

Il Ricetto - COLO



I Torcoli de Perugia

INGREDIENTI

7 OBIETTORI BEN STAGIONATI; UN VIAGGIO A TEMA; 6 SARDINE; 1 PEPRONE ROSSO; 400gr DI POMODORI PACHINI; 1 COSPO DI RADICCHIO TREVIGIANO; 185gr DI TALEGGIO; 1 MAZZO DI ASPARAGI; 4 CARCIOFI; 2 LIMONI (CHE RISULTERANNO ESSERE TROPPI); 150gr DI CASERA; 300gr DI GNOCCHI; 45gr DI NOCCIOLE TOSTATE; 400gr DI TAGLIATELLE; AGLIO; 300gr DI ACCIUGHE SOTTO SALE; 1 LITRO DI LATTE; 50gr DI CASTELMAGNO; PREZZEMOLO; 700gr DI MUSCOLO; 800gr DI TRIPPA BOVINA; 700gr DI NERVETTI; 3 ZUCCHINE; 1 BROCCOLO; 400gr DI CATALOGNA; 1 BUSTINA DI TOPINAMBUR; 3 CAROTE; SEDANO; 2 RAMETTI DI ROSMARINO; 1 CIPOLLA DI MEDIE DIMENSIONI; 1 FINOCCHIO; 3 PEPERONCINI (che risulteranno essere troppi); 8 GHIACCIOLI IN OFFERTA; PRUGNE SECCHIE; BURRO; FARINA; SALE; OLIO; PEPE NERO; LIEVITO; KINDER FERRERO; 4 UOVA; 1 ANANAS; 2 ARANCE; 1 VASCHETTA DI FRAGOLE; UVA NERA DA TAVOLA; ZUCCHERO; AGLIO.

A 17 anni dalla conclusione del servizio civile, fare un viaggio nelle Langhe utilizzando 7 obiettori (di cui da lasciare a casa). Aspettare il

primo di Maggio per fare la spesa, facendo svariati Km nella speranza

di trovare un ipermercato aperto. Nel frattempo, avrete già telefonato a vari agriturismo per cercare un alloggio con uso cucina. Alle resistenze del titolare di concedervi l'uso cucina per una sola giornata (rimarcando l'antieconomicità della cosa) insisterete con il dire che vi è indispensabile per un esperimento. Il fato non vi tradirà, e quando avrete perso ogni speranza troverete un Ipermercato aperto (non andate troppo per il sottile se è un Ipermercato Standa). Entrerete, quindi, tutti insieme con un carrello e dei fogli di carta su cui avrete scritto solo una parte degli ingredienti necessari , e, questo è importante, dimenticando la penna in auto (tutto ciò vi permetterà di perdere inconcludentemente 30/40 minuti, prima che Corrado non rimedierà al problema). Avrete cura di tornare più e più volte nel reparto frutta e verdura, rischiando di non acquistare il topinambur (inquanto, la zelante commessa , non conoscendo il prodotto non si prenderà la responsabilità di vendere una merce di cui ignora l'esistenza). Al reparto formaggi manderete il Tribbio, al quale darete indicazioni sottostimate della merce da acquistare (giacché la perfida banconista provvederà autonomamente a maggiorare la richiesta). Al momento di pagare alla cassa, arrivato il vostro turno, vi accorgerete che vi sarete dimenticati di prendere alcuni ingredienti, per cui comincerete a correre avanti e indietro nel supermercato per non perdere la priorità. In ogni caso all'uscita vi accorgerete di aver comunque dimenticato le prugne secche. Mangiate i ghiaccioli prima di rimettervi in viaggio. Arrivati a destinazione vi renderete conto dell'insufficiente attrezzatura della cucina, per cui deciderete di Andare a cena fuori (anche se in verità, mangerete all'agriturismo), rinviando la soluzione del problema al giorno dopo. Svegliati di buon ora, stilerete un elenco dettagliato del necessario consistente in:

- *3 pentolini*
- *set di coltelli*
- *2 teglie piccole*
- *6 piatti da portata*
- *4 ciotoline per salse*
- *1 tagliere*
- *1 grattugia*
- *10 piatti da antipasto*
- *2 bicchieri*
- *1 rametto di rosmarino*
- *1 sedano*
- *1 carota*
- *1 tovaglia*
- *1 scopa*
- *1 paletta per l'immondizia*
- *informazioni sull'utilizzo del topinambur*

(*La richiesta, susciterà ulteriori perplessità da parte della responsabile della cucina e la curiosità del proprietario, che chiamando in disparte Corrado gli chiederà. " Ma cos'è questo esperimento?)*

ANTIPASTI

RONDELLE DI SARDINE DELL'ALASKA AL PEPERONE E PACHINO

Deliscate le sardine. Lessate un pezzo di peperone e tagliatelo in 12 striscioline. Tagliate a metà 6 pomodori pachini. Prendete un filetto di sardina, arrotolatelo in una striscia di peperone e fissate le rondelle così ottenute a mezzo pomodoro pachino con uno stuzzicadenti. Ripetete l'operazione per tutti i restanti filetti e adagiateli in un tegame forno cospargendoli con prezzemolo sale e olio. Passate in forno per 180° per 20 minuti circa.

