

UCCELLINI SCAP(P)ATI



Perché mai si chiameranno così i gustosi involtini fatti di fettine di carne e ripieni nei più svariati modi in tutt'Italia?

Secondo i toscani si tratta di "uccellini senza testa", scapati ed il nome deriverebbe dalla forma e dal fatto che vi si metteva all'interno un pezzettino di lardo come si usava fare per i volatili. Ma scapato è un termine che non si trova nella bergamasca e forse in quest' area pare più verosimile l'ipotesi fatta da Ada Boni nell'edizione del 1927 del suo famosissimo Talismano della felicità. Gli uccellini erano scappati al primo sparo ... «erano volati così in alto che non si riusciva a trovarli neanche con il telescopio». Così alla moglie del cacciatore era restato solo il ripieno, prontamente avvolto in fettine di carne.

Comunque la si voglia chiamare è una pietanza gustosa che attualmente viene proposta anche come stuzzichino per aperitivi o Happy Hours.

Le versioni sono tante, quella che segue è però la più golosa in uso nelle famiglie borghesi di fine Ottocento in tutto il Nord Italia.

Ingredienti per 6 persone

400 g fettine fesa di vitello

150 g prosciutto cotto

100 g formaggella morbida

(per chi la volesse 150 g panna)

30 g burro

Salvia

Sale

pepe

Tempo di preparazione e cottura

30 minuti

Procedimento

Tra due fogli di carta forno battere le fettine di carne in modo che non siano più alte di 3 mm.

Dividere le fette in modo da formare dei piccoli rettangoli.

Ricoprire ogni pezzettino di carne con il prosciutto cotto affettato e con una sottile fettina di formaggio. Arrotolare le fettine. Fissare con uno stecchino gli involtini in modo da chiudere bene le due estremità. In una padella far sciogliere il burro, unirvi gli oseli e la salvia a pezzetti.

Rosolare, salare e pepare. Aggiungere la panna e coprire. Cuocere a fiamma bassa per 15 minuti, girando almeno una volta. Servire con purea di patate, di rape bianche, o con contorno di spinaci. Sono ottimi con la polenta.