

RICETTE DEL SABATO dal GRANDE LIBRO DEL BACCALÀ

Note : poiché per un fatto linguistico dei veneti dire stoccafisso non va bene in questo caso lo chiamiamo: “baccalà” ma è solo e soltanto stoccafisso

Baccalà Mantecato alla Veneziana

Senza alcun dubbio una oculata sapienza gastronomica antica ha dato l'ispirazione e una discriminazione di intenti e di metodi ha dato forma a questa spuma di stoccafisso, burro di pesce o *mascarpon de pess* come i poeti l'hanno chiamata.. Una trasformazione completa, la metamorfosi di un pesce secco e artico che non è più un pesce e meno che mai artico e secco, ma solo liscia morbidezza di una cosa veneta, anzi veneziana. E' la conferma più smagliante di quella straordinaria assimilazione di cui si è già detto.

La discordanza dei testi, l'incongruenza di certi metodi e la disinvoltura della varianti ci hanno lasciato molto perplessi e nulla ci hanno detto le spiegazioni orali di autentici veneziani addetti in varie locande, le differenze manifeste e la presenza persistente di scaglie dure nella spuma di pesce hanno confermato il nostro imbarazzo. C'è qualcosa che non va e c'è una fatalità che trascina certi piatti famosi come capita al risotto alla milanese che si trova a essere una decina di risotti differenti e non tutti esemplari.

Solo le reminiscenze e gli accenni di testi di altri tempi sono riusciti a consolarci.

Fra tutti il primo capitolo di introduzione delle *Osterie veneziane* di Elio Zorzi dove si difende la priorità di certi piatti veneziani soggetti a rapine di cucine forestiere e dove si stigmatizza severamente l'Artusi, testo archetipo della cucina pasticciona, in cui, “ *sotto altri nome svisati da errori di grammatica culinaria, si trova, tra l'altro, il baccalà mantecato divenuto ‘baccalà montebianco’, traduzione arbitraria e versione pastrocata della francese ‘brandade de morue’.*”

IL buon Artusi lo incontreremo ancora sulla strada del baccalà e lo metteremo a posto in modo definitivo. Inutile spiegare che gli esperti e attenti ai fatti di cucina tra il “mantecato” e la “brandade” trovano solo un abisso. Transeat

Dunque il baccalà mantecato è tutto veneziano ed è una cosa grande. Noi siamo sempre dell'opinione che certe preparazioni non essendo indispensabili all'esistenza e ai menus quotidiani, si debbano fare solo secondo le antiche regole e tradizioni. Metterli assieme alla "spiccia" non serve. Tocca a noi, non veneziani, riandare alle origini. Non parliamo più, per cortesia, di frullatori. Lasciamoli a ristoranti che con quantitativi enormi di mantecato devono soddisfare frotte di torpedoni, magari stranieri, e di automobilisti domenicali. Da una parte o dall'altra la verità è saltata fuori : **per fare un vero mantecato occorre il mortaio** , strumento benedetto relegato nei solai o misconosciuto da chi crede di sostituirlo con un elettrodomestico qualunque. La sua funzione è indispensabile, cento volte lo abbiamo detto e scritto, per preparare ripieni di "una cima alla genovese" di polpette di verza, per fare un pesto, una mousse, un paté, il burro per lumache alla borgognona e ora....per il mantecato. L'azione agglutinante e feltrante del pestello che picchia e liscia inesorabilmente rende possibili cose altrimenti incredibili come l'assorbimento irreversibile dell'olio nel baccalà.

Procedimento:

Noi vogliamo fare un mantecato per cinque o sei amici; occorreranno 600 grammi di stoccafisso bagnato che si suppone appunto già ben battuto e lasciato in ammollo e che si mette in una casseruola sotto acqua fredda. Come in altri casi si porta l'acqua a ebollizione e lì si lascia per un quarto d'ora a cuocere il pesce pianin pianino, Si lascia raffreddare, si scola l'acqua il più possibile e si procede all'accurata eliminazione di pelli, lisce, parti dure sfogliettando il pesce e lasciandolo tra due panni di cotone con i quali si procede ad asciugare con cura.

