



SILVA AVANZI RIGOBELLO

I TEMPI ANDATI E I TEMPI DI COTTURA

(CON QUALCHE DIVAGAZIONE)

 youcanprint

I TEMPI ANDATI E I TEMPI DI COTTURA
(CON QUALCHE DIVAGAZIONE)



Copyright © 2010 Silva Avanzi Rigobello
Youcanprint Self-Publishing
Via Roma 73 - 73039 Tricase (LE)
info@youcanprint.it
www.youcanprint.it

Titolo | I tempi andati e i tempi di cottura
Autore | Silva Avanzi Rigobello
ISBN |
Prima edizione digitale 2013

Questo eBook non potrà formare oggetto di scambio, commercio, prestito e rivendita e non potrà essere in alcun modo diffuso senza il previo consenso scritto dell'autore.

Qualsiasi distribuzione o fruizione non autorizzata costituisce violazione dei diritti dell'editore e dell'autore e sarà sanzionata civilmente e penalmente secondo quanto previsto dalla legge 633/1941.

AVVERTENZE

Questo non è un libro di ricette o di consigli dietetici, né un saggio gastronomico.

Quindi, se cercate delle vere ricette, non cominciate nemmeno a leggere ma compratevi "Il Cucchiaio d'argento" o abbonatevi a "La Cucina Italiana". Oppure andate dal vostro Medico di Base.

Vi confermo inoltre di non essere in grado di dare consigli dietetici che implichino la capacità di utilizzare ingredienti poco calorici: sotto casa mia staziona permanentemente un picchetto di Weight Watchers.

Nell'elaborazione di un saggio infine, sono necessari rigore e precisione, dunque questo è piuttosto un as-saggio! Assaggio di divertissement culinari, episodi e ricordi buffi o malinconici, insomma momenti di vita da condividere con chi, come me, vive, viaggia, cucina e mangia facendo tesoro delle esperienze, almeno nelle intenzioni.

Se l'idea non vi piace o cercate qualcosa di diverso, scusate se ho pensato a voi, magari preferivate "Le Ricette di Suor Germana".

Se invece decidete di andare avanti nella lettura, non aspettatevi di ritrovare con facilità le ricette che vi hanno intrigato o incuriosito: sono sparse qua e là secondo un mio personale criterio di archiviazione.

Intendo dire che non esiste un raggruppamento di Primi piatti, Secondi di carne o pesce e Dessert. Non l'ho proprio previsto.

Quindi, se vi venisse in mente di provare una ricetta specifica, dovrete sfogliare tutto il malloppo.

Prendere o lasciare.

RINGRAZIAMENTI

Grazie alla mia straordinaria famiglia, senza la presenza di mio marito, nostro figlio e nostra figlia non avrei vissuto alcune delle esperienze che racconto qui e molte altre che ho dentro il cuore.

Grazie a mio genero e a mia nuora che sono entrati con amore nella vita dei nostri figli e quindi anche nella nostra.

Grazie ai parenti e agli amici che ho qui citato o ritratto: ognuno di loro mi ha lasciato qualcosa da ricordare con tenerezza e affetto.

Grazie a chi mi dà da più di vent'anni una grossa mano in casa: senza il suo aiuto mi sarebbe mancato il tempo per dedicarmi con entusiasmo ai miei interessi.

Grazie alle persone incontrate casualmente o frequentate occasionalmente: alcune mi hanno dato la divertente opportunità di avere qualcosa da raccontare.

Grazie alla vita: è stata generosa anche se a volte ha preteso in cambio prezzi piuttosto salati, ma si sa... siamo nati per soffriggere!

1 - LA SCOPERTA DELL'AMERICA

Nel 1985 sono andata per la prima volta negli Stati Uniti.

Sognavo di riuscirci fin da bambina, da quando, verso la metà degli anni Cinquanta, nel nostro quartiere abitavano le famiglie dei militari della SETAF di stanza alla Caserma Passalacqua e io subivo il fascino esotico di Cadillac, Chevrolet, Buick, Ford, sconfinate Station Wagon, biciclette super accessoriate, abiti con le sottogonne, guantoni da baseball e ragazzine che sembravano tutte figlie di Doris Day.

Sono tornata negli Stati Uniti altre dodici volte e restano sempre una delle mie mete preferite.

