

LA RECETA

Stridone Fuži

CULTURA

02_10_2021



La turbulenta historia de Istria también ha dejado su huella en su gastronomía. Diferentes tradiciones se han fusionado en la cocina popular creada por la naturaleza (especies aromáticas, hierbas silvestres, verduras, mariscos...), que ha sido influenciada primero por los platos romanos, luego por el poder feudal franco y germánico, por la cocina que llegaba en el siglo VII de la población eslava del interior, y finalmente por la

riqueza de la cocina veneciana. El resultado es sorprendente: una cocina sabrosa pero ligera, espectacular en su presentación y muy variada.

Sin embargo, todos los alimentos que llegaron a esta zona recibieron un sello distintivo. Los principios distintivos de la cocina de Istria serían: el predominio de los alimentos hervidos sobre los asados, muchas especias, muchas hierbas silvestres, bastante pescado, el vinagre es estrictamente de vino y el aceite de oliva, y el vino como ingrediente importante.

Y aquí están los *fuži*, que tienen un origen muy antiguo y seguramente habrían sido apreciados por san Jerónimo.

Ingredientes para 4 personas

500 g de harina
1 cucharadita de sal (7 g)
2 huevos
1 cucharada de aceite
2 cucharadas de vino blanco
150 ml de agua tibia

Para el condimento

1 trufa blanca o negra
1 diente de ajo
100 g de mantequilla
150 g de nata
1 trozo de queso parmesano
Sal y pimienta

Preparación

Preparar primero la masa: tamizar la harina en un bol grande. Añadir los huevos, el aceite, el vino y la sal y batir la masa con un poco de agua. Dejarlo reposar durante una media hora.

Extender la masa no demasiado fina y cortarla en cuadrados de 4 cm de lado.

Dar forma a los *fuži* doblando los extremos opuestos de los cuadrados y superponiéndolos (utilizar un palillo o el mango de una cuchara de madera para hacerlos iguales). Colocarlos en una tabla enharinada y dejarlos secar durante la noche.

Preparar la salsa: cortar el diente de ajo por la mitad y frotarlo en el fondo de una

cacerola grande, añadir la mantequilla y calentarla a fuego medio hasta que se derrita.

Rallar finamente la mitad de la trufa y añadirla a la mantequilla derretida, calentar suavemente durante un minuto.

Incorporar lentamente la nata y cocer a fuego lento durante 10 minutos. Retirar del fuego, sazonar con pimienta negra y sal, tapar y dejar infusionar la trufa durante al menos 2 horas.

En el momento de comer, cocer la pasta en agua hirviendo durante 2-3 minutos hasta que esté *al dente*. Calentar suavemente la salsa de trufa y sazonar al gusto.

En el momento de servir, rallar el queso parmesano sobre el resto de la trufa.