



Ricetta N. RE000445

Registrata in data 24 Apr 2016 alle ore 17:35

da IL PANZARIELLO

Sciusciello "alla Pinto"

Il sciusciello ricorda molto la "tiedda", la zuppetta di latte, uova e prezzemolo, che nel paese di mia madre, Casalvelino "Capoluogo", si fa da che si ha ricordo il giorno dell' Ascensione, " quando -mi racconta- chi aveva le capre donava il latte a chi non ne aveva per "omaggiare" la Madonna che, si narra, in quel tempo, fece la stessa cosa" (addirittura, mi dice, c' è qualcuno che sostiene che la ricetta della Tiedda sia proprio di Maria). Ma quella della tiedda "è un' altra storia e si dovrà raccontare un'altra volta".

A casa mia si chiama " sciusciello ". Mia madre lo chiama così, nonna Teresa (Pinto, il cognome) lo chiamava così. A Casalvelino, insomma, lo chiamano così. Ed è la zuppa di asparagi selvatici e uova (alcuni aggiungono anche patate e carciofi, altri anche i piselli)

Di una facilità spaventosa, è uno dei miei piatti preferiti e in famiglia la versione che si tramanda è quella con patate, carciofi ed asparagi selvatici.

Una bomba di gusto. Ogni ingrediente conserva il suo sapore e il mix al palato è intenso e persistente.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 2 persone

n. 1 mazzetto di asparagi selvatici
n. 2 carciofi tondi di Paestum
n. 1 patata media
n. 2 uova
n. 1 spicchio di aglio
acqua, sale, olio e prezzemolo q.b.

Preparazione

Di una facilità spaventosa, è uno dei miei piatti preferiti e in famiglia la versione che si tramanda è quella con patate, carciofi ed asparagi selvatici:

in una casseruola a fondo alto si mette a soffriggere uno spicchio di aglio con un filo di olio (che poi si andrà a togliere prima di aggiungere gli altri ingredienti); poi si aggiungono le patate tagliate a dadini piccolissimi, i cuori di carciofo e le punte di asparago selvatico. Si aggiunge acqua calda salata e dopo aver portato tutto ad ebollizione, si alza il fuoco, si versa un uovo sbattuto con un trito finissimo di prezzemolo e si lascia riposare con coperchio per circa 10 minuti.