

## L'amata minestra

Mariapaola Pesce nel libro **Tutta colpa di quel gatto** (Orecchio acerbo per notte di fiaba, 2021) offre una originale e particolare riscrittura della classica fiaba del 'Gatto con gli stivali' di Perrault. Pur lasciando intatta la trama, introduce delle differenze che già si intravedono nella copertina di Lorenzo Carlacchiani: il gatto ha in testa una coppola da mafioso e al posto degli stivali calza gli scarponi. Il padrone imbranato e soprattutto affamato, non di gloria, brama soltanto una zuppa di piselli.

Rispetto alla fiaba classica quindi cambia l'ambiente e il contesto, l'orco ad esempio è sostituito dal boss della città. Non aggiungo altro per non guastare il piacere della sorpresa anche ai grandi, con un finale tutto da leggere.

Una scoppiettante versione moderna di una delle più amate fiabe che Perrault scrisse per le dame alla corte di Francia. Età di lettura: dai 6 anni.

*Tre fratelli, poveri in canna, davanti al capezzale del padre appena morto.*

*L'eredità è fatta di poco: la bottega al maggiore, un carro di fieno al secondo e al più giovane, il gatto.*

*Ma non un gatto qualunque. Un gatto parlante che con il suo nuovo padrone stipula un patto: un paio di stivali e un cappello, in cambio di ricchezze e, in aggiunta, una bella minestra di piselli a tamponare la fame di anni. [...] Un po' di furbizia, qualche innocente bugia e il giovane squattrinato si trova a corte davanti a un sontuoso banchetto. Il finale della fiaba però svolta verso una insolita direzione: una principessa insipida, un matrimonio affrettato, una idiosincrasia per le troppe mollezze della vita a palazzo e per le troppe aragoste indigeste sulla tavola. Il mio regno per un piatto di minestra! (Orecchioacerbo).*



*Tutta colpa di quel gatto! Da quella sera, quel dannato gatto ingrassa mangiando pasticcio a pranzo e a cena. [...] ho scoperto che non digerisco l'aragosta. E devo dormire con una tipa così insignificante [...] ma soprattutto... non ho ancora avuto la mia minestra di piselli!*

*Ecco, e ora sapete dirmi voi, chi è più disgraziato di me? (nelle ultime pagine del libro).*

Dopo aver letto questa divertente storia, che ne dite, Cucinanti in erba di preparare una gustosa minestra? Anzi una delicata **vellutata di piselli**. Allacciamo il grembiule e cerchiamo gli ingredienti. Eccoli: un barattolo di piselli conservati in liquido senza sale; uno o due scalogni (tipo delle piccole cipolle), un po' di latte, parmigiano grattugiato, olio extravergine d'oliva, una noce di burro, un dado vegetale (per preparare il brodo), sale e pepe q.b. (che vuol dire: quanto basta). Per la vellutata di piselli iniziamo col preparare il brodo vegetale; quando sarà pronto affettiamo lo scalogno (operazione a cura del *Sous chef*). In un tegame scaldiamo l'olio e una noce di burro, a fuoco basso, poi tuffiamo lo scalogno tritato. Lasciamo appassire leggermente



mescolando spesso per evitare che bruci (altra operazione per il *Sous chef*). Dopo uniamo i piselli. Sia che si utilizzino i piselli freschi (prodotti di stagione!), congelati o in barattolo, il procedimento sarà il medesimo. Se scegliamo quelli in barattolo dobbiamo scolarli dal liquido di conservazione prima di versarli in pentola. Aggiungiamo il sale (poco!) e mescoliamo tutto. Lasciamo cuocere circa cinque minuti, poi copriamo il composto con del brodo vegetale (ne conserviamo a parte un po'). Continuiamo la cottura per altri 15-20 minuti, dopo spegniamo il fuoco e con il mixer ad immersione frulliamo tutto, aggiungendo, man a mano, il brodo vegetale tenuto da parte fino a raggiungere una consistenza liscia e una densità cremosa. Versiamo nel passato ottenuto mezzo

bicchiere di latte (alcuni aggiungono la panna fresca ma con il latte è più leggero!). Riaccendiamo il fuoco, facciamo 'mantecare' (in cucina vuol dire: amalgamare ingredienti in modo da ottenere un composto cremoso) per altri 5 minuti, mescolando spesso.

Se vogliamo essere dei perfetti Chef, dobbiamo fare questa operazione: passare la crema di piselli con un colino aiutandoci con una spatola. Così diverrà ancora più cremosa. Ma non siete obbligati a fare questo passaggio!

Se saltate questa parte, impiattate la vostra vellutata di piselli e guarnitela con del parmigiano reggiano e qualche crostino di pane. A piacere si può servire calda, tiepida, come preferite, a seconda delle stagioni!

Il protagonista del racconto finalmente sarà felice di una golosa minestra di piselli alla nostra maniera!

Il libro lo trovate in sala Tweenager collocato tra gli Albi illustrati: **RAL.PES.I**



Gustate questa storia, dopo provate la vellutata, preparatela con verdure di stagione.

Maggio con i suoi colori e profumi ci regala molti prodotti succulenti!

Buona lettura, Cucinanti in erba!

MRC

