

Gurguglione

2 kg. tra melanzane, zucchine, peperoni e patate
1/2 kg. di pomodori maturi
2 cipolle grosse
olio extravergine di oliva
basilico - peperoncino
prezzemolo q. b.
sale.

Per la buona riuscita del piatto è indispensabile usare una padella di ferro che, conducendo bene il calore, permetterà la perfetta evaporazione delle verdure. Muniti quindi dell'attrezzo giusto, affettare le cipolle e soffriggerle nell'olio, aggiungere le verdure tagliate grossolanamente (senza pelarle o sbuciarle) mentre i pomodori vanno aggiunti per ultimi. Sale, peperoncino, basilico abbondante e un po' di prezzemolo tritato completeranno il piatto, gustosissimo e sicuramente tra i migliori dell'isola. Ma il gurguglione può trasformarsi da contorno in piatto unico come avveniva spesso nel riese, con l'aggiunta di Carne "da rifare" normalmente sfruttando avanzi di lessò, pezzetti di pollo e di maiale.

Sburita di baccalà

1 kg. di baccalà già bagnato
olio extravergine di oliva
aglio - peperoncino nepitella
2 litri circa di acqua
poco sale

Ecco una zuppa che spesso costituiva il piatto unico delle mense domestiche. Era di facile e pronta preparazione e di poco costo (allora, quando il baccalà non era "salato" come ora). Mettere a bollire l'acqua con l'aglio a spicchi, qualche rametto di nepitella e un paio di peperoncini. Il sale si aggiungerà a fine cottura, se necessario. Far bollire qualche minuto ed aggiungere abbondante olio d'oliva. Continuare a far bollire per una mezz'ora e aggiungere il baccalà a pezzi grossi. Quando questo verrà a galla, dopo circa una ventina di minuti, significa che la zuppa è pronta. Versare sopra delle fette di pane abbrustolito e agliato. La sburita si può fare anche con gli zerri (zeri, per gli elbani Ndr.); risulterà più profumata e saporita.

Schiaccia briaca

1 kg. di farina di grano
1/2 kg. di zucchero
300 grammi di noci
200 grammi di uva passa
100 grammi di pinoli
200 grammi di mandorle
1/4 di litro di olio d'oliva
un bicchiere di liquore secco
moscato
alchermes
zucchero semolato q. b.

Disporre la farina a fontana, unire tutti gli ingredienti e impastare bagnando con il moscato quel tanto che basta per uova precedentemente sbattute e il burro reso cremoso per mezzo del calore delle mani. Unire anche lo zucchero, il liquore, la scorza grattugiata del limone e il bicchiere di latte tiepido, nel quale avremo stemperato il lievito. Amalgamare il tutto lavorando l'impasto a lungo. Imburrare e infarinare una teglia da ciambelle e versarvi l'impasto lasciandolo cuocere a fuoco moderato (180° circa) per tre quarti d'ora. Dopo averlo sfornato, lasciar raffreddare il corollo prima di servirlo spolverato di zucchero a velo.