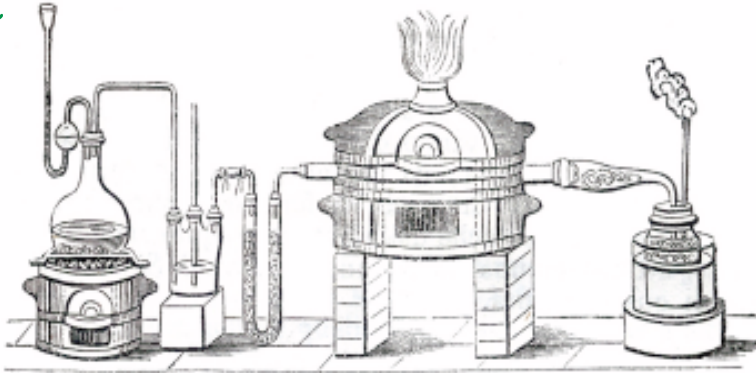
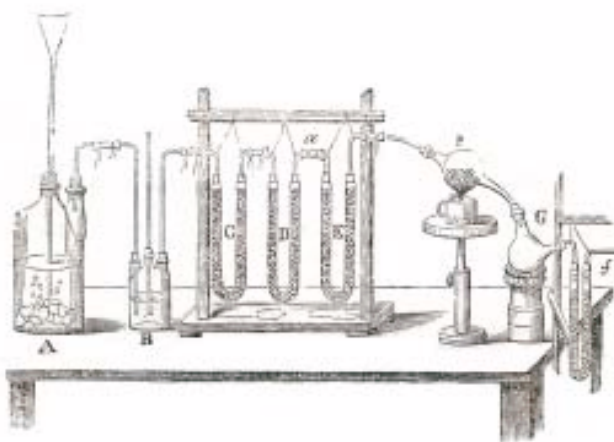


## *Tra provette e polveri misteriose*

*...Irresistibili erano le attrezzature chimiche: provette, fornello ad alcool, storte, beaker, meravigliosi misurini graduati in vetro, serpentine di condensazione; e poi i prodotti chimici veri e propri: le misteriose polveri colorate, l'acido formico, quello solforico, il solfato di cobalto in cristalli di un arancione brillante, quello di rame con il suo blu oltremare, e lo zolfo cristallino, d'un iridato giallo trasparente, che sprigionava l'inconfondibile satanico lezzo...*

