

# FRATTAGLIE

Allan Bay  
Marcelina Car  
con  
Alberto Masseroni



CUCINARE CON  
CUORE E CERVELLO  
(E MOLTO ALTRO)

 GIUNTI



**FRATTAGLIE**

FOTOGRAFIE DI  
**Manuela Vanni**

PROGETTO GRAFICO, IMPAGINAZIONE, COPERTINA  
**Erika Pino per Studio Forward**

COPERTINA  
Progetto grafico: Erika Pino/Studio Forward;  
fotografia: © Manuela Vanni

Gli autori ringraziano Alberto Citterio, sia per i consigli ricevuti,  
sia per aver eseguito i piatti fotografati.

Gli autori ringraziano Sergio Motta che, macellando gli animali,  
ha permesso di fare le foto delle frattaglie, e Giuseppe Zen.  
Ringraziano anche Tommaso Esposito, che ha molto aiutato nel cercare  
i cuochi e Lorenza Pliteri e Rosita Ghidini Bosco per il lavoro svolto.

[www.giunti.it](http://www.giunti.it)

© 2023 Giunti Editore S.p.A.  
Via Bolognese 165 - 50139 Firenze - Italia  
Via G.B. Pirelli 30 - 20124 Milano - Italia

ISBN: 9788809916630

Prima edizione digitale: ottobre 2023



**PRO.DIGI GIUNTI**  
FESTINA LENTE

# FRATTAGLIE

CUCINARE CON CUORE E CERVELLO  
(E MOLTO ALTRO)

Allan Bay e Marcelina Car  
con Alberto Masseroni

FOTOGRAFIE DI MANUELA VANNI

## ECCO ALCUNE REGOLE PER UTILIZZARE AL MEGLIO QUESTO LIBRO.

1. Le ricette sono tutte per 4 persone.

2. Spesso, fin troppo spesso, l'olio di cottura è evo, perché gli italiani tutti lo usano. Ribadiamo comunque che è ottimo a crudo e per cotture veloci, per esempio quando si deve rosolare. Per cotture lunghe e per friggere è meglio usare un olio meno intrusivo, di vinacciolo o di arachide.

3. I tempi di cottura dipendono dalla qualità della carne, dalla dimensione di quanto viene cotto e da quanto soda e tenace si ama la carne cotta. Se vedete discrepanze in alcune ricette non spaventatevi, quindi: è una scelta degli autori; l'unica soluzione è assaggiare sempre, per trovare il tempo adatto al proprio gusto. C'è chi ama le carni quasi disfatte e chi le preferisce tenaci al morso. Allungate o accorciate i tempi di cottura a piacer vostro. E comunque, virtualmente, tutte le carni possono essere mangiate sia crude sia stracotte, e se di buona qualità sono altrettanto buone: è la magia di quelle tecniche di manipolazione del cibo che chiamiamo cucina.

4. È banale, ma la qualità di un piatto dipende dalla qualità degli ingredienti utilizzati, soprattutto quella dei grassi... e dall'amore per la cucina di chi sta cucinando.

# SOMMARIO

Introduzione <i>di Allan Bay e Marcelina Car</i>	6	<b>Milza</b> Ricette con la milza	<b>113</b> 114
Introduzione <i>di Alberto Masseroni</i>	7	<b>Musetto</b> Ricette con il musetto	<b>121</b> 122
<b>Animelle</b> Ricette con le animelle	<b>9</b> 10	<b>Nervetti</b> Ricette con i nervetti	<b>127</b> 128
<b>Cervella</b> Ricette con la cervella	<b>19</b> 20	<b>Orecchia</b> Ricette con l'orecchia	<b>135</b> 136
<b>Coda</b> Ricette con la coda	<b>27</b> 28	<b>Pene</b> Ricette con il pene	<b>143</b> 144
<b>Coratella</b> Ricette con la coratella	<b>35</b> 36	<b>Piedini</b> Ricette con i piedini	<b>149</b> 150
<b>Cuore</b> Ricette con il cuore	<b>43</b> 44	<b>Polmone</b> Ricette con il polmone	<b>155</b> 156
<b>Diaframma</b> Ricette con il diaframma	<b>51</b> 52	<b>Rognone</b> Ricette con il rognone	<b>161</b> 162
<b>Fegato</b> Ricette con il fegato	<b>59</b> 60	<b>Sangue</b> Ricette con il sangue	<b>171</b> 172
<b>Guancia</b> Ricette con la guancia	<b>69</b> 70	<b>Stomaco</b> Ricette con lo stomaco	<b>179</b> 180
<b>Intestino</b> Ricette con l'intestino	<b>79</b> 80	<b>Testina</b> Ricette con la testina	<b>185</b> 186
<b>Lingua</b> Ricette con la lingua	<b>87</b> 88	<b>Testicoli</b> Ricette con i testicoli	<b>193</b> 194
<b>Mammella</b> Ricette con la mammella	<b>95</b> 96	<b>Trippa</b> Ricette con la trippa	<b>199</b> 200
<b>Matrice</b> Ricette con la matrice	<b>101</b> 102	<b>Mix di frattaglie</b> Ricette con il mix di frattaglie	<b>211</b> 212
<b>Midollo</b> Ricette con il midollo	<b>107</b> 108	Indice delle ricette	221

In questo libro parliamo di frattaglie, dette anche interiora o quinto quarto, ovvero degli organi interni di bovini, suini, ovini ecc. macellati, ma anche dei muscoli come la guancia e dei tagli come zampe, testina, testicoli, coda e orecchie.