Contrariamente alla maggioranza dei miei coetanei o quasi - tanto per stabilire un punto fisso generazionale: sono del '47 - non ho mai associato l'idea di "America" a New York.

Per me l'America è la California. Lo è sempre stata. In fondo sono venuta su a pane è Hollywood e mia idea di America è la West Coast, senza ripensamenti.

Ormai adesso tutti fanno viaggi intercontinentali con molta facilità, spesso a costi competitivi ed estremamente ragionevoli e poi Internet - a saperlo usare - ti dà la possibilità di prenotare voli e alberghi senza passare dalle Agenzie Viaggi e ti consente di accedere sia a tour virtuali che a tariffe scontate, ma negli anni Ottanta era tutto un po' più complicato e molto più avventuroso.

Noi eravamo tra i pochi a non scegliere i viaggi organizzati, né allora né mai, anzi proprio "Vade retro"!

Per affrontare quel primo viaggio mi ero procurata il maggior numero possibile di dépliant e tutte le brochure che ero riuscita a racimolare e sera dopo sera, creavo il mio itinerario, lo modificavo, lo ampliavo o lo ridecevo tenendo conto dei desideri e delle esigenze degli altri partecipanti alla nostra avventura, delle mete da raggiungere, dei luoghi da visitare, del chilometraggio giornaliero - anzi del mileage - e degli orari dei domestic flies, ove previsti.

A questo punto ero pronta a confrontarmi vis-à-vis col mio referente dell'Agenzia Viaggi, che alla fine mi consegnava i biglietti aerei, la ricevuta dell'Autonoleggio, il blocchetto di Voucher dei Travelodge e le prenotazioni

pre-pagate degli Hotel nelle grandi città, le metropoli, dove non puoi mica dormire nei Motel, scherziamo?!

Il più era fatto, praticamente si poteva partire. Immaginare e comporre come un mosaico quella prima avventura Americana è stato bellissimo. E anche un po' pionieristico. Quante aspettative, quante illusioni, quanta eccitazione, quante speranze!

Sono emozioni che riesco a provare ancora, anche adesso che sono cintura nera di viaggi in U.S.A.

Ogni volta che sbarco a Los Angeles mi manca il fiato.

Lo so, probabilmente non dipende dall'emozione ma piuttosto dall'altissima percentuale di monossido di carbonio presente nell'aria, ma, che vi devo dire, comunque per me è sempre una sensazione fantastica.

Sono affetta da una memoria di ferro, che a volte è proprio una maledizione perché non dimentico proprio niente e non riuscendo ad essere selettiva, purtroppo spesso vengo assalita da reminiscenze anche sgradevoli, ma nel complesso riesco a ripescare e rivivere momenti che vale proprio la pena di ricordare.

Di quel primo viaggio in America, il più classico dei cosiddetti Coast to Coast (Los Angeles - San Diego - Las Vegas - Monterey - San Francisco - New York) non ho buttato via niente, nemmeno fisicamente, anche se ho dovuto ridurre la quantità di ricordi cartacei perché entrassero nell'album delle *memorabilia*.

È un album con poche foto, ma contiene tutte le matrici degli ingressi ai Parchi, le ricevute degli alberghi, gli scontrini degli acquisti fatti da Macy's e da Saks Fifth Avenue, i tovagliolini di carta col logo dei Fast Food - che non erano ancora arrivati in Italia - e perfino le Guide TV. E sono solo degli esempi di quello che ci infilo.

Ne compongo uno ad ogni viaggio. Ancora adesso.

Ciò che quella prima volta non sono riuscita a mettere nell'album me lo ricordo comunque: il nostro compagno di viaggio che si gonfiava, la moglie Francese che preferiva la "piscine" alla Seventeen Miles Drive, la loro ragazzina che si annoiava a Sea Word, la grande felicità di nostro figlio che ha passato l'intero giorno del suo decimo compleanno dentro il Toys "R" Us di Visalia, dove abbiamo pernottato prima di raggiungere il Parco delle Sequoia, le difficoltà di mio marito, che non sapeva mai cosa mangiare e la mia prima Insalata dello Chef al Blue Bayou di Disneyland.