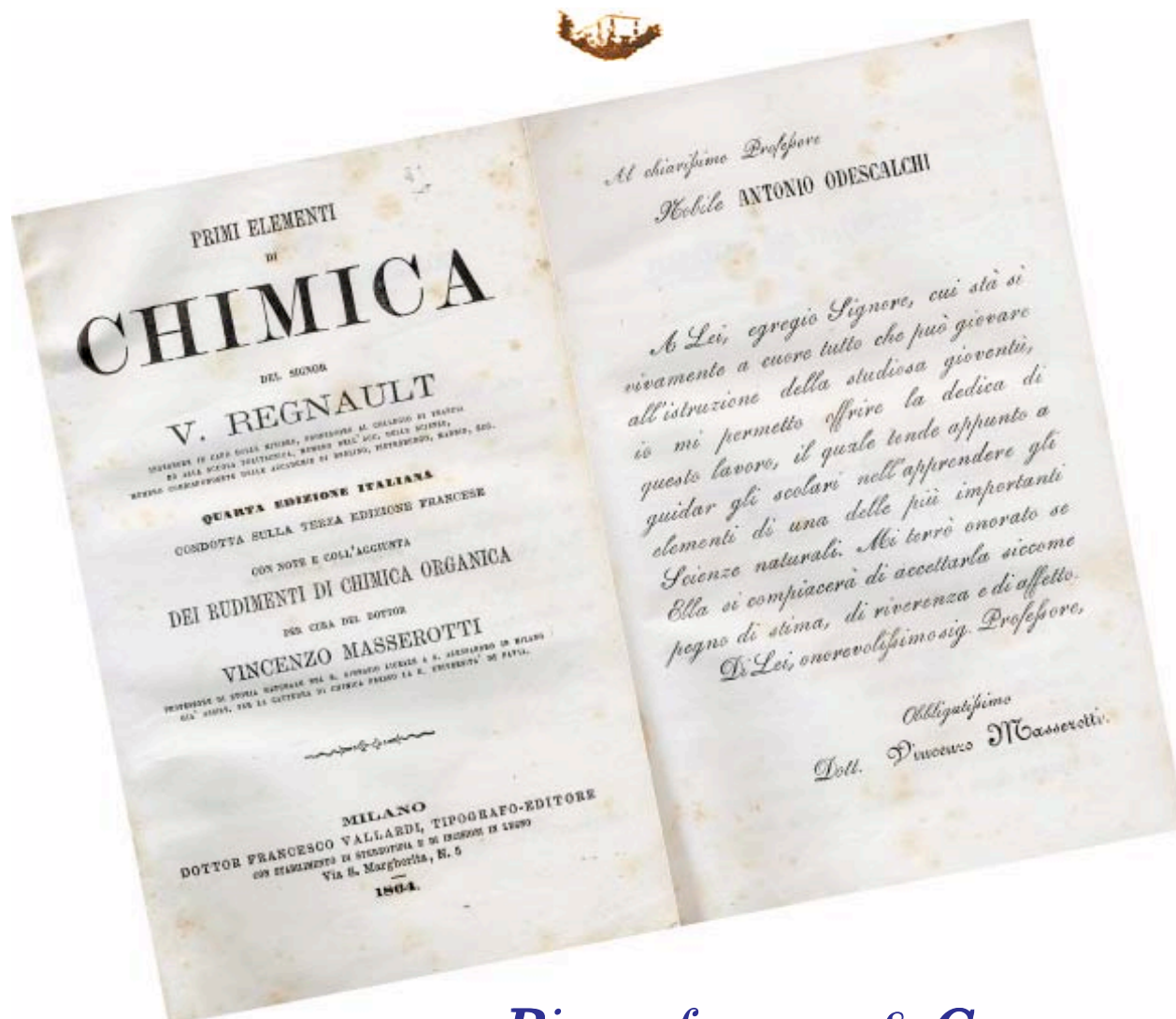


*Soltanto inumidendoli brillavano al sole come gemme infuocate, come i rubini del tesoro dei pirati, come il turchese del mar dei Caraibi o il verde iridato degli scarabei delle rose...*



*Provate ad immaginare quale strano connubio fu la contemporanea scoperta di questo così alieno ben di Dio abbinato al casuale ritrovamento sugli scaffali della biblioteca di un manuale di chimica del 1864, corredato da esplicite illustrazioni e meticolose, precise istruzioni*

*per gli esperimenti pratici, dei quali, sino a quel momento conoscevo solamente ciò che avevo letto sui libri di avventura: era un mito che si concretizzava!..*



## **Pizze, focacce & C.**

**Ingredienti impalpabili per gioie tangibili (e 6 teglie da 36 cm.)**

Farina tipo "0" di grano tenero:	1,5 Kg.
Farina tipo "00" di grano duro:	1 Kg.
Lievito di birra:	32 g.
Olio extra vergine (poco fruttato):	100 cl.
varie:	sale, acqua, zucchero, vino bianco.



**Attenzione!** Le parole che scorreranno sotto i vostri occhi a partire da questo istante e che compenetreranno la vostra mente sono adatte solamente ad un pubblico incondizionatamente disponibile alla sperimentazione e consapevole del fatto che potrebbero modificare sostanzialmente il futuro modo di pensare e di agire senza possibilità di regressione...

## Preparazione

La realizzazione di questo impasto per pizze e focacce sarà divisa in tre tempi, uno per ogni lievitazione. **N**on lasciatevi però prendere dal panico: questa ricetta è nata per lavorare il meno possibile ed utilizzare i ritagli di tempo disponibili tra una faccenda e l'altra, pur ottenendo, ciononostante, risultati superiori rispetto alle tecniche tradizionali.

1) **P**onete 200 grammi di farina tipo 0 in una grande insalatiera, (possibilmente da 6-7 litri) unite il lievito di birra sbriciolandolo, un cucchiaino di zucchero, tre cucchiaini di vino bianco frizzante e circa 50 cl. di acqua a 35°.

**N**on usate acqua più calda perché ucciderebbe i saccaromiceti che, come gli enzimi, da essi prodotti, si moltiplicano in modo esponenziale a temperature superiori a 28° ma purtroppo iniziano a morire sopra i 39°.

**D**ovreste aver ottenuto un impasto cremoso, piuttosto sodo che lascerete in pace dentro il vano del forno (spento per favore!) che fungerà da camera di lievitazione a temperatura costante e senza correnti d'aria, per una quarantina di minuti.

