

LA PIOTA

Quando si usa la piòta per la prima volta, va preparata con lardo o altro grasso di maiale oppure, in mancanza, con grasso di manzo.

Come va condotto il trattamento iniziale? Semplice. La lastra va cosparsa con il grasso e quindi riscaldata adagio, adagio per un paio d'ore affinché possa assorbire l'unto ed "ammorbidirsi". Essa diventa "matura" dopo che è stata più volte sacrificata al fuoco. Solo il prolungato uso potrà assicurare la resistenza al fuoco e l'elasticità.

La piota, sia quando viene inizia al sacrificio, sia dopo la maturazione, non va mai lavata con acqua o peggio ancora con detersivi, ma semplicemente scaldata sulla brace e ripulita con uno strofinaccio, o meglio, con della comune carta da pane.

Ma quante accortezze, si dirà. Forse solo chi ha già avuto la fortunata occasione di sperimentare, o comunque di assaggiare i cibi alla piòta, sa che questa offre l'incomparabile vantaggio di poter servire a tavola piatti con un sapore diverso, quasi nuovo per la gente d'oggi, ben conosciuto negli anni addietro.

I cibi cotti sulla pietra conservano intatti i sapori naturali degli ingredienti e i loro valori nutritivi e proteici, lasciando sulla piastra il grasso superfluo ed esaltando l'impiego delle spezie e delle erbe aromatiche.

La cottura sulla piòta, infatti non necessita di condimenti (olio, burro, strutto...) se non per una quantità minima in quelle ricette che li prescrivono.

L'uso della piòta, infine, comporta assoluta assenza di fumo e di odori non graditi e il non trascurabile vantaggio igienico-sanitario di non mettere i cibi a diretto contatto con la fiamma.

Come si diceva, la piòta ci fa ritrovare sapori genuini altrimenti dimenticati. Questo tipo di cottura rudimentale non è necessariamente realizzabile solo nella bella stagione o all'aperto ma anche d'autunno e d'inverno nel camino del crotto o della casa di montagna e perché no?, di città.

Naturalmente, sulla piòta, oltre ai cibi che verranno appresso indicati, si possono cuocere le bistecche, il fegato, il filetto di manzo, le salsicce, verdure quali, le melanzane, i pomodori, le zucchine ed alcuni tipi di frutta, come le banane e le mele.

Infine, il pesce cotto sulla pietra ha un gusto unico che è differente da quello ottenuto con altri tipi di cottura (forno, padella, griglia...), per cui, potendo disporre della piòta al mare, riscuoterete un sicuro successo con gli amici.

Va pure aggiunta l'abilità e l'esperienza di chi è addetto alla cottura, la scelta dei combustibili e dell'attrezzatura nonché l'osservanza dei tempi di cottura che non sono sempre tassativi.

Il combustibile da adoperare richiede qualche parola. Si usa naturalmente la legna. E' preferibile il faggio, la vite o la quercia. Sono da evitare il castagno perché fa fumo; il pino e l'altro legname resinoso perché altererebbe il gusto delle vivande.

Prima di iniziare la cottura dei cibi è bene che si sia formata nel fornello la brace. Poi il fuoco va man mano ravvivato evitando le fiamme prolungate e regolando il calore a seconda del cibo o dei cibi che si stanno cuocendo.

Ed ora buon appetito!

Bracioline di lombo di maiale

Bracioline di lombo di maiale di un etto e mezzo ciascuna - un rametto di rosmarino - foglioline di salvia - prezzemolo - aglio - foglioline di basilico - olio - sale - pepe.

Il prezzemolo, la salvia, il basilico, l'aglio e il rosmarino vanno tritati e poi uniti a mezzo bicchiere di olio e, il tutto, ben mescolato.

Si appiattiscano un po' le fette di carne e le si dispongano su di un piatto cospargendole con la salsetta testé preparata. Quindi lasciarle marinare per circa un'ora rigirandole più volte.

A piòta ben calda, mettere le bracioline sulla lastra e cuocerle per circa dieci minuti avendo cura di girarle con continuità. Infine, salarle e peparle dopo la cottura, e servirle a tavola ben calde.

Costine di maiale

Costine di maiale - sale - pepe.

