

Una festa "SQUIZZITA"

PIATTI DA ASSAPORARE DOPO UN' AVVINCENTE LETTURA DEGLI
INDIMENTICABILI CAPOLAVORI DI ROALD DAHL



UOVA MOSTRUOSE

COSA SERVE? per 6 persone


►12 uova ►bucce di cipolla rossa ►foglie di tè nero
o coloranti alimentari

Il giorno prima preparate le uova: mettetele in una casseruola con dell'acqua e fatele bollire. Lasciatele rassodare per almeno 10 minuti, poi toglietele dall'acqua bollente e immergetele in una ciotola di acqua molto fredda. Quando saranno ben raffreddate, scolatele e rompete delicatamente, con il retro di un cucchiaino, il loro guscio: la superficie dovrà risultare completamente "ammaccata". In una vecchia pentola piena d'acqua fate bollire le bucce della cipolla o il tè nero, poi aggiungete le uova: lasciatele in cottura a fuoco basso per almeno 40-60 minuti. Se utilizzate coloranti alimentari sarà sufficiente immergere le uova in una ciotola con l'acqua precedentemente colorata. Lasciate riposare le uova per tutta la notte. Il giorno successivo scolate le uova e togliete con delicatezza il guscio: risulteranno decorate da un motivo marmorizzato. Le uova possono essere gustate come semplice spuntino, servite con insalata mista di stagione e germogli.

In alternativa potete tagliare a metà le uova, estrarre i tuorli e mescolarli con maionese e altri ingredienti a scelta come prosciutto cotto tritato, crema di formaggio, cetriolini tritati, salsa Worcestershire o aromatizzarli con curry o pepe di Cayenna: con una sac à poche riempite i bianchi delle uova precedentemente svuotati e serviteli su un nido di carote grattugiate, insalatina e germogli.

Roald Dahl


è senza dubbio uno degli autori più amati e citati quando si parla di letteratura per l'infanzia, eppure il suo nome fa nascere un sorriso anche a chi bambino non lo è più. Quanti di noi sono cresciuti leggendo le sue storie e quanti bambini ancora si lasciano prendere per mano da un Grande Gigante Gentile, si perdono all'interno di una fabbrica di cioccolato o partono alla ricerca di una pesca gigante dal sapore leggendario? Le sue storie immortali sono indissolubilmente legate al mondo dei sapori: quelli più dolci e quelli più impensabili, sempre guarnite da un pizzico di magia e da abbondanti cucchiaini della più vivace fantasia. Da qui l'idea di "mettere in scena" alcune delle sue ricette più divertenti e colorate, per una festa di carnevale indimenticabile come indimenticabili sono i momenti passati in compagnia delle storie di Roald Dahl.



*"Ehi, i miei spaghetti si muovono!" esclamò il signor Sporcelli, frugando nel piatto con la forchetta.
"Sono di un tipo speciale" gli spiegò la moglie, mettendosi in bocca una forchettata dei suoi, che naturalmente non erano mischiati ai vermi.*

da Gli Sporcelli, 1980

*Vermicelli
croccanti
e fumanti*



*"Ho mangiato fangoburger in locali a cinque stelle con fondi di caffè;
ho mangiato uova di cimice, calabroni al pomodoro e forficole in soufflé scarafaggi ai tre formaggi" se li assaggi, prima inzuppali nel tè.*

da James e la pesca gigante, 1961

*"Tutti i giganti Beve sciroppio."
"È ripugnante come il cetrionzolo?" chiese
inquieto Sofia. "Ripugnante?" s'indienò
il G.G.G. "Lo sciroppio ripugnante? Lo
sciroppio è dolce e squizzito!" Si alzò
dalla sedia e andò verso una seconda
dispensa, enorme quanto la prima. L'aperse
e ne tolse una bottiglia di vetro di
quasi due metri, semipiena di un liquido
verdoenolo.*

da Il GGG, 1982

Orribile mistura verde di piselli



*Drizzai le orecchie e mi sporsi un po'
per vedere meglio. Un uomo con un gran
cappello bianco, forse il capocuoco,
gridò: "È pronta, bisogna solo metterla
nella zuppiera d'argento!", e posò
un'immensa zuppiera sul bancone di legno
che attraversava la cucina. È là che
devo versare la Pozione, pensai.*

da Le streghe, 1983





C'erano Carezzaengive e Ciucciadenti dalla Cina, Spaccacieli e Sputacchioni dall'Africa, Grattapiedi e Ghiottieliette dalle Isole Fiji e Leccalabbra e Croccanoci dalla Terra del Sol di Mezzanotte.

