

Domenica Ricetta dal “ GENTILUOMO IN CUCINA”

UN PRANZO DOMENICALE A MILANO

Fritto misto alla milanese o lombardo

Non a caso ho omesso l’aggettivo “ grande “ davanti al fritto milanese.

In realtà, mentre il fritto piemontese è un evento regionale rilevante e di prestigio, tanto è vero che malgrado le due guerre mondiali e trent’anni di pace democratica, vive ancora. Il fritto milanese è più modesto e tranquillo. La sua presentazione e servizio non hanno nulla di scenografico e non implicano come per il corrispondente piemontese, drammi organizzativi nei ristoranti e tragedie nelle mura domestiche. Nel fritto milanese non entrano per nulla elementi che, nel fritto piemontese sono, se vogliamo, un poco forzati ed istrionici come gli amaretti e le mele fritte.

Insomma il fritto milanese è sano, borghese e riposante e non può far notizia colme del resto non la faceva quando era in auge da buon meneghino bonario senza pretese. Senza dubbio si poteva e si può servire un bel fritto anche se il numero di portate era ben inferiore, diciamo una dozzina tutto compreso.

La differenza sostanziale e culinaria è che, mentre a Torino si usa in modo predominante farina e pastella e burro e olio in egual parte dei casi, a Milano si usavano per lo più uova e pane grattugiato e quasi esclusivamente burro. I legumi, a Milano, divengono un contorno dei fritti e vengono di conseguenza preferibilmente, “ “passati al burro” e con ciò vengono a perdere la partecipazione all’idea di “frittosità”, Platone ci insegna.

Vi è anche la differenza nel servizio. Mentre quello piemontese è incalzante e presentato su tanti piatti che arrivano alle tavole a getto continuo, quello milanese e, in genere, presentato su grandi piatti di portata contenete ciascuno in bell’ordine da cinque a sette componenti diversi.

Nella case milanesi di un certo prestigio e censo, si serviva su piatti d’argento di grande dimensione, sue, eccezionalmente tre, presentati in due o tre riprese, con calma. Così si operava in casa mia ed era subito festa dell’occhio e della bocca. Vi era il grave problema di servire tutto ben caldo e per questo si serviva a due riprese su piatti d’argento brucianti. Sotto i piatti si teneva un panno od un feltro di lana bianca che proteggeva le mani del domestico ed evitava il rapido disperdersi del calore. Che tempi ragazzi!

Gli elementi rituali erano i seguenti che mi permetto di elencare in puro milanese:

Cervell de vitell.

Detto anche in milanese molto antico "Zinivella", impanato in uovo e pane passato al burro

Firon (o Filon) de vitell

Schienali, midollo spinale, fritto come la cervella

Laccett de vitell

Animelle fritte come sopra (da non confondersi con "magon" che è lo "stomachino").

Fidegh de vitell

Fegato tagliato a fettine e passato rapidamente al burro.

Coradella de vitell

Detto anche "corada": il polmone svuotato dell'aria, bollito e passato al burro.

Coeur de vitell

Cuore anche di manzo, tagliato a fettine sottili e pssato al burro

Rognon de vitell

Detto raramente "Arnion @ tagliato a fettine e passato al burro con spruzzatine di vino bianco o Marsala

Fritura dulza

Gnocchetti di semolino dolci impanati con uovo e pane e passati al burro, come descritto nel fritto alla piemontese.

Fritura ciocché

Carne di vitello, manzo, pollo , trita passata al mortaio, ricomposta e fritta con o senza panatura.

Puré de pomme de terra

Di patate quale contorno

Fritura piccada

Detta anche "picché". Fesa di vitello leggermente infarinata e passata al burro. Importante la filologia della parola "piccada"

Articiocch

Carciofi a metà cottura nell'acqua tagliati in due o quattro e passati al burro scurissimo.

