

Lesso alla picchiapò

Scritto da Administrator

Mercoledì 15 Maggio 2019 10:23 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 15 Maggio 2019 10:29



Il lessò di carne alla picchiapò, in romanesco “*allessò*”, è uno dei grandi piatti tipici della cucina popolare romana che rievoca il concetto del riutilizzo dei cibi, dell’a cucina degli avanzi, dove non si sprecava nulla e sulle cui origini sono state date varie interpretazioni.

Lesso alla picchiapò

Scritto da Administrator

Mercoledì 15 Maggio 2019 10:23 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 15 Maggio 2019 10:29

Il nome potrebbe derivare dalla parola “Picchiabbò” utilizzata da G. Belli in un sonetto, ma Picchiabbò è anche **il nome del nano di corte** protagonista di una favola in prosa romanesca di **Trilussa**.

Secondo qualcuno *l'allessò* di manzo alla picchiapò è un piatto che nacque a Testaccio, vicino al Mattatoio, nelle osterie locali che utilizzavano anche gli scarti di carne attraverso il “riuso”. Da un solo pezzo di muscolo si realizzavano due piatti nutrienti e molto apprezzati: un sostanzioso brodo da servire nelle fredde giornate invernali e con la carne che avanzava si creava una padellata con tanta cipolla e pomodori, dove la carne veniva tagliata a pezzi quasi picchiata (altra interpretazione di Picchiapò) e sbattuta sul tagliere per poi essere ripassata in padella.

Il lessò, distinto dal bollito (dove la succulenza e le proprietà della carne vengono preservate perchè immersa quando l'acqua bolle) si presenta come una carne sfibrata, asciutta, quasi senza sapore, proprio perchè si cuoce mettendo tutti gli ingredienti in acqua fredda.

A Roma il lessò tradizionalmente si riutilizza con della salsa verde, oppure si ricicla tritandolo per farne **polpette** che, una volta fritte, diventano una vera prelibatezza.

Il lessò di manzo alla **Picchiapò**, invece, si ripassa in una salsa di cipolle stufate con il pomodoro.

Ingredienti:

600 g di carne mista (già lessata, avanzata dalla preparazione del brodo)

400 g di polpa di pomodoro

Lesso alla picchiapò

Scritto da Administrator

Mercoledì 15 Maggio 2019 10:23 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 15 Maggio 2019 10:29

2 cipolle

olio extravergine di oliva

peperoncino

mentuccia (romana) o prezzemolo

aceto

sale e pepe

Mondate le cipolle e tagliatele a fettine sottili. Mettete un filo di olio e un pezzetto di peperoncino piccante in una padella e fate imbiondire. Sfumate con una spruzzata di aceto bianco ed aggiungete la polpa di pomodoro. Salate, pepate e fate cuocere per una decina di minuti. Sfilacciate e sminuzzate la carne, unitela al sugo e fate insaporire ancora per qualche minuto.

Aggiungete la mentuccia sminuzzata o il prezzemolo. Nel caso il sugo si restringesse troppo, diluite con un mestolo di brodo. Servite caldo.