

LA RICETTA

## Fuži di Stridone

CULTURA

28\_09\_2021



La movimentata storia istriana ha lasciato un segno anche nella gastronomia. Tradizioni diverse si sono fuse nella cucina popolare, creata dalla natura (spezie aromatiche, erbe selvatiche, verdura, frutti di mare...), sulla quale si esercitarono gli influssi dei piatti romani prima, del potere feudale franco e germanico, della cucina che dal VII secolo giungeva con la popolazione slava dell'entroterra naturale e infine su tutto questo si è

aggiunta la ricchezza della cucina veneta. Il risultato è stupefacente: una cucina gustosa, ma leggera, spettacolare nella presentazione e molto varia.

Comunque, tutti i cibi che giunsero in questo territorio ricevettero un timbro caratteristico. I principi distintivi della cucina istriana sarebbero in linea di massima: la prevalenza dei cibi bolliti sugli arrostiti, molte spezie, molte erbe selvatiche, abbastanza pesce, l'aceto è rigorosamente di vino e l'olio d'oliva, mentre il vino è un ingrediente importante nella cucina...

Ed ecco i *fuži* (fusi, in italiano), che hanno un'origine antichissima e sarebbero senz'altro stati graditi da san Girolamo.

### **Ingredienti per 4 persone:**

500 g di farina

1 cucchiaino di sale (7 g)

2 uova

1 cucchiaio d'olio

2 cucchiari di vino bianco

150 ml di acqua tiepida

### **Per il condimento**

1 tartufo bianco o nero

1 spicchio d'aglio

100 g di burro

150 g di panna

1 pezzo di parmigiano

Pepe nero

Sale

## **Preparazione**

Preparare prima la pasta: setacciare la farina in una ciotola ampia. Aggiungere le uova, l'olio, il vino, il sale e sbattere l'impasto liscio con un po' d'acqua. Lasciarlo riposare per circa mezz'ora.

Stendere la pasta non troppo sottile, quindi tagliarla a quadrati con il lato di 4 cm.

Modellare i *fuži* piegando le estremità opposte dei quadrati e sovrapponendole (utilizzare un bastoncino o il manico di un cucchiaio di legno per farli uguali). Disporli su una tavola infarinata e lasciarli asciugare per una notte.

Preparare la salsa: tagliare a metà lo spicchio d'aglio e strofinare il fondo di una casseruola capiente, aggiungere il burro e scaldare a fuoco medio finché non si scioglie.

Grattugiare finemente metà del tartufo e aggiungerlo al burro fuso, scaldare dolcemente per un minuto.

Incorporare lentamente la panna e cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Togliere dal fuoco, condire con pepe nero e sale, coprire e lasciare in infusione per almeno 2 ore il tartufo.

Al momento di mangiare, cuocere la pasta in acqua bollente per 2-3 minuti finché non sarà al dente. Scaldare dolcemente la salsa al tartufo e condire a piacere.

Al momento di servire, grattugiate sopra il resto del tartufo il parmigiano.

(Liana Marabini)