

LA RECETA

Los Capunsei

CULTURA

20_04_2022



En homenaje al artista mencionado hoy, Domenico Fetti, conocido como "il Mantovano", compartimos una receta antigua y llena de misterio. Los capunsei son un plato típico de la tradición gastronómica mantuana. Esta receta se ha transmitido oralmente durante generaciones y es una expresión típica de una tradición campesina. Su nombre proviene de "picol capù" que significa capón pequeño, justo en comparación con los

capones que eran consumidos en gran parte por los nobles y ricos de la zona. Estas albóndigas alargadas a menudo se sirven cubiertas solo con Grana Padano y mantequilla derretida.

Ingredientes para 4 personas:

2 huevos

500 g de pan duro

4 hojas de salvia

Nuez moscada

50 g de mantequilla

400 ml de caldo de carne

25 g de Grana Padano rallado

Sal

Preparación

Tomar el pan duro y con un mixer o licuadora reducirlo a pan rallado muy fino. Recoger el pan recién rallado en un bol y añadir una buena ralladura de nuez moscada y una pizca de sal.

Tomar una cacerola y poner en ella la mantequilla cortada en trozos, calentar a fuego moderado para que todo se reduzca a líquido. Absolutamente no hervir la mantequilla derretida para que no cambie de color y se vuelva marrón. Luego verter la mantequilla derretida en el recipiente con el pan. Mezclar el pan rallado para que absorba bien toda la mantequilla derretida y se distribuya uniformemente. Mientras tanto, poner 400 ml de caldo en otra cacerola y calentar hasta que hierva. Una vez que llegue a ebullición, verter en el bol y empezar a mezclar todo con la ayuda de una cuchara de madera.

Una vez que el pan con la mantequilla se haya remojado, dejar que la masa se enfríe. Una vez fría, añadir el Grana Padano rallado y los dos huevos. Mezclar todo bien hasta obtener una mezcla homogénea. Modelar la masa hasta formar un pan dentro del tazón. Deja reposar unas dos horas.

Una vez transcurrido el tiempo, retomar la masa y amasar con las manos mojadas hasta formar pequeñas albóndigas alargadas. Estas albóndigas deberán ser lo

suficientemente cónicas y compactas, así que debe hacerlas rodar entre sus palmas.

Tomar una cacerola, llenarla con agua y llevarla a ebullición. Tan pronto como el agua hierva, agregar una pizca de sal y después de aproximadamente medio minuto colocar los capunsei en ella. Cuando estén cocidos, flotarán a la superficie en agua hirviendo. Recogerlos con una espumadera y colocarlos en una bandeja para servir.

Tomar las hojas de salvia y cortarlas finamente, ponerlas en una sartén a la que agregará dos nudos grandes de mantequilla. Derretir la mantequilla hasta que se vuelva líquida y con sabor a salvia. Luego verter sobre los capunsei. Finalmente cubrirlos con una buena espolvoreada de Grana Padano rallado. Los capunsei se sirven calientes.

(Liana Marabini)