

Misteri al salame!

Quattro super investigatori - Paolo, Mimmo, Alessandro e Carlo - indagano su molteplici strani furti. Hanno solo dieci anni ma un fiuto da veterani.

Il romanzo breve **“Quattrocchi, Spillo, Sotutto, Mi-Mimmo e il misterioso caso della scomparsa dei panini al salame”** scritto da Antonio Perez Hernández (Independently published, 2021) è farcito di suspense e humour.

I quattro sono talmente famosi che hanno cambiato persino il nome del loro club e la loro “clientela” è in continuo aumento. *Dopo il successo del loro ultimo caso, le richieste di investigazioni si sono moltiplicate.* Addirittura hanno una loro sede, messa a disposizione dal Direttore della scuola. E là possono ricevere i clienti.

La sede è talmente affollata che si è creato, con il via vai di persone, un caos pazzesco.

A scuola stanno accadendo strani furti: ogni giorno scompaiono tutte le colazioni.

Gli spuntini spariti? 15 mele, 28 pere, la banana di una maestra, 14 saccottini, 9 torte con i peperoni e, udite udite, ben 387 panini tra cui il succulento panino al salame del Direttore! Non è scomparsa però nessuna bevanda... altra cosa molto strana. E i furti delle merende si ripetono.

E' caos. Paura. Rabbia.[...] L'intera scuola è impazzita.

I quattro super detective riusciranno a scovare il o i colpevoli? Non resta che leggere il libro!

Età di lettura: da 7 anni.

Lo trovate tra i “Gialli e horror” della sala **Tweenager** alla collocazione **R GH.HER. I**

Noi “Cucinanti in erba” abbiamo pensato di preparare un succulento **panino al salame** gustoso come quello del Direttore. Un panino spione, che controlla e osserva tutto anche gli eventuali ladri. Ecco cosa occorre: alcune fette di salame tipo Milano con cui simuleremo una buffa linguaccia, un po' di formaggio spalmabile (o un formaggino), una sottileta che trasformeremo in grandi denti, mezza oliva snocciolata (o olive a rondelle, si trovano così in commercio) per dare la vista al panino. Dividiamo il panino, spalmiamo le due parti con il formaggio morbido in modo tale che si insaporisca e non resti troppo asciutto. Poi lo imbottiamo con le fette di salame, dividiamo una sottileta a metà e la tagliamo (il *Sous Chef!*) con le forbici da cucina in vari segmenti dalla parte del lato lungo (non dovete arrivare fino in fondo, però! Come nel disegno accanto). Chiudete il panino e con le olive sistemate i due occhi, incollandoli con un poco di formaggio spalmabile. Sistemate il succulento panino in un piattino o in un tagliere ... siamo certi che resterà là molto poco. E questa volta non sarà per un furto.



Buon appetito, “Cucinanti in erba” detective, per delle gustose letture estive dal sapore “giallo”!

MRC

