

HERBETELLA

La 'cultura delle erbe' è un aspetto oltremodo significativo della civiltà alimentare del Medioevo, sia nella sua dimensione 'domestica' (la coltivazione dell'orto, un'attività a dir poco onnipresente nella realtà medievale, a tutti i livelli sociali) sia nella sua persistente dimensione 'selvatica' (la raccolta delle piante spontanee come fonte non secondaria di approvvigionamento alimentare). Di questa cultura, di questa profonda conoscenza delle piante e dei territori scorgiamo un'eco nell'espressione che accompagna, in questa ricetta, l'indicazione di alcune essenze fondamentali: ad esse si aggiungerà, a proprio piacimento, 'ogni bona erba che tu poy avere'.

INGREDIENTI

Un pugno di foglie di prezzemolo
Un pugno di foglie di maggiorana
Un pugno di foglie di menta
Un pugno di foglie di salvia
Un pugno di foglie di bietola
Due fette di pancetta, una magra ed una grassa
Quattro o cinque uova intere

PREPARAZIONE



Pestare la pancetta con tutte le erbe molto finemente. Aggiungere le uova sbattute e cuocere in padella a fuoco lento oppure nel forno caldo, in una tortiera unta con lo strutto.