

ZUPPE E MINESTRE

# Mariconda

di: *Cookaround*

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [6 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La **mariconda** non è la signora della porta accanto e non è nemmeno una strana danza tradizionale, si tratta, invece, di una minestra tra le più antiche ancora ad oggi preparate nelle case lombarde, in particolare quelle del bresciano e del mantovano.

Questo nome tanto particolare potrebbe avere diverse origini, c'è chi dice che derivi dal contenitore nel quale veniva cotta chiamato *marì* e chi, invece, farebbe derivare la prima parte del nome al termine *maritata* nel senso di minestra arricchita e la seconda parte al termine *condoet*, che sta per gola, quindi una minestra ricca per il piacere

della gola.

Quale sia l'origine del nome, sappiamo di per certo che questa minestra è stata inventata dall'ingegno delle nostre nonne che riuscivano a trasformare anche il più povero degli ingredienti in un piatto prelibato, da ristorante stellato.

## INGREDIENTI

PANE RAFFERMO 250 gr  
PANGRATTATO 1 cucchiaio da tavola  
BURRO 80 gr  
GRANA PADANO 100 gr  
UOVA 4  
SALE  
NOCE MOSCATA 1 pizzico  
PEPE BIANCO 1 pizzico  
LATTE INTERO per ammollare il pane -  
BRODO DI POLLO 1,5 l

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la mariconda come si deve, dovrete iniziare dal pane: affettatelo o tagliatelo a pezzi e trasferitelo in una bella ciotola. Ora aggiungete tanto latte quanto ne serve per bagnare uniformemente le fette di pane. Schiacciate leggermente le fette affinché possano ben impregnarsi di latte e lasciatele riposare per qualche minuto.





**2** Nel frattempo fate fondere il burro al microonde e mettetelo da parte a freddare leggermente. Se volete potete far fondere il burro anche in un pentolino purché stiate molto attenti a non farlo imbrunire.

Se volete usare il microonde abbiate cura d'impostarlo ad una potenza bassa, circa 500 W, affinché possa fondersi senza scoppiare, eviterete così di dover ripulire tutto il microonde dal burro.

Successivamente potrete riprendere la ciotola, strizzare ben bene il pane per rimuovere la maggior parte del latte e trasferirlo in una ciotola nuova.

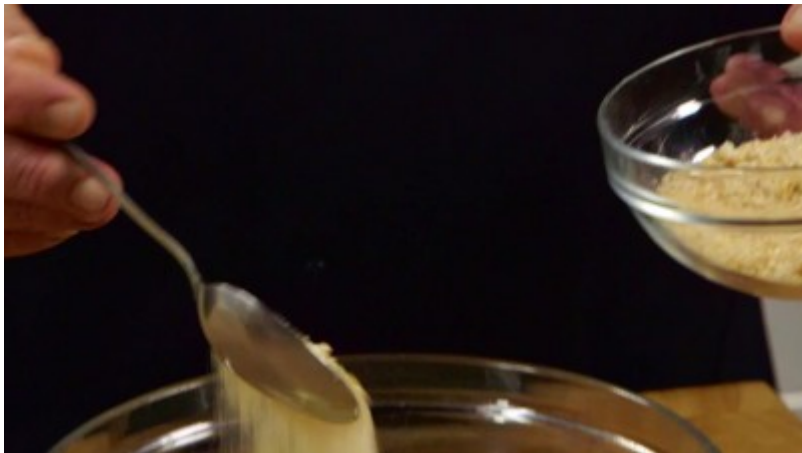


**3** Aggiungere le uova ed il burro fuso e fatto leggermente freddare. Se non siete così coraggiosi come il nostro cuoco, potrete aprire le uova in una ciotola a parte per verificare che non vi siano residui di guscio insieme all'uovo e successivamente trasferire l'uovo nella ciotola con il pane.





- 4 Aggiungete abbondante grana padano grattugiato e un cucchiaio di pangrattato. Insaporite il tutto con un pizzico di noce moscata, il sale e una macinata di pepe bianco.





- 5 Mescolate inizialmente con una forchetta per dare una prima amalgamata grossolana, poi, quando gli ingredienti si saranno ben miscelati, potrete continuare a mano formando un impasto omogeneo e piuttosto sodo.



**6** Se il composto ottenuto si tiene bene potrete iniziare a formare le palline della mariconda. Se, invece, ritenete di non riuscire a formare le palline perchè l'impasto vi risulta troppo morbido, riponetelo in frigorifero per un'oretta, vedrete che al termine del periodo di riposo l'impasto risulterà molto più compatto per via del burro che si sarà rassodato con il freddo.

Realizzate tutte le palline con l'impasto potrete riporle in una pirofila o in un qualsiasi contenitore e riporle in frigorifero fino al momento di utilizzarle.



**7** A questo punto non vi resta che portare a bollore del buon brodo di pollo. Se avete fretta potrete utilizzare quello di dado, anche se è sempre consigliabile preparare un buon brodo di carne fatto in casa.

Raggiunto il bollore, tuffate nel brodo le palline di mariconda e lasciatele cuocere per circa 5-6 minuti a pentola coperta affinché il brodo torni velocemente a bollore.







8 La minestra è pronta, servitela nei piatti da portata ancora ben calda. Servite con aggiunta di grana padano grattugiato a piacere.



CONSIGLIO