

I garganelli al ragù della Linina

Carlo Lucarelli

«Cosa sono i *garganelli*?» chiese.

«Eh già» disse Bellosi, guardando in controluce le lenti degli occhiali che stava lucidando con il tovagliolo, «lei è di Milano...».

«E' una cosa che si fa in Romagna...» disse Baldini.

«E che è nata proprio qui, in paese, nel 1660» disse Rambelli, lisciandosi i baffi. «Carta canta... c'è un documento nell'archivio del comune che...».

«Pasta asciutta» tagliò corto Bellosi. «Prima si tira la sfoglia...».

«Spiega, però...» lo interruppe Rambelli, «il maresciallo è di Milano. Si impasta la farina con le uova e l'acqua e poi si stende col mattarello, come per fare le tagliatelle...».

«Poi si taglia a quadretti, si arrotola obliquamente, su un bacchetto sottile e rotondo e si passa su un pettine...».

«Spiega, però... il maresciallo è di Milano e certe cose non le sa, guarda che faccia che ha fatto... stia tranquillo, il pettine è un pettine da telaio e non da capelli... oppure un attrezzo fatto apposta, dato che i telai non ci sono più. Serve a lasciare le righe sulla pasta, in modo che trattenga il sugo e non si cuocia uniformemente...».

«Così il garganello sotto i denti rimane un po' duro ed è buonissimo, vedrà...».

Il maresciallo non era del tutto convinto dal pettine e avrebbe voluto dire qualcosa, ma appena aprì la bocca la Gianna uscì dalla cucina con una teglia fumante in mano, stretta tra i due lembi di un grembiule. Rambelli, Bellosi e Baldini si voltarono assieme, seguendo il piatto finché non atterrò in mezzo alla tavola, tra la bottiglia di vino rosso e la formaggiera di vetro. La Gianna disse «buon appetito» e si allontanò senza che nessuno la guardasse, neppure Baldini, nonostante si fosse quasi appoggiata a lui per incunarsi tra le sedie e deporre il piatto. Guardavano tutti la teglia di garganelli, il mucchio di maccheroncini gialli, rigati, appuntiti e arrotolati, coperti da un ragù di carne rossiccia che mandava un odore intenso e caldo. Il maresciallo deglutì, con lo stomaco contratto suo malgrado da un gorgoglio di desiderio e appoggiò le mani di fianco al piatto, aspettandosi di essere servito per primo.

Montalbano e gli arancini di Adelina

Andrea Camilleri

Tornando a casa a Marinella, trovò sul tavolino della cucina un biglietto della cammarera Adelina. Mi scusasi se mi primeto che dumani a sira esento che è capo di lanno e esento che i me' dui figli

sunno ambitui in libbbirtà priparo ghli arancini chi ci piacinno. Se vosia mi voli fari l'onori di pasare a mangiare la intirizo lo sapi.

Adelina aveva due figli delinquenti che trasivano e niscivano dal càzaro: una felice combinazione, rara come la comparsa della cometa di Halley, che si trovassero tutti e due contemporaneamente in libertà. E dunque da festeggiare sullennemente con gli arancini.

Gesè, gli arancini di Adelina! Li aveva assaggiati solo una volta: un ricordo che sicuramente gli era trasuto nel DNA, nel patrimonio genetico.

Adelina ci metteva due giornate sane sane a prepararli. Ne sapeva, a memoria, la ricetta. Il giorno avanti si fa un aggrassato di vitellone e di maiale in parti uguali che deve còciri a foco lentissimo per ore e ore con cipolla, pummodoro, sedano, prezzemolo e basilico. Il giorno appresso si prepara un risotto, quello che chiamano alla milanisa (senza zaffirano, pi carità!), lo si versa sopra a una tavola, ci si impastano le ova e lo si fa rifridare. Intanto si còcino i pisellini, si fa una besciamella, si riducono a pezzettini na poco di fette di salame e si fa tutta una composta con la carne aggrassata, triturata a mano con la mezzaluna (nenti frullatore, pe carità di Dio!). Il succo della carne s'ammisca col risotto. A questo punto si piglia tanticchia di risotto, s'assistema nel palmo d'una mano fatta a conca, ci si mette dentro quanto un cucchiaino di composta e si copre con dell'altro riso a formare una bella palla. Ogni palla la si fa rotolare nella farina, poi si passa nel bianco d'ovo e nel pane grattato. Doppo, tutti gli arancini s'infilano in una padeddra d'oglio bollente e si fanno friggere fino a quando pigliano un colore d'oro vecchio. Si lasciano scolare sulla carta. E alla fine, ringraziannu u Signiruzzu, si mangiano!