Oggi il consumo di frattaglie è in forte crescita, e la cosa ci fa un grandissimo piacere, anche se noi siamo sempre stati dei fortissimi consumatori di frattaglie e continueremo a esserlo. Il fatto che oggi condividiamo questa passione con molte più persone non può che renderci felici. La fortuna delle frattaglie ha origine con la caccia: i nostri antenati fin da subito si resero conto che erano molto deperibili e che quindi andavano consumate nell'immediato, alla fine della caccia, ovviamente cotte su una brace. Questo divenne un vero e proprio rito, per i cacciatori. Con l'avvento dell'agricoltura la carne, cacciata o allevata, è divenuta un ingrediente da ricchi. E lo è rimasto a lungo: la maggioranza della popolazione poteva permettersela poche volte l'anno.

Quando, solo un secolo fa, la carne ha avuto un boom di produzione e consumo, il prezzo si è abbassato rendendola alla portata di molti; la qualità è inevitabilmente diminuita e le frattaglie sono divenute poco costose.

Oggi il consumo di carne è stabile se non in diminuzione, e per gli allevatori la scelta obbligata diventa puntare sulla qualità, ovvero prestare grande attenzione alla cura e all'alimentazione dell'animale. Così tutti i suoi tagli, frattaglie incluse, diventano sempre più buoni.

Questo libro nasce proprio con l'intento di far conoscere meglio le frattaglie, insegnando a usarle. Un giorno, mentre Allan faceva acquisti da Masseroni, quest'ultimo gli ha detto:

«In troppi non conoscono ancora le ricette delle frattaglie».

La risposta, ovvia, è stata: «Va bene, facciamo un libro!».

Chiamata al cellulare, Marcelina ha risposto: «Ci sto».

Ed eccoci qui. Il libro è strutturato in **26 capitoli in ordine alfabetico**, ognuno dedicato a una frattaglia, dalle animelle alla trippa. In ogni capitolo troverete una serie di **ricette classiche** (non tutte, sarebbero troppe!): sono **oltre 170**, italiane ma anche straniere. Poi ci sono **una cinquantina di ricette di cuochi e pizzaioli amici**: sono alfabeticamente mescolate alle altre, ma per ognuna è evidenziato l'autore. Infine, in chiusura di ogni capitolo ci sono **un paio di ricette creative, messe a punto da noi autori**: è stata la parte più piacevole del lavoro. Alla fine del volume abbiamo dedicato un breve capitolo alle **frattaglie miste**, tradizione alta e nobile, retaggio della caccia ancestrale.

**In sintesi, per chi ama le frattaglie, di più non si può!**



Quando ho aperto la mia macelleria nel 1992, il mio scopo dichiarato e cercato fu: trovare il meglio, ovviamente il meglio che riuscivo a trovare, per fidelizzare i miei esigenti clienti. Perciò all'inizio impiegai più tempo a cercare buoni fornitori che a vendere, si potrebbe dire. Vendevo anche frattaglie. Non certo poche, ma molte meno di quanto avrei voluto. L'offerta era facile: macellando un animale di qualità, quindi ben curato e nutrito, per ricavarne i tagli cosiddetti nobili, c'erano inevitabilmente le frattaglie. Che però, vendendo poco, poco ritiravo, e i fornitori le mandavano all'estero. Ricordo ancora con dolore le guance, ovvero la frattaglia più simile al muscolo, prendere la via della Germania dove venivano utilizzate per... fare wurst!

Non riuscivo a capacitarmi delle vendite limitate. Di certo non erano legate al gusto, perché le frattaglie sono sempre delicate; né agli aspetti nutrizionali, dal momento che sono la carne più ricca di nutraceutici che ci sia. Né pensavo che, almeno per il mio target di clienti, c'entrasse la tradizionale, storica mal disposizione basata sul pregiudizio acritico contro le frattaglie – che purtroppo esiste ancora.

