

Estratto da IL GENTILUOMO IN CUCINA per la Regione Lombardia -Ricette del VENERDI'

Risotto con i piselli

Questo squisito risotto, che celebra e festeggia l'inizio dell'estate, non ha troppo a che vedere con il Risi e Bisi dei veneti, altrettanto piacevole e culinarmente interessante perché vorrebbe essere un anello di congiunzione tra il risotto e il minestrone di riso.

Il nostro risotto con i piselli non lo si deve fare, anzi non si può fare fuori stagione.

Fu in una lontana estate in una trattoria a conduzione familiare, che mi capitò in bocca questo stupefacente risotto. Il mio sensibile intuito ne fu sorpreso ed interessato. Domandai alla cuoca, alla regitura, che era poi la mamma, e seppi la verità ed imparai il verbo, Attenti quindi a me.

Bisognerebbe andare a cogliere i piselli nell'orto alla mattina del giorno stesso; ma so di chiedere troppo.

In ogni caso: piselli freschissimi nel loro baccello nella misura di ½ chilo per ½ chilo di riso.

Sbucciati risulteranno circa di 200 g. I baccelli non si buttano. Le operazioni si faranno ben prima di iniziare la cottura del riso. Se i piselli sono, come si spera, tenerissimi, non si devono né scottare in acqua previamente, né buttare troppo presto il riso. Se fossero tenaci e resistenti allora si butteranno nel risotto appena finita la tostatura del riso nel burro, affinché subiscano essi stessi l'attacco del grasso.

Per fare questo risotto nelle linee generali si opera come per il risotto alla parmigiana a lungo descritto, mantenendo gli stessi rapporti e dedicando la medesima attenzione. (**Vedi note iniziali del risotto alla Parmigiana o del Po:**

120 g di burro ; due bianchissime cipolle novelle tagliate secondo l'equatore a fettine sottilissime. Lavorando con un cucchiaino di legno si lascia appassire la cipolla senza mai arrivare ad un vero soffritto. Si butta allora tutto il riso che, a fuoco vivace, si muove di continuo con il cucchiaino di legno in modo che tutto si insaporisca nel grasso in modo uniforme. Sul riso tostato e sfrigolante si versa di colpo un bicchiere e

mezzo di vino bianco secco ma non troppo alcolico, portato quasi all'ebollizione. Evaporando l'alcol e assorbito dal riso rapidamente il liquido, sempre lavorando con i cucchiaini, prima che il riso attacchi sul fondo)

Ma c'è un fatto essenziale: i baccelli dei piselli si mettono a cuocere in acqua, nella giusta misura ed appena salata, per una quindicina di minuti; si cola il liquido di cottura, che sarà diventato verdolino, e questo, bollente, si aggiunge al risotto unitamente al brodo, durante la cottura, poco alla volta.

Il sapore ed il profumo del baccello, che è fortissimo e caratteristico, passerà tutto al risotto, conferendo a questo una pisellineità particolare, profumata e squisita che solo i piselli sarebbero lungi dal dare. Ecco perché i fanatici del surgelato non possono mangiare questo risotto. I piselli si aggiungeranno a metà cottura del risotto per dar tempo di cuocere per non risultare troppo duri sotto i denti, senza però disfarsi.

E' una scelta che si deve lasciare a facoltà dell'operatore del suo buon senso e sensibilità.

Per il sale, dato che anche il brodo di cottura dei baccelli è leggermente salato, occorrono prudenti aggiunte durante la cottura regolandosi con gli assaggi, necessari anche per controllare la cottura,

Sul finire si aggiungerà il burro (circa 50 g) come la precedente ricetta, ma non il parmigiano la cui aggiunta avverrà a piacere solo dopo a tavola.

Nel fare questa meraviglia del gusto esiste un solo pericolo, d'altronde abbastanza improbabile, può capitare che i baccelli cuocendo, se non sono maturi, diano un contenuto ed un sapore tannico all'acqua, di conseguenza il risotto, potrebbe risultare aspro. E' molto improbabile; comunque basterà introdurre una puntina di coltello di bicarbonato nell'acqua di cottura dei baccelli. Un risotto così fresco, e stivo e dal gusto vegetale, non vuole altro e non si può accompagnare altra vivanda.

