

# BAECKEOFFE

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di polpa di manzo
- 500 g di polpa di maiale,
- coda di maiale (facoltativo),
- piede di maiale (facoltativo),
- 500 g di carne di pecora (spalla disossata),
- 250 g di cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 porri (parte bianca),
- 50 cl di vino bianco secco alsaziano,
- 1 bouquet garni (odori secchi legati),
- prezzemolo,
- 1 rametto di timo,
- sale,
- pepe,
- 3 foglie di alloro,
- chiodi di garofano in polvere,
- 1500 g di patate.

Dovrebbe significare 'zuppa del panettiere', perché le donne portavano questo piatto al panettiere, per farlo cuocere nel suo forno dopo il pane.

Il baeckeoffe deve cuocere lentamente e a lungo, a calore regolare, ed è ottimo per le giornate fredde : innanzi tutto la pentola : è in coccio, ovale, dai bordi alti, e si vende col relativo coperchio che durante la cottura viene 'saldato' con della pasta del pane o fatta con acqua e farina.

In Italia non ne ho mai viste, ma penso che una pentola di coccio che regga il forno possa andare bene ugualmente, ricordandosi di lasciare un forellino nella 'saldatura' di pasta per lasciare uscire il vapore.

Fare a pezzi tutta la carne e farla marinare per 24 ore nel vino bianco con le spezie, qualche cipolla sbucciata, il bouquet garni, i porri, il pepe.

Il giorno dopo, sbucciare le patate e farle a fettine piuttosto sottili, e usarle per tappezzare il fondo della pentola di coccio. Aggiungere alle patate uno strato di cipolle (sempre a fettine), poi la carne, poi di nuovo le patate e sopra le cipolle. Aggiungere un po' d'acqua al vino bianco della marinata e con questo irrorare cipolle, patate e carne, il liquido non deve coprire gli ingredienti ma arrivare a mezza altezza della pentola, aggiungere le verdure e gli aromi della marinata, salare e pepare.

Incoperchiare saldando appunto il coperchio con un po' di pasta del pane o con una pasta fatta di acqua e farina. Far cuocere nel forno caldo ma non troppo per 3 ore circa (in un forno normale, termostato 5/6). Si serve con una insalata verde condita con della vinaigrette.