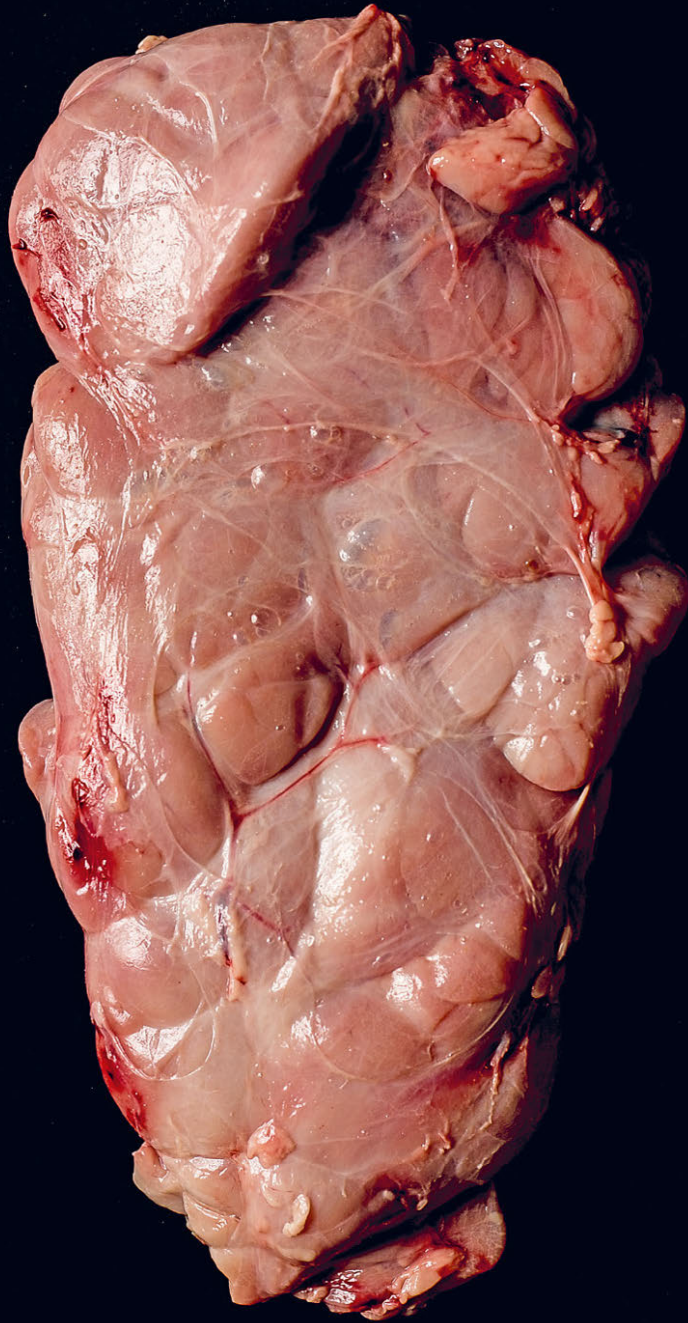
Presto ho fatto una scoperta. Io vendevo tendenzialmente la carne, tutta, così “com'era”, e le frattaglie si presentavano come quelle delle bellissime, forti e un po' brutali, foto che Manuela Vanni ha fatto per questo libro. Mi sono reso conto che molti non sapevano come lavorarle, quali operazioni fare prima di renderle adatte alla cottura. Quindi ho deciso di venderle già del tutto mondate. Questo semplice atto, peraltro poi esteso a molte carni (fino al punto, anche, di vendere le cotolette già impanate...), ha provocato un netto innalzamento delle vendite.

L'altro freno era rappresentato dalla conoscenza delle ricette, che latitava: evidentemente le madri non le avevano trasmesse ai figli. Quando suggerivo una ricetta, ovviamente basica, dove si esaltava il gusto della frattaglia, molti restavano colpiti dalla facilità, dall'essenzialità del piatto. Poi esistono anche ricette lunghe e complesse, sia chiaro...

Questi sono i motivi per cui trovare un libro che spiegasse come cuocere le frattaglie era una mia (quasi) ossessione. In un giorno tranquillo, quelli in cui hai tempo per parlare con i clienti, è entrato in macelleria Allan Bay, un ottimo cliente e amico, e gli ho parlato della necessità di diffondere le ricette delle frattaglie. Lui mi ha risposto: «Facciamo un libro!».

**Ecco il risultato: un libro veramente utile e completo sulle amate frattaglie. Adesso non ci sono più scuse per non comprarle...**

*Le animelle sono considerate una frattaglia "nobile",  
ed erano molto presenti nella grande cucina classica.*



# Animelle

Le animelle sono il timo e le ghiandole salivari di animali da macello molto giovani. In cucina si utilizzano soprattutto quelle di vitello, più raramente quelle di agnello e di capretto. Sono considerate una frattaglia “nobile”, qualunque cosa voglia dire, e infatti erano molto presenti nella grande cucina classica, e classiche restano ancora oggi. Anche se, purtroppo, si trovano a fatica, dai macellai.

Il pancreas teoricamente è un’animella, ma a volte resta attaccato al fegato e comunque è ben difficile da trovare dai macellai, anche perché degrada in poche ore.

## PREPARAZIONE

In linea di massima le animelle vengono mondate dal macellaio. In caso contrario dovrete tenerle in ammollo per molte ore, cambiando l’acqua ogni tanto, per ripulirle del sangue. Poi sbollentatele per 2 minuti, scolatele e togliete con un coltellino la pellicola che le circonda, i dotti e i filamenti nervosi. Sciacquatele ancora e asciugatele bene. Mettete le animelle su un tagliere, copritele con un altro tagliere, aggiungete un peso cospicuo e lasciatele spurgare per 30 minuti. A questo punto saranno pronte per essere cucinate. È sicuramente una procedura lunga e noiosa, ma ne vale la pena. Le animelle di agnello e di capretto si mondano più facilmente: è sufficiente metterle in acqua fredda, portandola al bollore su fuoco allegro, e scolarle quando inizia a bollire.

## ANIMELLE DI ABBAGCHIO ALLE FAVETTE O GARGIOFI

ANIMELLE DI AGNELLO  
O CAPRETTO - 600 G  
FAVETTE SGRANATE - 200 G  
(O 4 CARCIOFI)  
BURRO - 100 G  
OLIO EVO  
SALE E PEPE

Cuocete le favette con 1 bicchiere di acqua salata per 5 minuti, poi frullatene 1/3. In una padella fate rosolare le animelle tagliate a pezzi con una noce di burro per 2 minuti, poi unite le favette intere. In alternativa unite i carciofi puliti, tagliati a fettine e rosolati in padella con un filo d'olio per 4 minuti. Lasciate insaporire per pochi minuti, poi amalgamate la crema di favette e regolate di sale e pepe. Per un tocco più fresco potete aggiungere della menta fresca tritata poco prima di servire.

