



## Giallo gourmet

Vogliamo scoprire chi sono gli Adoratori di questo giallo per ragazzi? Sono i seguaci di una setta, protagonisti del libro **Gli adoratori del ragù d'alga**, di Renzo Mosca e Claudio Comini (Dami, 2017).

Il libro fa parte di una collana della Dami editore: *Le indagini di Sherlock Dog*. E' un'avvincente ed esilarante serie di gialli per bambini e ragazzi che vede come protagonisti *Sherlock Dog* e *Giò Gatton*, detective alle prese con misteri e imprevisti.

La vita sembra proseguire monotona nello studio al numero 8 basso, o bass-otto, di Bracco Street, coccolati dalle prelibatezze della *cuoca Giuliva*, quando l'affascinante nobilvolpe *Lady Sybille de Silver* bussa alla porta di Sherlock Dog. Il grosso pavone della finanza internazionale, *Monthy Charles*, le ha inspiegabilmente offerto una cifra da capogiro per acquistare la sua villa, e lei sospetta che ci sia qualcosa sotto. Ma quel qualcosa è molto, molto più ingarbugliato del previsto.

I due detective si metteranno al lavoro...

*La Compagnia degli Adoratori del ragù d'alga era riunita al gran completo. Il posto, segretissimo, doveva essere nei sotterranei di qualche antico palazzo al centro di Londra. Fra i presenti, protetto da una maschera da formichiere, c'era Sherlock Dog. [...] Sotto quelle maschere si nascondevano le più ricche e potenti personalità del Regno Unico [...] I suoi pensieri furono interrotti dall'arrivo di camerieri mascherati da fenicotteri rosa, che portavano i carrelli di cibo. [...] come antipasto c'erano: crostini con paté di rugiada smeraldina, bignè ripieni di besciamella al profumo di gelsomino [...] "Ohhh" sospirò Giò Gatton, con gli occhi chiusi, mentre si leccava i baffi [...] "Come primi piatti" continuò Sherlock "riso con scagliette di corteccia di salice stagionata, gnocchetti di polenta bianca all'inchiostro variegato di calamaro arcobaleno, ravioloni alla crema di castagne ricoperti di nido di vespe grattugiato ...". [...] E naturalmente il piatto principale, quello preferito da Lord Gorilla, che tutti erano costretti a mangiare per anni anche se lo detestavano: linguine di germogli di bambù in salamoia ricoperte di ragù piccante d'alga puzzona!". Giò ebbe un tremito e la mascella gli cadde fino a toccare il pavimento. [...] "E voi avete mangiato quella roba schifosa?" chiese Giò Gatton incredulo.*

Un giallo scritto da Renzo Mosca e Claudio Comini in cui si alterna l'indagine poliziesca alle descrizioni di piatti fantasiosi, resi ancor più accattivanti dalle illustrazioni di Andrea Parisi. Cucinanti in erba, proverò a ricreare nella nostra cucina il famigerato Ragù all'alga, ma questa volta gustosissimo!

Allaccio il grembiule e preparo il **ragù verde** con un tipo d'insalata che somiglia alle alghe: la scarola. Con questo ragù appetitoso condirò gli spaghetti integrali.

Lo potete preparare anche in anticipo quando non è troppo caldo per stare ai fornelli.

Ecco gli ingredienti: una pianta di scarola, una decina di capperi sotto sale, un cucchiaino di uvetta sultanina, una manciata di pinoli, una scatola di olive verdi snocciolate, uno o due spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, una tazzina d'acqua, un po' di granella di pistacchi per decorare il piatto e del parmigiano grattugiato. Pulisco la scarola selezionando le foglie e sciacquandole sotto acqua corrente, ad una ad una. Con le forbici le taglio a pezzi, le metto in una padella antiaderente con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio. Faccio cuocere un po', coprendo con un coperchio; dopo circa



10 minuti verso la tazza d'acqua, l'uvetta (che avevo messo in ammollo in un bicchiere) e i capperi, lavati per togliere il sale, infine aggiungo le olive. Lascio cuocere a fuoco lento per circa mezz'ora. Se il ragù verde si rapprende, aggiungo un po' d'acqua tiepida. Aggiungo pochissimo sale, perché le olive sono saporite. Quando è cotto, lo frullo insieme ai pinoli con un *minipimer*. Il ragù è pronto.

Nel frattempo metto a sul fuoco l'acqua per la pasta. Quando bolle, verso un poco di sale grosso e butto gli spaghetti (60/70 g a persona). Quando sono al dente, scolo la pasta e la salto in padella con il ragù verde per farla insaporire meglio. Sistemo nei piatti, aggiungo una spolverata di parmigiano grattugiato e della granella di pistacchi. Il piatto è servito!



Gli Adoratori del ragù d'alga impazzirebbero assaggiando questa prelibatezza, altro che la schifezza servita da Lord Gorilla!

Leggete la storia, intrigante e divertente, poi allacciate il grembiule. Non finirò mai di ricordare che quando vi mettete ai fornelli dovete farvi aiutare da un *Sous chef* adulto!

Il **libro** lo trovate sugli scaffali dei Gialli e Horror della sala Tweenager collocato **R GH.COM.I** e nella sala Zerosei alla collocazione **P.LET COM.B.I** Leggete tutti i libri della **collana** *Le indagini di Sherlock Dog* presenti in biblioteca.

Bon "fiuto" Cucinanti in erba, per le vostre indagini "poliziesche" e per i sapori della cucina. Colorate di "giallo" la vostra estate. Buone vacanze: rilassatevi e leggete, leggete, leggete!  
MRC