Ho vissuto quelle prime tre indimenticabili settimane negli Stati Uniti anche come esperienza culinaria, mentre mio marito si è cibato praticamente solo di New York steak, qualche T-Bone steak e un sacco di baked potatoes. Solo occasionalmente si è adattato all'assunzione di un sandwich, rigorosamente al prosciutto, ignorando le zuppe e le insalate.

In fatto di cibo era sempre stato molto abitudinario e anche un pochino diffidente. Adesso però è cambiato, è cresciuto, è riuscito ad ampliare enormemente i suoi orizzonti culinari e finalmente appoggia con fervore molte specialità gastronomiche che prima disdegnavo, anche Statunitensi.

Dovreste sentirlo in America, come ordina ormai con disinvolta e senza grossi errori di pronuncia, Clam chowder, Prime rib, Pancake, Sea food, Hashbrown e soprattutto steamed, baked o broiled Lobster, il tutto con l'entusiasmo del neofita che è uscito dal tunnel della falsa convinzione che gli Americani mangino solo Hamburger e Hot Dog.

A saper scegliere si mangia piuttosto bene anche negli Stati Uniti, sapete e non si spende neanche tanto.

CLAM CHOWDER

(Le dosi sono a tazze perché la ricetta è quella originale)

2 confezioni di vongole surgelate sgusciate

6 tazze d'acqua

1/2 tazza di bacon tritato grossolanamente

1 tazza e 1/2 di cipolle bianche tritate

2 tazze e 1/2 di patate a cubetti

2 tazze di latte tiepido

1 confezione di panna da cucina

1 foglia di alloro

sale e pepe bianco

prezzemolo tritato

Faccio scongelare le vongole, quelle veraci quando le trovo, filtro il liquido che si è formato nel sacchetto e lo tengo da parte. Sciacquo le vongole e le conservo a temperatura ambiente.

In una casseruola piuttosto grande faccio rosolare il bacon a fuoco basso finché non rilascia tutto il suo grasso e comincia ad abbrustolirsi ed è allora che aggiungo le cipolle e le faccio cuocere salando appena e mescolando spesso perché diventino morbide ma non colorite.

Unisco il liquido delle vongole, le patate, l'alloro e l'acqua e dopo una decina di minuti aggiungo le vongole e continuo la cottura per una mezz'oretta: le patate devono diventare morbide. Verso il latte e la panna e aspetto che la zuppa riprenda il bollore mescolando di tanto in tanto con delicatezza, abbasso la fiamma e faccio cuocere altri dieci minuti.

Elimino l'alloro (non vorrei mai che qualche commensale mangiasse la foglia e poi scoprissesse la ricetta!) e la clam chowder è pronta. Regolo di sale e pepe e la porto in tavola.

Mi piace servirla in ciotole individuali, cosparsa di prezzemolo tritato e accompagnata dai cracker all'acqua, proprio come fanno nel New England. E anche in tutto il resto degli Stati Uniti per la verità.

CAESAR SALAD

Lattuga romana

1 spicchio d'aglio

2 cucchiai di succo di limone

1 cucchiaio di salsa Worcestershire

1 cucchiaio di senape

3 cucchiai di panna da cucina

1 tazzina di olio d'oliva

sale e pepe

parmigiano a scaglie

filetti di alici sott'olio

crostini fritti

Riduco a crema l'aglio e lo lavoro con la senape, il succo di limone e la Worcester. Un po' alla volta unisco la panna e l'olio, salo e ottengo un'emulsione ben montata con la quale condisco la lattuga prima lavata e poi spezzettata con le mani.

Mescolo delicatamente e poi cospargo di pepe nero appena grattugiato e di scaglie di parmigiano.

Completo con i filetti d'acciuga e un cucchiaio di crostini e l'insalata è pronta.

Negli Stati Uniti la propongono come entrée, prima del main course, ma diventa un piatto unico a pranzo se si arricchisce con un petto di pollo alla griglia tagliato a listarelle, oppure con una tazza di gamberetti al vapore.

La panna è una variante che preferisco all'uovo crudo o in camicia che spesso si trova nelle ricette originali e che crea una specie di maionese: se volete provate anche questa versione, ma come la faccio io è proprio buona.

