

UN'ORA AL CHIACCIO

Per dissetarvi con fantasia vi presentiamo una serie di bevande inventate per voi da Luigi Veronelli.



Lettori ricorderanno. L'aristocrazia delle Acqueviti, inserto natalizio, mi procurò mille ed una lettera. La maggior parte riguardava i brandy: perché non li avevo presentati con whisky, grappa e cognac? Verso i brandy stavo, per avventura, nel medesimo rapporto in cui si diceva fosse l'Aretino con Dio: non li conoscevo.

Meravigliato dal « plebiscito », me ne sono occupato. La serie di long drinks

nuovi nasce da quello studio. I long drinks sono miscele alcoliche « allungate » da servire in larga quantità in bicchieri grandi. Sono quindi bevande estive, meno imperiose dei cocktails, più suadenti, capaci in una torrida notte estiva di darti quiete e freschezza.

Perché così avvenga, ripeto l'imperativo categorico: questi long drinks per il vostro palato non siano bite ma iceberg.

LUIGI VERONELLI

1) Short Keel

1 bicchiere da cocktail di brandy

1/3 di bicchiere da cocktail

di rum della Giamaica

1 cucchiaino di cherry brandy

1 cucchiaino di triple sec

1 cucchiaino di maraschino

2 fettine di limone pelate

ghiaccio a cubetti e tritato soda water

Introdurre un cubetto di ghiaccio nel mixer. Versare il maraschino, il triple sec, il brandy e il rum della

Giamaica e mescolarli usando l'apposito cucchiaino. Mescolare piuttosto forte all'inizio, lasciar riposare uno o due secondi, poi mescolare lentamente. Servire il drink in tumblers così preparati: porre una fettina di limone sul fondo e riempire con ghiaccio tritato. Completare il drink con soda water.

2) Ban Cobbler

1 bicchiere di brandy

1 bicchiere di champagne brut

il succo di una arancia sanguigna spremuto dalla sola polpa

1 bicchierino di apricot brandy

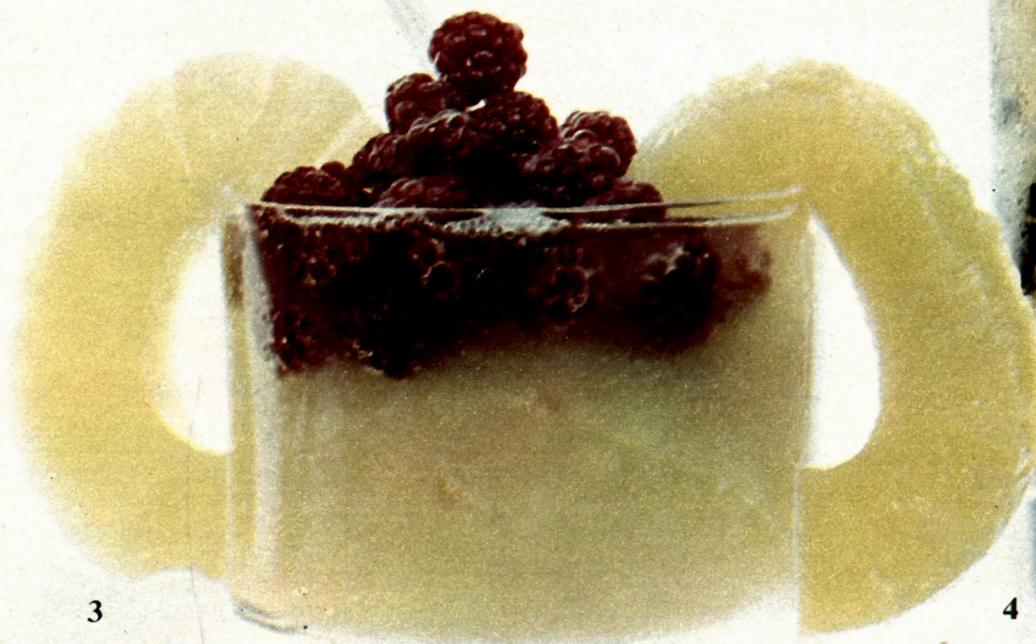
4 gocce di orange bitter

fettine di arancia

ghiaccio tritato a neve

Versare lo champagne, il brandy, il succo di arancia, l'apricot brandy e l'orange bitter nel mixer e mescolarli, usando l'apposito cucchiaino, il più lentamente possibile. Servire in tumblers medi, pieni di ghiaccio.

