un altro mestolo.
9. Alla fine si dovrebbero ottenere 3 max 4 scrippelle per ogni uovo.
10. Cospargere ciascuna scrippella con abbondante parmigiano grattugiato, arrotolarle strette e tagliarle a metà.
11. Disporre nei singoli piatti (meglio se riscaldati) le scrippelle arrotolate e versarvi sopra il brodo bollente.
12. Servire subito con a parte altro parmigiano grattugiato.

Note
* Per la preparazione della pastella, non usare le fruste altrimenti il composto ingloba troppa aria e diventa schiumoso.
* Al momento della cottura, attenzione a non esagerare con la quantità di pastella: le scrippelle devono risultare sottili.

Con questa ricetta leggera ma piena di gusto partecipo alla raccolta di Gaijina