IL NOIR È SERVITO

PIATTI DA ASSAPORARE DOPO UN' AVVINCENTE LETTURA

Il giallo nelle sue varie declinazioni (poliziesco, thriller e noir) è tra i generi più amati per le letture estive e fra i più apprezzati in generale dai lettori italiani. Inoltre, molti detective e ispettori, da Poirot a Maigret, da Nero Wolfe a Montalbano mostrano un forte legame con la cucina, che diventa un ulteriore strumento di caratterizzazione delle vicende e dei personaggi.
Da qui l'idea di riprendere alcuni tra i più famosi romanzi gialli come fonte d'ispirazione per le ricette di questo mese e, perché no, offrire lo spunto per una cena a tema tra amici. Ogni invitato infatti dovrà portare un piatto tratto dal suo noir preferito e lasciare agli ospiti qualche indizio per scoprire il titolo della pubblicazione. A cena conclusa, si procederà con un interessantissimo scambio di libri.

cena con delitto

Vesper Martini

Tramezzini del Commissario Maigret

Pasta al forno del Commissario Montalbano

Uova alla Benedict

Brasato di maiale alla birra

Torta di ciliegie

Mousse al cioccolato

alla Poirot

Tè e scones alla marmellata e burro

VESPER MARTINI

COSA SERVE?

▸**3 parti** di London Dry Gin ▸**1 parte** di Russian Vodka ▸**1/2 parte** di Lillet Blanc (oppure Vermut Dry) ▸scorzette di limone biologico non trattato ▸ghiaccio

1 Raffreddate bene la coppa Martini con del ghiaccio. Versate tutti gli ingredienti nello shaker precedentemente raffreddato con altro ghiaccio e agitate bene. Passatele scorzette di limone sul bordo della coppa e lasciatele scivolare all'interno. Versate il cocktail e servite freddo. **5 min.**

"Un martini Dry" disse. "Uno. Ma in una coppa profonda, da champagne." "Oui, Monsieur." "Un momento. Tre parti di Gordon's, una di vodka e mezza di Kina Lillet. Agiti bene il tutto nello shaker, finché non è ben ghiacciato, poi aggiunga una fetta grossa ma sottile di scorza di limone. Mi sono spiegato?"

(Ian Fleming, Casino Royale, 1953)

... Al bar, davanti al bancone di zinco sul quale erano esposte pile di tramezzini al prosciutto, c'erano più smoking e frac che giacche, più vestiti da sera che tailleur: ma gli smoking erano quelli dei croupier, e i frac, se accompagnati con cravatta nera, erano indossati da capocamerieri; se da una cravatta bianca, erano di ballerini professionisti; mentre le signore in lungo erano tutte entraîneuse del casinò.

(Georges Simenon, L'enigmatico signor Owen, 1938)

Andò a casa, si mise il costume da bagno, fece una nuotata lunghissima, rientrò, s'asciugò, non si rivestì, nel frigorifero non c'era niente, nel forno troneggiava una teglia con quattro enormi porzioni di pasta 'ncasciata, piatto degno dell'Olimpo, se ne mangiò due porzioni, rimise la teglia nel forno, puntò la sveglia, dormì piombigno per un'ora, si alzò, fece la doccia, si rivestì coi jeans e la camicia già allordati, arrivò in ufficio...

(Andrea Camilleri, Il cane di terracotta, 1996)

Malerick era un perfetto cameriere, gentile e deferente. Lo sguardo basso, il sorriso appena accennato, la camminata discreta, il vassoio immacolato.
C'era una sola cosa che lo distingueva dagli altri camerieri del Lanham: sotto la cupola di metallo tiepido che si trovava sul vassoio, non c'era un piatto di uova alla Benedict o un club sandwich ma una Beretta automatica carica munita di un silenziatore spesso come un salsicciotto e una busta di pelle che conteneva il necessario per scassinare una serratura e altri strumenti.

(Jeffery Deaver, L'uomo scomparso, 2003)

Il piatto principale a cena era stufato di maiale alla birra, che, come Wolfe e Fritz ben sanno, non mi fa impazzire. ... Mi sedetti sulla mia poltroncina, alla scrivania, e gli lanciai una occhiata. Siccome pesa un settimo di tonnellata fa sempre l'effetto di essere enorme, ma quando si comporta in modo odioso pare ancora più grosso. "Crede sia possibile" chiesi "che sia la carne di maiale a farla gonfiare?" "Certo che no" rispose, aprendo un libro.