Si mangia da solo accompagnato da sorsi di un buon vino robusto d'annata rinfrescati sotto m l'acqua corrente di una fontanella vicina, perché, per Bacco, siamo in campagna e all'aperto.

Gnocchi di patata alla lombarda

I migliori gnocchi si fanno a Milano e in Lombardia, perché sono il risultato di un felice accoppiamento di due popoli, leaders in fatto di gnocchi: ungherese ed austriaco.

Per fare gli gnocchi si comincia con lo scegliere le patate adatte e farinose; di media grandezza, sane, non gelate, senza gemmazione e sode. Si mettono in tant'acqua fredda, con la pelle, previa lavatura sempre in acqua fredda; si portano all'ebollizione e si lasciano cuocere per 20-25 minuti: a metà cottura si sala moderatamente l'acqua. Supponiamo di partire da 2 chili di patate, perché gli gnocchi riescono meglio in grande.

Si prepara una fontana di farina bianca finissima in mezzo al tavolo, cioè si prepara una specie di cratere lunare usando 300 g di farina. Le patate bollenti si sbucciano e si passano velocemente allo schiacciapatate facendone, a parte, un mucchio caldissimo. Poi in mezzo al cratere si pone un solo uovo intero ben sbattuto e, con le mani, lo si impasta alla farina; finito il grossolano impasto si incomincia a incorporare le patate schiacciate e si lavora di continuo. Le mani si impiasticceranno, ma basterà passarvi della farina fresca, che si avrà cura di avere a disposizione a parte, utilissima, come vedremo. Si continua a impastare aggiungendo tutte le patate fino all'esaurimento: se per avventura l'impasto risultasse troppo molle, si avrà cura di aggiungere un altro poco di farina, poco alla volta. Alla fine dovrete avere tra le mani una bella palla elastica e ancora calda; non abbiate premura: continuate a lavorarla fino ad arrivare ad un finale il più omogeneo possibile. Non si dovrà assolutamente aggiungere sale.

Quindi gli gnocchi dovranno essere fatalmente insipidi, e vi si rimedierà con il condimento finale molto succulento e con l'aggiunta di formaggio in tavola.

Ritorniamo alla nostra palla elastica e tiepida: quando è pronta si suddividerà in più pezzi della dimensione di una palla da tennis che, rotolandoli sul tavolo, diverranno lunghi salami del diametro di un pollice (dito non misura inglese!). Converrà per tale operazione, che la superficie del tavolo (meglio se di marmo) sia cosparsa di farina. I salami, successivamente si taglieranno con un coltello, in tronchetti di tre o quattro centimetri.

Qui interviene l'arte ed il tocco magico del cuoco; infatti i pezzetti singoli si fanno rotolare lungo il rovescio di una grattugia, pressandoli leggermente con pollice, in modo che da una parte risultino zigrinati e dall'altra si formi un piccolo rientro foggato dal pollice stesso. E' più difficile da spiegarsi che da farsi. Pure è un'operazione indispensabile, senza la quale gli gnocchi non sono gnocchi lombardi, né cuociono a dovere, né si presentano bene.

Man mano che si preparano si allineano su un ampio tovagliolo e si lasciano riposare per una decina di minuti, o poco più, onde si raffreddino del tutto e si consolidino. Si devono cuocere a vista. La pentola dovrà essere grandissima e con molta acqua non salata: al massimo del bollore vi si calano gli gnocchi con grazia e delicatezza, non tutti di colpo, perché rischierebbero di rovinarsi,

Quando sono molti, si è costretti a cuocerli in più riprese, cosa disagiata, ma possibile (oppure in due pentole). Infatti dopo pochi minuti gli gnocchi vengono a galla, segno che sono pronti: allora si tolgono con una pala bucherellata, si scolano e si depongono in una pirofila sulla bocca del forno caldo, se ne calano altri e così via: naturalmente non oltre tre o quattro volte. Si procederà poi al condimento ed alla salatura.