CON I LONG DRINKS



3

4

cio tritato a neve e guarniti con fettine di arancia.

3) Fleet Fix

- 1 bicchiere da *cocktail* di *brandy*
- 1 bicchiere di *rum* cubano *carta de oro*
- 1/2 bicchiere da *cocktail* di succo di limone spremuto dalla sola polpa
- 1/2 bicchiere da *cocktail* di sciroppo di ananasso
- 2 fettine di ananasso *seltz* o *soda water* ghiacciati

un po' di ghiaccio in cubetti
Riempire con ghiaccio lo *shaker* fino a 1/4 della sua altezza. Aggiungere il succo di limone, lo sciroppo di ananasso, il *brandy* e il *rum* cubano. Chiudere lo *shaker*, agitarlo vigorosamente, farlo riposare un secondo, riprendere infine ad agitare ma lentamente. Servire in *tumblers* medi, completati con *seltz* o *soda water* e guarniti con una fettina di ananasso.

4) Garish Julep

- 2 bicchieri da *cocktail* di *brandy*
 - 16 foglioline tenere di menta
 - 2 ramoscelli terminali di foglioline di menta
 - 1 cucchiaino di sciroppo di zucchero
 - un pochino di zucchero
 - 2 gocce di *angostura bitter* ghiaccio tritato fine
- Preparare i bicchieri da *julep* nella seguente maniera: mettere in ognuno 3 foglioline tenere di menta fre-

sca, con un pestello schiacciarle per estrarne l'essenza, eliminarle. Riempire i bicchieri di ghiaccio tritato a neve e metterli accanto al *freezer* per almeno 1/2 ora. Tuffare in acqua fredda i ramoscelli di menta, asciugarli sommariamente con un canovaccio da cucina ben pulito, immergerli in zucchero in polvere e metterli nel *freezer* del frigorifero per almeno 1/2 ora. Versare il resto delle foglioline di menta, lo sciroppo di zuc-

chero e l'*angostura bitter* nel *mixer*, con un pestello mescolare il tutto e schiacciare sino a che le foglioline abbiano ceduto al composto il loro aroma. Aggiungere il *brandy* (che avrete tenuto nel frigorifero sino al momento di usarlo) e mescolare con cura. Versare il *drink* attraverso il passino fine nei bicchieri da *julep*, ritirati al momento dal *freezer* e decorati con i ramoscelli « brinati ». Servire subito con cannucce lunghe.



Ora Veronelli vi insegna a violare impunemente le regole che avete rispettato durante un'intera annata.

Stocco al verde

Per 6 persone un chilo di stoccafisso pronto per la cottura, il latte necessario, un trito composto di 1 carota, 1/2 costola di sedano, 1 spicchio d'aglio, 1/4 di cipollotta, qualche rametto di prezzemolo e un paio di filetti d'acciuga ben dissalati, 20 grammi di capperi e altrettanti pinoli (tutto pestato nel mortaio a poltiglia) e diluito con 2 decilitri di vino bianco secco, un poco di farina, 300 grammi di patate nettate, lessate in acqua leggermente salata e affettate, un paio di cucchiai d'olio

d'oliva di frantoio, sale e pepe nero macinato, al momento. Tagliare lo stoccafisso in pezzi quadrati di circa 30 grammi ognuno e tenerli in una terrina ricoperti di latte per parecchie ore. Mettere in un tegame con poco olio il trito di carota, aglio, sedano, cipolla, acciuga e prezzemolo; a imbrodimento aggiungere il pesto di capperi e pinoli diluiti col vino, mescolare e tenere in ebollizione per qualche istante; allinearvi i pezzi di stoccafisso leggermente infarinati, tenerli in cottura per una decina di minuti, a ca-

lore moderato e rivoltandoli dopo qualche minuto. Ungere d'olio un tegame di pirofila e allinearvi le patate lessate a 3/4 e affettate; spruzzarle d'olio, condirle con pochissimo sale e mettervi sopra i pezzi di stoccafisso ricoperti dal loro sughetto. Passare nel forno per qualche minuto e subito servirle ancora calde.

