

Pisarei e fasò

I **pisarei e fasò** sono una ricetta tipica piacentina, complessa ed elaborata da preparare, il classico pranzo della domenica da fare in famiglia. Il sapore però è unico e vi saprà ripagare di tanto lavoro. Lavoro che deve essere lento, accurato, e che può essere condiviso in famiglia, fra una chiacchiera e l'altra :-)

I **pisarei** sono piccoli gnocchetti di pane rafferma. E' importante trovare la giusta consistenza, soda e non appiccicosa. L'acqua calda che serve a legare l'impasto va regolata a occhio, perchè dipende dalla consistenza del pane. Aggiungerne poca alla volta per non sbagliare. Se si eccede compensare con poca farina.

I **fasò** sono naturalmente i fagioli, di tipo borlotta, meglio se piacentino. Il borlotta piacentino è particolare: quasi tondo, panciuto, dolce e aromatico, con un sentore di castagna. Secco si trova facilmente anche fuori dalle zone di produzione.

La ricetta originale piacentina prevede di preparare il sugo con la **pistà ad gràss**, un battuto di lardo piacentino, aglio e prezzemolo. Potete provare a prepararlo in casa, se avete un bel coltello affilato e pesante. In alternativa si trova già pronto. Se volete una preparazione più leggera potete ometterlo, raddoppiando la dose di olio. Il sapore ne risente, ma il piatto risulterà molto più light.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **640Kcal** a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **3 ore**

INGREDIENTI

Per la preparazione dei fagioli

- 250 g di fagioli borlotti secchi
- 2 spicchi di aglio
- 4 foglie di salvia
- Sale

Per la preparazione della pestata di lardo

- 40 g di lardo piacentino
- 1 rametto di prezzemolo
- Mezzo spicchio di aglio

Per la preparazione dei pisarei

- 300 g di pane grattugiato
- Acqua calda
- 100 g di farina di grano tenero tipo 00
- Sale
- Farina di grano tenero tipo 00 per lavorare i pisarei

Per completare la preparazione

- 1 cipolla bianca
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento
- 100 g di passata di pomodoro
- Sale
- Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

Preparazione dei fagioli

- La preparazione di questa ricetta inizia la sera prima, quando bisogna mettere ammollo i fagioli.
- Metterli in una ciotola ampia (perchè aumentano di molto il loro volume man mano che si idratano) e lasciarli ammollo almeno 8-12 ore. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione, oppure se li avete acquistati sfusi optate per le 12 ore, in



VARIANTE VEGETARIANA

Omettere il lardo e utilizzare un formaggio da grattugia senza caglio animale al posto del Parmigiano, ottimo il Verdiano.

modo da essere sicuri.

- Una volta finito l'ammollo, scartare quelli che hanno un brutto colore, le bucce venute a galla ed eventuali impurità. Sciacquare bene i fagioli.
- Mettere i fagioli in una capace pentola assieme all'aglio spellato e le foglie di salvia ben lavate.
- Aggiungere tanta acqua fredda quanta ne basterà a coprire abbondantemente i fagioli per almeno quattro dita. Nel dubbio siate abbondanti.
- Mettere il coperchio, portare la pentola sul fuoco e cuocere per 1 ora. Se sulla confezione avete indicazioni diverse, o se chi ve li ha venduti vi ha comunicato un tempo differente, seguite le relative indicazioni.
- Tenere la pentola semicoperta, la fiamma molto bassa e girare di tanto in tanto.
- Se l'acqua messa non è abbastanza aggiungerne altra, ma che sia molto calda. Se si interrompe la cottura, infatti, le bucce diventeranno dure.
- A 20 minuti dalla fine della cottura unire il sale e mescolare bene. Non farlo prima, altrimenti le bucce diventano dure.
- Trascorso il tempo di cottura assaggiare per vedere se sono ben cotti, in alternativa proseguire la cottura, senza eccedere altrimenti si aprono e si rompono.
- A cottura ultimata scolare i fagioli, togliere l'aglio cotto. Conservare il liquido di cottura.

Preparazione della pestata di lardo (*Pistà ad Gràs*)

- Selezionare le foglie di prezzemolo, lavarle e asciugarle bene. Tritarle molto finemente assieme all'aglio spellato e privato dell'anima verde interna.
- Mettere il lardo su un tagliere, quindi tritarlo con un coltello grosso e pesante fino ad ottenere un pesto fine ed omogeneo.
- I piacentini usano scaldare il coltello per ottenere un composto dalla consistenza pastosa. In caso si può passare la lama sotto l'acqua bollente, ma occorre asciugarla bene prima di fare la pestata.
- Quando la pestata è quasi perfetta, aggiungere il trito fine di aglio e prezzemolo e continuare a tritare in modo da ottenere una consistenza finale simile a una crema.

Preparazione dei pisarei

- Mettere in una ciotola il pangrattato, quindi bagnarlo con poca acqua calda in modo che si ammorbidisca.
- Setacciare la farina e metterla in una ciotola, oppure fare la fontana su una spianatoia. Unire il pane grattugiato ammollato, un pizzico di sale e impastare.
- Unire acqua calda poco alla volta mentre si impasta, in modo da ottenere un composto sodo, omogeneo e non appiccicoso.
- Coprire l'impasto ottenuto e prelevarne una piccola parte.
- Infarinare la spianatoia, quindi lavorare una parte della pasta fino ad ottenere un rotolino di un centimetro di diametro (circa come una matita).
- Tagliare tocchetti quadrati, quindi pigiateli al centro con il pollice in modo da ottenere un incavo come se fossero dei gnocchetti.
- Distribuire i pisarei su vassoi ben infarinati e lasciarli all'aria fino al momento di cuocerli.

Completare la preparazione

- Pulire la cipolla eliminando lo strato esterno di consistenza cartacea e le estremità. Tritarla molto finemente. Se non si usa il pesto di lardo si può aggiungere al trito uno spicchio d'aglio.
- Mettere in una pentola l'olio, il trito di aglio e cipolla e la pestata di lardo (se la utilizzate). Se non la usate, raddoppiate la dose di olio.
- Portare la pentola sul fuoco e far ben dorare il trito a fiamma dolce.
- Unire i fagioli, mescolare, unire una generosa macinata di pepe e lasciar insaporire qualche minuto. La fiamma va sempre tenuta bassa.
- Unire la passata di pomodoro, un po' di acqua di cottura dei fagioli, mescolare, regolare di sale e cuocere sempre a fiamma bassa, coperto, per una decina di minuti.
- Lessare i pisarei in abbondante acqua bollente salata. Man mano che vengono a galla scolarli con una schiumarola e versarli nel sugo.
- Mescolare bene per amalgamare e utilizzare l'acqua di cottura dei fagioli calda per regolare la densità a piacimento a seconda che la preferiate più asciutta o più liquida.
- Servire con Parmigiano Reggiano grattugiato.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.