E qui, una precisazione: gli gnocchi alla lombarda si condiscono in due soli modi:

- 1) Gras de rost, solo con l'aggiunta di funghi secchi, che si saranno lasciati a bagno un quarto d'ora, strizzati, asciugati e soffritti in poco burro con un "zic" di cipolla e una piccola fesa d'aglio, da togliere appena rosolata. Ciò fatto si aggiungono al gras de rost.
- 2) Salsa di pomodoro concentrata, cotta a lungo in un battuto di lardo e burro, come segue: in una teglia si mette burro abbondante (60 gr. per 6 persone) e una cucchiata di lardo battuto a lungo, una cipolla di media grandezza finemente tritata. Si soffrigge a lungo, poi si versano nel tegame quattro cucchiata colme di concentrato di pomodoro stemperato in poco brodo bollente. Si sala in modo deciso, si aggiunge pepe, si lascia cuocere mescolando sovente con un cucchiaio di legno per favorire lo spappolamento della cipolla, a fuoco lento, e per il più lungo tempo possibile (diciamo due ore), rinnovando di mano in mano il brodo con

prudenti e sapienti aggiunte. Ne deve risultare un sugo concentrato e saporitissimo, con una parte densa bruno scura ed una parte grassa trasparente di color giallo-rosso

- 3) Gli gnocchi vogliono un vino rosso: un Grumello della Valtellina va bene purché sia DOCG.

Spaghetti gialli alla milanese o di Frankenstein

Vi sono tre motivi che mi hanno spinto a creare questa istrionica e canagliesca ricetta che per primo depreco e critico aspramente proprio perché tali iniziative rivelano un atteggiamento culinario presuntuoso e sbagliato.

Il primo motivo è una remota aspirazione infantile, un sogno, che tingeva ogni mia visione nutritiva di giallo. Il risotto alla milanese mi piaceva più di ogni altra cosa e avrei voluto, magari con l'aiuto di un mago, raggiungere una palingenesi gustativa allo zafferano.

Il secondo motivo è stato il desiderio di un rilancio del profumo e del sapore dello zafferano che, come abbiamo appena finito di dire, è diventato troppo improbabile nelle nostre cucine.

Il terzo motivo era dare un altro tipo di risposta agli inventori di nuovi spaghetti, una risposta esemplare ricca di sottofondo. La faccenda non è però del tutta nuova, qualcuno ha già fatto spaghetti simili, ma si tratta di lavori artigianali empirici e quindi mediocri.

Qui invece si è voluto riprodurre con rigore in vitro il sapore assoluto del risotto alla milanese senza riso. Si è trattato di operare come se avessimo avuto un incarico governativo di fare il risotto in pillole per crociere interplanetarie di milanesi. Abbiamo sperimentato diverse vie seguendo linee logiche di ricerca differenziate. Ne è venuta fuori questa prescrizione che dà risultati piacevoli senza essere entusiasmante.

Salsa di essenze di riso

La salsa di essenze di risotto riesce meglio in grande e ci sta bene perché, se la pasta sarà generosamente condita, sarà più interessante ed originale. Va bene con ogni

forma di pasta oltre che con gli spaghetti, benissimo con i rigatoni, fusilli, pappardelle e conchiglioni .

In una casseruola a fondo tondo abbastanza capace si mettono 100 gr. Di burro e mezza cipolla tagliata a fette sottilissime.

In un mortaio si macinano 50 dr. Di riso sino a ridurli in polvere il ,più fine possibile. A fuoco bassissimo si fa leggermente imbiondire la cipolla e subito dopo si fa cadere a pioggia da un colino la polvere di riso lavorando attentamente con il cucchiaino di legno.

