

MONDEGHILI

Scheda allegata alla delibera P.G. avente per oggetto: Riconoscimento “De.Co.” (Denominazione Comunale) ai prodotti gastronomici tradizionali milanesi: Minestrone alla Milanese, Costoletta alla Milanese, Mondeghili, Rostin Negàa, e Barbajada, di cui fa parte integrante, composta da 2 pagine.

IL DIRETTORE DEL SETTORE
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
Dott. Angelo Menegatti

STORIA

Il Mondeghili

Mondeghili e la sua rara forma al singolare, mondeghilo, sono una delle pochissime parole che oltre centocinquant’anni di dominazione spagnola hanno lasciato nel dialetto di Milano.

Il Cherubini nell’opera *Dizionario Milanese Italiano*, Milano 1839, scrive riguardo ai mondeghili: “specie di polpette fatte con carne frusta, pane, uovo, e simili ingredienti”.

In una Italia dove per tutti una preparazione prevalentemente tondeggiate a base di carne trita, carne sia fresca che di recupero di quanto avanzato a livello di arrostiti e di bolliti, è la polpetta, a Milano la stessa parola contraddistingue un involtino di verza ripieno di carne, la *Polpett de verz*, chiamate comunemente polpette di verza o verzotti, anche se nei tempi più lontani il ripieno poteva essere avvolto in una fettina di carne piuttosto che in una rete di maiale.

Così, quelle che per il Resto d’Italia è la polpetta, per i milanesi è il mondeghilo o, ben più spesso, i mondeghili perché non è uso gustare una singola polpetta.

La parola mondeghilo/i arriva a noi dalla Spagna che a sua volta la mutuò dall’arabo, popolo che insegnò a quello spagnolo l’uso di confezionare una sfera di carne trita per poi friggerla.

Tutto parte dal termine “al-bundukc” che i castigliani hanno fatto loro con “albondiga” ovvero sia polpetta ancora ai giorni nostri. Da lì noi milanesi avremmo mutuato l’albondeguito e l’albondeghito per arrivare nel tempo a mondeghilo.

Oggi giorno è facile che anche a Milano ci si confonda tra polpetta e mondeghilo, con tanti che credono che il mondeghilo sia una speciale versione di una polpetta.

	<p>Non sono arrivate a noi ricette seicentesche. Questo perché è frequente la presenza tra gli ingredienti della patata che fino alla metà dell'Ottocento non è era una materia prima comune in città.</p> <p>Ricetta di recupero del manzo avanzato, prevede un impasto arricchito con salsiccia, salame crudo o mortadella, possibilmente di fegato, del maiale insomma per dare più sapore.</p> <p>Quindi pane bagnato nel latte, meglio ancora se mollica, uovo (magari con gli albumi montati a neve), grana padano, aglio o cipolla, noce moscata.</p> <p>I mondeghili vanno infine fritti nel burro rosso, lo stesso che dovrà essere usato per schiumarli una volta disposti nel piatto di portata come un tempo si era soliti fare anche con la Cotoletta. L'uso del burro chiarificato è una modernità come quella di cuocerli in un sugo di pomodoro.</p> <p>Proprio perchè si tratta di ricetta di recupero Angelo Dubini autore de <i>La cucina per gli stomachi deboli</i> nel 1842 scriveva: "Mai mangià i mondeghilj a l'osteria".</p>
<p>INGREDIENTI per 4 persone</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 300 g. di avanzi di carne tritati; • Un uovo; • Una mollica di rosetta di pane bagnata nel latte, strizzata e passata al setaccio; • Prezzemolo tritato; • Buccia gialla di limone a volontà; • Sale; • Burro.
<p>RICETTA</p>	<p>Impastare il tutto, farne delle pallottole grosse come una noce e schiacciare un poco, impanarle e friggerle nel burro fatto imbiondire.</p>