2 - IL SAPORE DEI RICORDI

Un po' come le briciole che riportarono a casa Pollicino, soprattutto quando organizzo una cena, diciamo formale, i piatti che offro agli ospiti sono un susseguirsi di ingredienti e sapori con un carattere, un gusto particolare e riconoscibile che in un certo modo cercano di condurli da qualche parte: verso un angolo della memoria, tipo un giardino di Sorrento che profuma di zagara e limoni, una terrazza sul mare in Costa Azzurra che odora di erbe Provenzali, un Taco Bell in California con l'aroma pungente di Chipotle, da Giggi Er Sozzone al Testaccio dove la cucina è vicina alla toilette... ma qui passerei oltre.

In generale, sono quasi tutti ricordi ed emozioni che si possono mettere in tavola. C'è chi le chiama semplicemente cene a tema, ma io non sarei tanto generica e sbrigativa.

Insomma non è che a settembre mi metto in mente di fare dei funghi la colonna sonora prevedibile e scontata di un menù a base di ovoli, porcini, finferli e chiodini. Si può fare, certo, e sarebbe senz'altro tutto squisito... ma che noia!

La mia amica Melina avrebbe detto di sicuro: "Mi scoccio!" dovendo cucinare in modo così banale.

Concordo, tanto varrebbe fare una gita sulle Dolomiti, dove i funghi li fanno benissimo dappertutto e risparmiarsi la fatica.

Insomma quello che voglio dire è che mi piace - e vorrei che finisse col piacere anche a voi, così ne potremo parlare quando avrò un blog - lavorare intorno a un'idea e svilupparla con fantasia fino a farla diventare un piatto succulento e goloso.

Dunque, il "tema" di una cena di settembre non saranno i funghi e morta lì, ma una gustosa rievocazione di una gita al Lago di Carezza, di una passeggiata in pineta a Folgaria, della vista delle Tre Cime di Lavaredo. Capito cosa intendo?

Quindi comincerei col servire un'insalatina di porcini e mele, seguita da maltagliati con pinoli e formaggio di malga, involtini di maiale al ginepro e un gelato alla nocciola con del miele di castagno. Che ne dite?

Adesso non è che per forza vi dovete intestardire su ricette dell'Alto Adige, era solo un'idea per mettere in tavola il sapore di un ricordo e

condividerlo.

E poiché i ricordi sono come le ciliegie e uno tira l'altro, mi è venuta in mente un'esperienza piuttosto recente vissuta proprio in Trentino.

La regina Vittoria, sovrana molto illuminata, con grande liberalità diceva che "Ognuno può fare quello che vuole, basta che non lo faccia per strada e non spaventi i cavalli."

Trovo sia un grande pensiero, di cui avrebbe dovuto tener conto un ristoratore trentino, che si fregia di una Stella Michelin, con delle velleità alberghiere che l'hanno indotto ad aprire un Hotel che credo sia il Relais più kitsch delle Tre Venezie. Nonostante le sue 5 Stelle Lusso.

Si tratta di un piccolo Albergo a ridosso di un bellissimo bosco, che vanta lussuosissime suite sontuosamente arredate, ricche di incredibili optional, tipo soffitti di cristallo basculanti che ti consentono di guardare le stelle, ampia zona Jacuzzi, biblioteca ben fornita e raccolta di film e CD notevole, oltre a proporre una squisita cena gourmet servita in camera e un massaggio con oli essenziali da eseguire a lume di candela, inclusi nel pacchetto.

Detto così sembra suggestivo, vero? Ci avevamo creduto anche noi quando l'abbiamo prenotato l'anno scorso a fine Agosto, dopo che da un pezzo davo il tormento a mio marito per indurlo a passare un weekend in Trentino.

Quando ci siamo decisi, abbiamo scelto la Val di Non un po' perché è vicina e un po' perché ci intrigava quello che avevamo letto di questo Hotel.

In realtà sia l'hotel che il Ristorante sorgono in una viuzza decentrata, accanto a piccoli condomini di appartamenti da affittare e casette a due piani decorate col bucato steso ad asciugare, con biciclette e altri giochi per bambini abbandonati in giardinetti mal tenuti. Un quartiere modesto, poco in linea con la ricerca di lusso e raffinatezza inseguita dai proprietari dell'hotel.