2) **T**rascorsi 40 minuti, per merito dei lieviti che si saranno rapidamente moltiplicati, (così ben nutriti con lo zucchero semplice che abbiamo ad essi fornito e ben dissetati con l'alcool del vino) l'impasto avrà più che raddoppiato il suo volume, aggiungete dunque il kg. di farina tipo "00" ed il kg. di quella tipo "0", (Consiglio: togliendo l'insalatiera dalla camera di lievitazione tutte le operazioni saranno facilitate!), 2 cucchiaini di sale fino marino, mezzo bicchiere di olio, (che è indispensabile per rendere impermeabili le micro bolle di anidride carbonica generate dai saccaromiceti durante la trasformazione degli zuccheri e degli amidi in gas) ed acqua tiepida quanta ne sarà necessaria per amalgamare il tutto.

**G**irate con un cucchiaino di legno pochi secondi per mischiare gli ingredienti. L'impasto dovrà essere legato e viscoso, molliccio ed appiccicoso e dovrà staccarsi con facilità dalle pareti del contenitore dal quale comunque non andrà rimosso.

**A** questo punto, senza ulteriori interventi, rimettetelo in forno (sempre spento!) a riposare e dimenticatevene per non meno di un paio d'ore.

3) **T**rascorso questo tempo la pasta avrà sicuramente raddoppiato il suo volume, raggiungendo il bordo del contenitore. **I**l merito di ciò sarà dovuto sia al lievito sia alla temperatura costante nonché all'umidità che avrà favorito la reidratazione delle farine grazie alla maggiore quantità di acqua utilizzata rispetto all'impasto tradizionale.

**U**ngete 6 teglie aventi un diametro di 36 cm. poi cospargete la cupola della pasta con un pugnetto della farina rimastavi, immergetevi le mani e strappatene una bella manciata che getterete in una teglia facendovela cadere dalla parte infarinata, infarinate nuovamente l'impasto rimasto e procedete a dividerlo dentro le altre teglie e non resterà altro da fare che stenderla.

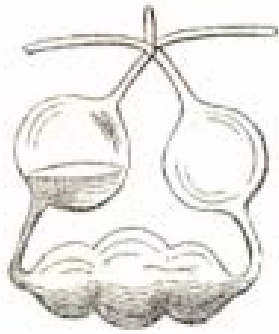
**O**perazione molto semplice se avrete l'accortezza di infarinare abbondantemente la superficie della stessa ed userete solamente la punta delle dita applicando una leggera ma ripetuta pressione. (**R**iuscirete a farlo senza nemmeno sporcarvi i polpastrelli.)

4) **L'**ultima operazione (di tutto riposo) sarà quella di condire le pizze o le focacce e lasciare riposare ancora una volta per un'oretta circa.

Quanto tempo abbiamo impiegato in tutto? Sono spiacente di deludervi (perché son sicuro pensaste fosse molto di più) ma tutte le operazioni non vi avranno impegnati più di una decina di minuti, che non sono poi così tanti...

È il tempo di lievitazione dove lo mettiamo? Chiederete Voi.

Ed io sarò costretto a rispondervi: perché, durante la lievitazione siete stati incantati davanti alla pasta a guardarla? Sì? No? ...Ma...



*...E quali e quanti fantastici progetti presero forma nella mia ingenua mente di bambino, inconsciamente convinto di poter inventare importanti e magiche pozioni. Certamente le misture furono molte, ma anche i pasticci furono tanti, e le delusioni non furono da meno, però quali immense emozioni inondarono le mie vene...*



## I condimenti

### Consigli e varianti



Sono perfettamente conscio del fatto che il modo di condire le pizze e le focacce sia del tutto personale, non vorrei quindi strafare imponendovi l'obbligo morale di emularmi in ciò che vi racconterò, mi è però caro consigliarvi di leggere le elucubrazioni che seguiranno prendendole come spunto tecnico in grado di stimolare le vostre appassite memorie ed assopite fantasie...

1) **La focaccia:** appena stesa la pasta in teglia, prima della terza lievitazione, cospargetela con granelli di sale grosso in modo regolare e con la punta delle dita fateli penetrare bene. A lievitazione avvenuta, prima di infornare, mescolate due cucchiaini di olio in mezzo bicchiere di acqua, emulsionate un secondo, ed irrorate con questo la superficie della pasta.

