



Luigi Alberto Bruzzone

Ricette Senza Pensieri
&
Pensieri Senza Ricette





...I ricordi si specchiano nella memoria...

Dedicato:

*...Con tristezza,
a tutti coloro che hanno attraversato la mia vita e che non
ho più avuto la capacità di ritrovare...*

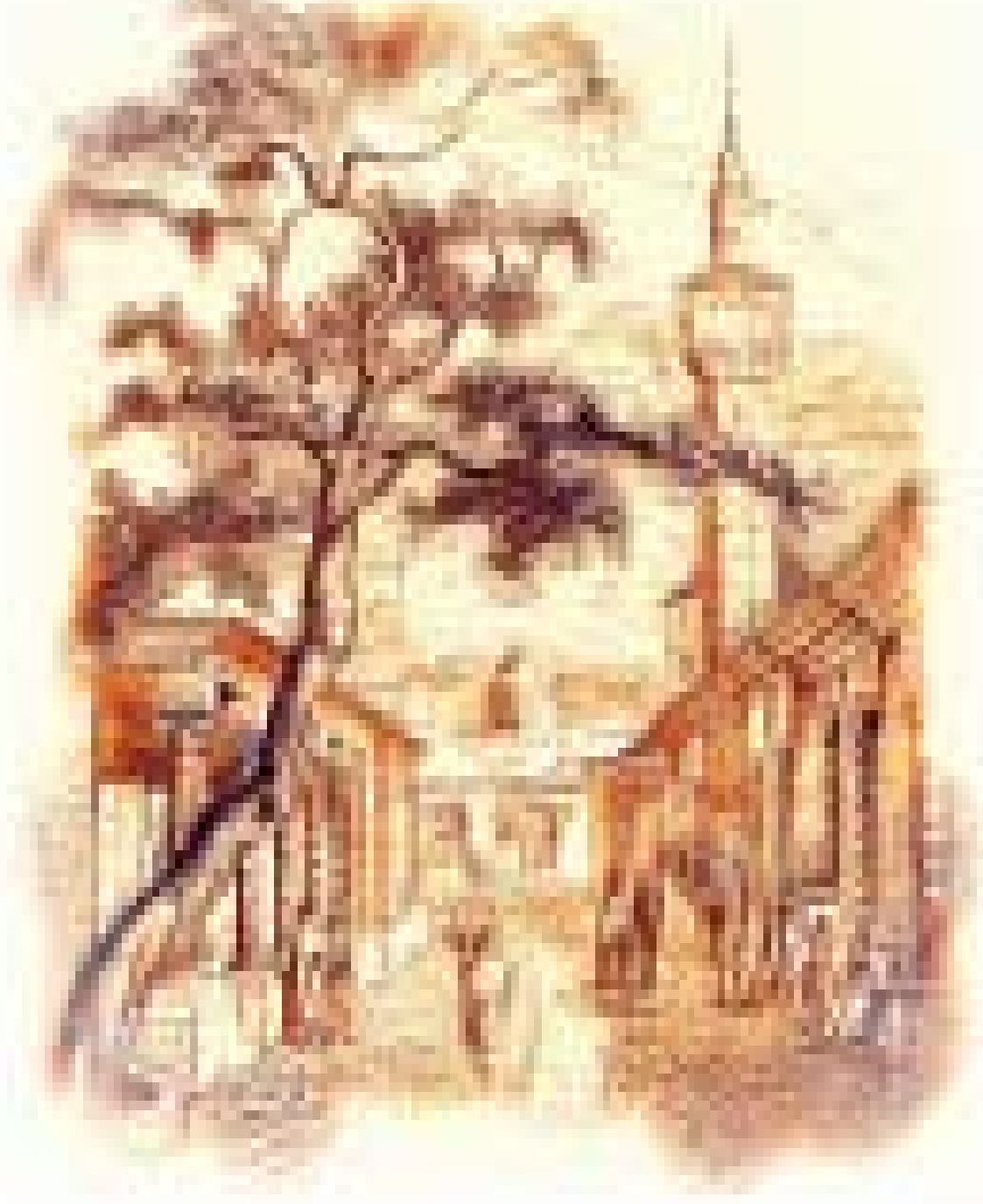


Con allegria,
all'unica persona che mi comprende ed apprezza sino
in fondo:

Me Stesso.



Grazie, ne sono commosso.



...Fugace visione di mercato arabo strappato alla fantasia...

Introduzione

In primo luogo sarà bene considerare tre cose: l'autore, il libro e le ricette.

Come autore inizierò quindi con il presentarmi a Voi per ciò che non sono:

Non sono un cuoco professionista. (Oh no, certo che no: dovrei lavorare troppo duramente senza avere il tempo per usare ciò che più amo: la fantasia!)