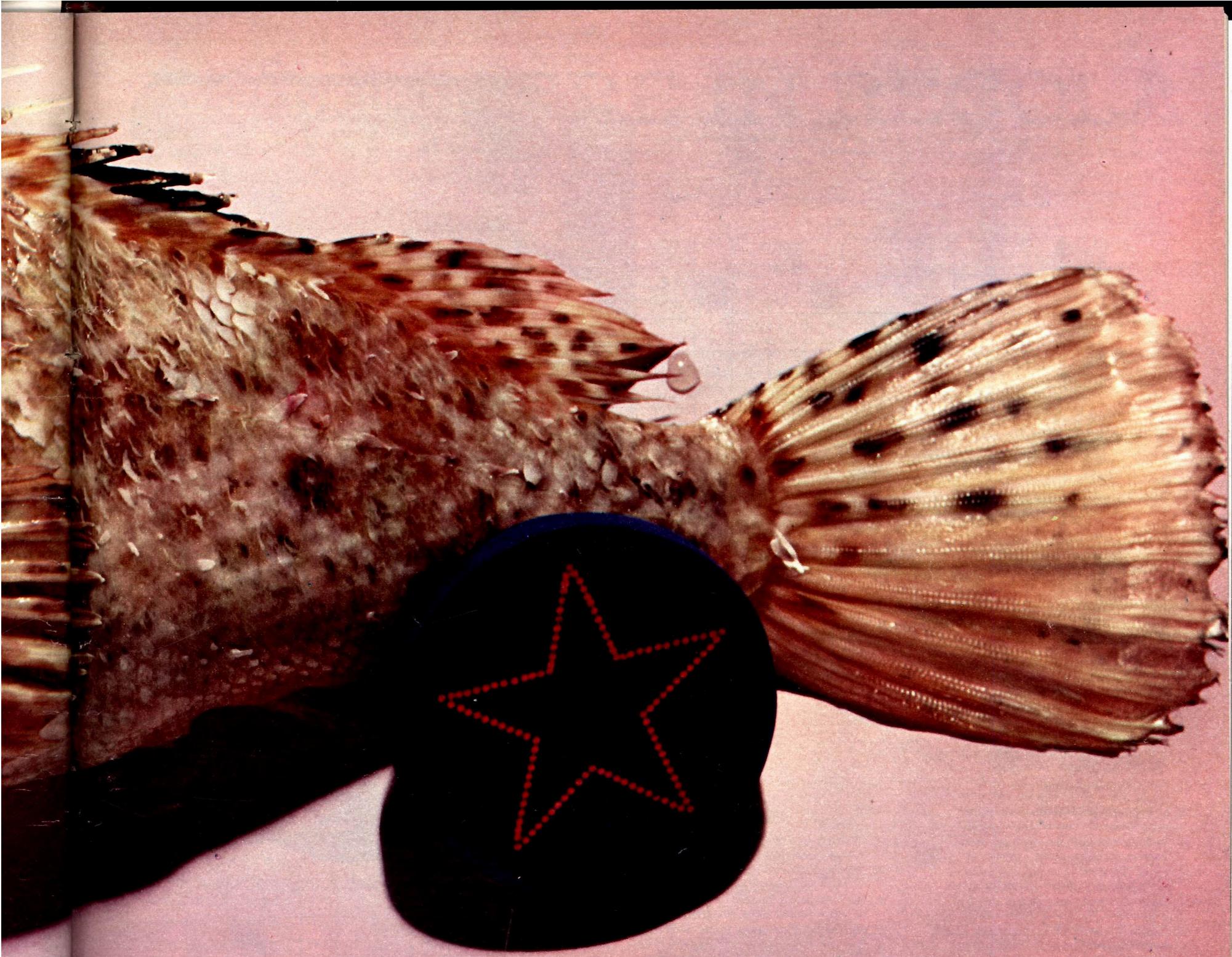
Baccalà stremato

Per 6 persone un chilo di baccalà già bagnato, un decilitro di vino bianco secco, l'olio d'oliva di frantoio necessario, 200 grammi di

