

Nel campo dei sapori



Insoliti e preoccupanti approcci con l'arte culinaria...

Era una sera buia e tempestosa, e nulla lasciava presagire gli arcani eventi che si sarebbero susseguiti di lì a poco, in quel tranquillo appartamento di città....

Le ore si susseguivano con la loro consueta monotonia, finchè giunse, inesorabilmente, quella di cena; Giò, la giovane protagonista di questa insolita vicenda, si accinse dunque, avvertendo un certo languorino, ad aprire il frigorifero per estrarne un uovo e saziare così il suo appetito; ma quello... non era un uovo comune... la giovane lo mise, ignara, a cucinare, seguendo la classica ricetta "all'occhio di bue"; sedette su di una sedia in attesa... quand'ecco che un rumore agghiacciante ruppe il silenzio... **BLOOP!!!!**

Fece appena in tempo a voltarsi per vedere il tuorlo del suo uovo esplodere, sollevarsi di almeno due metri da terra e ricadere pesantemente sul manico della padella...poi, nella stanza, tornò il silenzio....

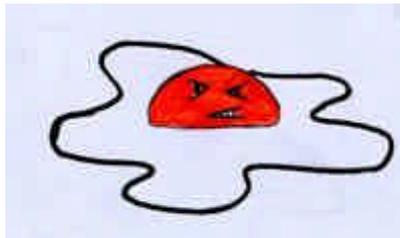
Ebbene, signori lettori, non si tratta del trailer di un film di fantascienza, e nemmeno di una banale storia dell'orrore: quella ragazza sono io !!!!!!!.... E questo è un fatto realmente avvenuto, quell'uovo è esploso davvero!!!!!!!

Badate di non temere unicamente loschi individui e potenziali assassini, o strade buie e desolate... i pericoli si trovano anche più vicini a voi... molto più vicini....

(*Giovanna D. M., IV D*)

Nel prossimo numero:

"La vendetta dei cloni popcorn"



IL PIACERE DELLA TAVOLA

Fra i piaceri del corpo, quello della tavola è, mi sembra, il più estatico e fatale: chi sa mangiare ha sempre qualcosa di divino, sa essere al di qua del tempo, rappresenta l'entità suprema, la necessità assoluta.

Quando si mangia si fa propria la Natura, la sua stessa trasformazione,...

Le persone più sensibili ed affettuose sanno mangiare : esse cominciano così ad amare se stesse...

Durante la traversata da S. Vito a Favignana, mentre eravamo al largo, a circa 5 miglia dalla costa trapanese, ad una decina di metri dalla nostra barca vedemmo la pinna dorsale di un grande pesce che dal fondo del mare risaliva in superficie fino ad affiorare, quasi volesse uscire

dall'acqua; abbassai la potenza del motore e feci segno agli altri di guardare a dritta, in direzione della poppa: era un grosso squalo che, attratto o disturbato dal rumore dei motori, si era avvicinato alla nostra barca....

Misi i motori al minimo per poterlo osservare meglio e fu uno spettacolo indimenticabile il vedere come, con i suoi movimenti, dominava il mare. Dopo qualche minuto, così come si era avvicinato, un po' alla volta si allontanò, fino a quando non lo vedemmo più.

Riprendemmo la nostra navigazione e all'ora di pranzo arrivammo a Favignana.

Ancorata la barca, attraverso una scaletta che era fissata su una terrazza, entrammo in un piccolo ristorante: ci accolse un signore non più giovane che si meravigliò nel vederci arrivare dal mare anziché dall'ingresso principale.

DI UNNI ARRIVATI ? CHIESE

DA SAN VITO, E AVEMU FAMI DI COSE BUONE -RISPOSTI- VULISSIMU MANGIARI BELLI PISCI

ALLURA CHISTU E' U POSTU GIUSTU PIRCHI' A STA MATINA U PISCATURI MI PURTO' TRI CHILA DI AMMARU E NA CASSETTA DI TRIGLIE DI SCOGGIO CHE ANCORA SATARIANO

ALLURA NI POTEMU ASSITTARI ! DISSI

Dopo circa mezz'ora, ci portarono un antipasto pieno di colori : gamberetti crudi sgusciati, insieme a delle fettine di arancio, olive nere e code di sedano, il tutto condito con olio e limone; subito dopo, arrivò il risotto con i filetti di triglia, rosmarino e pomodoro crudo : prima ancora di gustarlo, il profumo e i colori della pietanza mi obbligarono ad una breve contemplazione; pensai: " Tra tutte le contemplazioni, questa e' la meno ingannevole ! " e subito dopo mi tuffai in quel paradiso magico e sublime di sapori.

E' stata un' esperienza straordinaria che spero di poter condividere con chi sa esprimere al meglio la propria creativita'.

Risotto con filetti di triglia, rosmarino e pomodoro crudo

Occorrente per 4 persone: 6 triglie di scoglio, 350 g di riso vialone nano, 30 g. di burro, 2 scalogni tritati finemente, 1 bicchiere di vino bianco secco, quattro rametti di rosmarino fresco, 1 spicchio d'aglio, olio extra-vergine di oliva, sale e pepe; per mantecare : 20 g. di burro, 1 pomodoro filettato a dadini (brunoise).

Procedimento: Sfilettare con apposito coltello le triglie ; con le carcasse, preparare un fumetto di pesce. Infarinare i filettini di triglia nel semolino e tenere da parte. In una pentola bassa e ampia, appassire lo scalogno in 30 gr. Di burro per 5 min., aggiungervi il riso e, mescolando con un cucchiaio di legno, farlo tostare a fiamma media per un minuto.

Bagnare con il vino bianco e, sempre mescolando, farlo evaporare completamente. Aggiungervi un paio di mestoli di fumetto di pesce in ebollizione e, man mano che viene assorbito, aggiungerne dell'altro, mescolando e portando a cottura. Aggiustare di sale e pepe, mantecare con il burro rimanente e amalgamarvi la brunoise di pomodoro. Prima che sia pronto, soffriggere i filetti di triglia in 3 cucchiai d'olio, una punta di aglio e 4 rametti di rosmarino, sale e pepe. Mettere il riso nelle fondine individuali calde, sollevare i filettini di triglia con una paletta e disporre 4 a ventaglio al centro di ogni piatto, alternandoli con i rametti di rosmarino. Servire subito.



(*mistral*)

FRITTELLINE DI MELE ALLA VANIGLIA

(per 4 persone)

Ecco ora una ricetta facile facile , che crea subito aria di festa e di allegria !!! (Alleniamoci in vista del Carnevale, quando faremo vere e proprie scorpacciate di queste buonissime frittelle !!!)

INGREDIENTI:

- 3 mele
- 1 uovo
- 100g di farina
- 7 cucchiari di latte
- un limone
- un cucchiaino di zucchero
- olio per friggere
- vaniglia

1 Sbucciate le mele, privatele del torsolo lasciandole intere, tagliatele a fette nel senso della larghezza e spennellatele con del succo di limone.

2 Amalgamate la farina con il latte, lo zucchero, un pizzico di vaniglia e aggiungere l'uovo, quindi amalgamatevi le fettine di mele preparate.

3 Scaldate abbondante olio per friggere in una padella, lasciatevi cadere le fette di mela e cuocetele da entrambi i lati finché saranno belle dorate.

4 Sgocciolatele su carta assorbente, disponetele su un vassoio e spolveratele di zucchero a velo...**E SERVITELE BEN CALDE !!!**

Ciao ciao in allegria !

(*Claudia P., III D*)