(Rex Stout, Assassino indiretto, ricetta e citazione in Crimini e ricette. A tavola con Nero Wolfe, 2013)

La possibilità di ricevere l'amico, di fare l'anfitrione, entusiasmò Perry, e la composizione del menu - oca selvatica arrosto ripiena con salsa, patate alla crema e fagiolini, insalata mista in gelatina, biscotti caldi, latte freddo, dolcini alle ciliegie appena sfornati, formaggio e caffè - pareva preoccuparlo molto più dell'esito del processo.

(Truman Capote, A sangue freddo, 1966)

Poirot era andato a trovarla in cucina, si era complimentato con lei per certi piatti e Marjory rendendosi conto che finalmente si trovava davanti a un intenditore lo accolse con grande cordialità. Non ebbe nessuna difficoltà a scoprire che cosa era stato servito la sera prima che Richard Abernethie morisse. "Quella sera avevo fatto una mousse di cioccolato".

(Agatha Christie, Dopo le esequie, 1953)

MOUSSE AL CIOCCOLATO

COSA SERVE? per 4-6 persone
▸**6** uova ▸**200 g** di cioccolato fondente
▸**100 g** di cioccolato al latte ▸**2** cucchiai di zucchero
▸scaglie di cioccolato ▸sale

1 Fate fondere a bagnomaria il cioccolato fondente e quello al latte insieme allo zucchero, mescolando continuamente fino a ottenere un composto omogeneo. Separate i tuorli dagli albumi e tenete da parte 4 tuorli e 6 albumi. **10 min.**
2 Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale. Incorporate i tuorli, uno alla volta, al cioccolato fuso mescolando accuratamente. Poi unite gli albumi montati a neve e versate la mousse appena preparata in coppette o vasetti di vetro. **15 min.**
3 Riponeteli in frigorifero per almeno 5 ore e servite la mousse con panna montata fresca non zuccherata.
5 min.

Avevo appena finito il tè quando tornò, evidentemente di buon umore, dondolando una vecchia scarpa con l'elastico di lato. La gettò in un angolo e si servì una tazza di tè. "Ho fatto una visitina mentre passavo" disse. "Procedo subito." "Verso dove?" "Oh, verso l'altro lato del West End."

(Arthur Conan Doyle, L'avventura del diadema di berilli, in Le avventure di Sherlock Holmes, 1892)

TRAMEZZINI GORGONZOLA, FICHI E POMODORINI

COSA SERVE? per 4-6 persone
▸**8** fette di pane nero di segale ▸**12** pomodorini datterini ▸**8** fichi maturi ▸**100 g** di gorgonzola fior fiore ▸**100 g** di caprino spalmabile ▸**1** mazzetto di rucola ▸miele d'acacia ▸origano ▸timo fresco ▸zucchero ▸olio d'oliva extravergine ▸sale e pepe

1 Lavate fichi, rucola, timo e pomodori. Preparate i pomodori confit: tagliateli a metà per il lungo e disponeteli con il taglio verso l'alto su una teglia ricoperta di carta da forno. Conditeli in modo uniforme con una miscela di olio mescolato con un po' di miele, origano, sale, pepe e poi spolverizzate i pomodorini con pochissimo zucchero. Cuoceteli in forno a 140°C per circa 2 ore. **135 min.**
2 Tritate finemente la rucola e amalgamatela con il caprino, un po' d'olio, sale e pepe. Appena i pomodori saranno pronti, mettete nel forno caldo i fichi tagliati in 4 parti: sarà sufficiente lasciarli asciugare 5 minuti. **15 min.**
3 A questo punto preparate i tramezzini: fate tostare il pane e stendete su 4 fette il gorgonzola, adagiatevi sopra i fichi caldi, un filo di miele e qualche fogliolina di timo. Sulle altre 4 fette spalmate il caprino lavorato con il pesto di rucola, adagiatevi i pomodori confit e terminate con un filo d'olio a crudo. **10 min.**

