

LE RICETTE DEL MESE

di
LUIGI
VERONELLI

L'UOVO

Le uova fresche «ammorbidiscono le acretini di petto, si danno a bere alle puerpere e giovano agli sposi novelli». Non bastasse, il tuorlo diluito con un poco di acqua calda, inzuccherato e bevuto a sera, prima di coricarsi, è ottimo contro il raffreddore. Nessun altro alimento ha una stampa tanto favorevole; il che per nulla mi impressionerebbe se non vi fosse il fatto, incontestabile, che le uova fresche sono ottime.

Ho scritto fresche, insisto e non ammetto deroghe. Un uovo appena nato vale un ducato. Mi auguro che voi abbiate un fornitore cui concedere la vostra fiducia. Eccovi comunque alcuni consigli utili per un controllo.

1) Osservate l'uovo contro la luce di una lampadina; se è chiaro, trasparente e pieno, è fresco.



2) Scuotete l'uovo accanto all'orecchio: se non dà alcun rumore è fresco, essendo pieno e compatto. Vecchio, se avvertite un caratteristico «sciacquo».

3) Immergete l'uovo in acqua; si adagierà orizzontalmente sul fondo, se è fresco; formerà un angolo di 45° col fondo, se di otto giorni; tenderà a disporsi verticalmente, se ancora più vecchio.



4) Tuffate l'uovo in acqua salata (125 grammi di sale per litro). Le uova fresche, di giornata, si depositano subito sul fondo, mentre le vecchie galleggiano. Con un poco di esercizio, a seconda dell'altezza a cui si dispongono, si potrà stabilirne, con esattezza, l'età.



L'uovo comune, di gallina, pesa circa 60 grammi e si compone di tre parti: il guscio, il bianco e il tuorlo. È esatto il dettato popolare secondo cui tutto nell'uovo è utilizzabile: ad esempio il guscio, pestato nel mortaio, è prezioso per la pulitura di bicchieri e di caraffe di vetro e molte signore usano il bianco e il tuorlo, variamente miscelati, per maschere di bellezza per il viso. Non sperate ch'io scenda su questo terreno; è vero, vi consiglierò vari usi, ma solo col preciso scopo di soddisfare i vostri ospiti. Per illustrarne l'importanza vi racconterò quel che successe ad un cuoco francese, Ville-roux, al seguito del generale Lafayette durante la guerra d'indipendenza americana. Fatto prigioniero dai pelle-rossa, seppe cucinare con le uova di hocco (un loro tacchino selvatico) delle frittate tanto squisite da venir proclamato re. **Regine** non ve lo auguro, ma chissà che un magnate, vostro ospite, non vi nomini sue eredi. Molti credono che le preparazioni a base di uova siano semplici. Si sbagliano. Sono facili, questo sì, ma esigono, come ogni altra preparazione, un'attenta cura. Nella mia famiglia burlavano don Rinaldo, lo «zio prete», che sosteneva nessuno cuocere le uova al guscio meglio che le monache di Corso Monforte. Probabilmente aveva ragione. Sapete cuocere perfettamente le uova al guscio? Mi permetto di dubitarlo.

UOVA
AL GUSCIO

Anzitutto munitevi di una casseruola adatta, in cui si possa introdurre un cestello (di quelli usati per le frittate) che — e qui è l'importante — non impedisca la chiusura del recipiente con un coperchio. Nella scelta della casseruola ricordate che le uova devono, letteralmente, affogare nell'acqua. Mettete dunque la casseruola con abbondante acqua salata (per un sorprendente processo di osmosi ciò influisce sulla buona riuscita) sul fuoco, e portatela a forte ebollizione. Ritirate la casseruola dal fuoco, immergetevi il cestello in cui si sono adagiate le uova, coprite col coperchio e contate tre minuti. È importante che l'acqua sia abbondante perché la sua temperatura, introducendo il cestello, non scenda troppo, ma anche che la cottura avvenga fuori dal fuoco, a temperatura decrescente. Solo così le uova avranno, come scriveva il buon Cougnet, «quell'untuosità tanto pregiata dai buongustai».