Converrà anche allontanare la casseruola dal fuoco onde evitare che si formino grumi e si unisce mezzo bicchiere di vino bianco secco e caldo che verrà incorporato dal composto di burro-riso, e subito dopo un mestolo di brodo dove si è stemperato il contenuto di una bustina di zafferano,

Si lavora per un poco lontano dal fuoco e poi si uniscono poco per volta sino a tre mestoli di brodo chiaro, possibilmente di pollo e vitello. Si rimette al fuoco, si spruzza di abbondante pepe, si aggiunge poco sale, due o tre pizzichi, e si lascia cuocere pianin pianino per una decina di minuti. Si mette poi a bagnomaria dove la si lascia per almeno mezz'ora lavorando ogni tanto per rompere la pellicina superficiale e facendo in modo che si concentri. Dieci minuti prima che la pasta sia a cottura si assaggia la salsa, si aggiunge sale se necessario, e si unisce una seconda bustina di zafferano sciolta in pochissimo brodo. Si toglie dal bagnomaria e vi si uniscono tre cucchiaini di parmigiano finemente grattugiato,

La pasta si scola con cura e si mette in una zuppiera dove avviene il connubio con la salsa. Ci sarà nell'aria profumo di risotto, la pasta sarà succulenta e sapida e piccante se ci mettiamo ancora un bel po' di pepe in tavola: manca solo una cosa per avere il risotto giallo: il riso.

Asparagi con le uova o alla milanese

Due sono i metodi principali: il primo villereccio e borghese, il secondo cittadino e ricercato

- 1) Primo metodo:** gli asparagi, al solito ben mondati, lavati, pareggiati e bolliti a vapore, vengono accomodati sul piatto di portata; a parte si preparano le

normali uova al burro avendo cura che l'albume sia ben coagulato e il burro piuttosto abbondante e scuro: sugli asparagi bollenti e ben scolati si mette abbondante parmigiano e le uova, due per ogni commensale, e si cosparge il tutto di burro scuro.

2) Metodo aristocratico: soliti asparagi, solite preparazioni. Variante: il piatto di portata dev'essere resistente al fuoco. Si preparano uova affogate (o in camicia come si dice a Milano): queste , ben scolate, si mettono sugli asparagi, si cospargono di abbondante parmigiano, si annaffiano con abbondante burro dorato e si passa il tutto per qualche minuto in forno caldissimo. Burro, formaggio e uova si legheranno formando una coltre succulenta sulle punte degli asparagi. Si serve il tutto caldissimo, accompagnato con una salsiera con burro fuso e dorato. Gli asparagi con uova e burro si accompagnano bene con un vino rosso. Suggeriamo un Lambrusco Mantovano DOC.

SOUFFLE'

Come fare

In un recipiente, meglio di porcellana, si portano all'ebollizione 100 gr (un decilitro) di latte dove si sciolgono 40 gr. di zucchero ed un pizzico di sale.

In un poco latte si impastano 25 gr. di farina sino ad ottenere un composto omogeneo che, poco per volta, si aggiunge al latte bollente muovendolo con una spatola per evitare il formarsi di grumi di farina. Si lascia cuocere per tre o quattro minuti. Si allontana dal fuoco, si lascia un poco raffreddare e si aggiungono due rossi d'uovo e 10 gr. di burro,

Si aggiungono, sempre mescolando, tre bianchi d'uovo montati a neve. Questa operazione un tempo si faceva a mano, oggi tutti dispongono di elettrodomestici adeguati e che fanno risparmiare tempo e fatica. Subito si mette nel timballo e nel forno dove si lascia per quindici minuti circa. Questo quantitativo va bene per due o tre persone e basta raddoppiare ogni cosa, per farlo bastare per cinque o sei e così via.

Se volessimo potremmo suggerire molte altre formule che si differenziano di poco nei rapporti e nel metodo. Crediamo sia inutile e che l'aspirante artefice possa

trovare una formula ideale. Comunque latte, uova, farina, zucchero, sale e bianchi montati a neve sono elementi tutti indispensabili. I composti, così come descritti, danno un soufflé discreto. Vediamo cosa si deve fare

Soufflé all'arancio e limone

Prima di introdurre i bianchi montati a neve, si unisce al composto un cucchiaino colmo di scorza di arancio tritato finissimo ed uno di scorza di limone ricavati con un coltellino affilato che tagli solo la parte superficiale della scorza.

