



Le Polpette alla Liègeoise



Arnaud Magnée

Versione italiana realizzata da Fabio Sancilles

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

Che cos'è la polpetta alla liègeoise ?

La polpetta di Liège o più regionalmente polpetta alla salsa « lapin », è una specialità culinaria tradizionale belga che, come suggerisce il nome, proviene dalla regione della città di Liegi.

Si tratta di una o due grandi polpette preparate con carne macinata di maiale e di vitello, o carne di maiale e manzo, pangrattato, cipolla e prezzemolo, rosolate al forno, poi cotte a fuoco lento in una speciale salsa agrodolce con cipolle, aceto, zucchero di canna e sciroppo di Liegi. Questa salsa porta il nome di salsa lapin ma non contiene coniglio. Il suo nome deriverebbe dalla signora Géraldine Lapin, nata Corthouts, sposa di Ernest Lapin (1868-1922), che sarebbe all'origine della ricetta di questa salsa.

Vera istituzione di birrerie e negozi di patatine di Liegi, noto in tutto il Belgio, questo piatto è tradizionalmente servito con patatine fritte (si parla allora di polpette e patatine fritte), con maionese e ortaggi crudi poco conditi o con composta di mele. Si trova nella carte della maggior parte dei negozi di patatine e ristoranti di Liège.



Le origini storiche della Boulet :

Si tratta di un termine regionale che non appare nel dizionario con una specifica definizione culinaria. La parola "boulet" è menzionata per la prima volta nel XVI secolo da Lancelot de Casteau, chef di tre Principi Vescovi di Liegi. Se quest'ultimo parla solo di polpetta di pesce, lui ne prepara anche alla carne, ma sotto il nome di "rondes boules" la cui ricetta è comunque molto simile a quella preparata oggi.

La prima ricetta del genere ritrovata a Liegi prevedeva: vitello e manzo grassi tritati, uova, noce moscata, zenzero, sale, erbe aromatiche tritate. La salsa è composta da brodo di carne, limone candito, menta, maggiorana o vino. Si trova l'evoluzione di questa ricetta in un manoscritto di Liegi del XVIII secolo, ma questa volta sotto il nome di "polpetta", ormai definitivamente acquisito.



Qual é il folclore legato

alla « boulet à la liègeoise » ?



E' il 23 Marzo 1996 che è stata ufficialmente creata la "Confrérie du Gay Boulet". Nel 1992, due cognati legati alle tradizioni gastronomiche della regione, hanno deciso di raccogliere attorno a loro molti dei loro amici per creare una confraternita il cui scopo sarebbe quello di diffondere la polpetta di Liegi in tutto il mondo.

L'obiettivo perseguito è anche quello di difendere la tradizionale qualità di questo piatto troppo spesso abusato. Basandosi su una guida gastronomica molto conosciuta, questo piccolo team ha iniziato a elencare i negozi di patatine e i ristoranti regionali allo scopo di fare una lista delle varie istituzioni che offrono questo piatto tipico di Liegi, con l'intento finale di assegnare ogni anno un trofeo chiamato "Boulet de Cristal", al ristorante la cui ricetta sarebbe la più vicina alla tradizione locale.

Il costume dei "Grands Maitres" si compone di pantaloni neri, una camicia bianca con l'emblema della Confraternita, una cravatta gialla, un lungo mantello viola, legato da una catena d'oro composta da tre file, una fascia di colore giallo oro posta sulla spalla sinistra, arricchita dai simboli della Confraternita e del portico di Liegi. E' completata da un collare di pizzo bianco, due palline di lana marrone portate a destra, a livello della cintura e un berretto viola attraversato sul lato destro da un cucchiaino di legno.

Il famoso grido di battaglia di questa gioiosa Confraternita è:
« Gay Gay ... Boulet! »



La ricetta della boulet :

Ingredienti:

- ❖ 300g di carne macinata
- ❖ 700g di maiale tritato
- ❖ 1 cipolla tritata finemente
- ❖ prezzemolo tritato finemente
- ❖ 4 fette di pane bagnato nel latte
- ❖ 2 uova
- ❖ un pò di pangrattato
- ❖ Sale, pepe e noce moscata
- ❖ 3 cipolle tritate grossolanamente
- ❖ 4 cucchiaini di zucchero di canna: zucchero di canna che viene dalla canna da zucchero
- ❖ aceto di vino rosso
- ❖ brodo di carne
- ❖ 3 cucchiaini di sciroppo di Liegi: si tratta di uno sciroppo denso di mele, pere, datteri, albicocche e prugne.



La preparazione:

Mettete in una grande ciotola:

- carne macinata di manzo e di maiale,
- la cipolla tritata,
- prezzemolo,
- 4 fette di pane di cassetta,
- 2 uova
- pangrattato
- e sale, pepe e noce moscata.



Mescolare tutti gli ingredienti e formare delle polpette di +/- 120gr.

Mettere le polpette in una teglia precedentemente imburrata



Fare dorare le polpette a forno 180° per 30/35 minuti

Durante questo tempo tritare grossolanamente 3 grosse cipolle



Fare rosolare per un pò con il burro.

Aggiungere lo zucchero di canna e lo sciroppo de Liège e cuocere come per un caramello.





Deglassare all'aceto di vino rosso poi inumidire con acqua e brodo di carne e portare a ebollizione per addensare la salsa.

Uscire le polpette dal forno e metterle nella salsa.

Lasciare cuocere a fuoco lento per una ventina di minuti.



Servire le polpette alla liégoise con patatine fritte e insalata (si può anche sostituire l'insalata con una composta di mele)

Una variante della polpetta :



La polpetta di carne è anche servita con una salsa a base di pomodoro.