2) **La Sardenara:** preparate, mezz'ora prima di usarla, una salsa di pomodoro con un pizzico di sale, due pizzichi di origano ed un trito composto da: 4 olive verdi, un paio di acciughe, tre cucchiaini di olio, ed un pezzettino di peperone e coprite con questo la superficie della pasta appena stesa la in teglia, prima della terza lievitazione. Quando sarà lievitata, poco prima di infornare, decorate con capperi sotto sale, olive taggiasche e spicchi di aglio in camicia.

3) **La focaccia di cipolle:** appena stesa la pasta in teglia, prima della terza lievitazione, cospargetela con granelli di sale grosso in modo regolare e con la punta delle dita fateli penetrare bene. Distribuite in modo uniforme sulla superficie delle cipolle tagliate sottili (usate una mandolina).

Se le cipolle non fossero sufficientemente dolci, immergetele, una volta tagliate, per una decina di minuti in acqua tiepida. A lievitazione avvenuta, prima di inforna-

re, mescolate due cucchiaini di olio in mezzo bicchiere di acqua, emulsionate un secondo, ed irrorate con questo la superficie della pasta.

4) **La focaccia con zucchini:** appena stesa la pasta in teglia, prima della terza lievitazione, cospargete di parmigiano reggiano grattugiato, distribuite sopra il parmigiano in modo uniforme delle zucchine tagliate sottilissime, (usate all'uopo una mandolina), tre cucchiaini di olio e un pizzico di sale che aiuterà gli zucchini a perdere l'acqua. Infornate a lievitazione avvenuta.

5) **La pizza margherita:** preparate, mezz'ora prima di usarla, una salsa di pomodoro con un pizzico di sale, due pizzichi di origano, tre cucchiaini di olio e uno spicchio di aglio, coprite con questa la superficie della pasta, appena stesa in teglia, prima della terza lievitazione. Quando sarà lievitata, poco prima di infornare, unite delle fette di mozzarella, un pizzico di sale e uno di origano

6) **La focaccia al tonno:** quando la pasta sarà lievitata spezzettate il tonno e distribuitelo ordinatamente, copritelo con fettine sottili di mozzarella, un pizzico di sale ed infornate. Se volete potete aggiungere un'idea di origano.

7) **La focaccia alle acciughe:** quando la pasta sarà lievitata disponete le acciughe dissalate o sott'olio a raggiera, copritele completamente con fettine sottili di mozzarella ed infornate. Forse non lo avete notato, ma questa è una sorta di mozzarella in carrozza, e di conseguenza va sbranata molto calda...

8) **La focaccia con lo stracchino:** quando la pasta sarà lievitata distribuite dei pezzettini di stracchino in modo uniforme, spolverate con grana padano grattugiato, un pizzico di sale, un filo di olio sui bordi della pasta ed infornate.

9) **La focaccia con la scarola:** appena stesa la pasta in teglia, prima della terza lievitazione, distribuite in modo uniforme la parte verde di una testa di scarola o indivia riccia tritata grossolanamente. Non preoccupatevi se vi sembrerà troppa, perché cuocendo calerà dieci volte il suo volume, cospargete di parmigiano reggiano grattugiato, tre cucchiaini di olio e un pizzico di sale che aiuterà la scarola a perdere acqua. Infornate a lievitazione avvenuta.

### Cottura

La temperatura del forno dovrà essere regolata intorno ai 180° e nel caso della focaccia con la scarola sarà necessario regolarsi in modo che la pasta possa cuocere formando una crosta dorata e croccante sul fondo della teglia senza bruciare l'insalata ed il formaggio. Un sintomo molto evidente e significativo per essere sicuri di una corretta cottura sarà quello di un considerevole ritiro della pasta dal bordo della teglia abbinato ad una doratura della crosta esterna. A questo punto non mi resta altro da fare che augurarvi un felice lavoro ed un buon divertimento...