## ANIMELLE DI CUORE PANATE, GREMOSO DI FINOGGHI E MAIONESE DI GOZZE



**Giovanni Traversone**  
*Trattoria del Nuovo Macello di Milano*

ANIMELLE DI CUORE (TIMO)  
DI VITELLO - 600 G  
GRISSINI - 200 G  
COZZE - 500 G  
UOVO - 1  
FINOCCHIO - 1  
INSALATA RICCIA - 100 G  
LIMONE NON TRATTATO - 1  
VINO BIANCO - 1 BICCHIERE  
ACETO  
BURRO - 100 G  
OLIO DI SEMI DI ARACHIDE  
OLIO EVO  
FINOCCHIETTO SELVATICO - 25 G  
SALE

Fate rosolare il finocchio tagliato a cubetti nel burro, poi sfumatelo con il vino, scolatelo e frullatelo con il finocchietto. Fate aprire le cozze in acqua acidulata con aceto; sgusciatele, rosolatele in una padella con un filo d'olio, poi sfumatele con 2 cucchiaini di aceto. Frullate le cozze con 50 g d'olio, la scorza tritata e il succo del limone fino a ottenere una maionese. Passate le animelle tagliate a fettine nell'uovo e poi nei grissini sbriciolati. Friggetele nell'olio di semi, scolatele su carta assorbente e passatele in forno 180° per 1 ora. Servite le animelle adagiate sul piatto e salate; a lato disponete il cremoso di finocchio, la maionese di cozze e guarnite con ciuffetti di insalata riccia.

## ANIMELLE GIN E LIME

ANIMELLE - 600 G  
 SUCCO DI LIME - 2 CUCCHIAI  
 GIN - 1 BICCHIERINO  
 BURRO - 80 G  
 LATTE - 1 L  
 FECOLA DI PATATE - 20 G  
 SALE E PEPE

Preparate la besciamella: fate fondere in una pentola 50 g di burro, unite la fecola mescolando e il latte a filo. Fatela addensare a fuoco lento e tenete da parte. In un tegame rosolate le animelle con il burro rimanente, dorandole bene su ambo i lati. Unite il gin, il succo di lime e fate cuocere per 5 minuti. Amalgamate con 100 g di besciamella, regolate di sale e pepe e servite.

## ANIMELLE IN AGRO DI LAMPONI E MIELE

ANIMELLE - 600 G  
 GUANCIALE A CUBETTI - 60 G  
 SOFFRITTO DI CIPOLLA BIANCA -  
 1 CUCCHIAIO  
 MIELE DI ACACIA - 20 G  
 ACETO DI LAMPONI -  
 1 BICCHIERINO  
 OLIO EVO  
 SALE E PEPE

In una padella rosolate il guanciale con un filo d'olio, poi unite le animelle tagliate a pezzetti e il soffritto di cipolla. Sfumate con l'aceto di lamponi e irrorate con il miele. Regolate di sale e pepe, fate insaporire ancora per 2 minuti e servite. Per una nota in più, unite dell'origano fresco tritato e una spolverata di noce moscata prima di servire.

## ANIMELLE PANATE AL GURRY E CAFFÈ

ANIMELLE DI VITELLO, AGNELLO O  
 CAPRETTO - 600 G  
 PANGRATTATO - 200 G  
 UOVA  
 CAFFÈ MACINATO MOLTO FINE  
 BURRO CHIARIFICATO  
 CURRY IN POLVERE - 1 CUCCHIAINO  
 SALE

Tagliate le animelle a fette di circa 1 cm di spessore, poi immergetele nell'uovo leggermente sbattuto, massaggiatele bene e passatele nel pangrattato mescolato con il curry e una spolverata di caffè. Friggete le animelle in abbondante burro chiarificato. Salate e servite. Sono ottime anche fatte a cubetti e usate per arricchire insalate o verdure bollite, come le patate o, ancor meglio, i carciofi lessi.

# ANIMELLE DI VITELLO, AGRETTI, AGGIUGHE E MIRTILLI



**Fabio Silva**  
*Ristorante Derby Grill dell'Hotel de la Ville di Monza*

ANIMELLE DI VITELLO - 800 G  
SOFFRITTO DI SCALOGNO - 2 CUCCHIAI  
MIRTILLI - 150 G  
AGRETTI - 250 G  
FILETTI DI ACCIUGA - 2  
ACETO DI VINO ROSSO  
BURRO CHIARIFICATO  
BURRO DI MALGA - 100 G  
SALVIA - 1 CIUFFO  
TIMO - 1 RAMETTO  
ALLORO - 2 FOGLIE  
ZENZERO MARINATO - 10 G  
OLIO EVO  
SALE  
SALE DI CERVIA IN CRISTALLI  
PEPE CAMBOGIANO

In una padella, rosolate a fuoco vivace le animelle tagliate a fettine con il burro chiarificato, la salvia, l'alloro e il timo. Unite il burro di malga, il soffritto di scalogno e proseguite la cottura per 10 minuti, eliminando alla fine il grasso in eccesso e gli odori. Salate con i cristalli di sale di Cervia. Cuocete i mirtilli in padella con un mestolino d'acqua, poi frullateli e filtrate il composto al colino fine. Cuocete gli agretti al vapore per pochi minuti e condite con olio, sale, aceto di vino rosso e pezzetti di acciuga. Disponete sul fondo del piatto l'emulsione di mirtillo e adagiate sopra l'insalata di agretti e le animelle. Terminate con lo zenzero marinato e fritto con poco burro per pochi secondi e regolate di pepe.