da Io, la giraffa e il pellicano, 1985

MELE CAMELLATE WONKA

COSA SERVE? per 4-6 persone

- ▶ 6 mele rosse di piccole dimensioni
- ▶ 900 g di zucchero semolato ▶ 200 ml d'acqua
- ▶ 50 g di miele millefiori ▶ ½ cucchiaino di cannella in polvere ▶ 4 chiodi di garofano ▶ semi di bacca di vaniglia

Lavate e asciugate le mele, togliendo il picciolo. Infilzate ogni mela con un bastoncino di legno e mettetela da parte. Preparate il caramello in un pentolino stretto facendo sciogliere nell'acqua, a fuoco lento, lo zucchero e il miele fino a raggiungere una temperatura di 100°C: potete misurarla immergendo nell'acqua un termometro da cucina.

Aggiungete la cannella, i chiodi di garofano e i semi di vaniglia continuando a mescolare fino a quando la temperatura non raggiunge i 150°C. Eliminate i chiodi di garofano, togliete il pentolino dal fuoco e, tenendolo inclinato, immergete le mele nel caramello, facendole ruotare per ricoprirle uniformemente. Fatele sgocciolare e posatele su una gratella coperta con carta da forno. Lasciatele raffreddare e servite.

Alberi di mele candite da piantare in giardino. Misure assortite.

da La fabbrica di cioccolato, 19



*Torta al cioccolato
della signorina Spezzindue*



*"Ti è piaciuta la mia torta speciale al cioccolato, Mangiapatate? Era morbida e deliziosa, vero, Mangiapatate?"
"Buonissima" bisbigliò il ragazzo senza quasi rendersene conto.
"Hai ragione" tubò la Spezzindue. "È ottima!"*

da Matilde, 1988

Via delle Ottiche 23 è un progetto nato dalla fantasia di quattro amiche, due fotografe (Chiara Battistini e Sara Guarracino) e due storyteller (Carlotta Fiore e Federica Pasqualetti): un condominio immaginario in cui le storie nascono in cucina.
www.viadelleortiche23.com

Il Ghirigoro è una bottega artigianale, uno studio di wedding design che nasce nel cuore dell'Emilia. Floriana ed Elisa creano progetti, allestimenti e ricette per esperienze emozionanti e uniche.
www.ilghirigorobottega.com



Tutti i libri citati nell'articolo sono editi in Italia da Salani Editore.



VERMICELLI CROCCANTI E FUMANTI

COSA SERVE? per 4 persone
▶300 g di vermicelli (spaghetti)
▶3 uova intere
▶Parmigiano Reggiano grattugiato
▶olio di semi per friggere
▶sale e pepe

Fate bollire l'acqua in una pentola capiente e salatela. Fate cuocere i vermicelli e scolateli al dente. A parte, in una ciotola grande, sbattete le uova intere, poi aggiungete gli spaghetti e condite con abbondante Parmigiano Reggiano grattugiato, sale e pepe. Nel frattempo scaldate l'olio di semi in una padella e iniziate a friggere gli spaghetti già conditi formando piccole frittelle tonde. Quando avranno fatto la crosticina dorata su entrambi i lati, mettete le frittelle croccanti di vermicelli in un piatto con carta assorbente per alimenti. Lasciate raffreddare e servite.



FANGOBURGER

COSA SERVE? per 6 miniburger
▶250 g di lenticchie secche (o 400 g di lenticchie precotte e ben sgocciolate) ▶50 g di mollica di pane ▶6 fette di fontina ▶6 panini da mini hamburger ai cereali con semi di sesamo o papavero ▶1 uovo ▶3 pomodori datterini gialli ▶3 pomodori datterini rossi ▶3 pomodori datterini verdi ▶burro ▶paprika dolce ▶olio per friggere ▶valerianella ▶sale e pepe

Se utilizzate le lenticchie secche lasciatele in ammollo per una notte. Poi, lessatele e scolatele molto bene. Frullatele in un mixer con l'uovo e la mollica tritata finemente. Quando il composto sarà omogeneo e liscio, aggiungete un pizzico di paprika, sale, pepe e amalgamate: l'impasto dovrà risultare lavorabile (se risultasse troppo liquido potete aggiungere un po' di pangrattato). Dividete il composto in 6 parti e create delle polpette a forma di hamburger. Lasciatele riposare in frigorifero, coperte con la pellicola, per 15 minuti. Fatele cuocere su una piastra oppure in padella con un filo d'olio per 5-8 minuti rigirandole. Tagliate i panini a metà e spennellateli di burro fuso, scaldateli sulla gratella per qualche minuto aggiungendo una fetta di fontina. Assemblate il panino mettendo qualche foglia di valerianella sulla metà inferiore del pane, la polpetta di lenticchie e fettine di pomodoro. Farcite l'hamburger con salse a piacere e servite.



