

Image not found or type unknown



LA RICETTA

Leipziger Allerlei

CULTURA

06_04_2022

Image not found or type unknown



La Leipziger Allerlei è la ricetta tipica della Sassonia, la regione natale di Lucas Cranach il Giovane. Può essere servito come piatto a sé oppure come contorno.

Consiste in una miscela di varie verdure: piselli, carote, fagiolini, asparagi e sedano. Spesso si aggiungono cavolfiore e cavolo rapa; occasionalmente si usano anche le cipolle. Ci sono numerose varianti alla ricetta base.

Ingredienti per 4 persone:

Una carota

8 asparagi

4 gambi di sedano

Una manciata di fagiolini

4 mazzetti di cavolfiore

8 funghi spugnoli

4 cucchiaini di piselli

Una tazza di cavolo rapa grattugiato

Una tazza di gamberetti cotti nel burro

Una tazza di brodo di carne

Una tazza gnocchi di semola cotti

100 g di burro

2 tuorli d'uovo

Sale e pepe, noce moscata, cerfoglio e prezzemolo

Preparazione

Per preparare il piatto, le verdure vengono tagliate e cotte in abbondante acqua salata, poi vengono saltate nel burro e disposte su un piatto. Si aggiungono i gamberi cotti nel burro e gli gnocchi di semola.

Il burro rimasto dalla cottura dei gamberi viene diluito con il brodo di carne, addensato con tuorlo d'uovo e versato sulle verdure.

Esistono numerose varianti della ricetta, ma questa è quella di base. (Liana Marabini)