Non sono uno scrittore abituale. (Troppo pochi sono gli scrittori buongustai e potrei non essere tra quelli)

Non sono un comico. (Almeno non per mia volontà ma solo per difetto, e poi mangiare ridendo o facendo ridere sarebbe pericoloso per la salute... La mia!)

Orbene, chi mai davvero sarò?

Se la cosa potesse interessarvi, potrei dirvi che sono un appassionato della filosofia del cibo, della sua missione di renderci ogni giorno felici od infelici, (perché la felicità dipende anche dalla qualità di ciò che si ingerisce!) un amante del desco, e di tutto ciò che ad esso si può collegare. In principal modo amo la magia delle tavole imbandite, curate nei minimi dettagli, ed oggi praticamente perdute nell'oblio... Ai miei occhi, un peccato veramente imperdonabile!

Sicuramente, l'esser nato in un casato d'antica stirpe, ha condizionato profondamente la visione di ciò che mi accade intorno; l'aver vissuto in una famiglia con una storia pluricentenaria, è stata certamente una fortuna che mi ha concesso di guardare con un distacco ed un interesse diversi ciò che spesso si dà per scontato; allontanandomi dal tradizionale e più comune pensiero. Per questo motivo, durante la composizione di codesta raccolta di ricette, nel leggerle e rileggerle, mi sono accorto che per far comprendere sino in fondo un sapore od un profumo non direttamente vissuti, sarebbe stato utile contestualizzarle, rendendole parte di un piccolo mondo. L'idea di legare le ricette con una storia è stata quindi un tutt'uno con la nascita del libro.

Naturalmente, per riuscire a ricreare l'atmosfera in cui sono state pensate, l'unico modo era quello di immergerle nello stesso ambiente magico da cui sono derivate: una antica casa di campagna. Una abitazione estiva, pensata per trascorrervi le vacanze, e proprio per questo motivo, prettamente ricca di storia quotidiana, di una cultura spicciola, facilmente comprensibile ed assimilabile anche dal bambino che allora ero ed involontariamente, fortunatamente, ancor oggi sono! Nei brevi aneddoti che inglobano ed integrano le ricette, ho ritenuto importante fare riferimento ad alcuni personaggi, da tempo scomparsi, che l'hanno serenamente abitata. Ho così agito un poco per affetto, un poco per mero fine utilistico! Quando cito il bisnonno, oppure la nonna, intendo rappresentare tutti coloro che sono vissuti in quel particolare periodo storico, intendo condurre il lettore in un'epoca specifica, per meglio coinvolgere e meglio farmi comprendere. Nessuno è solamente un grumo di sangue palpitante, afflitto da un tubo digerente; ognuno porta con se i propri ricordi, il sogno, l'insieme; ma soprattutto si lascia alle spalle una miriade di oggetti, disseminadoli negli

armadi, nei cassetti o sugli scaffali della libreria... Eppure, anche se gli oggetti non hanno una vera anima, sono in grado di raccontare una storia, autentica o fasulla che sia: una lunga e magnifica storia sottile...

Proprio quella storia che desideravo raccontare.

La storia di vite così diverse dalla nostra, trascorse guardando un sole dal colore diverso, gustando diversi sapori oggi purtroppo sperduti e frammentati. Qualunque cibo, sia esso cucinato o meno, è retaggio di secoli e di eventi umani che iniziano dalla notte dei tempi, a noi giunti ormai stravolti dall'elaborazione gastronomica, precipitati sulle nostre tavole sopra un semplice piatto, ignaro d'esser sì tanto ricco di storica memoria. Ecco il perché di un racconto tra le **ricette**, una illusoria ed ingenua ricerca di creare un'atmosfera che sensibilizzi ed avvicini il lettore a sapori più semplici ed antichi, gustandoli dapprima attraverso le parole, poi con il pensiero, ed infine con il palato...

Perché come le parole, anche il cibo nasce dalle sfumature; dal tocco del pennello dell'artista che lo dipinge usando il fumetto di pesce, partendo da una materia prima triste e povera, da carcasse di pesci e crostacei, qualche ortaggio, due erbe aromatiche, qualche spezia, riuscendo a creare con poco una sinfonia di colori e di sapori.

La ricerca del gusto si costruisce partendo dall'attenta scelta degli ingredienti, che devono dare emozioni agli occhi e stimolare la fantasia creativa.

E così, i peperoni urlano il loro richiamo colorato dalle cassette degli ortolani, le cicorie ti frusciano addosso, all'altezza della vita, sensuali nei loro verdi accesi e sfumati in quel centro chiaro ed invitante, il carminio dei radicchi venati di bianco, il profumo dei cipollotti ed il rosso laccato dei pomodori...

...Per tacer dei pesci e delle cozze, dei capponi e dei fagiani, delle screziate uova di quaglia... E del pane, dei grissini, e delle focacce dorate, lucide di olio, croccanti, profumate, appena sfornate...