L'operazione successiva nel mortaio dovrà essere fatta a più riprese perché il nostro arnese non sarà sufficiente a contenere tutto il pesce. Ogni "pestaggio" durerà una ventina di minuti e implicherà percussione e rotolamento lungo le pareti con l'aggiunta di un poco di olio d'oliva. Si otterrà un composto uniforme e già pastoso che si passa in una casseruola a fondo concavo sulle cui pareti si sarà fatta passare ripetutamente una fesa d'aglio tagliata,

In questa, lavorando energicamente con un cucchiaio di legno, si versa " a filo " dell'olio di oliva raffinato e non necessariamente extravergine. I vecchi veneziani usavano l'olio degli uliveti del lago di Garda, infatti gli olii meridionali, troppo sapidi,

sono da evitare. Ai 600 grammi iniziali di stoccafisso si potranno incorporare in totale 150 grammi di olio. Si faccia attenzione nello stare prudenzialmente al di sotto del quantitativo massimo perché a un certo punto il baccalà lo rifiuta e non lo incorpora più.

L'operazione può essere fatta sul finire mettendo la casseruola a bagnomaria: il calore facilita l'emulsione, inoltre certe preferenze esigono che il mantecato venga servito tiepido. Stiamo infatti arrivando alla fine. La tradizione vuole che si aggiunga un trito finissimo di prezzemolo; altri vogliono anche l'aggiunta di uno spicchio d'aglio ben tritato. Il punto è assai delicato: noi non esagereremmo con il prezzemolo e faremmo molta attenzione all'aglio: quello spalmato sulle pareti della casseruola potrebbe bastare; ma gli agliofili sono esigenti e allora uno spicchio finale ci vuole.

Come ci vuole un assaggio e una regolata finale di sale e pepe,

Il "mantecato" classico e senza altre aggiunte è pronto; se si sarà ben operato, sarà cremoso, liscio, senza residui duri, profumato e delicato. Si serve generalmente con polenta fluida e fatta con il mais bianco.

Osservazioni e varianti.

Osserviamo che sovente nei testi veneti si parla di "zangola" come strumento più adatto alla preparazione della spuma di baccalà. La zangola in legno, lo abbiamo accertato, è la stessa che serve per fare il burro separandolo dalla panna di latte. L'azione sbattitrice del pistone (che nella crema "separa" l'emulsione!) sarebbe molto adatta alla formazione del mantecato. Dove sono le zangole nelle nostre case? Comunque per chi ne è provvisto o ha trovato tale arnese, lo impieghi sempre dopo la fase preparatoria del mortaio, al posto del recipiente e del cucchiaino,

Nella zangola si mette tutto assieme: baccalà e olio nelle quantità volute e si sbatte allegramente sino al risultato finale. Su frullatori e aggegi meccanici affini abbiamo già espresso il nostro parere repulsivo.

La procedura originaria del mantecato si presta a numerose varianti che implicano l'intervento del burro, latte, formaggio, panna anche farina e patate. Non siamo all'altezza di esprimere giudizi: senz'altro si tratta di varianti degne della massima

attenzione anche se la purezza originale rischia di essere idealmente compromessa. Sembra infatti che certi elementi sbiancanti e ammorbidenti siano una buona scusa per ottenere risultati visivi soddisfacenti con minor fatica. Abbiamo anche sentito sussurrare che con lo stoccafisso di oggi, decaduto come qualità e scelta, è difficile fare un mantecato vero e puro e che è necessario l'ausilio di altri ingredienti. Questo lo crediamo. In ogni caso le varianti sono una realtà. Vediamone qualcuna.

Baccalà mantecato con latte e panna

Le operazioni preliminari sono le medesime della ricetta primigenia: bollitura , eliminazione della parti dure, lavorazione al mortaio.

Il ricavato si mette in una casseruola a fondo concavo che si fa scaldare a bagnomaria e dove si incomincia a incorporare a filo (sempre per 600 grammi di baccalà ammollato) un quantitativo di olio di oliva limitato a 70/80 grammi.

Si prepara una pastella a freddo con un cucchiaio di farina e mezzo decilitro di latte. Alla pastella si aggiunge lavorando energicamente altrettanta panna. Attenzione! Quale panna! Si deve assolutamente disporre di vera panna non stabilizzata e non confezionata; insomma la panna di sempre. Con fatica si trova.