# GNOGCHI AL RAGÙ BIANCO DI ANIMELLE

GNOGCHI DI PATATE - 600 G  
ANIMELLE DI VITELLO - 300 G  
FEGATINI DI POLLO - 200 G  
FESA DI VITELLO - 100 G  
DIAFRAMMA DI MANZO - 100 G  
SOFFRITTO DI CIPOLLA - 4 CUCCHIAI  
MARSALA - 1 BICCHIERE  
BRODO DI CARNE - 500 ML  
BURRO - 100 G  
OLIO EVO  
SALVIA - 1 CIUFFO  
ALLORO - 1 FOGLIA  
SALE E PEPE

Tritate a coltello e finemente le animelle e i fegatini di pollo e tagliate a cubetti la fesa e il diaframma. In una casseruola scaldate una noce di burro e un filo d'olio e rosolate la fesa e il diaframma per 2 minuti. Unite il soffritto di cipolla, gli aromi, i fegatini, le animelle e sfumate con il Marsala. Unite un mestolino di brodo di carne bollente, coprite e fate cuocere per 15 minuti. Regolate di sale e pepe. Lessate gli gnocchi di patate, scolateli e conditeli con il ragù.



ANIMELLE DI VITELLO, AGRETTI, ACCIUGHE E MIRTILLI

## MELINE DI RISO FRITTE ALLE ANIMELLE

RISO VIALONE NANO - 300 G  
ANIMELLE - 150 G  
PROSCIUTTO CRUDO - 60 G  
PISELLINI FRESCHI - 60 G  
GRANA - 40 G  
UOVA - 2  
SOFFRITTO DI PORRO - 2 CUCCHIAI  
PANGRATTATO  
FARINA BIANCA  
CONCENTRATO DI POMODORO  
BURRO  
OLIO EVO  
OLIO DI SEMI DI VINACCIOLO  
O DI ARACHIDE  
SALE E PEPE

Sbollentate i pisellini freschi per 2 minuti. Rosolate in una padella le animelle a dadini con un filo d'olio, poi unite i pisellini, una punta di concentrato di pomodoro, il prosciutto tritato e il soffritto di porro. Fate cuocere il ragù e regolate di sale e pepe. Lessate il riso, scolatelo al dente e conditelo con una noce di burro, 1 uovo e il grana grattugiato. Con il riso preparate tante palline della dimensione di una piccola mela, formate al centro una cavità e riempitela con il ragù. Richiudete bene le palline, passatele nella farina, poi nell'uovo sbattuto e, per ultimo, nel pangrattato. Friggetele in abbondante olio di semi ben caldo, scolatele e asciugatele su carta assorbente. Servite subito le meline ben calde.

## PANNA E ANIMELLE

ANIMELLE DI VITELLO - 600 G  
PANNA DA MONTARE - 400 G  
SOFFRITTO DI CIPOLLA -  
4 CUCCHIAI  
FARINA  
BRANDY  
BURRO  
SALE E PEPE

Tagliate le animelle a fette di circa 1 cm di spessore. Infarinatetele e fatele rosolare con una noce di burro. Flambate con il brandy, aggiungete il soffritto di cipolla e la panna da montare e proseguite la cottura per circa 4 minuti, mescolando. Regolate di sale e pepe e servite.



# PIZZA ANIMELE



**Friedrich Schmuck**  
*Pizzeria Piano B di Siracusa*

PASTA PER PIZZA CON FARINA DI GRANO TENERO MACINATA A PIETRA TIPO 2 - 1 KG  
ANIMELLE DI VITELLO - 300 G  
MOZZARELLA FIORDILATTE - 1  
SPINACI LESSATI - 400 G  
MELE - 2  
SENAPE - 1 CUCCHIAINO  
LIMONE - 1  
VINO BIANCO  
BURRO  
OLIO EVO  
ZENZERO - 1 PEZZETTO  
TIMO - 2 RAMETTI  
SALE E PEPE

Tagliate a pezzettini le animelle e fatele rosolare in una casseruola con una noce di burro e il timo. Sfumatele con il vino, cuocete per 5 minuti, poi regolate di sale e pepe e tenete in caldo. Sbianchite gli spinaci e conditeli con un filo d'olio e un pizzico di sale. Cuocete le mele tagliate a cubetti in un pentolino con un filo d'acqua e qualche fettina di zenzero, poi frullatele con la senape, sale, pepe e poche gocce di succo di limone. Stendete l'impasto della pizza, adagiatelo sulla placca del forno e cospargete con il fiordilatte tagliato a cubetti. Cuocete in forno alla massima potenza. Al momento di servire, distribuite sulla pizza gli spinaci, poi le animelle e sopra qualche cucchiata di salsa di mele.



PIZZA ANIMELE

# PIZZA CON BIETA, LIMONE E ANIMELLE ALLA BIRRA



**Denis Lovatel**

***Pizzeria Denis Pizze di Montagna di Alano di Piave (BL)  
e Denis Milano Moscova di Milano***

PASTA PER PIZZA - 1 KG  
ANIMELLE - 300 G  
MOZZARELLA FIORDILATTE - 350 G  
BIETA - 250 G  
GRANELLA DI NOCCIOLE - 100 G  
AGLIO - 1 SPICCHIO  
LIMONE NON TRATTATO - 1  
BIRRA PILS - 5 DL  
BURRO CHIARIFICATO - 150 G  
OLIO EVO  
TIMO - 1 RAMETTO  
SALE E PEPE

Cuocete le animelle in una casseruola con la birra per 20 minuti, poi fatele raffreddare su una placca con dei pesi sopra in modo da eliminare i liquidi in eccesso. Tagliatele a pezzettini e rosolatele in una padella con il burro chiarificato, finché non formano una crosticina croccante. Regolate di sale e completate con pepe e timo. Sbollentate la bieta in acqua e sale per 3 minuti, scolatela e fatela rosolare in padella con un filo di olio e l'aglio per 5 minuti. Infine regolate di sale. Per ogni pizza stendete 1/4 dell'impasto, adagiatelo in una teglia di alluminio, cospargete con il fiordilatte tagliato a cubetti e cuocete in forno alla massima potenza. Dopo 5 minuti estraete la pizza, aggiungete la bieta e infornate nuovamente per terminare la cottura. Al momento di servire cospargete con la scorza di limone grattugiata, distribuitevi sopra le animelle rosolate e cospargete la pizza con la granella di nocciole.