LO SCIROPPIO

COSA SERVE? per 4-6 persone
▶8 kiwi ▶1 ½ lime
▶200 ml di bibita al limone (limonata)
▶300 ml di acqua tonica al limone
▶100 ml di yogurt al lampone

Pelate i kiwi e spremete i lime, poi frullateli. Setacciate il composto in una caraffa capiente e aggiungete lo yogurt: mescolate accuratamente e, se necessario, frullate ancora il composto. Aggiungete gradualmente la limonata continuando a mescolare. Unite il composto all'acqua tonica, mescolate e lasciate raffreddare in frigorifero prima di servirlo. In alternativa ai kiwi potete scegliere a piacere fragole, anguria, melone, ciliegie e pesche.



ORRIBILE MISTURA VERDE DI PISELLI

COSA SERVE? per 4-6 persone
▶750 ml di brodo vegetale ▶400 g di piselli surgelati ▶2 scalogni ▶3 rametti di menta ▶1 limone ▶1 cucchiaio di burro ▶crème fraîche ▶fiocchi di sale marino ▶sale e pepe

Fate sciogliere in una casseruola il burro e aggiungete gli scalogni tritati finemente: lasciateli soffriggere per qualche minuto facendo attenzione che non diventino scuri. Aggiungete il brodo vegetale e portatelo a ebollizione. Unite i piselli al brodo e riportate a bollore. Frullate la zuppa con un minipimer a immersione, aggiungendo qualche foglia di menta, fino a raggiungere la consistenza desiderata. Aggiustate la crema di piselli con un pizzico di sale, pepe e un po' di succo di limone. Servitela ancora calda con un cucchiaino di crème fraîche versato a spirale sulla superficie e una foglia di menta.



CROCCANOCI

COSA SERVE? per 4-8 croccanoci
▶2 banane ▶15 g di zucchero di canna ▶10 ml di sciroppo d'acero ▶10 ml di olio d'oliva extravergine ▶6 noci pecan ▶1 confezione di pasta sfoglia per dolci ▶1 tuorlo d'uovo ▶cannella in polvere

Schiacciate le banane con una forchetta e impastatele in una ciotola con le noci pecan tritate, lo sciroppo d'acero, l'olio d'oliva, lo zucchero e un pizzico di cannella in polvere. Tagliate la pasta sfoglia in piccoli cerchi con un coppapasta rotondo di circa 7 cm di diametro e assottigliateli, allargandoli leggermente con un mattarello. Mettete un cucchiaino d'impasto alla banana al centro di ogni disco di pasta sfoglia e richiudete unendo le estremità. Lasciate i dolcetti a riposare in frigorifero mentre scaldate il forno a 200°C. Quando il forno avrà raggiunto la temperatura spennellate i Croccanoci con il tuorlo d'uovo e metteteli a cuocere per circa 20 minuti, finché non saranno dorati sulla superficie. Lasciateli intiepidire e gustateli mentre il cuore alla banana è ancora caldo.



TORTA DELLA SIGNORINA SPEZZINDUE

COSA SERVE? per 6-8 persone
▶400 g di burro ▶300 g di cioccolato fondente 70% tritato ▶360 g di zucchero ▶360 g di farina bianca "00" ▶100 g di cacao amaro ▶12 uova ▶16 g di lievito per dolci ▶confettura di albicocche ▶sale
Per la ganache ▶400 g di cioccolato fondente 70% ▶300 g di panna fresca ▶70 g di burro

Per le basi sciogliete il cioccolato a bagnomaria, tagliate a cubetti il burro a temperatura ambiente e montatelo bene con lo zucchero. Aggiungete le uova, una alla volta, e il cioccolato tiepido. Setacciate la farina con il cacao e il lievito e incorporate alla crema al cioccolato aggiungendo due pizzichi di sale. Versate in due teglie da 24 cm di diametro foderate con carta da forno e cuocete a 180°C per 40-45 minuti. Per la ganache scaldate la panna e tritate il cioccolato. Appena la panna sfiora il bollore versatela sulle scaglie di cioccolato e mescolate bene. Aggiungete un po' alla volta, mescolando, il burro a cubetti. Montate il composto con le fruste elettriche fino a completo raffreddamento. Posizionate la prima torta su un piatto, livellatene la superficie tagliandone via uno strato sottile e ricopritela con un po' di confettura. Sovrapponete l'altra torta, livellandola allo stesso modo. Ricoprite la superficie con la ganache. Lasciate riposare in frigorifero per almeno un'ora.