

Guardare gli Europei con “Millefoglie di frittata, tonno e cipollotti”

Pubblicato: Martedì 14 Giugno 2016



Nuova ricetta suggerita dal nostro appassionato cuoco Pierre Ley che ha anche [pubblicato un ebook](#) che porta lo stesso nome di questa rubrica:

Sono iniziati gli europei di calcio, col botto! Un'Italia così non si vedeva dai mondiali di Spagna. Si vien presi da una certa saudade dei tempi che furono, con strane voglie fantozziane di frittata con le cipolle: “Fantozzi aveva un programma formidabile: calze, mutande, vestaglione di flanella, tavolinetto di fronte al televisore, **frittatona di cipolle per la quale andava pazzo**, familiare di Peroni gelata, tifo indavolato, rutto libero”! Per salvare le apparenze ecco una versione molto civilizzata, con l’aggiunta di tonno e pomodorini. Non ci si inganni, sotto le vesti eleganti è sempre “lei”, feroce e per pochi impavidi! La scelta degli ingredienti è fondamentale per un risultato minimamente apprezzabile.

Ci si procuri quindi dei bei cipollotti, tagliati di sbieco a tocchettoni e lasciando anche tutta la parte verde. Li si aggredisca sferragliandoli in padella rovente, e una volta evidenti i foschi segni di tal virile trattamento, si abbassi la fiamma e tosto si giuntino un paio di acciughine, pomodorini sfilettati e le carni appena sfaldate – mai sminuzzate – **del miglior tonno inscatolato che si possa reperire**. Benissimo quello del Consorzio, a tranci, ma vi sono anche alcune eccellenze nazionali. Solo allora si punteggerà con qualche fiocco di sale Maldon, o di sale dolce di Cervia, quali piccoli ordigni di gusto che esploderanno sul palato al momento giusto.

Pochi istanti, necessari solo a scaldare e permettere la perfetta mescolanza degli aromi, e si proceda a guarnire le frittate. Sì, al plurale. Uova, latte, prezzemolo, sale e pepe: in un padellino con poche gocce d'olio, **si saranno realizzate delle frittatine alquanto sottili**, tagliate poi col coppa-pasta, questo novello scettro del cuoco mediatico. Con l'aiuto dell'aggeggio si monti il piatto principiando con uno strato di frittata, poi il ripieno, e così via. Si badi a mantenere in caldo le frittate nell'attesa della guarnizione. Non vi è nulla di più desolante di un piatto freddo per colpa di una pretenziosa presentazione. **Si sa, ai belli non è concesso inciampare sui fondamentali.**

Tra uova, tonno, cipollotti e acciuga, questo piatto richiede commensali di robusta costituzione, e grandi quantità di liquidi per spegnerne l'arsura. Ritornando al Fantozzi, giusta la sua indicazione per la birra. Rimanendo in Italia, anzi in provincia, un elegante abbinamento è con una **Pale Ale selezione Angelo Poretti**. Molto inglese (Fantozzi guardava la partita Italia-Inghilterra), morbida e dalla schiuma cremosa, addomesticherà perfettamente gli spigoli ruvidi e roventi della frittatona. In quanto al rutto libero.....beh, quello è affar privato di ognuno ma potenzialmente devastante!

[Qui l'ebook di Pierre Ley](#)

di [Pierre Ley](#)