Io le uova al guscio le bevo come gli inglesi (amiamo credere che questo popolo mangi male; nulla è meno vero). Dopo aver «decapitato» l'uovo, con la piccola apposita ghigliottina, vi introduco un poco di burro, di sale e di pepe, appena macinato. Con un cucchiaino mescolo ben bene sino a che nell'uovo si sia formato un tutto unico. Allora lo assaporo immergendovi delle fettine di pane di segale.

Se per le uova al guscio sono richieste tutte queste «strologature» non vi meravigliate, è certo, di quanto vi consiglio per le uova al piatto.

UOVA AL PIATTO

Ungete un tegamino con 10-15 grammi di burro, fatevi scivolare due uova (rotte prima in un piatto per assicurarvi che siano intatte e fresche) e condite i soli bianchi con sale. Scaldare in altro piccolo tegamino qualche grammo di burro e, appena imbondisce, versatelo sui tuorli. Passate il tegamino nel forno al più presto, ritiratelo appena i bianchi sono leggermente coagulati e servite le uova al piatto immediatamente.

La maniera più spirituale per preparare le uova è però... di affogarle.

UOVA AFFOGATE

Per affogare sei uova occorrono due litri di acqua acidulata con un poco di aceto di buon vino bianco o di succo di limone (niente sale). Adagiate le uova in un cestello, tuffatele nell'acqua bollente, tiratele fuori e, subito, sgusciatele nello stesso liquido, e lasciatele cuocere, nell'acqua appena sobbollente, per tre-quattro minuti. Il tuorlo deve restare morbido, il bianco un poco rappreso, così da avvolgere il tuorlo con un velo biancastro e trasparente. Per fermare la cottura, tuffate le uova, appena raccolte con una cucchiaia bucherellata, in acqua fresca, quindi ponetele sopra un panno pulito e paratele bene (parare significa dar loro bella e regolare forma).

Il miglior «completo» per uova affogate è questa salsa confidatami da una celebrità parigina, il dottor Bruder, uno di quei felici medici francesi che conciliano la buona tavola con la buona salute.

SALSA PER UOVA AFFOGATE

Fate «fondere» nel burro dello scalogno tritato molto fine, aggiungetevi 75 grammi di funghi di coltura tritati e quattro foglie di lattuga tagliuzzata, bagnate con un bicchiere di vino bianco secco e fatelo evaporare quasi completamente. Aggiungete un bicchiere di fondo di vitello ridotto ad essenza (in mancanza del buon brodo ristretto) e due decilitri di crema di latte, ben fresca e spessa, e fate ridurre sino ad ottenere una salsa untuosa. Prima di rovesciare la salsa sulle uova aggiungetevi del cerfoglio e del dragoncello tritati.

Lo so, non è facile, in Italia, trovare il dragoncello; vi consiglierò quindi di ricorrere all'estragon au naturel,



**PEPERONATA
ALLA GIOVANE**

ossia al dragoncello conservato, preparato da una famosa casa francese, la Maille. Ho poi sottolineato, tra due virgolette, quel «fondere» per significare che il trito di scalogno non ha da prendere colore, ma solo, il più lentamente possibile, disfarsi nel burro.

Già che ci troviamo in Francia (e che ci troviamo bene) fermiamoci, sulla via del ritorno, in un paese dello Jura, dal bellissimo nome di Saint Amour, presso Madame Daros, Hôtel de l'Alliance. Qui, in una sala del '600, vi serviranno le «uova strapazzate di Madame Daros».

UOVA DI MADAME DAROS

6 uova, 10 rane, 100 grammi di burro. Sale e pepe.

Rompete le uova e battetele con sale e pepe appena macinato in una terrina. Mettete il burro in una padella e, quando è abbastanza caldo, fatevi arrostiti le rane per uno o due minuti. Versate le



uova ben battute sulle rane rosolate e rimestate con cura. A cottura completa, ritirate e servite.

Come vedete, nulla di più elementare ma, vi garantisco, è un piatto eccezionale, specialmente se vi berrete sopra l'Arbois bianco che è ospitato in cantina, di bel colore giallo e di bouquet così intenso da ricordare il Madera. Ho detto: vi troverete in una sala del '600; a farlo apposta l'Arbois bianco era il vino prediletto dalle pallide dame del secolo.