Nonché un ottimo appetito! 🍷

*... In quel locale ordinatamente caotico, sicuramente non mancava nulla, ma ogni oggetto era purtroppo immerso ed integrato in un disordine prodotto dalle molteplici e frettolose ricerche fatte non si*

sa quando né da chi, quindi l'importante era scavare, spostare tutte quelle casse in legno ordinatamente riempite con misteriosi pacchetti, accuratamente avvolti con carta di giornale, frugare dentro quelle ceste di vimini colme di ritagli d'ogni genere, dai pellami ai cartoncini colorati. Era una stanza di quasi duecento metri quadrati, quasi sempre immersa nella semioscurità, per il fatto che le imposte non essendo facilmente accessibili restavano sempre chiuse ed il rossiccio pavimento in cotto certamente non contribuiva a schiarire quella grande sala. Per trovare ciò che si desiderava era necessario rovistare nella penombra, tra cassette zeppi di cricchetti e serrature, borchie e rosoni, scoperchiare bauli colmi di abiti ottocenteschi e divise militari, ricordo e monito per ogni campagna e guerra vissute, liberare dalle corde che le tenevano chiuse valigie in cuoio annerito dal tempo contenenti a volte oggetti incomprensibili, spalancare armadi dalle porte in pioppo grezzo, alle quali i vetri erano stati sostituiti con una griglia metallica e che erano stipati da scatole di cartone riempite con chiodi, viti, ribattini, bulloni, barrette di stagno e pallettoni di piombo, mastici e colle animali e quant'altro in quantità e varietà tali da renderne praticamente impossibile ogni tipo di inventario. Cercare e frugare per ore senza mai perdersi o perdere la speranza di trovare ciò di cui si aveva necessità in quel momento. Non sempre questo fatto si verificava, ma con un poco di elasticità si poteva iniziare un lavoro diverso da quello pensato, derivato in funzione alle attrezzature oppure alle disponibilità dei materiali affiorati durante la ricerca... Il che, in fondo, era ogni volta l'inizio di una nuova, magnifica avventura... L'unica certezza era che qualunque fosse l'estro del momento, esso poteva essere saziato in ogni sua forma e quasi senza limiti. Un intero universo nascosto tra le polveri del tempo, e la solare fantasia del presente...



...*Si desiderava costruire una lanterna per passeggiare di notte nel parco? Ecco pronta la lamiera, le pinze piegatrici, il saldatore a stagno, i vetri trasparenti e quelli colorati, il diamante incastonato su una impugnatura d'avorio per tagliarli, il mastice per fissarli, la lucerna in latta e gli stoppini in fibra di cocco ritorta... Persino il petrolio lampante attendeva sulla mensola delle vernici...*



Tagliavetro (a grandezza naturale) con manico in avorio e diamante incastonato sulla testina in acciaio

## Falsa "Paella" veloce

Dosi per i primi 6 amici dell'ultima ora...

Riso "Basmati":	250 g.
Lonza di maiale:	200 g.
Petto di pollo:	mezzo
Gamberi:	8
Cozze:	500 g.
Zafferano:	2 dosi
Piselli:	200 g.
varie:	olio, sale, peperoncino

### Prologo

La "Paella" è un tipico e famoso piatto spagnolo che andremo a semplificare per renderlo più accessibile ed alleggerire per renderne la preparazione più rapida. Questo prologo soltanto per giungere a dirvi che poco o nulla di ciò che andremo a cucinare corrisponderà alla ricetta originale, della quale in questo momento, parametrizzando da uno a dieci il nostro interesse ci importerà praticamente un bel meno trenta...

### Preparazione

La prima operazione sarà quella di lessare insieme i piselli ed il riso in abbondante acqua scolandolo al dente e lasciandolo raffreddare in una insalatiera dopo averlo condito e delicatamente mescolato con un paio di cucchiaini di olio.

Mentre l'acqua del riso iniziava a scaldarsi, avremo pulito le cozze, lavato i gamberi, tagliato a cubetti di un centimetro e mezzo di lato la lonza ed il petto di pollo.

Fatto tutto ciò dovremo solamente scaldare una grande e larga padella e

Fiore dello zafferano  
(*Crocus sativus*)

friggere in un cucchiaio d'olio prima la lonza sino a quando sarà uniformemente dorata e croccante; quindi spostarla dalla padella ad un piatto, idem dicansi per il pollo ed i gamberi. **A** questo punto riprendete il riso che si sarà giustamente raffreddato, mettetelo nella stessa padella usata precedentemente, unite le due bustine di zafferano stemperate in 3 cucchiaini di olio, una presina di peperoncino e rigirate il riso con dolcezza affinché non si spezzi, sino a quando sarà diventato uniformemente d'un bel giallo zafferano. (**M**a va?) **A**ggiungete ora le carni e date una giratina per far loro prendere il calore, infine unite all'insieme le cozze ed i gamberi a mò di decorazione, coprite con un coperchio per 3 minuti, servite portando direttamente la padella in tavola. (**A**ltrimenti che "paella" sarebbe?) 🍷