## ANIMELLE CON CALAMARI, TOPINAMBUR E UVA

ANIMELLE DI VITELLO - 600 G  
CALAMARI MEDI - 4  
TOPINAMBUR - 300 G  
UVA - 20 CHICCHI  
ACETO BALSAMICO IGT  
VINO BIANCO O VERMUT  
BURRO CHIARIFICATO  
GARAM MASALA  
SALE

Mondate e spezzettate le animelle. Pelate e affettate fini i topinambur: raschiandoli con un cucchiaino, si spelleranno subito e senza difficoltà. Mondate i calamari e tagliateli a julienne; rosolateli poi nel burro, togliete dalla padella e tenete in caldo. Rosolate le animelle, sfumate con del vino bianco o del vermut dry, togliete e tenete in caldo. Aggiungete del burro nella padella e saltate brevemente i topinambur. A questo punto aggiungete nuovamente i calamari, le animelle e l'uva tagliata a metà; poi spruzzate con una punta di aceto balsamico. Regolate di sale e di garam masala e servite.

## ANIMELLE CON GAMBERI, SEDANO RAPA E COGNAC

ANIMELLE DI VITELLO - 600 G  
CODE DI GAMBERI ROSSI - 12  
SEDANO RAPA - 200 G  
FARINA  
COGNAC O BRANDY -  
I BICCHIERINO  
SALSA DI PESCE O DI OSTRICHE  
ACETO DI MELOGRANO O DI MELE  
BURRO CHIARIFICATO  
SALE E PEPE

Tagliate a fettine il sedano rapa. In una casseruola, scaldate a fuoco medio-basso una noce di burro e saltate il sedano rapa per 2 minuti; unite le code di gambero divise a metà per lungo e cuocete per 1 minuto; quindi togliete dalla padella e tenete in caldo. Unite altro burro e le animelle precedentemente tagliate a losanga e infarinate. Rosolatele finché non saranno dorate, poi unite le code di gambero e il sedano rapa. Cuocete 1 minuto e flambate con il cognac, infine spruzzate poco aceto e salsa di pesce. Regolate di sale e pepe e servite.



*Se un macellaio vi costringe a mondare la cervella...  
cambiate macellaio!*

# Cervella

La cervella è... il cervello degli animali macellati. Il termine cervello è impiegato sia al maschile sia al femminile: entrambe le forme hanno diversi utilizzi, ma a livello gastronomico si usa generalmente il femminile, anche se il maschile non è considerato errato.

In cucina, in genere, non si utilizzano le cervella di bue e di manzo, ma solo quelle di vitello, di maiale e di agnello. Sono delicatissime, da maneggiare con attenzione.

## PREPARAZIONE

La procedura per mondare la cervella è lunga e complessa. In prima battuta dovete lavarla, poi con un affilato coltello vanno eliminati i vasi sanguigni e la membrana che la avvolge, cosa che richiede una certa perizia; quindi occorre metterla a mollo, sbollentarla per pochi minuti, scolarla e lessarla per impiegarla poi nella ricetta. Se la cervella è meno fresca, i vasi sanguigni e la membrana si eliminano dopo la lessatura, cosa più semplice.

Ma questa è pura teoria, perché di solito è un lavoro che fa il macellaio: chi scrive non ha mai incontrato una cervella non mondata. E se un macellaio vi costringe a fare questo lavoro... cambiate macellaio!

## GERVELLA ALLA MILANESE CON GREMOLADA

CERVELLA DI VITELLO - 2  
UOVA - 2  
PANGRATTATO - 100 G  
LIMONE NON TRATTATO - 1  
BURRO CHIARIFICATO  
PREZZEMOLO - 1 CIUFFO  
SALVIA - 1 CIUFFO  
SALE

Tritate la scorza di limone e mescolatela con 1 cucchiaino di succo e 2 cucchiaini di prezzemolo tritato fine. Tagliate a fettine le cervella di vitello e immergetele nelle uova leggermente sbattute. Passatele nel pangrattato, poi friggetele in una casseruola con una noce di burro chiarificato e la salvia. Scolatele quando sono ben dorate e croccanti, cospargetele con la gremolada e regolate di sale.

## GERVELLA DI AGNELLO AL FORNO

CERVELLA DI AGNELLO - 4  
PANGRATTATO - 40 G  
SCALOGNO GRANDE - 1  
BRODO DI CARNE - 1 BICCHIERE  
VINO BIANCO - 1 BICCHIERE  
BURRO - 50 G  
PREZZEMOLO - 1 CIUFFO  
SALE E PEPE

Tagliate le cervella a fette e disponetele in una pirofila imburrata. Cospargete con il prezzemolo e lo scalogno tritati e il pangrattato precedentemente tostato; bagnate poi con il brodo e il vino bianco. Distribuite il burro a fiocchetti, e cuocete in forno a 200° per 15 minuti, irrorando di tanto in tanto con il fondo di cottura affinché il pangrattato non asciughi troppo. Sfornate, regolate di sale e pepe e attendete qualche minuto prima di servire. Per un sapore più deciso potete condire il pangrattato, prima di utilizzarlo, con uno spicchio d'aglio tritato molto finemente e la scorza di 1 limone grattugiata.