Fenocc

Finocchi preparati come i carciofi

Vi erano poi gli elementi collaterali, stagionali, accessori, e di contorno quali: croquettes di riso, rotelline di carota al burro, zucchine a fettine e fritte nel burro, scorzonera, spinaci e via dicendo.

(....)

Va anche detto che, mentre in Piemonte i ristoranti andavano a gara nel presentare i loro fritti, a Milano si trattava di un evento privato ed i fritti erano privilegio delle case. Non è che i ristoranti li ignorassero completamente, ma nei menu dell'epoca, figurava solo qualche elemento di fritto come "relevé".

Sui grandi piatti di portata si faceva in modo di non mettere due cose simili vicine. Ad esempio tra cervelle, animelle e schienali, si intercalava feagto e rognoni, differenti nell'aspetto e nel colore.

Il fritto era sempre preceduto da una tazza di consommé bollente, qualche volta con la pasta reale o le stracciatelle.

Se si era in estate poteva essere preceduto da brodo freddo a sua volta preceduto da prosciutto e melone o fichi secondo stagione.

Il grande fritto alla milanese si accompagnava ai seguenti vini:

Gattinara – Casteggio rosso o Grignolino

Spiegazioni della frittura dulza

Per 5 o 6 persone: ½ litro di latte, 120 gr. di semolino, 50 gr. di zucchero, un cucchiaino di burro, un rosso d'uovo, la scorza grattugiata di mezzo limone, un baccello di vaniglia, e quattro pizzichi di sale.

Occorrono due casseruoline.

Nella prima in 300 cc. di latte portato all'ebollizione si fa cadere poco per volta il semolino sempre lavorando con una spatolina.

Nell'altra si mette il restante latte con il baccello di vaniglia e vi si scioglie lo zucchero, si aggiunge il burro e il sale.

Si porta all'ebollizione e si versa il contenuto della prima casseruolina sempre lavorando con la spatola.

Si faccia attenzione perché nella prima fase il semolino si gonfia molto e rischia di attaccare al fondo, cosa pericolosissima ed esiziale per il sapore. IL risultato è una pasta densa resistente e che tenta di fare dei grumoli.

Se necessario si può aggiungere ancora del latte, ma attenzione a non diluire troppo. Si toglie dal fuoco, si lascia un poco raffreddare e si unisce il rosso dell'uovo. La pasta assumerà, lavorandola, un colore giallino.

Si spalma la salsa calda su un piano di marmo ben infarinato e, in mancanza su una piastra da forno un poco imburata. Si spiana con una paletta per ricavare un tutto uniforme dello spessore di un centimetro. Si pareggia bene tutto intorno onde ricavare un parallelepipedo e si lascia raffreddare in luogo arieggiato.

Quando la pasta è fredda si taglia con un coltello in diagonale nei due sensi onde ottenere tante losanghe o rombi o rettangolari, eguali di lato di 4 o 5 centimetri. In una ampia padella di alluminio si fonde dolcemente tanto burro che possa formare uno strato di 1 centimetro.

Per fare le cose alla perfezione ci vuole il burro “chiarificato”

Si porta il burro appena al color nocciola chiaro e , a fuoco assolutamente basso, si inizia la frittura dei pezzi rettangolari di pasta deposti con cautela e che si muoveranno pianino con una palettina e si gireranno un paio di volte. I gnocchetti devono prendere appena appena un color giallo chiaro dorato. Si servono caldissimi. Tutto qua

Flan di spinaci

La prima cosa che occorre per fare un flan è lo stampo circolare molto basso e con un gran buco in mezzo. (...)

Procedura

Supponiamo che i commensali siano sei: occorreranno 1,5 Kg. di spinaci freschi ben mondati dai gambi cotti in acqua bollente leggermente salata per una decina di minuti per arrivare a 500 gr. di spinaci cotti e ben strizzati per eliminare il più possibile l'acqua di cottura.

Si scolano e si raffreddano con acqua corrente e si scolano di nuovo per poi strizzarli con le mani ricavandone due palle della dimensione del cavo della mano di un indoeuropeo.