Il complesso panna, latte, farina si aggiunge lentamente al baccalà nella casseruola lavorando con il cucchiaio di legno. L'operazione, sempre a bagnomaria, deve durare almeno una mezz'oretta per consentire che la farina pur essendo in minima quantità, cuocia perfettamente. Alla fine si aggiunge un trito di prezzemolo e, secondo i criteri di scelta già indicati, anche l'aglio tritato. Il mantecato si lascia raffreddare un poco e si serve tiepido, naturalmente con la polenta.

Questa operazione darà un prodotto decisamente bianco e vellutato e senz'altro di ottimo gusto. Ma cosa ne pensano i vecchi veneziani? E cosa penserebbero i redivivi, Marco Vianello detto " nono cocon" e il Sior Momolo dell'Osteria del ponte dell'Anconetta?

Polenta umile ancella

(...) La nostra polenta di oggi, che può avere da tre o quattro secoli di vita al massimo, quella di cui vogliamo parlare, è un ente a sé stante che, anziché corrompersi, si sublima nell'accoppiamento senza perdere la sua integrità costituzionale. La polenta è un "pane" caldo, consistente o fluente, che si gode con i suoi companatici.

La sua estrema purezza di sapore, appena accentuato dagli ioni del sale disciolto e dalla dinamicità del calore, esente da qualsivoglia altro condimento estraneo, ne fa un "contrario" del baccalà, dello stoccafisso e di tutti i pesci salati. (...)

Polenta bianca

E' chiaro che se si vuole ottenere una polenta meno dura o fluida si deve, mantenendo un litro di acqua con 7 grammi di sale grosso, diminuire la quantità di farina e aumentare il grado di finezza della macinazione.

Parliamo del mais bianco: La procedura non cambia, le polente bianche sono sempre fluide e sono prerogativa della cucina veneta anche se altrove si fanno egualmente: a sud della Lombardia, in Piemonte e Toscana. Accompagnano i baccalà mantecati e delicati.

In un litro di acqua si potranno far cadere anche solo 250 grammi e scendere sino ad un limite invalicabile di 200 grammi. Minor quantità di farina e maggior grado di finezza significano pure minor tempo di cottura che può stare comodamente nei quaranta minuti.

Quando si deve versare dal paiolo la polenta fluida, il discorso è del tutto differente da quella dura; si verserà come un risotto all'onda facendo attenzione che non vada oltre i bordi del tagliere, che deve essere di maggior diametro; si interviene sollevando i quattro angoli del canovaccio e ripiegandoli sopra la polenta che risulterà così avvolta e manterrà meglio il suo calore.

Cotoletta di Merluzzo alla Milanese

Non è un'assurdità gastronomica, è un'espressione idiomatica che giustifica l'uso improprio della parola cotoletta riferibile a rigore solo alla carne di vitello con l'osso.

Ricetta in uso nelle case di benestanti e ricchi quando, durante e dopo gli anni '20, il merluzzo era riuscito a superare la diffidenza dei signori e dei buongustai.

Indicava un bel pezzo di baccalà panato più volte e passato al burro, una cosa ben differente dal comune baccalà fritto. Il baccalà di allora (non si trattava certamente dello stoccafisso) doveva avere qualità eccezionali..

La cotoletta a forma regolare e tondeggiante, attorno agli otto centimetri di diametro e ai due o tre di spessore, rivelava al facile taglio della forchetta di costa (guai ad usare il coltello), una polpa bianchissima, consistente, delicata, profumata e la frattura era di tipo "concoide". La polpa, cioè, si staccava al taglio o si fratturava seguendo una linea concava e convessa reciproca. (...)

Ricetta:

Si cerca il baccalà più bianco, più consistente e di maggior spessore che troveremo, anche già ammollato, in lunghe strisce con la pelle da un lato. Questa va tolta subito e la striscia di pesce tagliata in due o tre pezzi, secondo la lunghezza, si mette in una casseruola con acqua fredda, pepe grossolanamente pestato e un paio di foglie di alloro. Si porta a ebollizione e per soli cinque minuti si lascerà bollire appena. Si lascia raffreddare e si ricavano tagliando con una forbice e con attenzione, tanti pezzi di sei o sette centimetri di lato. Si mettono in un recipiente di porcellana coperti di latte fresco e si lasciano per almeno tre ore. Si tolgono, si asciugano delicatamente e si passano in uova intere sbattute con un pizzico di sale per uovo, un cucchiaio di parmigiano, una grattatina di noce moscata e una bella spruzzata di pepe; e di seguito nel pane grattugiato di fresco. Si ripassano nell'uovo e ancora nel pane, E' un'operazione noiosa e delicatissima, indispensabile alla riuscita,