Lasciamoci rapire dal loro canto! Portiamoli a casa, questi amici purtroppo occasionali, con già ben chiaro nella mente ed in bocca ciò che diverranno...

Trasformiamoli in quei troppo brevi attimi che chiamiamo colazione, pranzo, cena, merenda, spuntino, aperitivo... Attimi a dir del vero che per alcuni di noi, parlo del sottoscritto, durano in media... buona parte della giornata!

Forse lo avrete già capito: la mia è una vera passione.

Passione che mi spinge prepotente ed inarrestabile nella sua ricerca, partendo dalle origini dell'uomo, disperso in migliaia di etnie nell'arco di migliaia d'anni, dalla così grande differenza tra culture tanto diverse fra loro quanto simili nel condividere ciò che sino a pochi anni fa veniva ancora comunemente chiamato "il desco". Oggi si dice "tavola", sicuramente meno "rètro", ma molto meno magico, ed è un vero peccato. Passione tanto forte da spingermi alla produzione diretta, ovvero la coltivazione, la raccolta e la conservazione di tutte le verdure possibili ed inimmaginabili.

Sono sempre alla ricerca dei semi di ortaggi e frutti esotici ed originali per poter inventare piatti esteticamente ed organoletticamente nuovi.

Pensare che sino ai vent'anni, pur sapendo preparare con una certa abilità un discreto numero di pietanze, mi ritrovavo spesso a domandarmi come si potesse riuscire ad elaborare qualcosa di nuovo...

Non avevo ancora imparato ad afferrare la difficile equazione dei sapori, ero convinto che fosse possibile replicare solamente le esperienze della tradizione; che l'invenzione fosse irraggiungibile.

Con il trascorrere degli anni, dopo una lunga e sofferta gavetta (ovvero: 70 chilogrammi in più!) scoprii una grande verità: inventare era facilissimo!

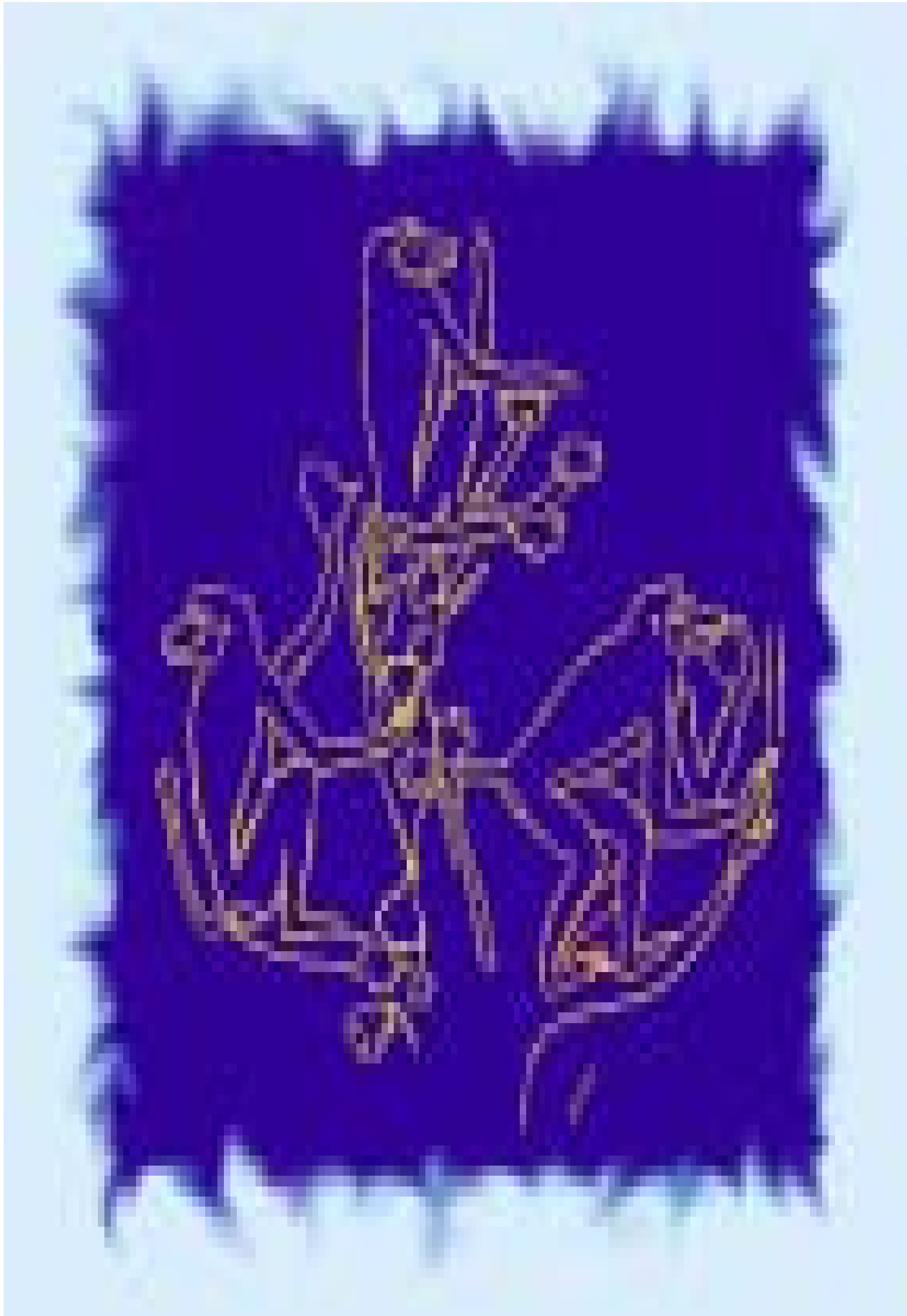
Ma era anche vero che una volta preso il vizio della elaborazione personale non si riesce più a farne a meno, e che, come dico spesso agli amici, non riuscirei mai a cucinare due volte la stessa pietanza con l'identico risultato..!