GOURMET VEGETARIANO PER CARNIVORI

(piatti vegetariani)

Avocado in insalata con cuori di palma

Per ben apprezzarlo, bisogna azzeccare l'istante esatto del giusto grado di maturazione. Allora è veramente buono, appena tannico e dalla polpa profumata, morbida, e butirrosa e tenace. Assomiglia ad una purea consistente ottenuta mescolando banana, zucca, nocciole e sorbe.

Il modo migliore per presentarlo in tavola e di esaltarne il sapore è di condirlo semplicemente con olio, poco limone, poco sale e pochissimo pepe, in insalata con scheggette di parmigiano e bocconcini di cuore di palma.

L'avocado si pela accuratamente e si taglia a pezzi piuttosto piccoli poco prima di condirlo e di servirlo, altrimenti si altera il sapore e perde fragranza (e tende a diventare scuro).

Sono poco consigliabili altri tentativi di preparazione a caldo.

Molti usano mescolarlo a polpa di granchi ed a gamberetti. Cose che ai vegetariani sono vietate.

Il primo consiglio rimane il migliore; l'insalata di Avocado con bocconcini di cuore di palma è un ottimo antipasto di una cena elegante estiva.

Ci sta bene assieme ad un sorso di Sherry ben freddo,

Gnocchetti verdi

Per avere una palla della grossezza di un'arancia di spinaci cotti e ben strizzati, ne occorrono almeno un chilo, al netto di gambi, in quanto utilizzeremo solamente le foglie. Meglio quindi, se possibile, acquistare degli spinaci a gambo corto e a foglia larga.

Dopo aver accuratamente lavato le nostre foglie, le lesseremo mettendole in acqua bollente e salata per non più di dieci minuti.

A parte avremo lessato mezzo chilo di patate.

A questo punto dovremo passare al setaccio sia gli spinaci che le patate, quindi sarà meglio, prima tagliuzzare le foglie e schiacciare le patate, e poi passarle insieme e raccogliere l'impasto in una terrina.

A questo impasto si aggiungono due tuorli d'uovo, una grattugiata di noce moscata, un pizzico di sale, due buona cucchiainate di parmigiano e, dopo aver mescolato il tutto accuratamente con un cucchiaino di legno, si aggiungono a pioggia, da un colino, cento grammi di farina e si lavora il tutto fino a farlo diventare abbastanza soffice.

Sulla tavola leggermente infarinata poniamo, ricavato dal composto, dei rotoli e, con l'aiuto di un coltello, ricaviamo dei gnocchi ai quali però non faremo alcun incavo. Le metteremo un poco alla volta nell'acqua bollente e solo leggermente salata. Appena verranno a galla, dopo averli scolati molto bene con un mestolo bucherellato, li metteremo direttamente in una pirofila conditi con del burro fuso e parmigiano. Nel forno ci rimarranno giusto il tempo di poterli servire caldi e al più presto.

Insalata di punte di asparagi

Per fare questa insalata sarà necessario scegliere degli asparagi di prima qualità, ben sodi, piuttosto regolari di dimensione e, possibilmente, i famosi violetti di Verona, ormai difficili da trovarsi. Se proprio non fosse possibile allora andranno bene anche quelli verdi ma di qualità inferiore per sapore.

Scelti gli asparagi, senza pietà, noi toglieremo tutto quanto sarà inutile per la nostra preparazione, mantenendo solo le belle punte regolari (il resto volendo lo si potrà

utilizzare dopo la lessatura, come purea da aggiungere ad un risotto di asparagi), che metteremo in acqua bollente e salata per un quarto d'ora. Poi si toglieranno dall'acqua e si lasceranno raffreddare.

Si lesseranno pure una decina di fondi di carciofi, anch'essi lessati sino a che saranno teneri (un lungo stesso dovrà penetrare facilmente).

Si farà bollire un uovo piuttosto sodo (10 minuti)

Con due rossi d'uovo, olio, succo di limone sale e pepe si farà una salsa maionese piuttosto densa.

Nell'insalatiera si metteranno a corona le punte di asparagi condite di salsa maionese, poi si disporranno i fondi di carciofi e al centro gli spicchi di uovo sodo,

Ovviamente questa insalata è stata purificata di ogni ingrediente adatto ai carnivori come: gamberi e gamberetti, piuttosto che dadini di prosciutto cotto.