In un'ampia padella di alluminio con manico, ben spalmata di burro, si sistemano le " cotolette" di pesce e tra l'una e l'altra consistenti ciuffi di burro; tutto a freddo. Finalmente si va a fuoco moderato sino a quando il burro incomincia sfrigolare. Con una paletta si girano le " cotolette, e si aggiunge qua e là qualche pezzetto di burro.

Insomma le cotoletta devono cuocere in un burro abbondante senza, evidentemente, galleggiarvi sopra..

In tal modo non scuriranno troppo, non si asciugheranno e resteranno morbidissime senza correre il rischio che la "panata" si distacchi, evenienza insidiosa ed esiziale. Si girano di nuovo e si continua a muoverle delicatamente dopo una leggera spolverata di sale e di pepe. L'operazione di frittura durerà da dieci a quindici minuti se il burro tende a ridursi e a scurire se ne aggiunge dell'altro crudo a pezzetti senza economia.

Quando in un piatto di porcellana bianca decorato di ciuffetti di prezzemolo le "cotolette" arriveranno in tavola, sarà un trionfo seguito da mugolii di piacere alla prima forchettata e alla vista della frattura "concoide". Insistiamo

Possono essere servite con patate cotte a vapore che staranno bene sul piatto di portata o con patate al burro in piatto a parte. Un'insalatina ci sta altrettanto bene. Il vino da bersi assieme costituisce un problema di difficile soluzione. Tra un bianco secco e un buon Barbera di annata noi siamo incerti e questo dubbio ci sia perdonato.

O

Stoccafisso all'onegliese

(ricetta tipica del Comitato San Giovanni)

700 grammi di stoccafisso bagnato, una cipolla, una carota, un gambo di sedano, prezzemolo, aglio, peperoncino, 500 gr. di pomodori pelati, 3 acciughe, pinoli, noci, una manciata di olive taggiasche denocciolate, un bicchiere di vino bianco, mezzo bicchiere di olio extra vergine d'oliva delicato, patate..

Proceduta

Far rosolare in una capace casseruola la cipolla, la carota, il sedano, l'aglio, le acciughe, i pinoli e le noci pestate a fuoco vivo per dieci minuti. Aggiungere quindi lo stoccafisso spinato e ben pulito, rosolare nuovamente agitando senza mescolare, aggiungendo il vino bianco e dopo averlo fatto evaporare si aggiungono le patate tagliate a tocchetti, i pomodori pelati, le olive e il peperoncino. A cottura ultimata a fuoco moderato (tre ore e mezzo circa) si lascia riposare per circa 10 mminuti a

fuoco spento e prima di servire si aggiunge una spruzzatina di prezzemolo e olio extra vergine di oliva crudo

Note di Livio Cerini di Castegnate

Questa ricetta per quattro diviene per migliaia di persone con la “ Giuvanina”, pentola del Guinness dei primati con i 3 metri di diametro. Si è cucinato nei festeggiamenti del 2005 ben 14 quintali di stoccafisso. Per mestolo, ponderosi remi nuovissimi mossi dai cuochi ai lati della padellona.

DAL GOURMET VEGETARIANO PER CARNIVORI

Cicoria matta (tarasacco o dente del leone)

I bimbi di un tempo, che non sapevano che una sorte benevola li aveva fatti nascere prima di essere dati in pasto alla TV ed ai fumetti, correvano ingenui e felici nei prati alla ricerca, del tutto facile, di “pappi globosi”, sfere in cima ad un lungo gambo, inconsistenti e diafane che, ad un solo soffio si dissolvevano nell’aria in una miriade di minutissimi piumini.

Quei “pappi” erano, l’inconsistente discendenza dei fiori gialli del “ Dente del leone” alias “ Tarassaco”, alias “Pissenlit”.

Quando i ragazzini coglievano i fiori gialli e ne facevano un mazzetto, venivano ammoniti dai grandi: “ Farai la pipì a letto!”

