

PORCOSPINO AL SUGO

Catturato il porcospino, gli si devono togliere le spine. Questa operazione è piuttosto difficoltosa. Un tempo, veniva adottato un sistema particolare e ingegnoso: veniva tagliata la pelle di una zampa posteriore, vi si infilava una cannuccia e si soffiava. La pelle si gonfiava e si staccava dalla carne rendendo tutto più facile. C'era anche un altro metodo per togliere la pelle piena di spine, ma è un metodo veramente crudele perché consiste nell'immergere il povero animale in acqua bollente ancora vivo così da far staccare la pelle dalla carne e non ferirsi per pulirlo.

Fatta questa operazione, adesso il porcospino è pronto per essere cucinato. Si lava bene con acqua calda, si priva delle interiora e si taglia a pezzi. Si mette a marinare per una notte in un infuso di vino rosso, aceto, foglie d'alloro e pepe nero in chicchi. Si fa poi rosolare con un soffritto di cipolla e aromi e, quando i pezzi hanno preso colore, si bagna con un bicchiere di vino rosso e si fa evaporare. Si versa nel tegame salsa di pomodoro e si aromatizza con sale e peperoncino.

Cuocere per circa un'ora e mezzo e far ritirare il sugo, che può essere usato per condire le pappardelle. Si ottiene così un pranzo completo con un primo e un secondo veramente squisiti (così mi dicono quelli che ancora oggi si cibano di questa bestiola).