

LA CUCINA DEL KARABAKH

CONTINUA. PRIMO ARTICOLO APPARSO SULLA RIVISTA "IRS-PATRIMONIO" Nº1 (10) 2014





La cucina del Karabakh ha la peculiarità di avere molte varianti di singoli piatti: la stessa pietanza viene infatti preparata e cucinata nella varie regioni in modi differenti. Possiamo ad esempio citare le zuppe: nella variante della regione dell'Ağdam, alla carne vengo-

no aggiunte patate, riso o pasta, amoli, prugne, cornioli secchi, mentre nella regione di Jabrail si usano i fagioli e nel territorio di Aghjabadi la popolazione preferisce usare invece il brodo di pollo. Notiamo una similitudine nelle varianti tradizionali azerbaigiane delle polente di cereali





Hadik: nella regione di Khojavend, ad esempio, a questo piatto vengono aggiunti piselli o fagioli, del miglio bollito e della cipolla fritta in olio. La popolazione della regione di Lachin invece aggiunge a questo piatto soltanto del corniolo e delle mele essiccate.

Guardiamo ora da vicino alcune ricette.

1. Zuppa di carne. Regione di Agdam

Ingredienti:

Carne di manzo con ossa - 300 g

Cipolle - 1 pz.

Olio - 60 g

Patate - 200 g

Riso o pasta - 50 g

Amoli essiccati - 50 g

Prugne essiccate - 50 g

Cornioli secchi - 50 g

Concentrato di pomodoro - 30 g

Sale e pepe quanto basta

Preparazione: fate bollire per prima la carne, dopodiché mettetela a cuocere insieme alle cipolle in olio; aggiungete poi la salsa di pomodoro, poi il brodo di carne, il riso, le patate, la frutta secca e cuocete il tutto. Poco prima di aver raggiunto la cottura definitiva, aggiungete a piacimento sale e pepe ed erbe aromatiche, dopodiché potete cominciare a servire la pietanza. La zuppa di pollo viene preparata nel medesimo modo.







2. Zuppa di carne con fagioli. Regione di Dzhebrayl

Ingredienti:

Carne di agnello - 600 g

Fagioli - 480 g

Burro fuso - 120 g

Cipolla - 300 g

Sale e pepe quanto basta

Preparazione: tagliate la carne a fette e mettetela in un tegame. Riempite il tegame con dell'acqua e fate bollire il tutto, quindi aggiungete i fagioli lavati e imbevuti. Affettate finemente la cipolla, soffriggetela nel burro e aggiungetela alla zuppa. Aggiungete quindi del sale, pepe e fate cuocere il tutto.

3. Zuppa di riso e di piselli. Regione di Dzhebrayl

Ingredienti:

Carne di montone - 250 g

Riso - 25 g

Burro fuso - 20 g

Cipolla - 100 g

Piselli - 25g

Prugne fresche - 80 g

Prugne essiccate - 100 g

Coriandolo e aneto - una manciata

Menta essiccata - 20 g

Sale - 20 g

Preparazione: per ogni porzione tagliate 2-3 fette di carne di montone, versate dell'acqua fredda e cuocete in padella per almeno un'ora. Filtrate il brodo che avre-



te ottenuto. Lavate i piselli ed imbeveteli per 3-4 ore. Dopodichè fateli fino a renderli morbidi e alla fine aggiungeteli al brodo riscaldato, insieme al riso, precedentemente lavato e pulito. Successivamente, aggiungete della cipolla fritta in olio, la carne appena cotta, del sale e cuocete il tutto. Poco prima di servire a tavola, aggiungete prugne fresche o secche, secondo i vostri gusti. Servite il piatto cospargendo su di esso del coriandolo e dell'aneto.

4. Brodo di pollo. Regione di Agdjabedi

Ingredienti:

Pollo - 150 g

Burro fuso - 20 g

Riso- 40 g

Prugne secche - 20 g

Coriandolo - 5 g

Sale

Preparazione: bollite il pollo in acqua fresca, quindi toglietelo e aggiungete al brodo ottenuto il riso e le cipolle fritte nel burro, dopodichè fate bollire il tutto. Successivamente, aggiungete il pollo tagliato a fette, le prugne secche e del coriandolo tritato, e fate bollire ancora per un po'. Al momento di servire in tavola, cospargete il piatto con della menta essiccata.

5. L'Hadik, una polenta di cereali

Ingredienti:

Miglio - 1 kg

Acqua - 5 l

Piselli - 200 g

Fagioli - 200 g

Mais - 200 g

Cipolla - 150 g

Fagioli grandi - 200 g

Spezie agrodolci - 200 g

Sale e pepe - 0,1 g



Preparazione: bollite per 5-6 ore il miglio in acqua, quindi aggiungete il mais, le spezie agrodolci, i fagioli e i piselli e amalgamate per 30 minuti a fuoco lento. Quindi aggiungete della cipolla fritta in olio, sale e pepe, e cuocete di nuovo il tutto.

6 L'Hadik della regione del Lachin

Ingredienti:

Miglio - 200g

Mais - 200 g

Fagioli - 400 g

Cipolla - 200 g

Olio - 60 g

Pane pita - 2 pz.

Cornioli essiccati - 100 g

Mele essiccate - 50g

Preparazione: bollite il miglio, il mais e i fagioli separatamente. Aggiungete ai cibi già cotti della cipolla finemente tritata e fritta in olio, versate dell'acqua e fate bollire. Dopodichè aggiungete il sale, le mele essiccate, il corniolo, il pane pita e mettete tutto sul fuoco a cottura. ❁