Il "benessere" era affidato ad un estetista molto dolce ma un po' improvvisato e mentre mio marito si godeva lo splendido Golf Club Dolomiti, per il mio massaggio, anziché rilassarmi in camera, sono dovuta scendere in accappatoio al Centro estetico del sotterraneo, dove faceva anche freddino.

Il menù del Ristorante il giorno successivo si è rivelato privo di grandi possibilità di scelta per noi, che avevamo goduto la sera precedente della luculliana degustazione compresa nella proposta del pacchetto.

In pratica infatti, avevamo già assaggiato tutti i piatti più significativi durante una cena servita nella suite e durata un po' troppo a causa della

lentezza del servizio.

Abbiamo scelto comunque due proposte interessanti, ma non certo indimenticabili, che ci sono state servite con sussiego e una certa diffidenza dall'arcigna madre del già citato chef, mentre i vini ci venivano consigliati dal gemello sommelier.

Non ho niente contro le conduzioni familiari, anzi a volte sono proprio vincenti, ma le preferisco meno pretenziose e decisamente meno salate di quella, a mio avviso sopravvalutata, che abbiamo sperimentato in quell'occasione.

Peccato però, perché le intenzioni erano buone in fondo, ma mancava forse quel pizzico di classe, di esperienza e di eleganza che avrebbero fatto la differenza.

Come ho spesso occasione di dire: c'è chi ci prova e chi ci riesce.

INSALATINA DI PORCINI E MELE

300 gr di funghi porcini

2 mele Granny Smith

1 cipollotto

1 gambo di sedano

aglio e prezzemolo

1/2 bicchiere di latte

succo di limone

olio, sale e pepe

Pulisco benissimo i funghi porcini e li affetto. Poi affetto anche il cipollotto e lo metto a bagno nel latte.

Intanto trito insieme il prezzemolo, il sedano e l'aglio (io ne metto appena una scaglia, ma se ne può utilizzare anche mezzo spicchio: va a gusti).

Lavo e sbuccio le mele, le affetto sottili sottili e le spruzzo con il succo del limone perché non anneriscano. Poi comincio ad assemblare l'insalata, direttamente nei piatti individuali così non c'è da mescolare e non si corre il rischio di frantumare sia i funghi che le mele.

Dunque, faccio uno strato di fettine di mela, sopra appoggio qualche rondellina di cipollotto scolato dal latte e tamponato con la carta da cucina e sopra ancora distribuisco i porcini.

Preparo una citronette classica ma non troppo acida e la miscelo al composto di aglio, sedano e prezzemolo.

Condisco con questa salsa le insalatine e le servo come antipastino...

Ma che carino!

INVOLTINI AL GINEPRO

12 fettine sottili di lonza di maiale

150 gr di polpa di maiale macinata

1 salsiccia

100 gr di prosciutto cotto a cubetti

bacche di ginepro

1 rametto di rosmarino

qualche foglia di salvia

olio e burro, sale e pepe

poca farina

1 bicchierino di gin

Pesto nel mortaio qualche bacca di ginepro, diciamo 5 o 6 e le mescolo agli aghi di rosmarino tritati, poi unisco il macinato, la salsiccia spellata e i cubetti di prosciutto.

Suddivido questo composto sulle fettine di lonza, le chiudo a involtino e le fermo con uno stuzzicadenti.

Le infarino leggermente, poi le cuocio in olio e burro con la salvia. Verso la fine della cottura le spruzzo con il gin e lo lascio evaporare.

Prima di portarle in tavola, elimino gli stuzzicadenti.

Se non siete dei patiti del Cocktail Martini, non state a fare spese in più. Se in casa non avete il Gin, usate pure della buona grappa: vengono bene comunque ed hanno una rustica ed apprezzabile aria montanara.

3 - TRADIZIONE E FANTASIA

Mi piace pensare di essere figlia d'arte e un po' anche nipote.

Più per le caratteristiche culinarie del ramo materno, che per quelle legate allo spettacolo del ramo paterno. Anche se in fondo, sotto certi aspetti, non mi manca una piccola dose di teatralità.

La mia indimenticabile nonna materna, entusiasta esempio di come si possa trarre gioia anche dalle cose più semplici, era una persona straordinaria, piena di calore umano e quando era felice manifestava la sua gioia battendo le mani. Come una bambina.