Tutto questo ancor oggi mi sorprende.

Ecco spiegato il motivo di questa raccolta di ricette.

Una memoria storica delle mie invenzioni più riuscite o gradite agli ospiti, per condividere con Voi un piacere unico ed ineguagliabile: la gola!





...I tre volti nascosti in questa pubblicazione...

Premessa

Egredi leggenti,
con questo guazzabuglio di ricette e parole a caso, totalmente privo di velleità letterarie, a cui qualcuno attribuirà sicuramente il pomposo epiteto di "libro", non desidero né insegnare né imporre alcunchè, forse soltanto cercare di incuriosire, divertire e stimolare un po' l'altrui fantasia, l'amore per i cibi sani e la cucina semplice, eccitare i voli pindarici e la vena umoristica che spero sia ancora latente in ognuno di voi umanoidi.

Null' altro.

La mia speranza è quella di non tediarvi, ma se così non sarà bruciate queste pagine (e fatevi pungere il sedere dai cardi!)

Ovviamente, in alternativa, potreste anche leggerle, oppure semplicemente consultarle, anche soltanto sfogliarle o guardarle da lontano... Proprio volendo, con un minimo sforzo, anche capirle e apprezzarle...

Istruzioni per l'uso

Pensieri...

Tratti da una storia vera, sono da leggere come piccoli momenti di vita, quadri di parole, fotografie di emozioni, il ricordo di quei profumi della terra e dell'infanzia destinati ad essere rivissuti soltanto per caso, tutti quegli istanti persi nella vita e ritrovati nel ricordo. Possono essere paragonati a ciò che nei film è il motivo musicale conduttore, legato alla trama ma del tutto indipendente ed autonomo.

A volte anche più piacevole del film stesso...

Umore

È accaduto, a volte, che all'interno delle ricette mi scappasse qualche flebile tentativo di umore. Abbiatene pietà, oppure divertitevene, non è significativo, tanto la cosa più importante è che questo libro ormai lo avrete già acquistato e pagato, e qualcosa dovrete pur farne!

Magari anche riderci su..

Ricette

Alcune sono velati richiami alle vostre memorie d'infanzia, senza pretesa di grandi novità, alla ricerca di sapori dimenticati.

Alcune sono classiche, ma rivedute e corrette, dalle quali sono stati eliminati o sostituiti gli introvabili ingredienti, ovvero la semplificazione di pietanze troppo elaborate e difficili da preparare... **E** anche da digerire.

Alcune sono invenzioni vere e proprie, ben collaudate negli anni, per il bisogno di rinnovarsi ed imparare a volare.

Nate per soddisfare la creatività legata alla semplicità; anche quando sembrano complesse, l'esecuzione ed i risultati saranno, se non sempre eclatanti, almeno simpatici.

Le ricette, nonostante gli inserti umoristici, sono tecnicamente e rigorosamente serie e testate, seguitele con attenzione e fedeltà, e non ne resterete affatto delusi.

Sono quasi tutte di rapidissima esecuzione, quindi adatte ad ogni occasione.

La tecnica

La vera ricetta che accompagnerà le pagine che seguiranno sarà quella delle tecniche di cottura e della scelta delle materie prime, questo è ciò che vorrei trasmettervi, annaspando tra le parole e cercando di farmi capire.

Il vero segreto per la realizzazione di un piatto indimenticabile, sapido ed estetico, di pietanze sane e biologicamente compatibili con i piaceri della mente e del palato, non nasce da una stravagante elaborazione od astrusi abbinamenti, ma da sistemi di cottura con preparazioni diverse da quelle consuete, e soprattutto attraverso l'utilizzo di ingredienti eccezionali per qualità e freschezza.