La credenza popolare attribuiva tale facoltà persino al fiore “ Dente del leone”. In effetti è molto diuretico, tanto che per i francesi è “ Pissenlit”.

Nei prati a fine aprile, in colina e nei pascoli montani a giugno, si vedevano donna con le lunghe gonne di “ satin” nero e fazzolettone in testa, chine a cogliere l’insalata “ matta”, che non costava proprio nulla, solo un po’ di mal di schiena.

Sono passati duemila anni? Niente affatto! Diciamo una sessantina.

Tutti davanti ai televisori, i bambini corrono raramente nei prati; le lunghe gonne di satin sono fuori gioco, di fazzoletti in capo non se ne parla neppure e nessuno

conosce più e non può apprezzare l'insalata "matta" soppiantata da costosissimi legumi esotici,

Noi invece abbiamo esperienze recentissime di scorpacciate di deliziosa insalata "matta", cotta nell'acqua senza sale, scolata, ben spremuta e condita con sale, pepe, olio e limone. (...)

Il Dente del leone, della famiglia delle composite, tribù delle cicoriacee, taraxacum Dens-lionis, cresce spontaneo in cespi coltivato negli orti di Francia, in tempi passati lo fu anche in Italia. In certi negozi lo si può trovare selvatico colto dai volonterosi.

E' una cicoria che in piccole quantità, tale e quale, tritata finemente, si unisce alle cicorie coltivate, ed anche in altre insalate, o a cocktails di insalate che ne sono ghiottosamente insaporite.

Il Dente del leone ha un peculiare sapore amaro; per evitarne l'eccesso, si consiglia di scegliere cespi giovani e di cogliere le foglie al centro scartando le esterne, soprattutto se hanno la costa longitudinale leggermente ingiallita. Si è già accennato alla cottura senza sale, questa durerà, su foglie giovani, non più di quindici minuti; condite all'agro sono una squisita insalata

Oltre alle qualità diuretiche, parrebbe dotata di vitamine antiscorbutiche. (...)

Al Dente di leone si deve il caffè di cicoria: coltivato intensamente in Olanda permise, con le sue radici torrefatte, di ricavare quello che fu chiamato "Caffè Frank", un serio surrogato coadiuvante per aromatizzare del caffè e utilizzato durante l'ultima guerra mondiale veniva utilizzato per il caffelatte del mattino facendolo bollire con i fondi di caffè.

Raccomandiamo vivamente la raccolta a chi ama la natura ed il vivere secondo le sue leggi, che sono alla base di ogni serio e convinto comportamento vegetariano illuminato

PESCHE AL FORNO SERVITE FREDDI

Quando d'estate le pesche sono nel massimo della loro fragranza, oltre a consumarle come la natura le dona, possiamo utilizzarle per cuocerle nel forno.

Si prendono delle pesche non troppo mature: vanno bene sia quella a polpa gialla che bianca, le tagliamo a metà senza sbuciarle, togliamo il nocciolo, e con l'aiuto di un cucchiaino le scaviamo un poco nel centro, entro il quale metteremo degli amaretti rotti grossolanamente con un cucchiaino di zucchero e bagnati con un poco di vino passito bianco.

In una teglia da forno poniamo, in bell'ordine, una certa quantità di pesche così preparate, e sul fondo aggiungiamo solo pochissimo altro vino, con qualche piccola stecca di cannella.

Le lasciamo cuocere nel forno caldo per almeno mezz'ora, sino a che tenderanno ad appassirsi un poco .

Togliamo la testa dal forno e le lasciamo raffreddare, le disponiamo in un piatto di portata, filtrando il fondo su ciascuna pesca. Sono ottime accompagnate con un vino passito di Pantelleria, con il Vinsanto o con l'Aleatico di Portoferraio.

Si accompagnano bene con del gelato alla crema.

Ricetta dal libro di A TAVOLA PER AMARE

FILET MIGNON CON SALSA MADERA AI FUNGHI

Salsa straordinariamente delicata e deliziosa al palato, che merita una procedura attenta e meticolosa.

procedura

Occorrono gr. 15 di funghi secchi bianchissimi (Boletus Eduli), che si mettono a bagno in poca acqua tiepida per un'ora.

