

Polenta e osèi

Polenta e osèi (polenta e uccelli) non è solo un secondo piatto a base di polenta e cacciagione, ma è anche un caratteristico dolce originario della nostra città, ultra calorico e golosissimo.

Percorrendo le vie di Città Alta, troverete le vetrine ricolme di questi dolci gialli, a forma di cupola, decorati con marzapane al cioccolato. Ne esistono di ogni dimensione, dalla monoporzione alla versione per le grandi tavolate. La forma riproduce il classico piatto salato, ma gli ingredienti sono tutt'altro.

Viene preparato servendosi di stampi a forma di mezza sfera, per simulare una polenta appena rovesciata, dal tegame in rame all'asse di legno.

Gli elementi costitutivi sono pan di Spagna, creme al burro, alla nocciola e al cioccolato, marzapane, granella di zucchero, e un tocco di rum.

Le sue origini risalgono ai primi anni del secolo scorso e, precisamente, al 1910, anno in cui Amadeo Alessio creò per la prima volta questo dolce insieme alla moglie Giuseppina con la quale dal 1907 gestiva la Pasticceria Milanese.

Polenta e osèi (ricetta dolce)

Ingredienti

Per il Pan di Spagna:

320 gr di farina

130 gr di fecola

1/2 lievito

390 gr di zucchero

15 gr di miele

320 gr di uova

150 gr di tuorli

un cucchiaino da caffè

Per la crema di burro al cioccolato e nocciola (farcitura):

200 gr di cioccolato bianco

500 gr di burro 500 gr.

50 gr di rum

50 gr di pasta di nocciole

Per la crema di burro (copertura):

600 gr di burro

200 gr di albume

50 gr di zucchero

50 cl di alcool

Preparazione:

Per la realizzazione del Pan di Spagna montate lo zucchero insieme alle uova e ai tuorli, aggiungete il miele e poi, a pioggia, la miscela di farina, fecola e lievito. Appena il composto risulta omogeneo, versatelo in uno stampo imburato a forma di mezza sfera. Cuocete il tutto per circa 30 minuti a 200°.

Per la realizzazione della crema di burro al cioccolato e nocciola (farcitura), fate fondere il cioccolato e montatelo con il burro, dopodichè aggiungete la pasta di nocciole ed il rum.

Per lo Zucchero cotto è necessario inumidite lo zucchero con acqua e aggiungere il glucosio, cuocendo il tutto fino al raggiungimento della temperatura di 120°.

Per la realizzazione della crema di burro (copertura), montate l'albume a neve, aggiungete lo zucchero cotto lasciando poi raffreddare il composto. Incorporate nel burro precedentemente montato a crema.

Prendete il pan di spagna preparato precedentemente e tagliate a metà la semisfera che avete ottenuto, bagnatela con un po' di curaçao e farcite con la crema di burro al cioccolato e nocciole. Al termine di questa operazione, ricomponete delicatamente la mezza sfera. Spalmate la parte superiore delle mezze sfere con la crema di burro e ricoprite il tutto con una sfoglia di marzapane giallo dello spessore di 4 mm.

Decorate la polenta spolverando con zucchero cristallino giallo. Al centro spalmate la passata di albicocche, sulla quale posizionare i cubetti di cedro candito alternanti agli uccelletti di marzapane al cioccolato. Se gradite, lucidate con la rimanente passata di albicocche.

Questo dolce simbolo della terra orobica, si sposa con il Moscato giallo della Bergamasca dal gusto dolce e dal delicato profumo di mandorle.

POLENTA E OSEI (SALATA)

Polenta e oséi (ricetta salata)

Ricetta povera, che veniva preparata dalle massaie al rientro dei loro uomini dalla caccia nei dintorni.

Ingredienti:

12 uccelletti spennati e puliti (tordi o allodole o beccafichi) N.B. vedi Piani Faunistici Venatori Regionali

350 g di farina di mais

150 g di burro

12 foglie di salvia

sale

1/2 l di acqua

Preparazione:

Preparate la polenta con la farina di mais facendola cuocere per circa un'ora in mezzo litro d'acqua salata. Bruciacchiate gli uccellini e disponeteli in un tegame, posando su ognuno un ricciolo di burro e una foglia di salvia. Cospargeteli di sale. Mettete il tegame sul fuoco e rigirate continuamente gli uccelli per non farli bruciare. Dopo 15 minuti di cottura aggiungete il restante burro e cuocete per altri 5 minuti. Se dovessero asciugarsi troppo aggiungete ancora burro. Rovesciate la polenta su un piatto, fatevi un incavo nel centro e sistematevi gli uccellini e il sughetto. Servite caldo.