

## L'ECO DELLA STAMPA

(L'Argo della Stampa: 1912 - L'Informatore della Stampa: 1947)

UFFICIO DI RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE  
FONDATO NEL 1901 - C.C.I. MILANO N. 77394

Direttore: **UMBERTO FRUGIELE**  
Condirettore: **IGNAZIO FRUGIELE**

VIA GIUSEPPE COMPAGNONI, 28

**MILANO**  
Telefono 723.333

Corrispondenza: Casella Post. 3549 - Telegr.: Ecostampa  
Conto Corrente Postale 3/2674

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

Corriere d'informazione - Milano

21 DIC. 1962

## Cucina

# Golosità notturne

Come si fanno la « soupe à l'oignon » e lo « scotch-woodcock »

Sono belle le spaghetta-  
te o i risotti a mez-  
zanotte e oltre, in que-  
sta stagione di feste. Ma  
può essere anche diver-  
tente avere qualche sor-  
presa già pronta per gli  
ospiti. Un piatto nottur-  
no di gran classe, per  
esempio, è la *soupe à  
l'oignon*, anche se l'in-  
grediente base — la ci-  
polla — fa storcere il  
naso a molti. Sapete co-  
me si fa? Burro in cas-  
seruola, aggiungete olio,  
le cipolle tagliate, un  
pizzico di sale e uno di  
pepe, un poco di farina;  
fate cuocere a fuoco len-  
to. Quando la cipolla è  
ancora consistente, pas-  
satene metà al setaccio  
e rimettetela in casse-  
ruola col resto. Bagna-  
te con brodo buono, e  
quando l'impasto vi sem-  
bra consistente al punto  
giusto versate in tegami-  
ni di pirofila, coprite  
con fettine di pane do-  
rato, versate sopra mol-  
to formaggio grattugiato  
e burro fuso. Passate in  
forno e servite — ogni  
tegamino direttamente  
— quando la superficie  
diventa gratinata.

Altre idee: lo *scotch-  
woodcock*, che sono fet-  
tine di pane abbrustoli-  
to, coperte da salsa al  
burro molto spessa me-  
scolata con salsa d'ac-  
ciuga e capperini, co-  
perte di parmigiano

grattugiato, e passate al  
forno; i *bignè Camem-  
bert* che sono pezzi di  
formaggio rettangolari  
cosparsi di pepe, panati  
due volte nell'uovo bat-  
tuto, fritti. Sto attin-  
gendo sommariamente  
ma piratescamente da  
un volumetto di Luigi  
Veronelli « La cucina di  
notte ». Veronelli è un  
esperto di fama interna-  
zionale, e si vede; io  
sono piuttosto per le tra-  
dizioni antiche. Perciò  
mi rimetto a lui.

C'è qualcosa che inte-  
ressa oltre la golosità  
nelle ricette notturne di  
Veronelli. Non si tratta  
soltanto dei soliti piatti  
piccanti; di una spinta  
eccitante. C'è una ricer-  
ca molto più sapiente di  
incontri; di un accordo  
tra questi sapori acuti  
ma raffinati con quella  
che fu definita *l'heure  
exquise*, il momento in  
cui il sonno non esiste,  
tutte le *facoltà* fisiche  
e intellettuali sembrano  
tese a cogliere sensazio-  
ni eccezionali. A questi  
momenti era dedicata  
l'arte dei *petits soupers*  
che destarono la curio-  
sità dei filosofi e degli  
uomini di lettere quan-  
do conobbero la maggior  
voga, in Francia, nella  
prima metà dell'Otto-  
cento.

Falstaff