PASTA 'NCASCIATA

COSA SERVE? per 4-6 persone
▸**600 g** di maccheroncini (sedani) ▸**200 g** di caciocavallo fresco ▸**300 g** di carne macinata di manzo ▸**50 g** di mortadella a fette ▸**2** uova sode ▸**4** melanzane ▸**1** cipolla ▸**1** carota ▸**150 g** di pecorino sardo fior fiore ▸passata di pomodoro ▸pangrattato ▸**100 ml** di vino bianco ▸basilico ▸olio d'oliva extravergine ▸sale e pepe

1 Tagliate le melanzane a fette di 1/2 cm, lasciatele per 1 ora in acqua e sale, scolatele e friggetele. **20 min.**
2 In un tegame scaldate abbondante olio con la cipolla e la carota tritate, fate soffriggere e aggiungete la carne. Sfumate con il vino, salate e pepate, unite qualche cucchiaio di passata di pomodoro e fate cuocere per circa 30 minuti. **50 min.**
3 Lessate la pasta e scolatela. Preparate il sugo: soffriggete 1/2 cipolla tritata in una casseruola con un filo d'olio, aggiungete della passata di pomodoro e del basilico; cuocete a fiamma media per circa 20 minuti, conditevi la pasta e lasciatela raffreddare. **30 min.**
4 Ungete una teglia e cospargetela con del pangrattato, versatevi la pasta alternandola a strati con ragù, melanzane, pecorino grattugiato, basilico, uova a fette, caciocavallo e mortadella. Terminate con melanzane, ragù, abbondante pecorino grattugiato e le ultime fette di caciocavallo. Infornate a 200°C per circa 20 minuti e servite la pasta calda o tiepida. **35 min.**

UOVA ALLA BENEDICT

COSA SERVE? per 4-6 persone
▸**2** muffin inglesi o fette di pane in cassetta ▸**2** cucchiaini di aceto bianco ▸**4** fette di bacon ▸**4** uova vivi verde ▸paprica ▸prezzemolo ▸sale e pepe
per la salsa olandese
▸**150 g** di burro ▸**80 ml** d'acqua ▸**30 g** di succo di limone ▸**5** tuorli ▸sale e pepe bianco

1 Per la salsa sbattete in un tegame i tuorli a temperatura ambiente con un pizzico di sale e l'acqua e fateli cuocere a bagnomaria fino a ottenere uno zabaione soffice. Versatevi lentamente e a filo il burro fuso (a 60°C). Cuocete per 10 minuti, aromatizzate con il succo di limone e pepe bianco. **20 min.**
2 Riempite una casseruola con acqua e unite l'aceto. Rompete un uovo in una ciotola, facendo attenzione a non danneggiare il tuorlo. Quando l'acqua inizierà a bollire, salatela e abbassate la fiamma. Fatevi scivolare delicatamente l'uovo e dopo circa 3 minuti estraetelo con una schiumarola. Ripetete l'operazione per le altre uova. **20 min.**
3 Riscaldate il bacon e tostate i muffin tagliati a metà o le fette di pane. Adagiate i muffin o il pane tostato su un piatto, stendete su ognuno una fetta di bacon e un uovo in camicia. Salate e pepate. Guarnite con abbondante salsa olandese, un pizzico di paprica e un po' di prezzemolo. **10 min.**

BRASATO DI MAIALE ALLA BIRRA

COSA SERVE? per 4-6 persone
▸**1,4 kg** di spalla di maiale disossata (o spezzatino di coppa) ▸**60 g** di farina bianca "0" ▸**80 g** di burro ▸**900 g** di cipolle ▸**1** foglia d'alloro ▸**1** cucchiaino di timo fresco ▸**1/2 l** di birra coop 100% italiana ▸**3** cucchiai di olio d'oliva extravergine ▸**1/2** cucchiaino di paprica ▸**1/2** cucchiaino di sale ▸**1** pizzico di pepe bianco