Gli spinaci si tritano con un coltello o con la mezzaluna e si fanno passare da un setaccio fine in reticella di acciaio inossidabile.

Si potrebbe anche far passare in un passaverdura a manovella, anche se solo il setaccio può dare una pasta liscia e uniforme.

Il passato si lavora a caldo energicamente in una casseruola con l'aggiunta di 30 gr. di burro che viene incorporato.

Il trattamento a caldo continua per qualche minuto e si vedrà che la "purea" fumante tende ad ispessirsi perché libera in parte dell'acqua che ancora trattiene.

Si lascia un momento a riposare il passato e si prepara una béchamel semplice che dovrà risultare consistente

Le dosi saranno di gr. 50 di burro, tre cucchiaini di farina e 300 gr. di latte. Il latte si introduce, sul finire, con prudenza perché potrebbe essere sufficiente anche un quantitativo minore dovendosi ottenere una salsa ben addensata,

La si lascerà comunque a bagnomaria per qualche tempo e, dopo che si sarà un poco raffreddata la si unirà al passato di spinaci lavorando energicamente col cucchiaino di legno affinché i due composti si mescolino intimamente.

Salatura: si aggiungeranno alla purea da sei a otto pizzichi di sale, altrettanti alla salsa; il condimento si completa con decise spruzzate di pepe e una buona spolveratina di noce moscata.

Secondo alcuni testi il composto spinaci-salsa, ed io lo faccio, si mette a fuoco per qualche minuto continuando a lavorare con il cucchiaino.

A parte in una scodella, si sbattono tre uova intere (altri suggeriscono due uova intere e un rosso, ma io lo trovo irrilevante) con tre pizzichi di sale, onde ottenere un insieme ben uniforme e leggermente "montato".

Le uova di uniscono poco alla volta alla crema di spinaci lasciata intiepidire che li incorpora facilmente per azione del cucchiaino di legno instancabile mescolatore. Ultimo tocco, non indispensabile, l'aggiunta di un paio di cucchiainate di parmigiano grattugiato, ma in questo caso attenzione alla salatura: prima di aggiungere il formaggio suggerisco un prudente assaggio della crema.

Siamo arrivati a buon punto ed al riempimento del fatidico stampo che sarà stato imburrito con cura con l'impiego, come fa un vero cuoco, dell'indice e medio della mano destra, a guisa di massaggio, lungo tutte le pareti.

Lo stampo si spolvera con pane grattugiato e setacciato che resterà attaccato alle pareti per opera del burro.

*Questo vien fatto non solo in **memoriam** di Santa Redegonda, ma perché permetterà l'agevole uscita del flan dallo stampo.*

Lo stampo si riempie sino quasi all'orlo e si mette in altro recipiente pieno d'acqua a bagnomaria dove, a fuoco debolissimo, lo si lascerà per un'ora. L'operatore potrà controllare che la pasta molle e appiccicosa tenderà ad asciugarsi ed a consolidarsi. Sul finire basterà immergere uno stecco nel flan; se uscirà pulito il flan sarà pronto. Si lascia un poco raffreddare, si capovolge lo stampo sul piatto di portata e3, operando con delicati colpetti sulle pareti, il flan uscirà. Se mai sarà prudente, prima di capovolgerla, far passare la lama di un coltellino sottile lungo la linea di congiunzione tra la pasta e il metallo dello stampo. Il flan dovrà risultare consistente, ma morbido, caldo ma non bruciante, profumato e di un bel colore verde scuro

Il flan si serve caldo ma non scottante e nel buco di mezzo ci si mette sempre qualcosa; il privilegio spetta sempre alle creste che dovete fare per celebrare il vostro primo flan.

Benissimo ci stanno i funghi porcini eseguiti secondo le norme della ricetta pura, e la finanziaria franco-torinese fa bella vista.