Si tolgono, si strizzano, si asciugano tra due tovaglioli e l'acqua si filtra e si tiene da parte. Indi si tritano con la mezzaluna e si mettono in una piccola casseruola, con 70 gr, di burro ed un piccolo trito di cipolla bianchissima di media grandezza ed, a fuoco basso, si lascia che il tutto soffrigga appena. Verso la fine, si alza il fuoco per un paio di minuti, Si aggiunge pochissimo sale ed una spruzzatina di pepe.

Si scalda mezzo bicchiere di vino Madera e si versa sui funghi, che stanno insaporendosi e si lascia a fuoco, sino a quando non sia scomparso l'alcool, evaporando. Si aggiunge, allora, un cucchiaino di farina e si mescola il tutto accuratamente, affinché si incorpori col fondo dei funghi. Si aggiunge, allora, un mezzo cucchiaino di concentrato di pomodoro.

Si continua a cuocere con prudenza ed, infine, si aggiunge l'acqua bollente filtrata dei funghi (che si era tenuta da parte).

Si mette allora a " bagnomaria" per almeno mezz'ora, aggiungendo , se necessario, cucchiaini di brodo di estratto di Liebig bollente, se si restringe troppo. Alla fine, si aggiungono a pezzetti , gr. 20 di burro crudo e si fanno incorporare alla salsa, lavorando con un cucchiaino.

Sarà una salsa color nocciola, deliziosamente profumata, che si tiene pronta, mentre si passano i filetti " mignons" al burro, in una padella, sino a quando prendono colore.

In definitiva, all'interno dovranno risultare ancora rosati (ma non crudi) Si salano prudentemente e vi si aggiunge il pepe.

Si mettono in un piatto di portata ovale con i bordi di 3 o 4 cm., ben riscaldato , e si coprono con la salsa al Madera.

A parte il sapore ed il piacere, tale raffinatezza, certamente, favorisce il desiderio. Nessuno vieta di affettarci sopra un tartufo bianco!

Si può operare bene, anche con i medaglioni di filetto di vitello, piccoli e gustosissimi.

CINGHIALE ALLA SALSA AGRODOLCE

L'importanza di questa ricetta di un'esemplare cucina regionale sta tutta nella salsa specialissima, a base di zucchero e cioccolato.

La sua paternità è contesa tra Roma, la Sardegna ed altri siti e potrebbe anche essere stata inventata in Ungheria. Non ha importanza la paternità, ma il suo curioso sapore.

procedura

Anzitutto si devono arrostitire le parti varie del cinghiale a regola d'arte. E non è cosa da poco, perché quella carne richiede anche la marinatura per un paio di giorni in un bagno speciale.

Per questo, si tritano un paio di cipolle e si tagliano a rotelle un paio di carote ed un gambo di sedano. I legumi si fanno appassire per una decina di minuti in olio e burro e in parti uguali, con un pugno di sale grosso ed abbondante pepe. Si deve arrivare ad iscurire e, quindi si deve lavorare con un cucchiaio di legno.

Si bagna allora con una bottiglia di vino bianco secco e si porta all'ebollizione per qualche minuto.

Mentre la marinata si raffredda un poco, si mettono le parti di cinghiale in una terracotta con pepe nero in grani, foglie di lauro, salvia, rosmarino e su tutto si versa la marinata. Si lascia in fresco per un paio di giorni.

Saranno finalmente pronti i nostri bocconi, per essere, dopo scolatura, messi in una padella per arrosto, con olio e lardo tritato. Si va a fuoco allegro e, quando la carne lavorata al cucchiaio più volte ha preso colore, vi si versa sopra, a più riprese, la marinata scolata. Si mette al forno dove resterà per almeno tre ore.

Ci spiace per i signori cacciatori, ma se non si seguono queste regole, è inutile uccidere il cinghiale per scopi gastronomici.

Prepariamo la salsa agrodolce

In una casseruola, si mettono quattro cucchiai colmi di zucchero e si va a fuoco moderato, lavorando con un cucchiaio, fino a quando non si arriva all'inizio del caramello. Sopra questo, si versa un bicchiere di aceto bianco bollente e si rimette a

fuoco, per sciogliere completamente lo zucchero. A questo punto, si versano due cucchiaini di cioccolato amaro, sminuzzato e si procede ad ottenere una salsa omogenea. A questa si aggiunge una parte del fondo di cottura dell'arrosto di cinghiale, passato al colino.