A proposito di vino, ricordate: con le uova servite, e bevete, vini bianchi, secchi o leggermente abboccati. Ne abbiamo di ottimi anche noi. Io, badate, con le uova, preferisco l'Asprinio, il Coronata, il Polcevera, il Termino e faccio la mia scelta a seconda della regione in cui mi trovo. Non vorrei invece ricordarvi il proverbio: bevi sopra l'uovo quanto sopra il bue.

Un'altra ottima ricetta di uova strapazzate è quella coi pomodori, comune a molte regioni italiane e troppo conosciuta perché io osi descriverla. Vi suggerisco soltanto una variante, che vi introdurrà nei misteri della cucina ebraica.

CHEKCHUKA

6 uova, 300 grammi di pomodori. L'olio necessario. Aglio tritato. Sale e pepe. Ponete i pomodori a bagno in acqua tiepida così da poterli facilmente sbucciare, sbucciateli, strizzateli per eliminare l'acqua di vegetazione, purgateli dai semi e tagliate la polpa a pezzetti. Fate rinvenire l'aglio nell'olio, aggiungete la polpa di pomodori e lasciate cuocere per un quarto d'ora. Sbattete le uova, mescolatele coi pomodori e con-



UOVA AL
BELL'ELENA

dite generosamente con sale e pepe pestati nel mortaio. Sommovete la padella sino a completa cottura.

Questa ricetta vi convinca ch'io apprezco la cucina semplice; potete quindi invitarvi a pranzo, senza terrore alcuno.

Amo naturalmente anche i piatti complicati; e sarei qui tentato a trascrivere la più celebre delle preparazioni a base di uova, la frittata del curato, come ce l'ha esposta Brillat-Savarin in quel capolavoro che è «La fisiologia del gusto». Ma il libro lo dovrete avere, se non l'avete potete procurarvelo con poca spesa, essendo stato pubblicato nella B.U.R., e quindi preferisco dar spazio a Nino Bergese, proprietario, in Genova, della Trattoria della Santa e, un tempo, cuoco di casa Savoia, per cui, credo, cucinasse le

Queste uova bastano una a persona.

Fate cuocere sei uova sode; dopo cotte togliete il guscio e, con un cucchiaino, praticate un foro, il più piccolo possibile ma tale da poterle svuotare dei tuorli; i bianchi devono rimanere interi. Prendete i tuorli, passateli al setaccio e aggiungetevi una manciata di parmigiano, due cucchiaini di vellutata alla crema, una dadolata di tartufi bianchi, sale e pepe. Amalgamate bene il tutto, riempite con il composto le uova precedentemente vuotate e mettetele quindi in caldo a bagnomaria. Intanto preparate sei stampini di risotto magro, sformateli in un piatto concavo d'argento e su ogni timballino collocate un uovo; prima di servire coprite il tutto con vellutata alla crema e, sopra ancora, con una pioggia di tartufi tagliati a filettini. Se poi desiderate maggior «scena», presentate le uova alla bell'Elena come nella fotografia, facendo col risotto un'unica base e decorando il tutto con della gelatina.

L'ho scritto, è un piatto complicato. Non so quanti di noi potranno prepararlo. Io ho risolto il problema andando a gustarmi le «uova alla bell'Elena» da Bergese,

in Vico Indoratori, là, proprio dietro piazza Caricamento. È nota malizia che le uova siano consigliere d'amore, che rendano *gentils compagnons auprès des dames*. Non mi pronuncio; mi limiterò a proporre, per mascolino prestigio e per rendermi riconoscenti ~~ai~~ ^{ai} mariti, una ricetta di cui La Popelinière sentenziava «*elle en tombe à la renverse...*».

PEPERONATA ALLA GIOVANE

6 uova. 24 peperoni verdi piccanti, senza i semi e tagliati in fette nella lunghezza. Un chilo di pomodori. Uno spicchio d'aglio schiacciato. 100 grammi di dadolini di prosciutto crudo. Una cipolla tritata. L'olio necessario. Un poco di prezzemolo tritato. Sale. Zucchero.

Fate imbiondire in olio la cipolla tritata i peperoni e lo spicchio d'aglio schiacciato; dopo qualche minuto aggiungete i pomodori spellati, spremuti ben bene, senza semi e grossolanamente tritati. Salate, condite con una punta di zucchero e lasciate cuocere dolcemente sino ad evaporazione quasi completa dell'acqua di vegetazione. A parte friggete in un poco d'olio i dadolini di prosciutto crudo e teneteli da parte. Versate il grasso di cottura del prosciutto sui peperoni. Battete le uova ed incorporatele alla peperonata fuori dal fuoco; rimettete sul fuoco, riscaldando progressivamente e ben mescolando per evitare coaguli. Verificate il condimento e servite, mischiandovi i dadolini di prosciutto e insaporendo col prezzemolo tritato.

