



## L'Assassina



Lolita Lobosco, personaggio nato dalla penna della scrittrice Gabriella Genesi, è la protagonista di una serie di romanzi polizieschi, divenuta ancor più famosa con una fiction televisiva. Lolita è un'attraente donna attorno ai quarant'anni che, pur lavorando in un ambiente prevalentemente maschile, non nasconde la sua femminilità. Anzi la accentua con abiti alla moda e la passione per le scarpe *Louboutin*. Certamente non passa inosservata! Nella quinta indagine del vicequestore, **'Spaghetti all'Assassina'** (Feltrinelli, 2023) il goloso piatto è al centro di una nuova investigazione. Per cucinarli occorre un utensile da cucina particolare: una padella di ferro nero, che si trova solo nella Bari vecchia, un oggetto di culto di difficile reperibilità. Nel centro storico del capoluogo pugliese sorge anche un ristorante famoso per questa specialità: Al Ciuccio. Proprio in quella cucina fu creata dal cuoco Colino Stramaglia la ricetta. Ma in una bella mattina di primavera, con un cielo azzurro e limpido, dipinto come un acquarello, come solo a Bari si vede, Colino fu trovato privo di vita. Una morte così violenta è tipica solo degli omicidi passionali. *Stramaglia è stato incaprettato, evirato e ucciso con una freddezza e una violenza inaudite* (a pagina 67 del libro).

Iniziano le indagini della Lobosco e del suo più stretto collaboratore Antonio Forte. Le persone informate sui fatti sono: un cuoco algerino con fascino da vendere, *bello come un dio greco*, una spogliarellista brasiliana ballerina di lap dance con un bimbo al seguito e un capo cameriere, che sembra un becchino. L'indagine di Lolita questa volta verte sulle due cose che ama di più: l'amore e la cucina. Fa da sfondo alla vicenda la città di Bari, posto amato dalla donna. La vicequestora cercherà di trovare il bandolo della matassa anche per questo omicidio. E oltre al colpevole scopre la squisitezza degli spaghetti all'Assassina. *Nata per un doppio errore: un barattolino di peperoncino versato e una padella dimenticata sul gas acceso* (a pagina 184).

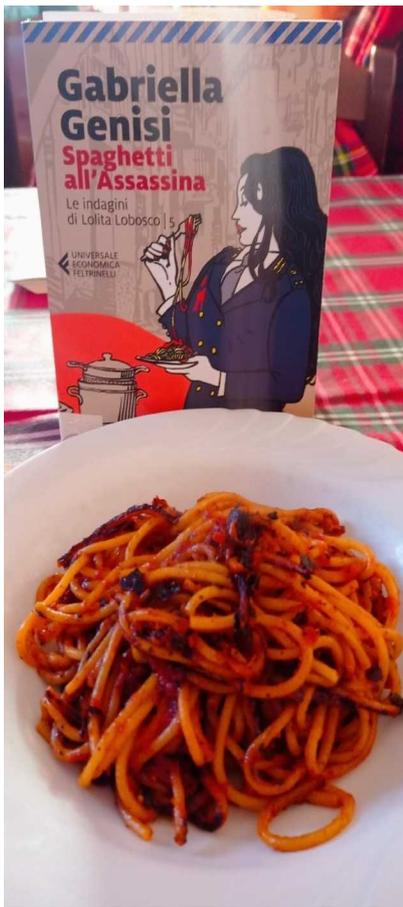
Alla fine del romanzo esprime al meglio le sue doti culinarie offrendo una cena per ringraziare il commissario della narcotici Lorenzo Centrone che è riuscito a risolvere un *cold case* che a lei sta molto a cuore.

Il romanzo, come gli altri della serie, è caratterizzato dalla narrazione in prima persona, dall'uso nei dialoghi del particolare dialetto pugliese e da un capitolo finale dedicato alle ricette citate nella storia.

Il libro giallo 'appetitoso' lo trovi in sala **Leggerissimo** alla collocazione **NAR. 853.92.GEN.E.4.5** come gli **altri episodi** della serie.

A pagina 197, tra le *ricette di Loli* troviamo la versione numero uno, delle quattro presenti, degli **spaghetti all'Assassina**. Questa è stata gentilmente concessa dall'Accademia dell'Assassina barese. *Ingredienti per 4 persone: 400 g di spaghetti, 150 g di passata di pomodoro, un tubetto di concentrato di pomodoro, e poi olio, aglio, peperoncino (due interi e uno tritato!), sale, zucchero.* È consigliata una padella rigorosamente di ferro e già trattata per l'uso. Dopo aver letto la ricetta, cerchiamo di riprodurre questi spaghetti.





La loro cottura avviene senza la lessatura. Mettiamo in padella a soffriggere l'aglio con l'olio, lo facciamo colorire e poi versiamo la passata e il peperoncino. *Schizzerà dappertutto, ma l'Assassina val bene la causa.* Correggiamo l'acidità del pomodoro con un poco di zucchero e buttiamo in padella gli spaghetti. Giriamo la pasta con una certa perizia in modo che non si attacchi tutta al fondo, anche se gli spaghetti un poco tostati e croccanti sono molto gustosi. Usiamo una spatola di legno come consigliato. Se si asciuga troppo il sughetto di cottura, aggiungiamo un mestolino di brodo fatto con il concentrato di pomodoro, acqua e sale. Tale operazione va ripetuta fino a quando lo spaghetti non si ammorbidisce (saranno necessari circa una decina di minuti) e inizia a cuocere, ammorbidirsi e bruciacciarsi. Alziamo la fiamma e lasciamo abbrustolire per qualche minuto senza mescolare e facciamo diventare croccanti gli spaghetti. Serviamo subito caldi. L'Assassina di bctbistrot è pronta.

Una curiosità riguardo al nome della ricetta. La spiegazione più probabile sta nella quantità, generosa, di peperoncino. Ma non è tutto lì. 'Assassina' non è da intendersi come un 'mangiare sano'. Lo spaghetti stracotto, bruciato, attaccato e risottato non è esattamente *gourmet*, ma vale la pena preparare la pasta almeno una volta!

Lo confessiamo: l'Assassina del bistrot è non eccessivamente bruciacciata, il nostro spirito salutista ha avuto il sopravvento!

Golose indagini!

MRC