*...Intarsiare una cassapanca per ingannare il tempo durante le interminabili giornate di pioggia? **S** legnami pregiati nascosti in un angolo buio, il bancone da falegname in rovere, con le sue morse ed i suoi fermi, seghe e mazzuoli, pialle con le lame modanate per realizzare le cornici, gli scalpelli e le sgorbie, i succhielli e le spine di legno di bosso per assemblare le assi, le raspe e la rolla, i seghetti da traforo, le speciali matite copiative e le carte da ricalco colorate per non confondere i disegni...*



## Petti di tacchino ripieni

**Ingredienti per 4 semitradizionalisti con tendenze innovative**

Coppa di Parma: 250 g.  
 Gouda (o gruviera): 300 g.  
 Petto di tacchino: 500 g.  
**varie:** olio, sale, uova, pangrattato, farina

### Preparazione

Innanzitutto sarà bene preparare gli ingredienti, ovvero tagliare in sottili fettine sia il petto di tacchino che il formaggio. **A**nche perché se dovranno essere sovrapposti non potranno essere null'altro che sottili.

**M**ettetevi a portata di mano un po' di stecchini e preparatevi tre piatti, due piani e uno fondo.

In quelli piani verserete il pangrattato e la farina, in quello fondo 1 uovo con 2 cucchiaini di acqua.



Tacchino selvatico

Ponete anche una larga padella con un dito di olio a scaldare su un fuoco medio. Ora potremo assemblare il tutto procedendo in questo modo: posate una fetta di tacchino nel piatto con la farina, salate leggermente, metteteci sopra uno strato di formaggio lasciando un centimetro libero di bordo intorno alla fetta di carne, idem per la coppa che coprirete con un altro strato di gouda. **S**alate e sigillate il tutto con un'altra fettina di tacchino. **S**teccate sui bordi, infarinate bene da entrambi i lati, passate nell'uovo e poi nel pangrattato e friggete a fuoco non troppo sostenuto per permettere al formaggio di fondersi. **C**apirete quando saranno cotti perché inizierà a fuoriuscire dai bordi un filo di formaggio; scolateli quindi sopra una carta assorbente per uso alimentare e servite con una buona insalata mista, ad esempio una lattuga a foglia di quercia con pomodoro e cipollotto fresco, ben acetata e ben salata. 🍊



... *Volevate riparare le scarpe? Pronta una completa attrezzatura da calzolaio, intrigante nel suo piccolo baule in ciliegio tirato a cera che conteneva le forme, i pellami, i collanti, la carta vetrata, i chiodi ed il lungo e stretto martello da ciabattino, le cesoie e le tenaglie, gli agbi dritti e curvi per cucirle, le tinture e le cere per rifinirle...*



## Crespelle di ceci con carne cruda

**Ingredienti per 10 carnivori vegetariani per nulla pentiti...**

Coscia di manzo tritata una sola volta: 500 g.  
 Aglio: 1 spicchio  
 Limone: 1 grande  
 Farina di ceci: 100 g.  
 varie: olio, sale

### Preparazione

**S**tuzzichino particolare, di rapida preparazione, da confezionare solo qualche secondo prima dell'arrivo degli ospiti, discretamente economico ma corposo.

**D**iciamolo: tiene il suo posto nello stomaco, considerate quindi piccole porzioni...

**S**temperate la farina di ceci con 4 parti di acqua ed un pizzico di sale.

**O**vero: per 100 grammi di farina usate 400 centilitri di acqua.

**Q**uante altre volte dovrò ripeterlo? **T**utte le volte che useremo la farina di ceci? **A**hi, ahì, ahì... Allora siamo mal messi!

**S**caldate una padella larga almeno una trentina di centimetri, quando sarà calda aggiungete 2 cucchiaini di olio. **A**desso prendete un piccolo mestolo e versate la



pastella nell'olio caldo, allargatela il più possibile affinché diventi sottile. Quando sarà dorata sul fondo rigiratela per farla cuocere anche sull'altro lato, quindi levatela dalla padella e mettetela a riposare in un piatto. Ripetete questa operazione altre nove volte ed avrete finito. Condite la carne con un bel pizzico di sale, tutto il succo del limone, mescolate, fate riposare dieci minuti, aggiungete 6 cucchiaini di olio, aggiustate di sale e mescolate bene. Dividete in dieci parti la "ciccìa", ponete al centro delle frittelline di ceci e richiudetele a panzerotto.

