



Detectives al ristorante

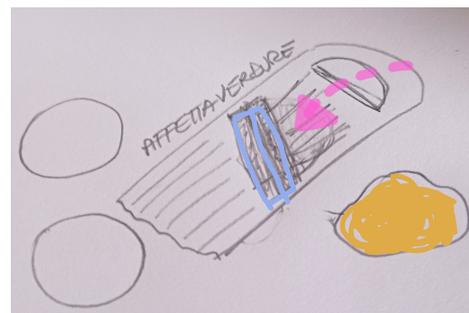
Vi piace leggere la narrativa di genere poliziesco e investigativo? Siete dei ghiottoni? Una seconda proposta (la prima è il precedente consiglio di lettura 'Chiusi fuori' di Malvaldi e Bruzzone, Mondadori, 2022) è il giallo per ragazzi ambientato nel mondo del cibo '**Cacio e Pepe**' (Mondadori, 2022). Lo firma Luca Iaccarino, giornalista e critico gastronomico. Protagonisti di questa avventura sono: Francesco, detto Cacio, e Penelope detta Pepe.

Due gemelli di dieci anni molto diversi l'uno dall'altro, con i capelli come spaghetti (alla carbonara) lei e con il naso a patata (lessa) lui. Abitano a Pataracchio di Sotto che, per chi non lo sapesse, è proprio accanto a Pataracchio di Sopra, a un passo dallo stabilimento delle Tarantella Chips, le patatine al gusto pizza. È qui che lavora Gioachino, il papà dei gemelli, ma forse più che un lavoro si potrebbe definire una missione. La mamma Cesira Strapazzi è la più importante critica gastronomica d'Italia, scrive per 'Pane e Odio'. Una rivista capace di cambiare le sorti di un ristorante. La madre cerca di fornire un'educazione gastronomica avanzatissima ai figlioletti, suoi frequenti accompagnatori nei ristoranti visitati e criticati. Questa buffa famiglia sarà al centro di una vera indagine investigativa. La temibile Cesira Strapazzi, detta 'Ammazzacuochi', perde improvvisamente il gusto (prova ne è un assaggio a vuoto della pietanza 'Viaggio controcorrente di capitone depresso'): una vera tragedia per chi, come lei, ne fa il suo primo strumento di lavoro. Mentre si presenta tale disgrazia si profila all'orizzonte una dura verità: la sua disgeusia (cioè una diminuita o totale incapacità di percepire i sapori) è la conseguenza di un avvelenamento. Parte allora l'indagine per scoprire chi può essere il colpevole e, dopo una prima analisi, emergono tre sospettati che più di altri potrebbero aver commesso il reato: Gennaro Latrippa (quel cognome è tutto un programma!), Onorio Battistrada, ex direttore della guida Stelle&Stalle (vi dice qualcosa?) e Arturo Dolceforno, di professione pasticciere (neanche a dirlo!). Il libro procede tra ammiccamenti, morali, piccole lezioni di cultura culinaria, battibecchi tra i gemelli e un corollario di sapori e pietanze, dalle più elaborate al cibo spazzatura. Rotoli di prosciutto cotto farciti con insalata russa in gelatina (per dare un tocco di raffinatezza) e bastoncini *Fintus* cotti in tripla frittura (una bella doppietta di riferimenti, no?) sono i protagonisti indiscussi delle 'Cene tutte Schifezze'. Alla fine troveranno il o la colpevole? Da leggere tutto d'un fiato. Il lieto fine è ovviamente dietro l'angolo, come è giusto che sia. Età di lettura: da 8 anni.

Ispirandoci alle Tarantella chips, cibo di cui papà Gioachino è ghiotto, prepareremo le **chips di patate al forno** molto dietetiche e non cibo spazzatura che gusta il genitore. Ecco il segreto per fare una cucina appetitosa, leggera e sana con pochi ingredienti: patate e sale fino (poco!) e un filo d'olio di oliva. Occorre, un attrezzo da cucina per tagliare a fettine sottili le patate, la mandolina affettaverdure (ma se non ce l'avete tagliatele a mano) e una teglia per cuocerle nel forno. Allora per prima cosa laviamo molto bene le patate con la loro buccia e poi affettiamole con la mandolina (operazione in carico al *Sous Chef*). Verranno tagliate sottilissime. Mettiamole in una ciotola con dell'acqua per circa trenta minuti per togliere l'amido presente e renderle in cottura più croccanti.



Menù strepitoso
in quarta di
copertina



Alla fine troveranno il o la colpevole? Da leggere tutto d'un fiato. Il lieto fine è ovviamente dietro l'angolo, come è giusto che sia. Età di lettura: da 8 anni.

Ispirandoci alle Tarantella chips, cibo di cui papà Gioachino è ghiotto, prepareremo le **chips di patate al forno** molto dietetiche e non cibo spazzatura che gusta il genitore. Ecco il segreto per fare una cucina appetitosa, leggera e sana con pochi ingredienti: patate e sale fino (poco!) e un filo d'olio di oliva. Occorre, un attrezzo da cucina per tagliare a fettine sottili le patate, la mandolina affettaverdure (ma se non ce l'avete tagliatele a mano) e una teglia per cuocerle nel forno. Allora per prima cosa laviamo molto bene le patate con la loro buccia e poi affettiamole con la mandolina (operazione in carico al *Sous Chef*). Verranno tagliate sottilissime. Mettiamole in una ciotola con dell'acqua per circa trenta minuti per togliere l'amido presente e renderle in cottura più croccanti.

Dopo scoliamo le fette di patate e le appoggiamo su uno strofinaccio da cucina per fare assorbire l'acqua. Con tanta pazienza prendiamo le fette e le tamponiamo con della carta da cucina (operazione indicata per i Cucinanti in erba).

Nel frattempo accendete il grill del forno. Dopo aver sistemato le patate in una teglia ricoperta di carta forno oleata adagiate le fette distanziate tra loro.

Passate un pennello unto d'olio intorno ai bordi e infornate. Se necessario fate più infornate!

Un consiglio: non mettere le patate l'una sull'altra per fare velocemente e utilizzare meno teglie altrimenti verranno malissimo. Questo passaggio è davvero molto importante.

Bene, ora non vi resta che 'montare di guardia' davanti al forno con in mano una pinza (il *Sous Chef!*) perché questo è un altro passaggio davvero essenziale. La cottura è di dieci minuti circa sia in forno ventilato che con il grill. Consiglio di non allontanarvi troppo e controllare spessissimo (operazione per i Cucinanti in erba, osservatori attraverso il vetro del forno) e appena le patate diventano dorate girate le fette (operazione che consiglio sia fatta solo e esclusivamente dal *Sous chef*). Debbono risultare cotte, asciutte ma non bruciate, con una bella 'abbronzatura'. Sfornatele, spolverate sopra del sale fino, ma non troppo, e gustatele ancora calde.

Se volete un sapore un po' più aromatico potete aggiungere sopra le fette prima d'infornarle del rosmarino (quello essiccato che si acquista in vasetti nei negozi di alimentari e drogherie).

E le vostre Tarantella chips sono pronte e molto più sane delle originali. Se proprio non potete farne a meno, 'pucciatele' in ketchup o maionese. Buon appetito!



Appassionatevi alla lettura di questo giallo, lo trovate in sala Tweenager, tra i 'Gialli e horror' alla collocazione **R GH.IAC.I.**

Dopo aver letto e investigato, sgranocchiate delle chips, ma stavolta preparate da voi, Cucinanti in erba!

Gustosa lettura.

MRC