È vissuta con noi per lunghi periodi, prima nel residence di Cisano e poi nella villa di Cavaion, aiutandomi a tirare su i bambini con amore infinito.

Un altro compito che si era data era quello di tenere in ordine il giardino, mansione che svolgeva con indomabile entusiasmo, come se avesse avuto bisogno di ricambiare la nostra ospitalità affettuosa e la grande considerazione in cui tenevamo la sua esperienza, la sua saggezza, il suo calore e la sua umiltà.

Cucinava benissimo, come del resto la mia mamma, che però non ci metteva la stessa dose di allegria, ma piuttosto considerava la fantasia in cucina un po' una perdita di tempo, uno sforzo inutile e non amava sperimentare di persona nuove ricette, sebbene si sforzasse di accogliere con interesse le mie proposte.

La mia mamma era una persona pragmatica e volitiva, di grande rigore, poco incline ad accettare la diversità in qualunque campo, quindi anche in cucina.

In questo non le somiglio affatto; io mi butto nelle novità come Tania Cagnotto si tuffa dal trampolino e m'ingarello come Valentino Rossi se si tratta di provare un piatto nuovo. E mi ci diverto.

So di essere una persona complessa, non complicata, ma con qualche contraddizione.

Esempio: una volta l'anno - più spesso non si potrebbe - faccio i sugoli seguendo esattamente la ricetta di mia suocera Dina, che faccio di tutto per non dimenticare nonostante non ci sia più da così tanti anni, e anche la bole, ossia il castagnaccio, proprio come la facevano la mia mamma, mia nonna Virginia e prima ancora probabilmente la mia bisnonna Libera, che ho

conosciuto prima che morisse, alla fine degli anni '40. Faccio inoltre la crema fritta a rombi, impanati nel semolino come mi ha insegnato la zia Celina.

Insomma, nel mio piccolo, salvo le ricette tradizionali, quelle di famiglia, perché non vadano perdute e perché la vita non è tutta nouvelle cuisine in fondo.

Ecco, volevo dire questo accennando alla mia indole complessa: faccio ancora il ragù, che resta sul fornello almeno tre ore, proprio come lo faceva la mia mamma, ma anche degli amuse bouche di granchio, che le sarebbero piaciuti più che altro per raccontarli alle amiche e degli antipasti insoliti e diversi ogni Natale, che la stupivano sempre.

Ma del Natale parliamo un'altra volta perché questa sì che è una faccenda complessa e complicata!

Quando ancora lavoravo e avevo veramente poco tempo da dedicare alla cucina, oltre che dei sughi per la pasta assolutamente squisiti (la sua specialità erano quelli di funghi, di tonno e di piselli), la mia mamma ci faceva un pollo al limone che era una delizia, quello che mio figlio, verso i tre, quattro anni chiamava il "pollo zoppo". E con ragione.

Si trattava di cucinare un pollo, tagliato in quarti, e tre patate sbucciate ma intere: solo tre perché in quel tegame pesante, basso e un po' ammaccato che usava per il pollo e che ho sempre visto per casa, di più non ce ne stavano.

Tratteneva per sé una coscia, che probabilmente mangiava con l'insalata perché le patate erano destinate tutte a noi, poi mio marito passava da lei e ce lo portava a casa.

Un bambino intelligente e precoce come il mio Simone, guardando nel tegame, non poteva non chiedersi perché ci fosse un'unica coscia, giungendo alla conclusione che il pollo della nonna, prima di finire in pentola, doveva aver avuto grossi problemi di deambulazione.

Continuiamo a chiamare questo particolare pollo arrosto "pollo zoppo" e la definizione è nostalgicamente diventata parte del nostro lessico familiare.

È una ricetta che non ho mai replicato da quando la mia mamma non c'è più. La sua voce, i suoi gesti, i profumi e i sapori che continuo a considerare "di casa" nonostante abbia una mia famiglia da più di quarant'anni, mi mancano ancora dolorosamente.

L'elaborazione di un lutto è un processo lungo e penoso, me ne sono accorta, ma sto cercando di metabolizzare immagini e ricordi per arrivare ad una serena accettazione di quello che considero ancora un abbandono.