Facciamo le crêpes

La pasta per le crêpes si può fare, seguendo varie ricette. Ci limitiamo ad una, che riteniamo la migliore.

Ingredienti e rapporti : 250gr. di farina, 100 gr. di zucchero, 4 uova intere, 2 rossi, 4900 cc di latte, un cucchiaino di panna liquida, un cucchiaino di Cognac (o Curaçao per le suzette), 20 gr. di burro fuso.

La pasta si prepara, lavorando inizialmente con una spatola di legno in una scodella, la farina, lo zucchero e le uova, fino ad ottenere un tutto omogeneo e ben impastato.

Quando il composto è pronto, si versano latte e panna nelle proporzioni indicate, amalgamando il tutto. Si aggiunge, allora, il burro fuso e il Cognac, o, volendo il Curaçao, oppure una mescolanza di liquori. La pasta per le crêpes si prepara un po' in anticipo, al fine di lasciarla amalgamare e riposare, prima dell'impiego. Qui inizia la parte estremamente delicata della faticosa operazione.

Occorre una padella delle crêpes del diametro massimo di 25 cm., con manico lungo. Meglio se è rivestita di "Teflon".

Ripetiamo le nostre norme, scritte vent'anni fa.

Sul fondo della padella si mette un pezzetto di burro delle dimensioni di un pisello, si fa sciogliere e, appena è fuso nel centro della padella, ci si versano due cucchiainate di pasta, sufficienti a fare una crêpe: questa essendo fluida, si spanderà sino ai bordi della padella e si rapprenderà immediatamente, nel frattempo si daranno rapide scosse alla padella, tenendola per il manico, per impedire che la pastella attacchi, cosa che d'altronde non dovrebbe avvenire, perché non lo consente il burro amalgamato nella pasta, che con il calore, tende ad affiorare. Appena la crêpe ha preso consistenza e colore al di sotto, e ci vorrà circa un minuto ed un occhio esperto per accorgersene, afferrando la padella per il manico, si farà volare per aria la frittellina, dando un colpo, in modo che giri, prima di ricadere nella padella....Non è facile, ma neppure difficilissimo, e chiunque, con un po' di allenamento, può riuscirci. L'importante è che finita una crêpe, e cioè qualche istante dopo che è ricaduta nella padella, se ne faccia un'altra e così via, almeno due per ogni commensale; La crêpe finita, in attesa che arrivino le altre, si mette in forno caldo, su un piatto caldissimo. Al momento di servirle, si tolgono dal forno, si piegano in quattro, e, come dei fazzolettini, si mettono sul piatto, una sopra l'altra e si spruzzano di zucchero in polvere, meglio se macinato nel mortaio.

Crêpes suzette

Si prepara una pasta, secondo la formula indicata, con l'aggiunta di un cucchiaino di Curaçao olandese di gran marca. Prima d'iniziare la frittura della pasta, si prepara, a parte, mescolando lungamente con una spatola un composto di zucchero ed ottimo burro, in parti eguali, al quale si aggiungono: il sugo di un mandarino, parte della buccia finissima tritata ed un cucchiaino di Curaçao. Sarà necessario lavorare senza risparmio di energie, per ottenere una crema omogenea e permettere che il burro assorba completamente il sugo acquoso del mandarino, ma ci si riesce abbastanza facilmente. Si procede a far saltare le crêpes, che si mettono via via nel forno. Una volta terminate, si riprendono e si spalmano da un lato con il burro composto, indi si piegano in quattro e si dispongono nel piatto di portata, caldissimo, appoggiate l'una all'altra, come fette di una qualsiasi cosa affettata. Si presenteranno come una fila di ventaglietti, ottimi, quindi, oltre che per il gusto e l'odorato, anche per la vista.

Prima di servire si cospargono di Cognac e si dà fuoco, all'stante in cui si presentano a tavola.

Gelato di crema semplice

Per un litro di acqua occorrono 250 gr. di zucchero e otto rossi d'uovo. Si amalgamano i rossi con lo zucchero, lavorando con la spatola e frusta per ottenere un composto omogeneo, vellutato e ben montato. 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 sul fuoco e lentamente, sempre rimestando con una spatola di legno, si arriva fin quasi all'ebollizione.