**Importante:** prima di riempire le crespelle aspettate che gli ospiti siano arrivati, per evitare gocciolamenti ed "ammosciamenti" indesiderati! 🍷



*...Quando nelle lunghe, morbide, afose giornate di agosto, era dolce e rasserenante nascondersi sotto la maestosa chioma del "Tulipier", e nasceva dall'anima un indomabile desiderio di dipingere il verde di quelle foglie...*

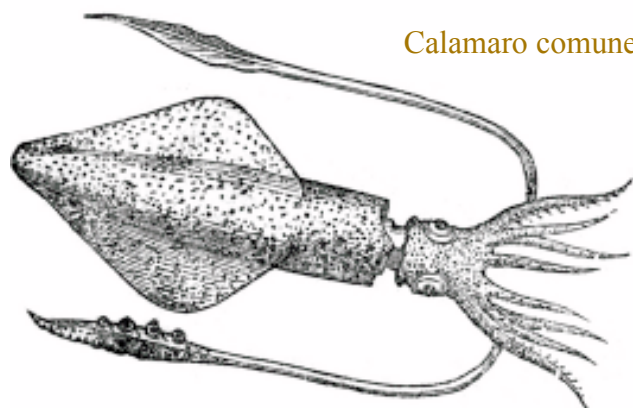
*Da dove, se non dal magazzino, potevano sbucare come dal nulla, il cavalletto, le tele, i colori ed i pennelli...*



## Cannelloni di lasagne ai calamari stufati

Ingredienti per 6 "fricchettoni" magri, mangioni ed annoiati

Calamari:	4
Piselli:	500 g.
Carote:	2
Cipolle:	3
Lasagne:	250 g.
Passata di pomodoro:	500 cl.
Prezzemolo:	20 g.
Aglio:	2 spicchi
varie:	vino bianco, olio, sale



Calamario comune



Piuma di calamario

### Preparazione

Lavate, spumate, eviscerate e tagliate a fettine sottili i calamari, fateli tostare a fuoco alto, senza olio, in una padella antiaderente molto larga, rigirandoli sino a quando si sarà asciugata completamente l'acqua che faranno, lasciateli sino a quando diverranno bruni, unite due cipolle e le carote tagliate a fettine, lasciate asciugare ancora un attimo, abbassate il fuoco ed unite quattro cucchiaini di olio ed un

pizzico di sale e un mezzo bicchiere di vino bianco.

**N**el frattempo... Come si usa dire nei fumetti, avrete posto a bollire in una larga padella un paio di litri di acqua salata in cui immergerete i fogli di lasagna portandoli a mezza cottura, e che farete raffreddare su un canovaccio.

**T**orniamo ai nostri amici calamari, che a questo punto si saranno scolati tutto il vino, e non paghi vorranno anche due bicchieri di acqua per evitare la disidratazione. Lasciamoli cuocere una mezz'ora in quel loro profumato brodo, quindi uniamo i piselli, e se sarà il caso, ancora una goccia o più di acqua.

Lasciamo sobbollire con il coperchio sino a quando i piselli saranno ben cotti.

**O**ra non vi resta altro da fare che preparare un soffritto di cipolla con un po' di olio, uno spicchio d'aglio, unire la passata di pomodoro, e lasciar cuocere quel tanto che vi parrà giusto.

**A**desso assembliamo, ragazzi, assembliamo...

**V**ersate due o tre mestoli di salsa di pomodoro sul fondo di una teglia, mettete un paio o più di cucchiari di calamari con piselli al centro di ogni lasagna, poi arrotolate ed adagiate nel guazzetto della teglia sino a riempirla. (Che non è una parolaccia se non togliete il riem...) **C**oprite i cannelloni con un poco di pomodoro ma senza esagerare, un filo di olio su tutto ed infilate nel forno.

