



Ricette d'amore



Cucina per veri amanti, di Alexandre Dumas (Ibis, 2012)

Se c'è una narrativa che non ha mai avuto paura di sporcarsi l'allure letteraria parlando di cibo, è quella francese. Raramente il testo colto e quello popolare, il romanzo d'idee e quello d'appendice, hanno trascurato di mettere in scena crapuloni, tavole imbandite, cuochi, locande, ristoranti, cucine reali. Si mangia a crepapelle, si cucina sontuosamente, si fiutano aromi, si va di corpo e si puzza, si rubano pietanze dalla dispensa e si beve vino a garganella. Non tutti sanno che lo scrittore Alexandre Dumas (1802-1870), apprezzato per i suoi romanzi storici, era un grande mangiatore. In un romanzo di cappa e spada (e di spada e spiedo) come *I tre moschettieri*, Dumas, ha "apparecchiato" le avventure dei suoi protagonisti tra osterie e locande di posta. Oltre ai romanzi classici, Dumas (stiamo parlando del padre), ci ha lasciato anche un gran numero di ricette e consigli gastronomici che rappresentano un fondamentale aiuto per i veri amanti: amanti della cucina, ma anche amanti che usano la raffinatezza dei fornelli per le loro conquiste. Cibi afrodisiaci, piatti seduttivi, menù che possono far crollare le difese delle più algide e altezzose dame parigine e non solo. È certo che usava con abilità cibi e bevande e nel giornale da lui fondato, *Le Mousquetaire*, teneva una rubrica di cucina. I suoi contemporanei ne disdegnavano le qualità gastronomiche, ma sembra fosse anche ottimo cuoco.

Nel manualletto *Cucina per veri amanti* (Ibis, 2012), Dumas fornisce consigli, prodotti e menù, che magari seducono davvero. Letture appetibili e divertenti per i nostri giorni, come la ricetta dei polli allo spago.

Polli allo spago. Fino all'esecuzione dei miei polli allo spago, avevo subito le osservazioni della mia vice-cuoca; ma arrivato a questo momento decisivo, l'osservazione si trasformò in opposizione. Siccome non avevo tempo da perdere, minacciai la mia vice-cuoca [...] Questa minaccia ebbe il suo effetto, obbedì passivamente e cinque minuti dopo i miei due polli giravano fianco a fianco come due fusi.[...] Ogni animale ha due orifizi: l'orifizio superiore e quello inferiore; e il pollo sotto questo aspetto, è uguale all'uomo. [...]



Ebbene, bisogna prima di tutto chiudere uno di questi orifizi. Questo buco si tappa alla maniera belga, ficcando la testa del volatile nel suo petto [...] Passiamo al secondo orifizio, molto più importante del primo, l'orifizio inferiore. Voi avete tolto, quando dico "voi avete tolto", intendo dire la vostra cuoca ha tolto gli intestini e il fegato, ha gettato gli intestini, tritato il fegato con delle erbe aromatiche, cipollette e prezzemolo, ha lavorato il tutto con un pezzo di burro e al posto degli intestini [...] ha sostituito questo trito destinato a profumarlo.[...] non vi resta che sorvegliare la sua cottura e tagliare lo spago che lo sostiene quando nella pelle si fanno delle piccole spaccature, da cui si libera un filo di fumo. Disponetelo allora su un piatto e versatevi sopra il sugo della leccarda. Che mai soprattutto una goccia di brodo si mescoli al burro [...] ogni cuoca, dicevo, che mette del brodo nella leccarda, merita di essere messa alla porta ignominiosamente e senza misericordia. (Dumas Alexandre, Cucina per veri amanti, Ibis, 2012)

Per il 14 febbraio, giorno di San Valentino, nel bistrot preparo un pollo o meglio un galletto (l'allusione a uomini galletti è puramente casuale),

ispirandomi al Dumas, cucinato in maniera leggera senza grassi per non appesantire.... i cuori!

Occorrono pochi ingredienti: un galletto eviscerato, un limone con buccia edibile, rosmarino, salvia, sale, pepe, bacche di ginepro, alcune patate per il contorno e una melagrana per decorare. Non ho utilizzato l'aglio nella ricetta, volutamente, in quanto trattasi di ricetta per San Valentino e l'aglio "proprio no". Marinato il galletto con succo di limone, salvia, rosmarino sale, pepe, l'ho riempito con i rametti di salvia, rosmarino e un grosso spicchio di limone. L'ho messo in un sacchetto di plastica per alimenti e tenuto in frigo per un giorno. Il giorno dopo, l'ho estratto dalla busta e "massaggiato" con altro succo di limone e aromi per arrosto e sistemato in un sacchetto speciale per cottura senza grassi (si trovano facilmente in commercio!) aggiungendo nella busta un rametto di rosmarino, delle bacche di ginepro e spezie in polvere per arrosti (anche queste si trovano facilmente in commercio).



Ho sbucciato delle patate e dopo averle tenute in ammollo, per togliere l'amido, le ho asciugate con un panno e aromatizzate con rosmarino sale, pepe, un filo d'olio e sistemate, su un foglio di carta forno, in una teglia. Infornate le due pietanze a 180° per circa un'ora, avendo l'accortezza di girare sia le patate che la busta contenente il galletto. Le patate necessitano di minor cottura, quindi le ho tirate fuori prima dal forno. Dopo circa 60 minuti, ho sfornato la busta, estratto il volatile e l'ho sistemato in una terrina, posizionando la programmazione del forno sulla cottura con il grill, e aggiunto intorno le patate già arrostiti, per rendere croccanti entrambi.

Sfornata la terrina con il galletto e patate, ho decorato la pietanza con chicchi della melagrana e rametti di rosmarino.

Pronto per essere servito, questo boccone d'amor!



Ti ho incuriosito, vuoi leggere questo libro? Richiedilo in **prestito** in bct. Il manualetto è una vera “gemma” che poche **biblioteche** posseggono in Italia.
Dopo averlo letto, ispirati al Dumas per imbadire un banchetto per veri amanti.

Buon San Valentino, cucinanti!
MRC