La crema, se sollevata con la spatola, deve, ricadendo, formare un velo liquido: solo così sarà perfetta. 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 a fare il "gelato".

1° variante

Caponata ad uso vegetariano

Dalla tradizionale caponata, tipica del meridione ed eccelsa quella siciliana, togliamo tutti quegli ingredienti che i vegetariani puri ed i neofiti al momento aborriscono: uova di tonno affumicate, polpi infarinati e fritti, piccola aragosta lessa, zampe sgusciate di aragosta.....

Noi useremo solo questi ingredienti: melanzane (3-4), cuori di sedano deprivati dei filamenti, una cipolla, salsa di pomodoro o pomodoro fresco S.Marzano maturo, una buona manciata di capperi, olive denocciolate, un trito di prezzemolo, ed al più – cuori di carciofo-, un cucchiaino di zucchero e mezzo bicchiere di aceto bianco (anche di mela)

Si fanno delle strisce larghe due dita delle melanzane, e poi si ritagliano a tocchetti. Si friggono in olio bollente sino a che avranno preso un colore dorato; con il

cucchiaino forato o con il cestello di versano su carta assorbente in modo che l'unto venga quasi del tutto trattenuto.

In una casseruola piccola si faranno sbollentare i cuori di sedano, che poi intiepiditi verranno fatti a pezzetti.

In una casseruola si mette olio abbondante possibilmente extra vergine, una cipolla tagliata e tritata grossolanamente e si pone su fuoco moderato, quando la cipolla si sarà leggermente imbiondita si aggiunge la salsa di pomodoro o i pomodori freschi fatti a tocchi senza la pelle e semi, si sala e si aggiunge una manciata di pepe, poi di seguito le olive e i capperi. Per chi volesse, a questo punto si possono aggiungere di seguito i cuori di carciofo sott'olio tagliati in quattro. Noi di solito non lo facciamo. Per ultimo si aggiungono le melanzane fritte e dorate già cotte, si amalgama il tutto e si aggiunge il cucchiaino di zucchero e l'aceto, per ultimo (facoltativo) un trito fresco di prezzemolo. E' un saporito antipasto o contorno di altre verdure. Si consuma sia tiepido che freddo, ha il vantaggio di durare per qualche giorno.

Riso indiano al curry

Base di questo piatto è la salsa al Curry che deve essere eseguita a regola d'arte e con molta attenzione. Servirà a molte altre preparazioni per le quali si farà riferimento a questa pagina.

Si raccomanda vivamente di evitare sistemi spicciativi e frettolosi, e di dimenticare certi suggerimenti faciloni, che sono per nulla indiani, ma nostrani e di pessima lega.

Attenti a noi che abbiamo avuto seri scambi culturali con Pachistani che ora si fanno a casa il risotto alla milanese.

Si trita finemente una cipolla media e si mette al fuoco (moderato) con 30 gr. di burro continuando a lavorarlo con una spatola di legno, avendo cura che cuocia senza soffriggere e senza prendere assolutamente colore; si aggiunge un trito fine di sedano e prezzemolo e si continua a lavorare al fuoco, dopo una decina di minuti si aggiungono : sale (due prese abbondanti), un po' di polvere di timo e un trito di lauro secco; si agita energicamente e si lavora con la spatola di legno; quindi si aggiungono 25 gr. di farina bianca e un cucchiaino abbondante di "polvere di curry" o, meglio "Curri Powder". Ve ne sono di diversi tipi, come si è spiegato nella parte speciale dedicato alle " Droghe ed essenze".

Dal Madagascar e verso est, lungo tutte le coste dell'oceano indiano, c'è da scegliere e, oltre verso gli stretti, ve ne sono altre ancora.

Evitiamo imbarazzi e comperiamo una buona e costosa confezione di Curry inglese, sarà quanto di meglio e di media ma sicura virtù.