**P**rima di portare in tavola aspergete (visto come sono forbito?!) uniformemente di prezzemolo (oppure di basilico) tritato finemente con una idea di aglio. 🍷

*...E se per guardar le stelle era necessario un telescopio, ebbene, quello non c'era, ma un binocolo in avorio tornito e lucidato, conservato in un astuccio foderato di raso color salmone, quello sì che c'era! Quale meraviglia era guardar con esso la luna che sicuramente non era mai stata così nitida e vicina...*



Binocolo in avorio  
realizzato verso la fine dell'ottocento



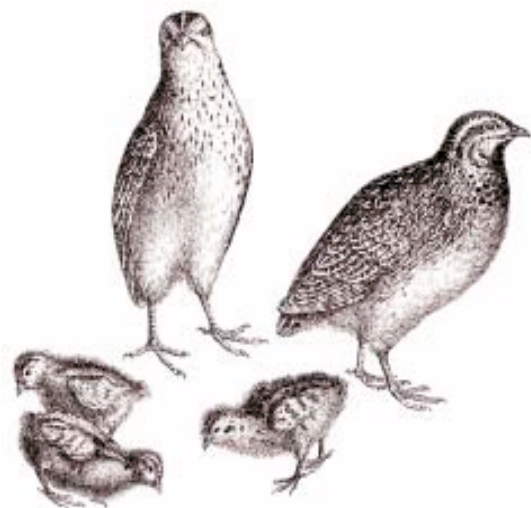
...*Tra tutti quegli strani manufatti, non mancavano certamente un caleidoscopio, realizzato in cartone nero e velluto, una lanterna magica in lamiera zincata, da illuminare con le candele, per proiettare le cartoline sul muro, e corredata di meticolose istruzioni scritte a mano in un corsivo quasi indecifrabile, una piccola collezione di bussole, un sestante, un compasso nautico, un teodolite in ottone a fessure, una manciata di pendolini da radioestesista realizzati in bachelite, rame, osso e ambra, nonché una raccolta di minerali e fossili che contava più di diecimila reperti...*



## Petti di quaglia in salsa d'arancia e vermut

**Ingredienti per 5 mangiatori di raffinate ed inusuali leccornie**

Petto di quaglia: 6  
 Arancia: 1  
 Vermut bianco: un bicchiere  
**varie:** vino bianco, amido di mais, burro, sale



Famigliola di quaglie

### Domande e risposte

**P**erché solo i petti e non tutto l'animale?

**A** domanda rispondo: datasi la risultanza tematica necessaria nel valutare le caratteristiche tecnico organolettiche costituenti la spugnosità dei sistemi endocrini del selvatico ruspante allo stato brado, si è ritenuto imputando causa alle circostanze contingenti di fruire di codesto sistema di cottura affinché... Insomma, scordando il politichese, in due parole: il petto, essendo un poco più asciutto ed un po' meno saporito, cucinato in questo modo, ci guadagna!

### Preparazione

**R**osolate i petti di quaglia da entrambi i lati a fuoco vivo senza usare condimenti, tanto, cuocendo, la pelle del petto rilascerà i suoi grassi che saranno del tutto sufficienti. **Q**uando saranno bruni da entrambi i lati, irrorate con poco vino bianco che farete evaporare, abbassate il fuoco, unite mezzo bicchiere di vermut bianco, il succo dell'arancia e lasciate consumare lentamente.

**A**vevo gettato le scorze dell'arancia? **M**ale! **R**ecuperatele subito, lavatele bene,

pulitele dai residui di cuticola interni e fatele bollire 10 minuti in mezzo litro di acqua, scolatele, tagliatele finissime a listarelle o come più vi parrà... (...cadutista!).

**S**e il sughetto delle quaglie si sarà asciugato e rappreso, aggiungete le scorze d'arancia, un mezzo bicchiere di vermut in cui avrete stemperato un cucchiaino di amido di mais, amalgamate il tutto, alzate il fuoco per far cuocere velocemente l'amido, (diverrà lucido e trasparente) aggiungete un cucchiaio di burro. **I**n caso la salsa fosse troppo densa, allungatela con un poco di vino bianco. **S**e ne avrete voglia, decorerete in padella con spicchi di arancia pelati a nudo. 🍊

*...Migliaia di oggetti intriganti, tra cui si annidavano a volte, degli strani e misteriosi manufatti a cui nessun abitante della casa sapeva attribuire l'uso o la funzione, pronti a scatenare le più audaci fantasie, se collegati ed associati alle trame di quei misteriosi romanzi che ancora attendevano di essere letti, nascosti sugli scaffali della libreria. Erano stati raccolti nel corso degli anni; decine e decine di anni; quasi duecento, conservati di generazione in generazione, usati per poco, abbandonati tra la polvere, rimasti a testimonianza della magia di luoghi e tempi ormai estinti anche nel ricordo, quasi fossero il baluginio di un sogno, quando al risveglio, nella prima luce dell'alba, si torna alla vita...*



...Al risveglio, nella prima luce dell'alba..