PUNTE D'ASPARAGI IN POCLETTE DI RADICCHIO E TALEGGIO

Prendete il cospo del radicchio, separando e pulendo accuratamente le foglie. Sulle 7 più grandi disponete 2 o 3 punte d'asparagi (che avrete precedentemente lessato) e 2 o 3 striscioline di taleggio; Ricoprite con le altre foglie avanzate e disponetele su di un tegame. Condite con olio e sale e passate al forno per 15 minuti ad una temperatura di 180°.

CARPACCIO DI CARCIOFI

Pulite i carciofi tagliando il gambo, la punta, e le foglie più dure. Fateli a metà, togliete la peluria interna, e riduceteli a fettine sottili. Spremete il succo di un limone e mezzo in un bicchiere. Versatevi olio, sale, pepe e prezzemolo tritato. Tagliate in maniera molto sottile la buccia di mezzo limone. Unite ai carciofi ed alla salsa prima ottenuta e mescolate.

PRIMI

GNOCCHETTI ALLA CREMA DI TALEGGIO E NOCCIOLE D'ALBA

In una padella ponete una noce di burro, mezza bustina di panna da cucina, poco latte, 40gr di Taleggio tagliato a dadini. Scaldate finché il formaggio non è completamente fuso e versate successivamente gli gnocchi precedentemente lessati. Saltarli in padella e servirli con una spolverata di pepe nero e nocciole tostate tritate.

CHITARRINI IN BAGNA CAUDA ALLE SCAGLIE DI CASTELMAGNO

Versate in un'ampia padella un po' d'olio, assieme alla parte più densa della bagna cauda ed a mezzo bicchiere di latte e scaldate fino ad ottenere un composto omogeneo. Fate saltare assieme ai chitarrini già cotti e servite con una spolverata di prezzemolo tritato e scaglie di Castelmagno.

SECONDI

BOLLITI IN SALSA CON FANTASIA DI VERDURE

Fate lessare il muscolo con odori e poco sale. Tagliatelo a fette e disponetelo sul piatto di portata.

TRIPPA AL TARTUFO FANTASMATO D'ALBA

Esattamente come sopra.

FANTASIE DI VERDURE

Lessate semplicemente le verdure per poi disporle in un'elegante coreografia nei piatti di portata.

SALSE

(da abbinare alle carni ad alle fantasie di verdure)

BAGNA CAUDA

Versare del latte in un pentolino nella quantità sufficiente a coprire del tutto una quantità di cinque spicchi d'aglio che devono essere schiacciati. Cuocere a fuoco lento per una decina di minuti per far sì che si intenerisca l'aglio..

Nel frattempo pulire 1kg di acciughe salate che verranno messe, insieme all'aglio in un pentolino con abbondante olio d'oliva; far cuocere il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Prendere poi il pentolino ed appoggiarlo nel lavandino. Passati alcuni minuti, sufficienti a far dimenticare di averlo appoggiato, aprite inavvertitamente la cannella e riempite il pentolino dove riposava la salsa.

Dopo un primo momento di smarrimento, ed un secondo di imprecazioni rimettere il pentolino sul fuoco per far sì che l'acqua evapori rimediando così all'incauta manovra (peccato che nel ricettario non si possano ascoltare le imprecazioni).

SALSA VERDE

Tritare finemente il prezzemolo ed aglio con sale e olio d'oliva. Mescolare poi in una ciotolina da salsa. Far riposare e servire a tavola.

SALSA AI PEPERONI

Tritare finemente della cipolla con mezzo peperone rosso e far cuocere in abbondante olio d'oliva, aggiungere tre cucchiari da cucina di vino bianco e farlo prosciugare. Frullare il tutto ed aggiungere del sale e servire a tavola in una elegante ciotolina da salsa.

DOLCE

-
TORCOLO AL BARBERA CON GOCCE DI
FERRERO

*Chiamare la Chiara a casa e farsi dare la ricetta
telefonticamente.*