Montalbano non ebbe dubbio con chi cenare la notte di capodanno. Solo una domanda l'angustiò prima di pigliare sonno: i due delinquenti figli d'Adelina ce l'avrebbero fatta a restare in libertà fino al giorno appresso?

Minestra di Carne e verdure (Potaje)

Assaggiato in: Le terme di M.V. Montalbán

"Carvalho cercò di formulare con un suo sorriso un messaggio chiuso, vale a dire, un'intera

conversazione che includesse anche il commiato, ma madame Fedorovna abbatteva tutte le barriere, persino quella del mutismo, e si cacciò nel suo territorio fisico piena di intenzioni pedagogiche. - Oggi c'è una meravigliosa minestra di patate e cetrioli. Quanto di più diuretico, saporito e consistente, e poi quel meraviglioso sapore di cumino. Il cumino è un gran condimento, e inoltre il meno nocivo. Non agisce bruciando lo stomaco come fa il pepe. A lei piace il cumino, signor Carvalho? - Al posto giusto, sì. - Per esempio? In alcune minestre, con quel tanto di zucca, patate, osso di prosciutto, e i ceci, il baccalà... se lo si preferisce, al posto della pancetta. - Osso di prosciutto. Madame Fedorovna lo disse come parlando con se stessa, mentre cercava nella soffitta delle sue conoscenze botaniche la specie vegetale cui apparteneva quella creatura e quando verificò che non era un vegetale ma, come il suo nome suggeriva, che si trattava di un osso di prosciutto, precisamente di un osso di prosciutto, tentennò tra una smorfietta schifata che avrebbe potuto offendere Carvalho e una risatina di complicità birichina che avrebbe potuto distruggere il lavoro di presa di coscienza compiuto in giorni e giorni di persuasione ideologica. Scelse così di mantenere un sorriso da sordi, come se non avesse udito niente, e senza abbandonare lo spazio vitale di Carvalho cercò gli occhi di un altro aggancio umano a cui attaccarsi per continuare con le sue lodi alla minestra di patate e cetrioli. (...)

Ingredienti:

1 tazza di fagioli bianchi;
3 litri di acqua (due freddi e uno tiepido);
1/2 chilo di patate;
1 pezzetto di prosciutto magro;
1 pezzo di pancetta magra;
1 cucchiaio di strutto;
1 cavolo cappuccio;
1 foglia di alloro;
1/2 cipolla;
2 spicchi d'aglio;
sale.

Preparazione:

I fagioli devono essere rimasti a bagno fin dalla sera prima. In una grossa pentola si mettono i fagioli sgocciolati con un litro di acqua fredda, l'alloro, la mezza cipolla tagliata in due, gli spicchi d'aglio, lo strutto, la pancetta e il prosciutto. Si fanno cuocere per un'ora e ogni quindici minuti si

interrompe il bollore aggiungendo un filo di acqua fredda. Dopo un'ora, togliere un po' di fagioli (un paio di cucchiainate), lavorarli nel passaverdura e rimetterli in pentola. Si aggiunge un litro d'acqua tiepida, il cavolo pulito tagliato a tocchetti, le patate, il sale e si fa bollire il tutto per altri tre quarti d'ora. Regolare di sale. Tagliare la pancetta e il prosciutto a cubetti e immergerli per un attimo nella minestra che va servita molto calda.

Altri titoli a cui si può fare riferimento:

Kitchen di Banana Yoshimoto

Dona Flor e i suoi due mariti di Jorge Amado

Il pranzo di Babette di Karen Blixen