Insalata di frutta fresca al maraschino

Ricette dal CUOCO GENTILUOMO

Torta di asparagi

Per questa presentazione, gustosa e piacevole, è bene disporre di asparagi verdi e abbastanza sottili che si cuociono come d'uso, meglio se a vapore, e un poco al dente. Si eliminano tutte le parti dure del gambo e si tengono in caldo le punte ben scolate. Sarà anzi bene tenerle al caldo in uno scolapasta.

Nel frattempo si prepara un puré di patate come d'uso. Quando il puré sarà ancora consistente e ne mette da parte un pò; al resto si aggiunge del latte, rendendolo fluido.

A questo si aggiungono due o tre rossi d'uovo e si mescola attentamente lontano dal fuoco.

Con questo puré si copra il fondo di una teglia circolare da forno o anche una tortiera o di una pirofila. Con il puré più consistente lasciato da parte si crea un bordo

tutt'attorno al recipiente. In mezzo in bell'ordine si sistemano le punte di asparagi in più strati.

Un po' di puré, tenuto a parte, si mescola a panna liquida nella quale si saranno sciolti, sbattendo con la frusta, due rossi d'uovo e due cucchiaini di parmigiano grattugiato finemente. Con tale liquido si coprono gli asparagi sino a raggiungere il bordo del recipiente.

Si cosparge la superficie di altro formaggio e si mette nel forno ben caldo per un quarto d'ora, cioè fin quando sulla superficie che avrà preso colore si formerà una lieve crosta paglierina.,

La torta è pronta, si serve caldissima e sarà un vero piacere tagliare dei tranci con una paletta, perché il tutto avrà preso una certa consistenza per la presenza dell'uovo.

Questa torta può essere considerata un "entremets". Volendo si potrà mettere nella purea abbondante polvere di noce moscata.

Pollo alla Marengo

Dunand figlio avrebbe, secondo la tradizione, creato il "pollo alla Marengo" la sera della battaglia, il 14 giugno 1800. *Relata refero*: ma non posso fare a meno di rilevare che vi sono parecchie discordanze. Se, come pare accertato, Dunand figlio aveva seguito all'estero nel 1793 l'emigrato principe di Condé dopo essere succeduto al padre nell'importante carica di maneggione nella casa principesca, mantenendo il posto per 12 anni e tornando poi a Parigi malato e sofferente di nostalgia, per divenire cuoco di Napoleone I imperatore, ovviamente non poteva essere a Marengo quattro anni prima al servizio di Napoleone, che allora era Primo Console. Dunand restò con Napoleone fino alla sconfitta di Waterloo e non gli fu concesso di seguirlo a Sant'Elena ma ebbe da lui in dono per ricordo le sue posate personali, che oggi sono al Museo di Losanna per legato dello stesso Dunand. Nulla di più naturale che il nostro al servizio dell'imperatore abbia creato il pollo alla Marengo per ricordare la grande vittoria riportata tanti anni prima dal Primo Console. La tradizione comune vuole tuttavia che il pollo alla Marengo sia nato dall'improvvisazione del cuoco di campo, che si sarebbe arrangiato alla bell'è meglio con quanto aveva sottomano, e senza volerlo avrebbe creato un nuovo ed originale piatto la cui fama è arrivata sino ai nostri giorni. Questa seconda ipotesi è

avvalorata dal fatto che in realtà il pollo alla Marengo è un modo di presentare varie cose assai disassortite più che una speciale preparazione del pollo.

Preparazione

Per fare un “pollo alla Marengo” ci vogliono un mucchio di cose: pollo, gamberi, uova, pomodori, funghi, pane , olio, burro, aglio, prezzemolo e una certa dose di buona volontà

Poiché si tratta solo di cucinare, ma anche di presentare il pollo, conviene cucinarne due e anche più, perché uno solo non si presta al “montaggio”. Io comunque darò le dosi, tra l’altro un po’ vaghe, per un pollo solo.

Il nostro pollo, catturato in una fattoria nei pressi di Marengo o comperato da un pollivendolo qualunque, viene lavato, e fiammeggiato al solito, quindi tagliato a pezzi secondo le regole.