Risulterà una salsa scura e profumata, alla quale si aggiungono ancora pezzetti canditi di arancia, cedro e ciliegie, uvetta sultanina e pinoli.

E' consigliabile, anziché versare questa straordinaria miscela sull'arrosto, servirla a parte. I commensali ne prenderanno con prudenza e poi, certamente, se ne serviranno una seconda volta. I risultati afrodisiaci si devono attendere: non saranno straordinari, ma l'eccitazione della tavola sarà notevole e l'ottimismo altrettanto.

Cavolfiore alla bechamel

Il cavolfiore intero e bollito si libera dalle foglie verdi e della parte sottostante, si cerca in tal modo, di darle una base d'appoggio, tagliando la parte inferiore in modo netto e preciso. Il cavolfiore così preparato, si mette in una zuppiera a fondo piatto o in una pirofila a bordi alti. Sul cavolfiore caldissimo, ben scolato e deposto sul piatto, si versa abbondante béchamel caldissima. Si avrà cura, che la salsa non sia troppo densa e si sia insaporita, per l'aggiunta di sale e di noce moscata.

Per i nostri scopi prioritari, sarà opportuno spolverare il cavolfiore con abbondante pepe nero, prima di coprirlo con la salsa.

Salsa bechamel

Il marchese di Nointel, signore Louis de Béchamel, maggiordomo onorario di Luigi XIV, si attribuì, con inganni, il merito di aver inventato la famosa salsa. L'inventore fu un cuoco qualunque della Corte di Versailles.

Oggi la salsa regale è degradata dagli operatori e, soprattutto, dalle operatrici, che se la cavano in fretta. Quanto segue è la ricetta classica di Montagné e codificata dai maestri di cucina scrittori.

Si inizia preparando un "roux" chiarissimo, mescolando a caldo 80 gr. di farina e 80 gr. di burro. Si aggiunge all'impasto ben omogeneo, e sempre a caldo, poco per

volta, ma abbastanza rapidamente, un litro di latte bollente: il tutto, lavorando energicamente con la frusta.

Ciò fatto, si aggiungono 2100 gr. di carne a pezzetti, precedentemente passatoi nel burro ed un po' di cipolla a fette, passata leggermente al burro, come la carne. Si uniscono due o tre chiodi di garofano, una grattugiata di noce moscata, qualche grano di pepe nero, spezzato grossolanamente ed anche un po' di prosciutto cotto trattato pure al burro, il tutto si lascia cuocere per un'ora circa.

Al termine si passa la salsa ancora calda per la "stamina" e si conserva a bagnomaria fino all'impegno.

Nel timore di aver "terrorizzato" chi ha premura di agire, per trovarsi presto in un rapporto intimissimo, suggeriamo, chiudendo un occhio, una ricetta semplicissima.

Il rapporto varia: 50 gr. di farina, 50 gr. di burro e mezzo litro di latte, che si aggiunge bollente a piccole dosi alla farina appena impastata, con il burro moderatamente fuso. Non si fa pertanto un vero e proprio "roux", ma solo un impasto di burro e farina. La bollitura potrà durare solo un quarto d'ora. La "Bechamel" così fatta, non ha bisogno di essere filtrata, e basterà salarla moderatamente e spolverarla con un po' di noce moscata.

Se si desidera più densa, si può prolungare la bollitura.

Banana flambée

Sotto gli occhi dei invitati, o meglio, della sola invitata ansiosa, si procede vicino alla tavola, servendosi della fiamma d'alcool di un'elegante spiritiera. Si mette a fuoco una padella di acciaio inossidabile, con poco burro; quando è appena imbondito, si aggiungono le fette di mezzo centimetro di spessore di banana ben matura, appena appena passate in pochissima farina. Si muovono dolcemente con un cucchiaino di legno, senza permettere che prendano troppo colore, dopo un minuto, si spolverano di zucchero. Subito si aggiunge un bicchierino di Rhum e si dà fuoco. Si servono subito, meglio se si intravede ancora qualche fiammella. Si può anche terminare con il Cognac,

Piacevole al gusto e alla vista, infonde ottimismo e gioia, elementi coadiuvanti in amore,

ricette dal LIBRO DELLE PADRONE DI CASA

Patè di tonno

Prendere 3 etti di tonno e tritarlo fino con la mezzaluna; unirvi tre uova intere, tre cucchiaini colmi di formaggio parmigiano grattugiato, tre cucchiaini di pane grattugiato e un pizzico di sale. Fare di tutto questo un impasto e dare la forma come di un salame. Avvolgerlo in una pezzuola legandolo perché stia compresso, coprirlo d'acqua fredda e metterlo a cuocere in un tegame. Lasciarlo bollire per 20 minuti, indi lasciarlo raffreddare nella sua stessa acqua.