Disporre le costine salate e pepate sulla piòta calda e lasciarle cuocere lentamente. Se si vuole si può aggiungere qualche rametto di timo. Quindi, con molta cura, girarle continuamente per circa un'ora e un quarto sino a ché saranno divenute ben dorate e croccanti. Servirle calde.

Patate di montagna

Patate - sale - pepe

Lavare ed asciugare le patate senza sbuciarle: Tagliarle a fette dello spessore di mezzo centimetro, salarle e peparle. Passare le fette alla piòta calda mentre vi cuociono le costine o altra carne e rigirarle frequentissimamente per un minimo di mezzora.

Non devono fare crosta ma essere morbide e dorate. Se serve spazio sulla piòta, le si mettono a lato tenendole al caldo. Si servono calde.

Peperoni alla roccia

Peperoni - olio - aglio

Pulire i peperoni e svuotarli dai semi. Tagliarli in quattro parti e passarli alla piòta per pochi minuti, voltarli spesso.

Si tenga presente che i peperoni sono buoni piuttosto cotti, anche se un po' bruciacchiati.

Dopo la cottura affettare i quarti in strisce più piccole e condire con olio e aglio a pezzetti, rigirando bene prima di servire come contorno.

Roast-beef alla roccia

Un pezzo di almeno due chili di costata o lombata di bue disossata - rosmarino - basilico - prezzemolo - sale - vino bianco.

Steccare il pezzo di carne con aglio e cospargerlo con rosmarino, basilico e prezzemolo. Quindi passarlo alla piòta ben calda girandolo di tanto in tanto.

Durante la cottura, quando è già rosolata, salare e spruzzare con poche gocce di vino bianco secco.

Far andare un'ora circa per ottenere una cottura completa. Per accertarsene, bucare la carne con una forchetta: se esce sugo rossiccio, la cottura è al sangue; se il sugo è rosato, la cottura è completa.

Cipolline piatte

Cipolline piatte di media grandezza.

Pelare le cipolline e disporle sulla piòta calda. Rigirarle di frequente fino a completa cottura, cioè fin quando risultano morbide e dorate. Servirle calde.

Cappelle di funghi porcini

Cappelle di funghi porcini - olio - aglio - sale

Ungere le cappelle con poco olio e disporle sulla piòta calda. Farle cuocere per 10-15 minuti avendo cura di girarle spesso.

Disporle su di un piatto da portata girate dalla parte concava, salando e cospargendo di prezzemolo e aglio tritati.

Focaccia di Gordona

3/4 hg. farina bianca - 2 manciata di polenta sbriciolata - latte - burro - sale

Mescolare in acqua e latte tiepido 3/4 etti di farina, due manciate di polenta sbriciolata, sale. Dopo aver impastato spianare la pasta alta circa 1 cm. su di una piòta di media dimensione, precedentemente riscaldata, ma non troppo. Spalmare la pasta con burro e segnarla con una forchetta, per evitare il formarsi di bolle durante la cottura.

A differenza di altri cibi, tutti cotti con la piòta orizzontale, in questo caso la pietra deve essere tenuta verticale di fronte al fuoco moderato, girandola più volte sui suoi lati fino a cottura di ogni parte.

Polpa di cavallo alla piòta

Fette di polpa di cavallo o di puledro - dado - pepe - sale - timo - maggiorana - olio

Preparare in una zuppiera un infuso di acqua, dado sciolto nella stessa, pepe, sale, timo e maggiorana, il tutto ridotto in poltiglia con il pestello. Aggiungere un po' d'olio.

Per cuocere la carne si può procedere in due distinti modi:

1 - Mettere l'infuso in un piatto fondo, passare in esso le fette di polpa e poi metterle subito sulla piòta calda per pochi minuti.

2 - Mettere le fette di polpa sulla piòta calda. Un minuto prima di toglierle dalla pietra, versare l'infuso sopra e sotto le fette, poi servire.

Pollo alla roccia

Pollo aperto ed appiattito - olio - sale - pepe

Mettere il pollo in un po' di olio, cui si è aggiunto il succo di mezzo limone, sale e pepe. Lasciarlo nell'infuso per circa un'ora, poi metterlo sulla piòta moderatamente calda e far cuocere per circa mezzora voltandolo di tanto in tanto. Sarà giunto a cottura quando sarà ben rosolato esternamente e ben morbido dentro.