In una pentola capace si mette mezzo bicchiere abbondante di olio d’oliva e si fa scaldare :appena inizia a fumare, si buttano i pezzi di pollo ben salati.

Qui nasce immediatamente una questione e precisamente: le parti del pollo non cuociono tutte alla stessa maniera: le cosce sono le più restie, seguono le ali, poi la schiena e da ultimo il petto. Be’, taluni consigliano a un certo punto di togliere tutto, tranne le ali e cosce; altri suggeriscono di mettere in pentola prima le cosce, poi le ali, e tre o quattro minuti dopo gli altri pezzi. Io non so cosa dire: personalmente propenderei per il secondo metodo, ma soprattutto l’occhio è buon giudice, e dato che i pezzi vanno delicatamente rivoltati perché si insaporiscano e scuriscano gradatamente, il cuoco osserverà quel che succede, se mai toglierà dal fuoco prima i pezzi già rosolati che sono i più delicati. L’operazione non durerà comunque più di 7 o 8 minuti.

*A questo punto nascono altri equivoci e sorgono parecchie complicazioni e , per la verità, non c’è libro in cucina che vada d’accordo con un altro. **Per tagliar corto vi dirò come faccio io dopo aver consultato i testi conosciuti.***

Io tolgo dalla pentola tutti i pezzi, dopo aver lasciato cuocere un po’ più a lungo le cosce e le ali e tengo tutto in caldo. Nella pentola verso un bicchiere metà vino e metà Madera (o anche Marsala), e a fuoco brillante stacco il fondo di cottura; aggiungo poi la salsa e a fuoco brillante stacco il fondo di cottura; aggiungo poi una salsa ottenuta come segue: in un pentolino si mettono 20 gr. di farina e 20 gr. di burro e si pone al fuoco sino a ricavarne un “roux” scuro : a questo si aggiunge

lentamente del brodo scuro bollente che si può ottenere con l'estratto di carne. Si avrà così una salsa scura come una "Spagnola", naturalmente si dovrà lavorarla con una spatola in modo che risulti ben vellutata. Come ho già detto, si aggiunge tutta la salsa al fondo già staccato dal vino,

A questo punto metto nuovamente in pentola i pezzi di pollo che lascio un po' a riprendere calore insieme ad uno spicchio d'aglio (che prima della fine tirerò fuori) e a un mazzetto di prezzemolo. Lascio passare qualche minuto e aggiungo quattro pomodori ben maturi, ben pelati e fatti a pezzi. E' sciocco mettere al posto dei pomodori della salsa di pomodoro, che è tutt'altra cosa, al massimo, d'inverno si possono mettere pomodori pelati in scatola. Se si considera però che il piatto è estivo ed eminentemente "da campagna", i pomodori freschi non mancheranno mai.

Veniamo ai funghi che devono essere o piccoli e sodi porcini ben puliti e torniti, o champignons. Altre stranezze non si ammettono. Questi funghi, una dozzina per ogni pollo, devono essere stati in precedenza passati al burro, ben salati e ben pepati: più precisamente insaporiti al fuoco lento per una decina di minuti in una teglia con solo burro. Dopo questo trattamento, i funghi si aggiungono al pollo. Si continua a cuocere per dieci o quindici minuti, lentamente, cioè senza che la salsa di fondo bolla e il pollo sia pronto.

Veramente i testi non parlano di tempo: e c'è chi dice piacevolmente "...qualche istante.. ", " un poco...": ma io ho provato e, per quanto un pollo sia giovane, se non lo si cuoce rimane crudo. Pertanto da 5 a 8 minuti in un primo tempo e da 10 a 15 minuti dopo il giusto totale.