Ma qui capita a proposito una ricetta — del mio inimitabile maestro Luigi Carnacina — che solleticherà, oltre tutto, la golosa aspettativa, squisitamente femminile, del dolce.

ZABAIONE GHIACCIATO

6 tuorli d'uova freschissimi. 150 grammi di zucchero fine. 2 decilitri di marsala di qualità. Un profumo di vaniglia, la scorza di mezzo limone grattugiata e un pizzico di cannella in polvere. 2 decilitri di panna montata. Qualche cialda.

Lavorate in una casseruola, a calore moderato o a bagno-maria, i tuorli di uova con lo zucchero e una cucchiata d'acqua fredda. Appena il composto si presenta liscio e scorrevole, versatevi, poco a poco, il marsala e i profumi. Battetelo bene e, quando sarà soffice, spumoso e vellutato, versatelo in una terrina. Mescolando continuamente fatelo intiepidire e completatelo incorporandovi la panna montata. Versatelo in coppette di vetro individuali, pareggiatene le superfici e tenetelo in luogo freddo sino al momento di servire. Accompatelo con qualche cialda.

Le uova ce le ritroviamo anche fuori di tavola. Sono infatti di gran moda gli egg-nogs, bibite stimolanti a base di uova e latte, in cui è d'obbligo la noce moscata. Li beve l'atleta, li beve l'uomo d'affari, la signora esaurita, l'amoroso play-boy. Esigono solo d'essere confezionati a regola d'arte.

**BALTIMORE
EGG - NOG**

Rovesciate nello shaker, a metà riempito di ghiaccio, un tuorlo d'uovo, un cucchiaino di zucchero, un cucchiaino di cognac e un cucchiaino di rhum. Completate con latte freddo, agitate vigorosamente e servite nei bicchieri, aggiungendo in ciascuno un pizzico di noce moscata grattugiata.

**EGG - NOG
CLASSICO**

Rovesciate nello shaker, a metà riempito di ghiaccio, un uovo intero, un bicchiere (da vermouth) di whisky e un cucchiaino di zucchero. Completate con latte freddo, agitate vigorosamente e servite nei bicchieri, aggiungendo in ciascuno un po' di noce moscata grattugiata.

**FRENCH
EGG - NOG**

Si tratta del famoso « lait de poule ».
Rovesciate nello shaker, a metà riempito di ghiaccio, un tuorlo d'uovo, un cucchiaino di zucchero, due terzi di bicchiere (da vermouth) di cognac e un terzo di bicchiere (da vermouth) di rhum. Completate con latte freddo, agitate vigorosamente e servite nei bicchieri, aggiungendo in ciascuno un pizzico di noce moscata grattugiata.

**SHERRY
EGG - NOG**

Rovesciate nello shaker, a metà riempito di ghiaccio, un uovo intero, un bicchiere (da vermouth) di sherry e un cucchiaino scarso di zucchero. Completate con latte freddo, agitate vigorosamente e servite nei bicchieri, aggiungendo in ciascuno un pizzico di noce moscata grattugiata.

Se non avete usato uova fresche, dopo le raccomandazioni iniziali, state sicure: nelle vostre ascendenze è un mandarino cinese. In questo caso scrivetemi; tengo a vostra disposizione la ricetta delle uova alla cinese, che vi consentirà di gustare uova di parecchi mesi e del tutto nere. Se poi mi inviterete, non vi offenda il mio rifiuto. Preferisco attendere quello, ufficiale, del governo di Pechino; e non per ragioni di precedenza o di preferenza, ma per il solo, puro calcolo delle probabilità.

LUIGI VERONELLI

trinox
DEPOSITATO

**un pezzo
per volta
potrete
formarvi**

**una splendida
batteria**



pregiati metalli
inox 18/8 - argento - rame

**nel
termovasellame
da cucina**

trinox

Calderoni Fratelli
FABBRICA POSATERIA E VASELLAME

CASALE CORTE CERRO (Novara)