Per ottenere un buon risultato, sarebbe però indispensabile, almeno nell'approccio preliminare, che seguiste alla lettera le indicazioni fornitevi...

Note: l'aggiunta di pepe, aromi, sale "et similia" non indicati e l'utilizzo di ingredienti sostitutivi da Voi eventualmente arbitrariamente utilizzati, saranno da considerarsi nocivi alla buona riuscita della ricetta; evitate quindi codeste invereconde azioni...

Le attrezzature

Assolutamente indispensabili per la preparazione di qualsiasi pietanza devono essere scelte con molta cura, i doppioni non guastano.

Le attrezzature devono essere molto funzionali, non belle o di valore.

Realizzate in materiali neutri, per non trasferire il loro sapore ai cibi.

Consiglio: utilizzate sempre lo strumento giusto al momento giusto, e se non avete la giusta attrezzatura procuratevela, il risultato, giustamente, vi ripagherà!

L'oggettività

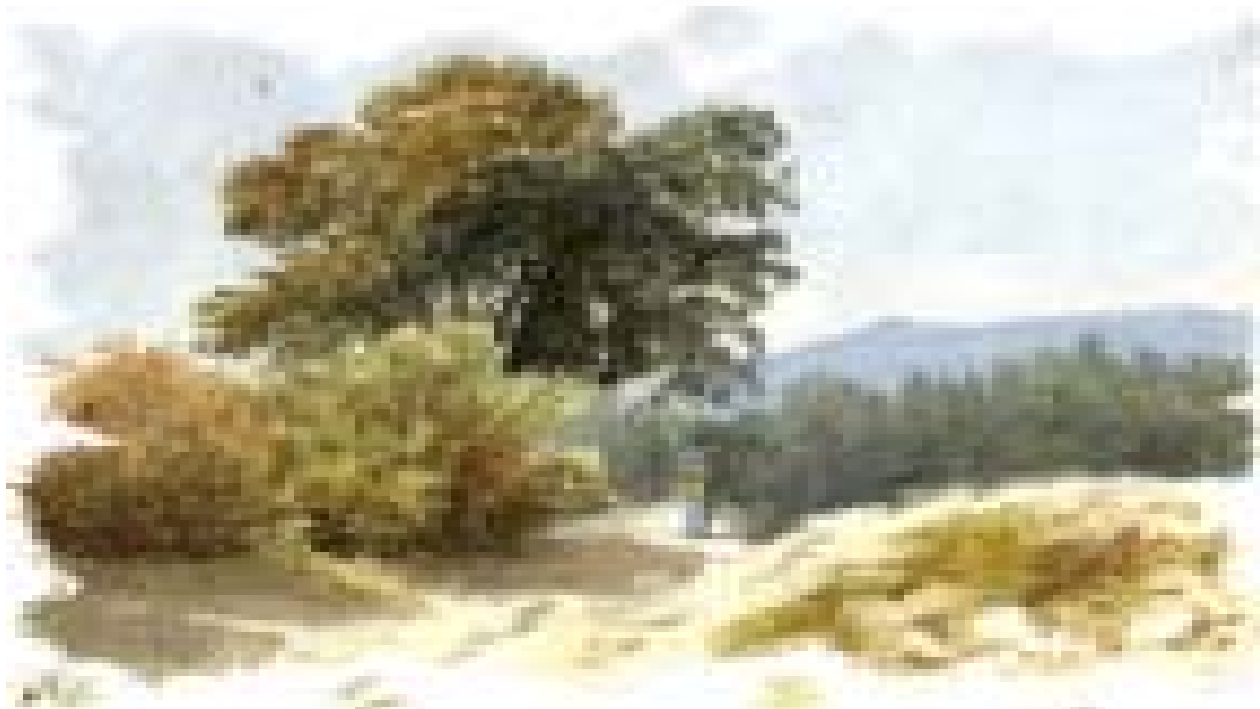
Molte volte mi è accaduto di sentir dire: " da Ludmilla ho mangiato una aragosta con la maionese, un "roast-beef" e dei tagliolini al tartufo che erano stupendi, e poi non vi dico, un gelato alla vaniglia che era la fine del mondo... **Ah**, certo che Clodomira è proprio una gran cuoca!" (**Ma** prima non era Ludmilla?)

Ora, a rigor del vero, anche un gatto senza zampe potrebbe ottenere un gran successo con materie prime, ammesso che siano gradite al palato, che per propria natura sono stupende, e lo sarebbero anche se fossero crude e persino da pulire...

La difficoltà nasce quando la materia prima è povera, poca, e poco apprezzata dai commensali.