Ora viene il bello: si preparano Tanti bei crostoni di pane, tanti quanti sono i commensali, ricavandoli da grosse fette di pene casereccio fritto nel burro, e su questi si depositano altrettante uova fritte nell'olio cotte in modo che il tuorlo sia ancora crudo. La cosa non è difficile, ma richiede una certa mano. In una larga pentola di ferro si mette abbondante olio e quando è bollente si fanno scivolare delicatamente da un piattino delle uova freschissime. L'albume si rapprende in pochi istanti e allora con una paletta forata si tolgono e si posano delicatamente su di una carta da zucchero a scolare l'eccesso di olio.

Seguitiamo: si procurano dei gamberi di acqua dolce che, ben lavati e scolati, si buttano per cinque o sei minuti in un liquido bollente costituito da metà acqua e metà vino bianco, con l'aggiunta di qualche granello di pepe, poco sale, una carota

piccola e una cipollina. I gamberi diverranno immediatamente rossi e saranno ben cotti appunto in cinque o sei minuti,

Si tratta ora di montare il tutto sul piatto di portata, facendo una catasta centrale con i pezzi di pollo (certamente più di uno).Come si faccia esattamente non ve lo so spiegare, ma ci riuscirete senz'altro, ricorrendo eventualmente a qualche trucco, come mettere al disotto un basamento costituito da una scodella rovesciata o una forma o altro. Sul castello di pezzi si versa la salsa di fondo, intorno si dispongono i gamberi, in piedi appoggiati al castello, e tutt'attorno al piatto si allineano i crostoni con l'uovo sopra,

Possono essere impiegati altri elementi decorativi come carote, foglie d'insalata, mazzetti di prezzemolo, crescione, fette di limone, ecc.

Piatto di formaggi

Fontina- Castelmagno- Gorgonzola-Asiago- Pecorino dolce

Gelato di albicocche

È il tipico gelato di polpa di frutta, Le albicocche devono essere ben mature e , naturalmente, non guaste o anche solo “ passate”. Si scelgono di preferenza albicocche grosse, ben colorite e tre le più profumate. Si passa la polpa, per ottenere una purea liscia e morbida, senza parti dure, come la pelle. Si pesa il passato e vi si aggiunge egual peso di sciroppo a 36°. (una soluzione di zucchero dal 34° a 36° Bé, che i gelatieri tengono sempre pronto. Si ottiene sciogliendo gr. 1500 di zucchero in un litro di acqua. La soluzione si può fare a caldo, ed è più rapida e spicciativa, ma i migliori risultati si ottengono mescolando acqua e zucchero nelle medesime proporzioni a freddo e lasciando riposare il tutto finché lo zucchero è completamente sciolto, mescolando ogni tanto) Se vi fosse difficile pesare lo sciroppo (ma non lo è) ci si serve di una comune bilancia a due piatti mettendo una scodella uguale su ogni piatto. Si può calcolare il volume, considerando che un centimetro cubo di sciroppo pesa due grammi e mezzo. Quindi se abbiamo 400 gr, di polpa aggiungiamo cm.c. 400: 2.5 e cioè 160 cm.c. di sciroppo. E' chiaro? Alla polpa si unisce il sugo di un limone ogni 200 gr. e si mescola allo sciroppo. Si lascia il tutto maturare per un'oretta, poi si diluisce con acqua finché lo sciroppo arriva a 22°. Ovviamente non si può fare a meno del cilindro graduato e dell'aerometro,

Dopo di che si passa il composto alla gelatiera. I gelati usano aggiungere a questo e ad altri gelati dei coloranti vegetali ammessi dalla legge , per ravvivare il colore. A noi non interessa , e non lo facciamo, perché non abbiamo bisogno di vender gelato.

1° variante

Asparagi in salsa

Molte salse si possono impiegare felicemente per condire o accompagnare gli asparagi bolliti, caldi o anche freddi.

Gli asparagi freddi , si condiscono egregiamente con la maionese, o con maionese e prezzemolo finemente tritato. E' un ottimo antipasto per pranzi estivi. In questo caso si usa ricoprire solo le punte tagliate dal gambo con una coltre di maionese come nell'insalata russa.