1 Eliminate dalla carne il grasso e i tendini e tagliatela a dadi di circa 5 cm di lato. Mescolate la farina, la paprica, il sale e il pepe bianco e infarinatevi i pezzetti di carne. Scaldate l'olio in una casseruola, rosolatevi il maiale e poi tenetelo da parte. **20 min.**
2 Sciogliete il burro in una padella e soffriggetevi le cipolle affettate, mescolando spesso, poi scolatele con un mestolo forato e trasferitele nella casseruola della carne. Unite nuovamente il maiale e aggiungete la foglia di alloro, il timo e la birra. **15 min.**
3 Mescolate, coprite e cuocete a fiamma bassa (in alternativa, infornate a 140°C) per circa 2 ore. Girate di tanto in tanto la carne per evitare che si attacchi al fondo: a fine cottura il maiale dovrà risultare tenero. Se il sugo non sarà abbastanza denso, incorporatevi un beurre manié (20 g di burro e un cucchiaio di farina lavorati insieme) e mescolate fino a ottenere la consistenza desiderata. **140 min.**

TORTA DI CILIEGIE

COSA SERVE? per 4-6 persone
per la pasta brisée ▸**250 g** di farina bianca "00" ▸**150 g** di burro freddo ▸**5** cucchiai d'acqua fredda
per il ripieno ▸**500 g** di ciliegie ▸**200 g** di zucchero ▸**50 g** di burro ▸**2** cucchiai di maizena o fecola di patate ▸cannella in polvere

1 Impastate la farina con il burro e, quando il composto risulterà sbriciolato, aggiungete l'acqua. Continuate a impastare, senza far surriscaldare il burro, fino a ottenere un panetto sodo. Fate riposare l'impasto in frigorifero per almeno 1 ora. **10 min.**
2 Lavate e snocciolate le ciliegie, mettetele in una casseruola con 150 g di zucchero, il burro, la cannella e la maizena: fatele ammorbidire a fiamma bassissima per circa 15 minuti, mescolando spesso. **25 min.**
3 Stendete un disco di pasta di circa 1/2 cm, mettetelo in una teglia per crostate del diametro di 20 cm, ben imburrata e infarinata: ritagliate i bordi in eccesso, bucherellate il fondo e versatevi il ripieno di ciliegie (potete ricoprire a piacere la torta con strisce di pasta brisée o con un altro disco di pasta, bucherellandone la superficie). **10 min.**
4 Spolverizzate con lo zucchero rimanente e cuocete in forno a 200°C per circa 30 minuti. Quando la torta sarà dorata estraetela dal forno e lasciatela raffreddare: servitela a piacere con un gelato alla crema o fiordilatte. **30 min.**

SCONES ALLA MARMELLATA E BURRO

COSA SERVE? per 4-6 persone
▸**250 g** farina bianca "00" ▸**60 g** di burro ▸**150 ml** di latte ▸**1** bustina di lievito per dolci ▸**2** cucchiai di zucchero ▸**1** uovo ▸marmellate e confetture ▸sale

1 Versate in una ciotola la farina setacciata, il lievito, un pizzico di sale e lo zucchero: tagliate a dadini il burro, lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente e aggiungetelo al composto. **5 min.**
2 Cominciate a impastare con le mani, aggiungete il latte a temperatura ambiente, continuando a mescolare finché tutti gli ingredienti saranno amalgamati. **10 min.**
3 Stendete l'impasto con un mattarello dello spessore di 1,5-2 cm e ricavate dei dischetti con un bicchiere o un coppapasta del diametro di 6-7 cm. Posizionate gli scones su una teglia ricoperta con carta da forno e spennellateli con l'uovo sbattuto. Infornate a 220°C per 15 minuti circa. **25 min.**
4 Lasciateli intiepidire, tagliateli a metà e serviteli con burro, marmellate, composte alla frutta, crema o cioccolato spalmabile a piacere. **5 min.**

Via delle Ottiche 23 è l'indirizzo di un condominio (immaginario, ma non per questo meno reale) in cui vivono quattro donne molto differenti tra loro, ma con una passione comune: quella per il mondo del food, che raccontano in modo non convenzionale, sposando ricette e narrazione, ricordi e immagini, pensieri ed esperienze. Può capitare così che due intrepide storyteller, Carlotta Fiore e Federica Pasqualetti, si trovino a interpretare le ricette presentate in queste pagine e che vengano sorprese dagli scatti temerari delle fotografe, Chiara Battistini e Sara Guarracino. A questo punto l'invito a cena alla scoperta dei piatti più amati dalla letteratura gialla e noir è aperto a tutto il pubblico di *fior fiore in cucina*. A voi la scelta se leggere, cucinare o cimentarvi in entrambe le attività.