

Arzilla e Broccoli di ARL

Dove non si intende una vecchia zia con nipoti un poco ottusi, ma una ricetta romana di antica tradizione, a base di arzilla.....la Razza, e anche in questo caso si puo' usare la coda di rospo.

Pulita la razza e spellata, col corpo centrale si prepara un brodo con tutti i soliti aromi possibili.

Le ali vanno tagliate a pezzettoni.

Brodo filtrato e raffreddato, si riporta a bollore con dentro i pezzi di ali, messe a freddo, fino a cottura delle stesse, , si rimuove tutta la carne e si lascia nel brodo (usando anche quella del corpo) eliminando per quanto possibile le parti cartilaginee.

Preparate dei broccoletti saltati in padella aglio olio e peperoncino, volendo con qualche oliva da forno.

Nelle scodelle individuali , se possibile, mettete un crostone di pane, una dose di broccoletti, brodo e arzilla sino a coprire il tutto, filo di olio e spolverata di pecorino.

Da bere, ovviamente, Cannellino