Gli asparagi tiepidi si condiscono ottimamente con la salsa olandese, con la salsa maltese e con tante altre. Io ho provato a condirli con una salsa di patata così preparata: si passa la patata bollita al setaccio, si mette in un pentolino a bagnomaria e, rimestando con un cucchiaino di legno, si aggiunge dell'ottimo olio d'oliva, il sugo di mezzo limone, pepe, sale e abbondante prezzemolo finemente tritato e si lavora di continuo per ottenere una pasta densa e vellutata, tiepida. Con questa si coprono le punte di asparagi bolliti ed ancora caldissimi e naturalmente ben scolati.

Cozze gratinate

Le cozze si devono pulire perfettamente all'esterno, privandole con un coltellino delle incrostazioni e delle alghe, poi si lavano con cura in acqua corrente. Buona norma sarebbe lasciarle in un secchio di acqua di mare limpida per qualche tempo, in un luogo fresco e tranquillo, perché si aprano e sputino la sabbia. In luoghi lontani dal mare si metterà nell'acqua del sale marino. Poi si sciacquano e si asciugano.

Si prende una palella di ferro con coperchio, si vela il fondo con uno strato sottile d'olio d'oliva e si aggiunge uno spicchio d'aglio. Quando l'olio è fumante vi si buttano le cozze, si mette il coperchio e si fa andare a fuoco brillante. Le cozze si apriranno e lasceranno la loro acqua che farà da brodo di cottura.

Si tolgono le cozze dal brodo di cottura, si elimina una valva e si scolano. Naturalmente per questa preparazione di scelgono le cozze più grosse.

A parte si prepara una piccola quantità di concentrato di pomodoro facendo cuocere rapidamente, se siamo d'estate la polpa di una o più perette San Marzano in olio bollente con sale e pepe.

A parte si sbatterà in una scodella un paio di uova insieme ad un cucchiaino di latte, un pizzico di sale e una spruzzata di pepe.

Le cozze nel guscio si dispongono in una padella di ferro unta d'olio, in ogni cozza si mette un mezzo cucchiaino di salsa di pomodoro e tanto uovo sbattuto quanto basta a colmare la valva. Si passa al forno caldo per pochi minuti, perché l'uovo sbattuto si rapprende in superficie.

Le cozze si servono così, brucianti: si prendono delicatamente con la punta delle dita e, senza scottarsi, si portano alle labbra e si aspirano educatamente.

E' una cosa piacevole, specie se accompagnata da vino bianco ben fresco più che ghiacciato.

(Questa preparazione fa parte degli " Hors-d'oeuvre caldi ")

Sogliole " à la meunière "

Il metodo va bene per tutti i pesci cotti al burro, ma i risultati migliori li dà con la nostra regina dell'adriatico.

E' inesatto come taluni vanno farneticando, che si possono cucinare con questo metodo indifferentemente la sogliola e i suoi filetti, questa preparazione è riservata alla sogliola intera, meglio se di rispettabili dimensioni, naturalmente se oriunda dall'Amarissimo. E attenzione! Quelle dell'Atlantico non sempre sono sogliole ma limande!

La sogliola, dunque, va preparata secondo le norme generali con la massima cura. Qualcuno suggerisce di spezzare la spina nel centro per evitare che si torca o per altre fantasie: nulla di più inutile e antiestetico. Si dice che il re di Francia abbia relegato alla Caienna un giovane aiuto-cuoco che aveva il viziaccio di spezzare la spina alle sogliole. Comunque se cucinata ad arte, la sogliola non si contorce affatto.

La nostra bella sogliola, lavata e asciugata, dev'essere ben salata e cosparsa di pepe bianco in polvere. Con le dita, o meglio con il dito indice, si massaggerà delicatamente, per far penetrare sale e pepe. Poi si passa la sogliola in abbondante

farina, in modo che sia ben coperta, e si mette in un'ampia padella: la Nostra deve stare piatta senza rivoltarsi alle estremità.