La vera abilità sta nel trasformare 500 grammi di rape in una pietanza per otto persone (a pagina 68), in grado di far ricredere chiunque nel proprio giudizio sull'ortaggio, tanto da chiedere di essere servito una seconda volta; oppure trasformare un pugno di riso ed un cetriolo in un "dessert" indimenticabile. (**I**ndimenticabile per la sua bontà, leggenti maligni ed increduli... La ricetta la trovate a pagina 70)

Attenti perciò agli inganni del palato, ma soprattutto del giudizio, e siate ogni volta disponibili ad esperienze nuove che non necessariamente saranno orribili come temete... **Anzi**, molte volte sarà proprio l'esatto opposto.



...I paesaggi della mia infanzia...



Vista laterale del caseggiato

Pensieri...

Questa è la storia di una antica casa di campagna, circondata da un parco secolare con grandi alberi ed infinite aiuole fiorite, contornate e collegate da sentieri di bianca ghiaia che si estendevano sconfinati per lo sguardo incantato di un bambino senza età.

L'immenso giardino era protetto, forse meglio dire isolato dal resto del mondo, con un alto muro di mattoni rossi che delimitava il confine di quel piccolo ed autonomo universo.

In quella casa di campagna, al terzo piano, in due delle cinquanta stanze che la componevano, era annidata la camera di lettura che volgarmente, da bambino, ho sempre ricordato come la biblioteca.

Stipata di antichi volumi rilegati in pelle con le rifiniture in oro zecchino e migliaia di altri libri di ogni genere, dalle centinaia di misteriosi volumi con la copertina in cartoncino rosa pronti per essere rilegati, a quelli di avventura: i libri dei sogni.

Ed erano proprio quelli ad attirarmi in quella stanza polverosa e calda, i racconti meravigliosi di Verne, di Salgari e di tutti i loro emuli oggi dimenticati, eppure, nel ricordo, infinitamente affascinanti per la loro romantica e fantastica ingenuità.

Quella era la stanza in cui mi rintanavo a leggere, il luogo dove trascorrevano le ore più belle dell'estate, le ore più calde, le ore che dagli adulti erano normalmente dedicate al riposo; ed io, in quell'ambiente ovattato e protetto, mi perdevo a sognare..

Nella biblioteca, come del resto in tutte le altre stanze della casa, vi era un grande camino in marmo collegato alla stessa canna fumaria di quello della cucina, e verso le cinque del pomeriggio, come per magia, iniziava a trasportare gli aromi della preparazione della cena sino alle mie narici ormai stanche di tutta quella polvere e vecchiume.

Una nota dorata e fresca che mi attirava al piano terra, nella grande ed umida ma profumata cucina, dove una nonna indaffarata a "costruire" il pasto per sei o sette non poco esigenti commensali, si accorgeva a malapena di me. Io me ne stavo zitto, in disparte, cercando di non essere d'impiccio, ma senza perdermi nemmeno un passaggio di ciò che si stava preparando...

Ed ancor oggi ricordo bene i manicaretti ed i sughetti della mia nonna, che era davvero una esperta ed abile cuciniéra.

Furono proprio lo spirito di emulazione e la sua pazienza, molto più grande se lontana dalle ore dei pasti, che mi portarono a desiderare di provare a preparare in prima persona qualcosa di commestibile!...



Ricette...

Menu speciali per ospiti e ricorrenze



Crostone con champignon

Ingredienti: un tot, ma se i commensali sono ingordi almeno il doppio

- Funghi:** tanti quanti saranno i commensali
- Pane:** di grande formato
- varie:** crema di latte, burro, olio, prezzemolo, aglio, sale



"Champignon"

Preparazione

Molto semplice da eseguire ma di gradevole risultato, è la testa di fungo "champignon" fritta intera nell'olio, e servita su crostone di pane casereccio.

Scegliete dei funghi un po' grossi, (di almeno 4 centimetri di diametro), tagliate il gambo a filo della testa, lavate bene le capocchie che ne avete ricavato, e dopo averle ben asciugate friggetele, senza infarinare od impanare, in poco olio extra-

vergine non troppo caldo, (non deve fumare) e rigiratele più volte sino a quando saranno ben rosolate da entrambe le parti.

Nel contempo, avrete ricavato da un pane casereccio delle fette spesse un centimetro, che ritaglierete usando una fustella a stella o tonda o come più vi piace, e che farete tostare in pochissimo burro sino ad imbiondirle.

Disponetele in un vassoio, posateci ad una ad una le capocchie di fungo posizionandole con il troncone di gambo verso l'alto, versateci dentro un cucchiaino di panna, spolverate con pochissimo prezzemolo tritato insieme ad un'idea di aglio, salate e servite. 🍷

Il risveglio

... Al mattino, poco prima delle sette, ci si svegliava al rumore del sarchietto, che tutti i giorni, il giardiniere passava sulle stradine di ghiaia bianca per rimuovere le erbacce che ne infestavano la bellezza.

