

## L'uovo di struzzo: come cucinarlo ?



Ammetto che è tutt'altro che facile trovare da comperare un uovo di struzzo. In Italia gli allevamenti non hanno convenienza a vendere un uovo, anche a buon prezzo, perdendo così lo struzzo futuro che ne verrebbe fuori e che vale molto di più. Ma qualche volta può capitare e in tal caso non lasciatevi sfuggire l'occasione.

In Sudafrica, dove si trovano i più grandi allevamenti nella zona del Little Karroo, con migliaia e migliaia di struzzi, è in genere più facile comprarsi un uovo. Un tempo a Cape Town le uova di struzzo le si trovava sul mercato, insieme alla frutta, alla verdura e agli altri tipi di uova. Le ho visto persino in qualche supermercato. Ora, mi dicono, non più. Anche là sono diventate piuttosto difficili da trovare. Peccato.

Un uovo di struzzo equivale a circa **23** uova di gallina e ne ha il medesimo sapore. In più si mantiene fresco molto a lungo, molto di più delle solite uova. Perciò, quando si riesce a trovarne uno, lo si può tenere in serbo fin tanto che non si riesce a riunire abbastanza persone per una grande frittata. Infatti, chi riesce ad avere un uovo di struzzo quasi invariabilmente ne fa una **frittata**, non perchè sia il modo migliore di cucinarlo, ma per poter poi tenersi il guscio.

Per non rompere il bel guscio d'uovo (che per tradizione dovrebbe andare alla persona più giovane del gruppo) bisogna fare due (2) buchi della grossezza di una matita alle due estremità, usando un cacciavite e un martello e stando attenti a non picchiare troppo forte. Un buco solo farebbe uscire il contenuto troppo lentamente e spesso non del tutto. Bisogna scuotete bene l'uovo, talvolta soffiarvi dentro dal buco superiore, per farne scendere sia il tuorlo che l'albume, che naturalmente si rompono e si mescolano. Ecco perchè diventa quasi obbligatorio farne poi una frittata.

Sbattete il tutto in un frullatore insieme a una mezza tazza abbondante di latte (o di panna, per i più sibariti) un cucchiaino raso di farina bianca, un pizzico di sale, un poco di pepe e – se volete - mezzo cucchiaino di timo o d'origano o d'altra erba aromatica. Versate l'uovo, ormai ben amalgamato a i tutti gli altri ingredienti, in una padella non aderente e abbastanza larga, insieme a due (2) buone noci di burro o a un filo d'olio. Fate cuocere quel tanto che renda possibile togliere la frittata dalla padella senza romperla. Servitelo a tavola con dei *toast*. Usate forchetta e coltello.

Io, invece, che non ho mai fatto collezione di uova di struzzo vuote lo cucinavo in un altro modo - al **forno** per lo più, oppure nella **brace**, quando si faceva una grigliata (la *braai*, come si dice in afrikaans). Diventava così il piatto forte della serata. Bastava mettere l'uovo nel forno a temperatura media e lasciarlo cuocere per un'ora e mezza o anche più. Nella grigliata, bisogna seppellirlo nella brace rosseggiante e lasciarlo lì per circa un'ora.

Ci vuole un bel po' per farlo raffreddare, almeno mezz'ora. Poi si rompe il guscio, che è piuttosto resistente, con un semplice martello e lo si butta via. Quando l'uovo si è raffreddato ulteriormente da poterlo maneggiare con facilità lo si taglia a fette o a spicchi (più è raffreddato, meglio lo si taglia – spesso infatti lo cucinavo al mattino per averlo a temperatura ambiente la sera) e lo si serve con una buona salsa di senape, di capperi oppure quella di limone e panna.

La **salsa di senape** non è altro che un vasetto di senape mescolato con altrettanta maionese. Non ha bisogno d'altro.

La **salsa di capperi** è abbastanza facile: drenate per bene i capperi di un vasetto intero, metteteli in un frullatore con altrettanta maionese, un cucchiaino d'olio, il succo di un limone e un pizzico di sale. Frullate il tutto e servite la salsa di capperi sugli spicchi d'uovo.

La **salsa di limone e panna** si fa di solito al momento, spesso in tavola davanti agli altri che guardano incuriositi, e la si prepara nel modo seguente: a parte avrete già messo delle foglie fresche di menta tagliate a striscioline sottili a macerare in succo di limone per 2 o 3 ore. Versateci poi a filo, cioè a poco a poco, un bicchiere di panna liquida, mescolando adagio per amalgamarla per bene alla menta e al limone. Quando la panna diventa spessa, versarla subito sulle fette d'uovo e servire immediatamente. Se lasciata troppo a lungo, la salsa infatti si ispessisce e diventa grumosa.

**In tavola un vino bianco non troppo secco oppure un rosé di qualità. Hurrah!**

**#**