

VareseNews

Poesia in cucina, con angeli e alette diavolette

Pubblicato: Lunedì 16 Febbraio 2009

*Le vostre ricette inviate per il Concorso "**San Valentino, che cosa cucino?**" meritano una menzione speciale per golosità e fantasia. Ne abbiamo scelte tre ma la selezione non è stata facile, abbiamo deciso per questo motivo di pubblicarle tutte su VareseNews.*

Le ricette di Pierre Ley (1° classificato del nostro concorso)

Menu di san Valentino

Da realizzarsi a fronte di **una spesa non superiore ad euro sette e centesimi cinquanta**
per ciascun fremente commensale
Sul divano con un calice di bollicine

Angeli a Cavallo

la morbida dolcezza delle prugne, avvolte in una croccante e stuzzicante fettina di pancetta.
Occorrente: una decina di prugne secche denocciolate; 5 fettine di bacon o di pancetta; 10 stuzzicadenti. Si avvolge ogni prugna in mezza fettina di bacon, si fissa con lo stuzzicadenti e si inforna per una decina di minuti. La pancetta deve essere ben dorata e "sfrigolante".
Irresistibile

Alette Diavolette

Al dolce-salato degli angeli a cavallo si contrappone la peperina malizia di queste alette di pollo che accendono il fuoco dell'amore. Basterà marinare una decina di alette di pollo, ben pulite e spuntate, insieme ad un po' d'olio di oliva, un po' di diabolico peperoncino calabrese – a piacimento – intero (più aroma, meno fuoco) oppure sbriciolato (stesso aroma ma più "focoso"), sale, un cucchiaino di zucchero – e cuocere il tutto in forno caldo finchè all'occhio non garbi...

**

Incominciare bene

Il Frutto proibito dell'Amore

lascivi mitili dagli intriganti profumi esotici dello zenzero e del latte di cocco. Da mangiare rigorosamente con le mani attingendo da un vassoio comune posto in mezzo al tavolo, guardandosi negli occhi e leccandosi le dita a vicenda. Per operare tale magia è sufficiente rosolare mezza cipolla in poco olio, insieme ad una generosa grattata di zenzero fresco ed una spolverata di paprika dolce. Aggiungere un chiletto di cozze già pulite (chiedete al vostro pescivendolo), e mentre iniziano ad aprirsi irrorare con latte di cocco. Lasciar cuocere per ulteriori 5 minuti e servire bollenti.

Nel mezzo del cammin...

Il veloce pesce del baltico che verso la frega s'affretta..
Con meno di 3 euro per entrambi i commensali, questo surgelato filetto di nasello attraverserà
i sette mari per approdare nelle isole dell'oceano indiano. Infarinato e rosolato che si abbia, si
insaporirà con il curry più portentoso che si riesca a trovare, e aggiunto qualche pomodorino,
si bagnerà con un po' di vino bianco e si porterà a cottura.
Semplici e candide patate lesse a guardia d'onore di questo piatto da Maharadjah.

Decadente finale

Latin zabaione

Più che indicato, da realizzare con un po' di attenzione ed amore. Recipiente a bagno maria:
due tuorli, mano generosa con lo zucchero, quel che resta delle bollicine se si è amministrata
con cura l'unica bottiglia concessa per tutta la cena – quelle italiane sono ottime e meno
onerose delle smorfiose cuginette francesi – e giù di frusta!

Gli effetti son noti...ed il consiglio è di bandire qualsivoglia utensile per consumarlo,
dai cucchiari financh'alle coppe – l'immaginazione, e san Valentino, faranno il resto



Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it