Quando ci sarò riuscita, allora forse potrò cucinare anche il pollo al limone in modo che le lacrime dipendano solo dalla cipolla.

CREMA FRITTA

1 litro di latte intero

4 uova

4 cucchiai di zucchero

4 cucchiai di farina

buccia grattugiata di 1 limone

1 pizzico di sale

semolino per impanare

burro per friggere

zucchero a velo per completare

In una casseruola mescolo insieme farina, zucchero, buccia di limone e sale. Poi poco alla volta diluisco col latte, attenta a non fare grumi. Aggiungo le uova, una alla volta, incorporandole bene al composto e lo metto sul fuoco.

Aspetto che si alzi il bollore e lascio cuocere per una decina di minuti a fuoco dolcissimo, mescolando continuamente.

Quando la crema è cotta, la verso in una pirofila larga in uno strato alto circa 2 cm. e la lascio raffreddare completamente, poi la passo in frigorifero per almeno 3-4 ore.

La taglio quindi a rombi regolari non troppo grandi, li impano col semolino e li friggo nel burro spumeggiante pochi alla volta, rigirandoli una sola volta. A mano a mano che sono pronti li tolgo dal tegame e li cospargo con lo zucchero a velo setacciato col colino fine.

Giuro che non ricorda per niente quella che si mangiava in Piazza Erbe al banchetto dei bomboloni, dove oltre alla ricetta segreta i piassaroti si tramandavano da decenni l'olio per friggerla!

Questa è buonissima, soprattutto se anziché lo zucchero a velo usate lo zucchero semolato: è molto goloso il contrasto fra la morbidezza della crema e la croccantezza della crosticina esterna.

AMUSE BOUCHE DI GRANCHIO

200 gr di polpa di granchio in scatola

1 cipollotto fresco

2 cucchiiate di mascarpone

il succo di 1/2 lime

qualche goccia di Tabasco

1 cucchiaiata di prezzemolo tritato

2 cucchiiate d'olio

sale e pepe

Tolgo la polpa di granchio dalla scatoletta, la sgocciolo bene e la metto in una ciotola.

Con la punta delle dita la spezzetto ed elimino le eventuali cartilagini (che ci sono sempre).

Affetto molto sottilmente la parte bianca del cipollotto e lo unisco alla polpa di granchio, aggiungo anche il mascarpone e l'olio, il succo di lime, il Tabasco (qui regolatevi voi: la quantità dipende da quanto vi piace il piccante) e il prezzemolo.

Salo appena e pepo abbondantemente.

Mescolo con delicatezza per amalgamare perfettamente tutti gli ingredienti e suddivido questo composto sui cucchiaini da tè che poi posiziono a raggiera su un bel piatto.

Servo i cucchiaini di granchio in salotto, prima di andare a tavola: sono uno sfiziosissimo accompagnamento all'aperitivo che precede, per esempio, una cena a base di pesce.

POLLO ZOPPO

1 pollo tagliato in quattro

1 piccola cipolla

1 foglia di alloro

2-3 foglie di salvia

1 spicchio d'aglio

1 limone non trattato

1/2 bicchiere di vino bianco

4 patate non troppo grosse

olio e burro, sale e pepe

La mia mamma tritava la cipolla e la faceva imbiondire appena in olio e abbondante burro, poi accomodava nel tegame i pezzi di pollo, li irrorava col succo di limone, salava, pepava pochissimo e aggiungeva salvia, aglio e alloro.

Rigirava la carne un paio di volte per farla leggermente rosolare, metteva il coperchio e proseguiva la cottura.

Trascorsa la prima mezz'oretta spruzzava col vino e aggiungeva le patate lavate e sbucciate, accomodandole tra i pezzi di pollo.

Ogni tanto controllava che il sugo restasse abbondante e la carne morbida. Se occorreva aggiungeva un mestolino d'acqua calda in cui scioglieva una punta di Legorn.

Quando il pollo e le patate erano pronti li toglieva dal tegame e filtrava il sugo con un colino eliminando gli odori. Poi rimetteva tutto nella pentola e ce lo faceva avere,

A me non restava che spruzzarlo con dell'altro vino bianco e dare una scaldatina prima di servirlo.

È un piatto semplice e gustoso, un sapore perduto di famiglia che mi mette sempre un po' di malinconia.