Nella padella si sarà fatto fondere e leggermente scurire del burro di ottima qualità, previamente "chiarificato". Questo è importante per ottenere un risultato perfetto. Si deve far friggere e indorare il pesce da ambo i lati a fuoco moderato, e avendo cura che non si attacchi mai sul fondo. Si potrà voltarlo e rivoltarlo con molta attenzione anche ripetute volte. L'essenziale è che la sogliola sia ben cotta: guai se nel tagliarla in tavola rivelasse la spina centrale leggermente rossastra.

Il tempo medio dell'operazione-frittura sta tra i dieci e i quindici minuti (eccezionalmente si più se l'esemplare è grosso).

Al termine, si trasferirà il pesce sul piatto di portata caldissimo (meglio se d'argento o di acciaio inossidabile), e all'istante di servire si cospargerà rapidamente di prezzemolo finissimo, poi un buon spruzzo di limone, una spolveratina di sale fino e il burro rimasto nella padella, aggiunto ad altro burro fresco, portato al color nocciola. Quando si dà quest'ultimo tocco, il burro deve sfrigolare e con questo grato brusio il piatto va presentato all'ospite d'onore.

La guarnizione attorno al piatto, raccomandano vivamente i francesi, dev'essere delle più semplici, una coroncina di mezze fettoline di limone e due mazzetti di prezzemolo alle estremità, e null'altro.

Soufflé di patate al formaggio

Quando si prepara un purè si aggiungono sul finire 50gr. di burro in più e latte in abbondanza, per ottenere un puré morbidissimo, a questo ancora ben caldo si aggiungono 100 gr. di parmigiano grattugiato finissimo e 50 gr. di ottimo gruyere un po' secco e grattugiato a sua volta più finemente possibile. Le dosi sono sempre per 1 Kg. di patate iniziali. Si lavora con energia e rapidità in modo da ricavare una vellutata elastica alla quale si aggiungono 4 rossi d'uovo e i 4 albumi montati soffici. Converrà per questa preparazione, che il forno sia caldissimo, e la permanenza del soufflé più lunga, e cioè fino a 30 minuti. Il risultato è ottimo, per quanto il soufflé risulti un po' indigesto come sempre quando c'è di mezzo il formaggio cotto,

Gelato alla crema

È il gelato di crema più comune, la base di tutti i gelati alla crema. I rapporti tra latte, zucchero e uova variano da testo a testo, da paese a paese e si avranno dei gelati “magri” cioè con pochi tuorli d'uovo, e “grassi” se i tuorli sono di più; anche la quantità di zucchero varia allo stesso modo.

Io non starò a dir molto, mi limiterò a consigliarvi di evitare gli eccessi, attenendovi alla seguente ricetta:

Per un litro di latte gr. 250 di zucchero e otto rossi d'uovo. Si amalgama i rossi con lo zucchero, lavorando a lungo con spatola e frusta per ottenere un composto omogeneo, vellutato e ben montato; a parte il latte intero, e quindi niente affatto scremato, si porta all'ebollizione, si lascia un po' raffreddare, si filtra rapidamente per allontanare eventuali pellicole, e si aggiunge a piccole dosi alle uova zuccherate, lavorando di continuo con estrema energia, per ottenere una perfetta diluizione: alla fine si rimette il tutto al fuoco molto moderato e lentamente, sempre rimestando con una spatola, si arriva quasi all'ebollizione. Bisogna far attenzione che il composto non si surriscaldi in qualche punto: per questo si deve sempre agitare e vigilare. L'ebollizione porterebbe fatalmente alla cottura dell'uovo e la crema “impazzirebbe”.

La succitata crema, se sollevata con la spatola, deve ricadendo, formare un velo liquido: solo così sarà perfetta. Si toglie dal fuoco, si lascia raffreddare naturalmente e quando è tiepida si filtra di nuovo con una garza rada, si versa in un recipiente di porcellana e si mette in frigorifero a raffreddare. Quando è ben fredda si passa nella gelatiera e si procede al congelamento.