

Non solo calcio per Italia e Belgio: Liégeoise di zucchine e calçots

Pubblicato: Martedì 28 Giugno 2016



Nuova ricetta suggerita dal nostro appassionato cuoco Pierre Ley che ha anche [pubblicato un ebook](#) che porta lo stesso nome di questa rubrica:

In onore di due squadre che agli europei hanno stupito, **Belgio e Italia**, questo piatto fusion belgo-mediterraneo. Pressoché sconosciuta al di fuori dei confini del regno che fu di Baldovino, questa gustosa insalata-senza-insalata ha origine nella città di Liegi e affonda le proprie radici nelle misteriose e silvestri terre delle Ardenne. E', secondo tradizione, **canonicamente composta da patate e fagiolini**, alllessati e rinvenuti nel burro, conditi con cipolla e pancetta rosolati e aceto bollente.

La versione qui proposta si discosta invero di molto da quella originale per l'inserimento di elementi "esotici", squisitamente mediterranei quali **le zucchine trombetta ed i cipollotti**, trattati alla catalana donde la denominazione di "calçots". Sì, ci sta un clin d'oeil anche alla Spagna sconfitta da un'Italia grandiosa. Si incorrono le scomuniche dei puristi, ma ci si creda o no i fondamentali della "salade liégeoise" vengono rispettati. Per dirla tutta ci si è presa pure licenza di sconvolgere, appena "sur les bords", anche le cotture – separate e con diversi metodi – di ognuno dei singoli elementi in un gioco di sapori, consistenze e temperature che produce un risultato gradevole, bilanciato nel gusto e nell'aspetto. **Una liégeoise mediterranea!**

Procedendo con ordine, **si cuociano a vapore le zucchine, mantenendole croccanti**. Nel mentre si

pongano a fuoco con poco olio i cipollotti con la loro parte verde tutta e fessi per il lungo. Si badi a non usar riguardi chè il tegame rovente li abbia quasi ad abbruciare. Pure si saranno messe al forno, con olio buono, rosmarino, sale e pepe nero di macina, alcune patate novelle per i tre quarti di un'ora. Volendo, ma non è obbligatorio, si potranno ora far rinvenire le zucchine in abbondante burro spumeggiante. Pronti che sieno questi elementi, si soffriggerà, nel medesimo tegame dei cipollotti e levati codesti, della buona pancetta affumicata.

Raggiunto il punto di perfetta doratura si irrori la croccante pancetta con mezzo bicchiere di aceto bianco, lasciandolo sfumare tra sbuffi e, a volte, gioiose fiammate tosto domate. Si rimettano i cipollotti ad insaporire per qualche istante. **È proprio questa combinazione di cipolla, pancetta e aceto bollente** che caratterizza la liégeoise. Senza indugi si componga l'insalata con le patate ancor tiepide, e così pure le zucchine, e per condimento il rumoroso padellame di cipollotti, pancetta e intingolo di risulta. **Umile pietanza, raffinato piacere. Concessa, anzi consigliata, una buona birra d'abbazia.**

[Qui l'ebook di Pierre Ley](#)

di [Pierre Ley](#)