

# Piccole leccornie

Il libro **Piccole donne**, della scrittrice statunitense Louisa May Alcott è stato pubblicato in Italia per la prima volta nel 1915 (primo della tetralogia, a cui seguono *Piccole donne crescono*, *Piccoli uomini e I ragazzi di Jo*), si apre e si chiude con il Natale. *Che cosa orribile essere poveri*, sospira la più grande delle sorelle March, Meg, accanto alla meno aggraziata e la più simpatica delle quattro, Jo, che è sdraiata sul tappeto e si lamenta di quanto un *Natale non sembrerà più Natale, senza regali!* Fin dalle prime pagine, eccoci immersi in un'atmosfera lieta e apatica, come lo sono le feste, malinconica, che permea il romanzo.

C'è il salotto modesto di una casa accogliente, la poltrona di Mrs March, con la sua scatola del cucito, il fuoco che arde nel camino e la luce tremula a rischiarare i visi delle quattro sorelle, così diverse fra loro e ognuna così simile a noi: Jo, Meg, Amy e Beth sono ragazze piene di vita, di risorse ed ideali moderni rispetto a quelli che la società di fine ottocento imponeva alle donne.

Nel romanzo il tema del cibo è ricorrente con la descrizione della tavola, più o meno imbandita, a seconda delle case in cui si trovano le protagoniste, il cucinare con quel che c'era in casa, il donare agli altri più bisognosi.

Il secondo capitolo del libro, è ambientato nel giorno della vigilia di Natale: le sorelle March hanno messo in scena un'opera teatrale quando ricevono un regalo di delizie gastronomiche dal signor Laurence: ci sono anche bonbons (a fine Ottocento indicavano solitamente cioccolatini ripieni di frutta secca).

*Avevano creduto di trovare qualche rinfresco, qualche dolce, ma una cena così bella non se la sarebbero mai immaginata! Vi erano due grossi gelati di crema, uno bianco ed uno rosa: dolci, frutta, bonbons francesi, ed in mezzo della tavola quattro magnifici mazzi di fiori! Rimasero per un momento senza fiato, guardandosi l'un l'altra...* (Piccole donne, L.M. Alcott)

Una bell'idea da preparare per le prossime feste natalizie! Accendo i fornelli e mi trasformo in un cioccolataio di bonbons, semplici e veloci. Mi raccomando cucinanti in erba, se allacciate il grembiule per preparare la ricetta, è necessario l'aiuto di una persona grande come *Sous Chef*: cuoco in seconda!

Ecco la ricetta: **Cioccolatini velocissimi**

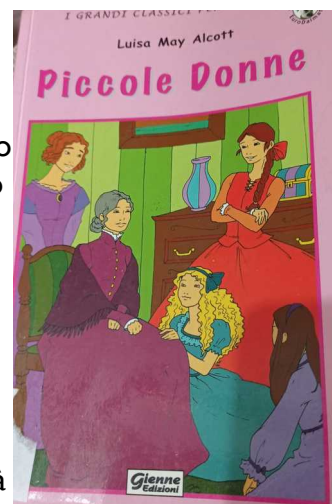
Ingredienti: 170 gr latte condensato (un tubetto intero); 170 gr cioccolato fondente; qualche pezzetto di frutta secca o disidratata.

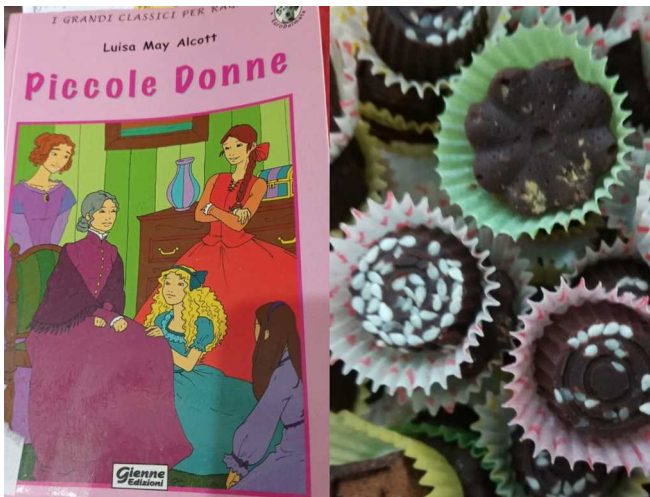
Procedimento: fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde e unite anche il latte condensato (non deve essere tenuto in frigo!). Girate velocemente e amalgamate tutto. Non fate raffreddare troppo il cioccolato altrimenti non riuscirete più a mescolarli insieme. Mettete il composto in stampini di silicone da cioccolatini oppure versatelo in una teglia con carta da forno e mettete in frigo finché non si sarà solidificato. Se decidete di prepararli nella teglia, quando saranno induriti potrete tagliarli a cubetti.

Tempo di preparazione: 5 minuti ; Tempo di cottura: 2 minuti

Consigli: potete utilizzare anche cioccolato al latte o bianco e in questo caso potrete unire coloranti alimentari per renderli più divertenti. Potete anche aggiungere frutta secca a pezzetti o qualsiasi altro ingrediente che vi viene in mente (sesamo, cannella, uva sultanina).

Quando sono freddi toglieteli dallo stampino in silicone e sistemateli su dei pirottini di carta colorata. Talmente buoni e carini che potete confezionarli in gadget da mettere sotto l'albero!





Non conoscete la storia? Prendete il libro o il dvd in prestito in [bct](#). Il libro è stato pubblicato da molte case editrici in edizioni integrali e ridotte, illustrate, a fumetti e adattato in versione cinematografica.

Buona lettura, dolci pensieri, cucinanti in erba!

MRC



*una parodia del racconto pubblicata in Topolino nel 2018 per il 150° anniversario della pubblicazione del libro*