# GERVELLA DI VITELLO, SOGLIOLA, CIPOLLOTTO, GRESCIONE



**Giancarlo Morelli**  
*Ristorante Pomiroeu di Seregno (MB)*

CERVELLA DI VITELLO - 300 G  
SOGLIOLA - 1 KG  
PANGRATTATO - 150 G  
UOVA - 2  
CIPOLLOTTI - 4  
CRESCIONE - 1 MAZZO  
SCALOGNI - 100 G  
AGLIO - 2 SPICCHI  
LIMONI - 2  
LIMONE FERMENTATO - 10 G  
BURRO SALATO - 40 G  
BURRO CHIARIFICATO - 100 G  
OLIO EVO - 40 G  
ERBE AROMATICHE  
SALE DI MALDON  
PEPE DI SICHUAN

Sfilettate la sogliola e con gli scarti preparate un fumetto unendoli in una pentola con odori e acqua e sobbollendo per 1 ora. Tagliate le cervella già pulite a bocconi non troppo piccoli, impanateli con il pangrattato e le uova leggermente sbattute e frigeteli nel burro chiarificato fino a dorarli. Pulite e tagliate i cipollotti a losanghe, poi fateli brasare con il burro chiarificato e l'olio per 20 minuti. Mondate il crescione tenendo da parte le foglie più piccole e con il resto preparate un'estrazione. In una casseruola fate brasare gli scalogni con le erbe aromatiche e una spolverata di pepe. Unite circa 1 litro di fumetto di sogliola, portatelo a riduzione e montate con 20 g di burro salato, l'olio evo e il succo filtrato dei limoni per ottenere una salsa. Cuocete i filetti di sogliola per pochi minuti con 20 g di burro, l'aglio e le erbe aromatiche. Componete il piatto disponendo i cipollotti sul fondo, poi le cervella e infine i filetti di sogliola. Guarnite con le foglioline di crescione, grani di sale di Maldon e il limone fermentato ridotto a brunoise. Unite l'estrazione di crescione alla salsa e servitela a parte.

# GERVELLA ALLA GALABRESE

CERVELLA DI MAIALE - 2  
UOVA - 2  
PECORINO - 60 G  
CICCIOLI DI MAIALE - 30 G  
PEPERONE GIALLO - 1  
CIPOLLA BIANCA - 1  
OLIO EVO  
PREZZEMOLO - 1 CIUFFO  
SALE E PEPE

Sbattete le uova, poi unite il peperone tagliato a listarelle, il pecorino grattugiato e i ciccioli. Soffriggete le cervella tagliate a cubetti con un filo d'olio per 5 minuti, poi unite la cipolla tagliata a velo e le uova sbattute con peperone e pecorino. Mescolate per amalgamare gli ingredienti, regolate di sale e pepe e cuocete fino a quando le uova saranno cotte ma morbide. Infine cospargete con il prezzemolo tritato e servite.

## GERVELLA IN INSALATA

CERVELLA DI AGNELLO - 4  
 CIPOLLOTTI NOVELLI - 6  
 LIMONE - 1  
 OLIO EVO - 1 BICCHIERE  
 CUMINO - 1 CUCCHIAINO  
 PREZZEMOLO - 1 CIUFFO  
 SALE E PEPE

Fate marinare i cipollotti affettati a velo nel succo di limone. Scolate e mescolateli con olio, cumino, sale e pepe nero. Mondate le cervella e lessatele per 1 minuto, poi tagliatele a fettine non troppo sottili e saltatele in padella con un filo d'olio circa 2 minuti per lato. Disponetele su un piatto e irrorate con l'olio aromatizzato. Cospargete con il prezzemolo tritato e servite. Potete aggiungere sopra alle cervella 1 cucchiaino di capperi dissalati e tritati insieme a un battuto di pomodorini; per una versione più estiva unite anche un cetriolino tritato finemente e sostituite il prezzemolo con il basilico.

## GERVELLA IN POLPETTE

CERVELLA DI VITELLO - 500 G  
 GRASSO DI ROGNONE - 50 G  
 UOVO - 1  
 TUORLO - 1  
 FARINA BIANCA  
 BURRO 50 G  
 LATTE - 1 L  
 FECOLA DI PATATE - 20 G  
 PREZZEMOLO - 1 CIUFFO  
 SALE E PEPE

In una pentola fate fondere il burro, unite la fecola mescolando, e il latte a filo; fate addensare a fuoco lento. Tritate il grasso di rognone e tagliate a piccoli pezzi le cervella, poi amalgamateli a 200 g della besciamella, precedentemente ottenuta unendo il tuorlo. Unite le uova, una manciata di prezzemolo e una presa di sale e pepe. Raccogliete l'impasto, una cucchiainata alla volta, e fatelo rotolare nella farina così da ottenere delle polpettine. Portate a ebollizione abbondante acqua in una casseruola, tuffateci le polpette e fatele bollire per circa 10 minuti. Scolatele con la schiumarola e servite.