Vorrei risparmiarvi il panegirico del canto dei passeri, che nelle prime ore del mattino erano allora così insopportabili, ed oggi nel ricordo così meravigliosi, ma non posso proprio trattenermi, anche perché non solo ne ricordo il rumore ma anche l'odore...



Minestra ai quattro gialli e un verde

Ingredienti per sei commensali magri o quattro grassi

1° giallo:	ceci Liguri	75 grammi
2° giallo:	zucca butternut	75 grammi
3° giallo:	carote coniche	75 grammi
4° giallo:	quadrettini di pasta all'uovo	50 grammi
Un verde:	pisellini teneri e dolci	75 grammi
varie:	uno scalogno di Asti, venti centilitri di olio extravergine d'oliva, sale	



Zucca Butternut

Preparazione

Questa minestra, nella sua semplicità, resterà con facilità nel ricordo dei vostri commensali, sia per la sua bellezza che per il simpatico connubio dei sapori.

Ammollate i ceci in acqua fredda per una notte, cuoceteli a fuoco lentissimo incoperchiati, in un litro e mezzo di acqua poco salata per il tempo necessario, normalmente due ore, due ore e mezza sono sufficienti, e lasciateli raffreddare nella loro acqua.

Soffriggete con un cucchiaio di olio lo scalogno tagliato a spicchietti, dopo tre quattro minuti, quando sarà diventato trasparente, aggiungete la zucca butternut tagliata sottilissima a mezzelune (circa due millimetri), le carote tagliate a fetta di salame, sempre sottilissime (circa un millimetro), i pisellini, e lasciate rosolare per 5-6 minuti.

Con una schiumaruola forata aggiungete i ceci cotti: lasciateli insaporire due minuti, poi unite l'acqua di cottura degli stessi sino a coprire tutti gli ingredienti per almeno un centimetro.

Lasciate sobbollire senza mai rimestare per una mezz'ora, aggiungete la pasta, e quando sarà cotta, a fuoco spento versate l'olio crudo, indi servite.

Note: chi vorrà rovinare questa minestra potrà aggiungere pepe e parmigiano. 🍷

Così come ricordo con grande nostalgia il profumo di quel pane di grande formato acquistato dal fornaio, e non preparato in casa come si potrebbe pensare, ma che era in ugual modo romanticamente inebriante; sarà stata l'umidità della stanza da pranzo, oppure l'alchemica combinazione con il tannico legno di castagno dei mobili antichi, o l'odore delle erbe che arrivava dai prati, fatto sta che ancor oggi lo rimpiango, perché nonostante i molti tentativi, non l'ho mai più ritrovato...



Coniglio al mirto

Ingredienti per sei miseri rosicchiatori o tre normali divoratori

Coniglio: almeno uno
Mirto: un po' di foglie
varie: miele, tre bulbi di scalogno, vino bianco, olio, amido di mais, marsala secco, sale.



Coniglio selvatico

Preparazione

Catturate a mani nude un coniglio selvatico molto stupido. (Alcuni lo sono, anche perché se fossero stati furbi non si sarebbero fatti acchiappare, accoppiare e squartare!) **S**e non ne siete stati capaci, accontentatevi di acquistarlo intero e nudo. **D**isarticolatelo con molta cura, senza rompergli le ossa, onde evitare la sgradevolissima eventualità di ritrovarsi le acuminate schegge sotto i denti.

Dividete la schiena con cautela in cinque o sei parti. **I**mmedesimatevi in un esper-

to chirurgo, ovvero usate la punta del coltello come se fosse un bisturi.

Mettete a marinare per almeno un'ora con un po' di vino, sale e tre scalogni tritati.

Fate scaldare una padella antiaderente sino a quando vedrete un leggero fil di fumo e gettate subito il coniglio ben ben sgocciolato.

Lasciate il fuoco alto, (non troppo!) rigirate con pazienza i pezzi del povero animale, almeno due o tre volte, sino a quando lo vedrete ben asciutto e rosolato.

Deve diventare d'un bel marrone nocciola. (Premetto che tutta l'operazione deve durare non più di due, tre minuti)

A questo punto, abbassate il fuoco il più possibile ed aggiungete due cucchiaini di miele, fatelo sciogliere bene cercando di glassare in modo uniforme tutti i pezzi di carne, aggiungete sei cucchiaini di olio extravergine, mezzo cucchiaino di foglie di mirto, lo scalogno ben sgocciolato usato nella marinatura, (il vino, ahimè, bisogna gettarlo) salate quanto basta e continuate a rosolare per una quindicina di minuti a fuoco bassissimo. **Q**uando sarà asciutto, irroratelo con due cucchiaini di aceto e fatelo evaporare, aggiungete cinquanta cl. di vino bianco e coprite per altri cinque minuti.

