



IL SUGO DEL PRETE

una vecchia ricetta familiare
per condire la pasta

Questo tipo di condimento per pasta veniva usata da un ramo paterno della mia famiglia, ramo ahimé ormai estinto. Non certo per via del loro *sugo del prete*, almeno a quanto ne sappia io, ma apparentemente perchè non hanno avuto -o voluto- discendenza.

Son tutti morti.

A casa nostra non si usava condire la pasta in quel modo. Noi la condividiamo con la salsa di pomodoro, come fanno tutte le buone famiglie borghesi. Ma siccome questa è una ricetta abbastanza originale e, a quanto ne dicono altri che l'hanno provata, ottima con la pasta, l'ho voluta mettere nel mio ricettario.

Provatela voi e datemi poi un parere spassionato.

Non credo proprio che v'estinguerete,
non così in fretta, almeno.

Fate un soffritto con due (2) cipolle e un poco di burro oppure olio. Quando le cipolle imbriondiscono, versatevi mezzo (1/2) bicchiere di latte e un (1) dado. Mescolando ogni tanto, vedrete il latte diventare bruno e addensarsi. Dopo un poco, quando lo vedrete abbastanza denso e imbrunito, versatevi un (1) bicchiere intero di latte questa volta e, sempre a fuoco medio-basso altrimenti brucia sul fondo, lasciate che s'addensi anche questo. Quando vedete che ha acquistato una buona consistenza, cioè dopo circa 15-20 minuti o poco più, toglietelo dal fuoco, mescolategli dentro una (1) cucchiata di formaggio grattugiato e conditeci spaghetti, tagliolini o tagliatelle a piacere. Sempre pasta lunga, però.

In famiglia si diceva che la vecchia zia Misia -una mia prozia, a dir il vero, perché era la sorella maggiore di mio nonno, nubile per scelta- ne facesse pure un buon **sugo di carne**. Dopo il soffritto, ci metteva dentro della carne macinata, la faceva rosolare un poco e poi cominciava a versarvi il latte, come sopra, *cucinando a fuoco basso per un bel po'*. Lei però ci metteva pure una buona grattatina di noce moscata, che va sempre bene dovunque si usi il latte per cucinare. Morì nubile a 89 anni.

***Voi ora vi chiederete perché tale intingolo venisse chiamato 'il sugo del prete'?
Me lo son chiesto anch'io, a dir il vero, ma non mai trovato risposta.
Non in famiglia almeno. Comunque, preferisco non sapere.***