## GRÉPINETTE DI GERVELLA ALLA PROVENZALE

CERVELLA DI VITELLO - 1  
PROSCIUTTO DI PRAGA - 120 G  
RETE DI MAIALE - 250 G  
LATTE - 2 DL  
FUNGHI CHAMPIGNON - 40 G  
PANGRATTATO - 80 G  
UOVO - 1  
BURRO - 30 G  
BURRO CHIARIFICATO - 40 G  
PREZZEMOLO - 1 CIUFFO  
SALE E PEPE

Soffriggete il prosciutto tagliato a dadini con il burro. Versate la farina setacciandola, il latte a filo e cuocete fino ad addensare la besciamella, mescolando per evitare grumi. Fate raffreddare, poi unite la cervella tagliata a cubetti e i funghi a fettine. Regolate di sale e pepe, stendete il composto, tagliatelo in 8 cubotti, poi avvolgeteli nella rete di maiale. Passateli prima nell'uovo leggermente sbattuto, poi nel pangrattato. Dorate i cubotti nel burro chiarificato, cospargeteli di prezzemolo tritato e servite.

## TORTA DI GERVELLA E RISO DEL GILENTO

PASTA SFOGLIA - 200 G  
CERVELLA DI VITELLO - 400 G  
RISO CARNAROLI - 150 G  
GRANA GRATTUGIATO - 2 CUCCHIAI  
PECORINO FRESCO - 60 G  
SOFFRITTO DI CIPOLLA, SEDANO E  
CAROTA - 6 CUCCHIAI  
SCALOGNO  
PANGRATTATO - 2 CUCCHIAI  
VINO BIANCO  
BRODO VEGETALE  
BURRO  
ERBA CIPOLLINA  
ZAFFERANO  
SALE

Rosolate le cervella tagliate a tocchetti con una noce di burro per pochi minuti. Tostate il riso, sfumate con il vino e portatelo a cottura unendo prima il soffritto e poi il brodo necessario, mestolo dopo mestolo. Circa 2 minuti prima che il riso sia cotto, unite lo zafferano sciolto in pochissimo brodo e 3/4 delle cervella. Regolate di sale, mantecate con il grana e il burro e lasciate raffreddare. Stendete la pasta sfoglia e adagiatela su una teglia bassa; bucate il fondo con i rebbi di una forchetta, cospargetelo con il pangrattato e distribuitevi il pecorino fresco a fettine. Versate il risotto nel guscio di pasta e livellatelo, unite le cervella rimaste e qualche fettina di pecorino. Cuocete in forno a 180° e a cottura ultimata cospargete con erba cipollina tagliata al momento. Lasciate intiepidire e servite.

## BRUSCHETTA CON GERVELLA, VERDURE E LEGUMI DI STAGIONE

CERVELLA DI VITELLO - 600 G  
 VERDURE E LEGUMI MISTI  
 DI STAGIONE - 400 G  
 FILETTI DI ALICI - 4 O 8  
 FETTE DI PANE CASERECCIO  
 DI GRANO DURO - 8  
 AGLIO - 2 SPICCHI  
 GHERIGLI DI NOCE  
 ACETO DI MELE - 1 CUCCHIAIO  
 OLIO EVO  
 PREZZEMOLO  
 SALE E PEPE IN GRANI

Mondate le verdure, spezzettatele, sbollentatele, scolatele e rosolatele per un paio di minuti. Spegnete, aggiungete i filetti di alici spezzettati fini e spruzzate con poco aceto. Regolate di sale e pepe e tenete in caldo. Tagliate la cervella a pezzettoni. Mettete un filo di olio con l'aglio in una padella e rosolate la cervella per 5 minuti; regolate di sale e pepe, levate dal fuoco e tenete in caldo. Tostate bene le fette di pane e strofinatele con l'aglio. Impiattate mettendo sopra a ogni fetta verdure e legumi, e completando con la cervella, il prezzemolo tritato e la granella di noci.

## GERVELLA DI MAIALE CON GUANCIALE E FIORI DI ZUCCA

CERVELLA DI MAIALE - 600 G  
 FIORI DI ZUCCA - 8  
 GUANCIALE - 120 G  
 UOVA - 3  
 FARINA - 40 G  
 SOFFRITTO DI CIPOLLA - 4 CUCCHIAI  
 GRANA GRATTOGIATO - 2 CUCCHIAI  
 MAIONESE  
 PANNA - 200 ML  
 VINO BIANCO  
 BURRO CHIARIFICATO  
 ANETO  
 SALE E PEPE

Tagliate la cervella a pezzetti e tenete da parte. Tagliate il guanciale a listarelle e rosolatele in una casseruola fino a quando avranno perso colore. Aggiungete la cervella e rosolatela; unite il soffritto e sfumate con del vino bianco. Proseguite la cottura per 2 minuti, poi regolate di sale e pepe. Montate a neve 3 albumi. In una ciotola sbattete i tuorli con la panna, aggiungete la cervella col guanciale, i fiori di zucca spezzettati e il grana. Amalgamate gli albumi d'uovo montati a neve e mescolate il tutto con delicatezza. Versate il composto in 4 o 8 stampini monoporzione imburrati e infarinati e cuocete a bagnomaria in forno a 180° per 25 minuti. Sfornate e servite nappando con maionese emulsionata con aneto tritato.



BRUSCHETTA CON CERVELLA, VERDURE E LEGUMI DI STAGIONE

*La coda è da sempre considerata  
la frattaglia meno frattaglia che ci sia,  
spesso equiparata ai tagli classici.*