Dopo aver aggiunto farina e curry, si lavora energicamente la cipolla a fuoco moderato onde ricavarne una pasta e in seguito si aggiunge, sempre lavorando, un quarto di litro di brodo caldissimo.

Ne risulterà una crema non del tutto omogenea, che si lascerà pian pianino sobbollire per una mezz'ora. Si ritira dal fuoco e si passa attraverso un colino a rete piuttosto fitta. Il passato liberato dalle parti di cipolla non consumata e dalle tracce di prezzemolo e sedano e lauro, si rimette al fuoco e si aggiungono 50 gr. di panna fresca; si riporta all'ebollizione per qualche istante e si aggiunge il succo di mezzo limone.

Abbiamo finito il capolavoro che risulterà di giallo indefinibile, cremoso e tendente a fare la pellicina raffreddandosi. Si versa caldissimo sul riso (basmati cotto per qualche minuto e poi passato al forno su un tovagliolo grande per asciugare per una decina di minuti) , si rimescola e si serve.

Cicoria Belga al burro gratinata

Se desideriamo una verdura leggera, ma al tempo stesso gustosa, noi possiamo prendere la cicoria Belga molto ben chiusa e bianca, lessata con poco sale, poi scolata molto bene dalla sua acqua residua schiacciandola leggermente con un cucchiaino. Si pone su una pirofila imburrata, si cosparge di abbondante formaggio parmigiano-reggiano, un poco di pepe. Si inforna a fuoco allegro fino a che si sarà formata una leggera crosta dorata. Va servita subito.

Peperoni freddi ripieni

In questo caso i peperoni devono essere non troppo abbrustoliti, ma in pratica già per metà cotti, pur mantenendo la loro integrità.

I casi sono due: o si abbrustoliscono sul fuoco e poi si tagliano e si leva il torsolo, oppure come suggerisco: li taglio, levo il torsolo e li metto in una teglia nel forno con un poco di olio e li faccio cuocere per circa mezz'ora, poi si spelano delicatamente.

A parte in una ciotola, mettiamo una manciata di capperi, una buona manciata di olive verdi denocciolate, dei pomodori tagliati a pezzetti (senza pelle e senza semi), tre uova sode divise in pezzetti, due patate lessate anch'esse divise a tocchi; condiamo con sale, pepe e tre cucchiaini di olio. Si mescola bene il tutto e con questo composto di riempiamo i nostri peperoni, sui quali verseremo ancora un poco di olio e di prezzemolo tritato. A questo punto sono pronti per essere posti su un piatto di portata e serviti sia tiepidi che freddi.

Ananas al maraschino

Tra i frutti esotici occupa un posto d'onore l'ananas, per le sue remote origini, per l'antico entusiasmo dell'Europa che lo accolse, per gli straordinari e saggi impieghi a cui fu destinato e per il trionfo sulle tavole da oltre tre secoli.

Sino alla metà del Novecento è rimasto un prezioso alimento riservato ai signori.

La confezione in scatola segnò l'inizio della fine della sua esclusiva presenza sulle tavole dei ricchi. Siamo nei primi decenni del secolo scorso.

Per nostra fortuna oggi lo si trova sovente intero e con il suo ciuffo che lo distingue. Lo si può quindi servire e godere "fresco".

Procediamo su di lui in vari modi: lo si può tagliare a fette trasversali o a spicchi dall'alto in basso. Nel primo caso sarà bene ridurre la sua corteccia protettiva. Nell'altro modo lo si lascia come sta, ma si taglia all'interno lungo la corteccia ed a pezzetti nell'altro senso e si presenta a tavola del commensale che può prendersi tutto il trancio o staccarne pezzetti con la forchetta. Ci spiace scendere in questi dettagli, ma ci è capitato di trovarci in situazioni imbarazzanti nei ristoranti e nelle case private. Parliamo anche di come si possa, per così dire, "condire".

Indispensabile è lo zucchero; qualcuno ama aggiungere succo di limone, ma le preferenze vanno al " Maraschino" di Zara, famoso liquore dolce che incantava i nostri nonni quando erano bambini. Ottimo è tale "liquore", ma non si deve esagerare e, se mai, si può fare a meno dello zucchero.