polpa di pomodoro bene strizzata e tagliata a filetti, 100 grammi di cipolla affettata finemente, 4 spicchi d'aglio, un cucchiaio abbondante di prezzemolo tritato, 2 peperoncini, 250 grammi di patate ben nettate e tagliate a fette spesse, sale. Tagliare il baccalà in pezzi di 80 grammi l'uno; spellarli e spinarli. Riunire in un tegame di terracotta: un decilitro d'olio, la cipolla, 2 spicchi d'aglio schiacciati e i peperoncini; fare imbiondire piano piano, quindi aggiungere il pomodoro e mescolare bene. Bagnare col

vino e farlo ridurre di metà, aggiungere le patate, coprire l'insieme a filo con acqua e continuare la cottura. A 3/4 di cottura delle patate, togliere gli spicchi d'aglio e i peperoncini, mettere nel tegame i pezzi di baccalà e spruzzarli con un paio di cucchiai d'olio; diminuire la fiamma, coprire il tegame e continuare la cottura a ebollizione appena accennata. A cottura controllare il sale e completare la zuppa col prezzemolo tritato. Versare la preparazione in un gran piatto di servizio concavo e subito servire.

FERRAGOSTO:



CONTESTIAMO LE DIETE

Sgombri ghiotti

Per 6 persone i filetti di 3 sgombri di 450 grammi l'uno, 8 decilitri di vino bianco secco, 2 decilitri di aceto di vino bianco, mezza cipolla, 3 rametti di prezzemolo, uno spicchio d'aglio schiacciato, 4 decilitri di besciamella, un decilitro d'aceto al dragoncello, 4 cucchiaini di scalogno (in mancanza, sostituirlo con cipolla e aglio) tritato molto fine, 60 grammi di burro, una cucchiainata di cipollina fresca e una cucchiainata di cerfoglio e dragoncello tritati insieme, 6 grani di pepe

bianco e sale. Mettere il vino, l'aceto e la cipolla, 2 cucchiaini di scalogno tritato, il prezzemolo, l'aglio e i grani di pepe in una casseruola sul fornello, far prendere l'ebollizione a calore moderato, continuare la cottura a leggera ebollizione per una ventina di minuti e tenere in caldo. Mettere i 6 filetti di sgombro bene asciugati in un tegame concavo ovale, coprirli col liquido caldo aromatizzato, versato attraverso il passino fine, far riprendere l'ebollizione e continuare la cottura per 20 minuti ad ebollizione appena accennata. Sgoc-

ciolare i filetti, spellarli e disporli in un piatto di servizio. A parte, far ridurre a 4 cucchiaini l'aceto e il vino mescolati con il resto dello scalogno tritato, aggiungere alla riduzione la besciamella e tenere in moderatissima ebollizione per 5 minuti. Fuori dal fuoco incorporare nella salsa, servendosi dell'apposita frusta, il burro a pezzettini ammorbiditi, e completarla col trito di cipollina, cerfoglio e dragoncello. Da questo momento evitare che la salsa prenda l'ebollizione. Appena è a giusta consistenza, rovesciarla sui filetti tenuti in caldo.

Sopa blanca de pescado

È l'ultima ricetta « folle » (gliel'ha confidata, in Malaga, dona Pilar Rueda) di Ferrer oste in Spotorno. Mettere al fuoco in abbondante acqua fredda un pesce bianco di pregio (branzino, nasello, orata, sarago, ombrina); appena s'alza il bollire, spegnere e lasciar raffreddare. Sgocciolare il pesce, spinarlo e sfilettarlo. Nella sua acqua di cottura aggiungere 3 patate, una cipolla grande e la polpa di un piccolo pomodoro e portare a cottura; aggiungere moscardini, seppioline,

code di scampi sgusciate e arselle e salare un poco. Portare a un solo bollire, ossia sino a completa apertura delle arselle. A parte preparare un'abbondante maionese con olio d'oliva di frantoio, uova, limone e sale. Al momento di servire, mettere il pesce di prima cottura sul fondo del piatto di portata con un poco del brodo caldo; indi, con una schiumarola tutti i pesci di seconda cottura. Versare il brodo bollente nella maionese, poco alla volta ed emulsionando con una frusta elettrica. Versare nel piatto di portata e subito servire.