Nel frattempo preparate quattro cucchiaini rasi di amido di mais, scioglieteli in mezzo bicchiere di acqua e mezzo di marsala, controllate che l'animale sia ben cotto, e unetelo al tutto (l'amido, non l'animale che già si crogiola in padella con suo gran sollazzo!).

Rigirate bene affinché non si formino grumi, e rigirate bene anche i pezzi di "bestio" sino a quando l'amido di mais non si solidificherà e diverrà trasparente.

A questo punto potrete portare il tutto in tavola con gran soddisfazione, soprattutto se scoprirete che i vostri commensali sono vegetariani... 🍷

Piccola meditazione

...Mi accade a volte di pensare che se la realtà si nasconde tra i ricordi, la felicità è quasi certamente annidata nei sogni. Sia gli uni che gli altri ci permettono di sapere chi siamo o crediamo di essere stati. La memoria talvolta ci confonde, e tende, nel ricordo, a farci credere di aver trovato romantico anche l'evento più drammatico.

I ricordi d'infanzia si trasformano, gli eventi tristi si velano di melensa nostalgia, quelli dolorosi scompaiono e si nascondono dietro le nostre paure, ma è soltanto con i ricordi sereni che alimentiamo la nostra mente.

Ricetta per la felicità

Mescoliamo gli eventi felici con i sogni, aggiungiamo un po' di ottimismo e fantasia per accettare e divenire ciò che davvero siamo: finzione, desiderio, dolore e qualche briciola di verità...



Be zucche

... *A fine luglio maturavano le zucche, normalmente utilizzate in un ottimo minestrone di verdure e talvolta passate per preparare una vellutata. Quando si parlava di zucca estiva si intendeva quella mantovana, e per quella invernale il frutto maturo della tromba di Albenga. Devo ammettere che non amavo le zucche, se non per la loro bellezza.*



Oggi che ho potuto cucinarne ed assaggiarne quasi un centinaio di varietà diverse ho, per mia fortuna, cambiato totalmente opinione.

Nessun frutto, a mio parere, dona più gioia ed allegria mentre lo si prepara, mentre si attende che cuocia e mentre lo si gusta, per tacere della soddisfazione nel coltivarlo...



Torta di zucca Napoli

Ingredienti per otto adulti o undici bambini

Zucca varietà Napoli:	un chilogrammo
Pasta frolla:	300 grammi
Zucchero:	6 cucchiaini
Scorze di arancia candite:	50 grammi
Uva passa:	50 grammi
Ricotta romana:	250 grammi
Uova:	6

varie: una noce di burro, mezzo bicchiere di rum, una bacca di vaniglia.



Zucca Napoli

Preparazione

La prima operazione è quella di pelare la zucca tagliarla a cubetti e bollirla in poca acqua, (l'acqua deve coprirla per due centimetri) con mezza bacca di vaniglia.

Mentre la zucca cuoce mettete in ammollo con il rum le scorze di arancia candite, l'uva passa, sei cucchiaini di zucchero e l'altra mezza bacca di vaniglia in un contenitore sufficientemente grande per contenere in seguito la zucca e la ricotta.

A cottura ultimata, circa quaranta minuti, lasciatela raffreddare una mezz'ora,

scolatela e passate la zucca con uno schiacciapatate, unite la passata alla ricotta, ai canditi, l'uvetta, il rum ed aggiungete ora le sei uova.

Amalgamate il tutto con molta energia e versate il composto sul letto di pasta-frolla che avrete preparato in una teglia 25 x 35 cm. unta di burro e leggermente infarinata alta almeno cinque centimetri, della quale avrete rivestito con cura i bordi sino in cima con la pasta-frolla spessa almeno sei millimetri.

Informate per trenta-quaranta minuti a 170° e lasciatela intiepidire per almeno mezz'ora prima di pentirvi di averne preparata troppa poca! 🍁



Ed ecco realizzato il primo menu completo.
Se vi è piaciuto possiamo provare ad inventarne subito un altro

L'avocado

...Nell'anno 1965, quei frutti verdi a forma di pera con un grande nocciolo al centro e quella polpa bianco verde, dallo strano profumo di mandorla dolce mi sembrarono davvero strani, e nemmeno la mia nonna, che aveva vissuto in Africa per molti anni li conosceva.

Un frutto misterioso che non si sapeva come mangiare e che non impiegò nemmeno un istante a diventare il frutto proibito di Sandokan, la pera della Malesia, il mitico cibo dei suoi tigrotti da consumare prima delle battaglie per divenire invincibili, e faticai non poco a frenare la frenesia di mangiarlo.

Tutto ciò prima di assaggiarlo... Perché la delusione fu grande, e il dubbio aleggiò nella mia mente sino a farmi dedurre che quello fosse il frutto del capitano Nemo, forse una orribile alga giunta dal profondo degli abissi... Ma anche in questo sbagliavo perché le alghe sono squisite e non si meritano questo insulto...