Poco prima di servire, levare la pezzuola e affettarlo, disponendolo sul piatto. Cospargerlo di majonese non troppo soda.

Ignota dintorni di Milano 1920

Zuppa " Parmentier "

Si mettono in una casseruola a fuoco prudente due grossi porri bianchi tagliati fini a rosolare nel burro. Devono rosolare, ma rimanere bianchi come l'argento; a questo punto si versa sopra il brodo (un quinto per persona e una grossa patata pure per persona). Poco pepe, poca noce moscata grattata, un rametto d'erba salvia e un poco di sedano.

Quando le patate saranno cotte, si fa passare tutto al setaccio; poi si rimette ancora a fuoco rimescolando bene e con l'aggiunta di una fetta di burro (se occorre una punta di cucchiaino di Liebig) . Per ultimo, prima di servire, si aggiunge un rosso d'uovo (ogni 3 persone) sbattuto con un goccio di latte, Si rimesta molto bene, fermando l'ebollizione per evitare che i rossi d'uovo si raggrumino. Si serve accompagnata da crostini ben dorati con del formaggio grattugiato.

Maria Pia Moretti Cane Lago d'Orta 1920

Scaloppe alla Maria

Prendete delle fettine di vitello ben battute (sottili). Sopra a ciascuna si mette una fetta di prosciutto crudo e fettine di emmethal. Si chiudono in due, vi si mette uno stecco per chiuderle e si k infarinano leggermente . In un tegame, con burro abbondante, si cuociono a fuoco basso per venti minuti, muovendole e girandole delicatamente all'ultimo. Si aggiunge un bicchiere di marsala, si lascia evaporare e poi si servono con spinaci e con purea di patate.

Maria Bormioli Padova 1930-1940

Da " A TAVOILA PER AMARE"

Omelette fourrée alla Saffo

La leggenda della vita e delle opere della grande poetessa del 600 a.C. sono oscure ed altrettanto le attribuzioni di omosessualità. Non è stata colpa sua esser nata a Lesbo, isola fatidica e fatale. Ben venga tra noi, per dare il nome simbolico ad una omelette per donne sole.

L'operazione è semplice, perché le nostre fanciulle non hanno tempo da perdere in cucina.

L'omelette si prepara secondo le precise regole già prescritte. Per tempo, si sono preparate punte ricavate, tagliando le teste di asparagi già lessati moderatamente e passati rapidamente nel burro con poco sale e molto pepe. Caldissime si mettono al centro delle omelette, si arrotola attorno e di decora con ferro rovente.

Tutto qui? Con tanti auguri di piacevoli momenti saffici.

Procedura per le omelettes

Questo genere di frittata, diremo arrotolata, non ha particolari significati per i nostri fini eminentemente erotici.

Si potrebbe fantasticare di utilizzarle, per avvolgere preparazioni afrodisiache, ma andremmo contro le tradizioni della cucina, non si può fare.

*Senza nulla all'interno, la frittata ben eseguita e **lasciata " bavosa"** sul lato superiore, vale a dire, non rivoltata e appena rappresa dal calore irradiato da un coperchio caldissimo, si arrotola sapientemente e si mette sul piatto di portata, ottimo se in acciaio inossidabile. Si spolvera di zucchero e , con una bacchetta di ferro o la lama di un coltello sottile arroventata alla fiamma , si provvede ad una decorazione di fantasia, tracciando strisce incrociate.*

Si versa sopra il liquore scelto tra Cognac, Rhum o Grand Marnier e, portandola in tavola, si dà fuoco. Ottimo risultato.

Nel caso della omellete fourré alla Saffo sopra descritto rimaniamo a " lasciata bavosa" in superficie e si introducono le punte preparate di asparago, poi si arrotola, e con la punta rovente di un coltello piccolo si decora a fantasia.