



Un filo di ... ricette!



Un filo d'olio di Simonetta Agnello Hornby, Sellerio, 2011
e nell'edizione Mondolibri, 2012

Un filo d'olio è un romanzo biografico-sentimentale della scrittrice Simonetta Agnello Hornby. E' il racconto delle lunghe estati siciliane che l'autrice trascorreva con la sorella Chiara e la sua famiglia nella grande casa in contrada Mosè, nei pressi di Agrigento, dove accoglievano amici e familiari per trascorrere la bella stagione.

A metà collina, tra le macchie argentate degli olivi, si stagiava l'alta e massiccia torre medioevale inglobata nella costruzione ottocentesca della casa di Mosè - ai suoi piedi, la fattoria. [...]. Papà l'aveva ingentilita intonacandola di rosa e aggiungendo agli infissi persiane dipinte di verde; con il tempo, il glicine e gli altri rampicanti appena piantati avrebbero smussato l'altera angolosità dell'edificio e rese omogenee la parte medioevale e quella ottocentesca. (Un filo d'olio di Simonetta Agnello Hornby)

Fra disavventure, fissazioni e tradizioni dei parenti, tutti i ricordi animano le avventure delle due sorelle, con momenti speciali quali la preparazione del caffè *u' parrinu*, la *minestrina primavera di Giovannina*, una serie di dolci estivi, la prima televisione con un unico canale, le rincorse a pipistrelli e topi che infestavano la casa di campagna.

Simonetta Agnello Hornby apre il suo cassetto dei ricordi e ci dona un racconto che è a metà tra un ricettario e un romanzo ambientato negli anni '50. In appendice la sorella Chiara Agnello propone una lista di ricette che vanno dal mese di maggio a settembre (il periodo delle loro vacanze a Mosè) e che venivano cucinate nelle lunghe giornate estive seguendo le indicazioni prima della nonna e poi della madre. L'elenco comprende ventotto ricette di piatti ed ortaggi di stagione della tradizione siciliana.

Da anni desideravo trascrivere le ricette dei dolci di nonna Maria, annotate da lei in un quadernetto con le pagine numerate e corredato di indice, un libro vero e proprio. [...].

Un giorno, nella cucina di Palermo, sfogliavo ancora una volta il quadernetto delle ricette di nonna. Le pagine a righe verde chiaro, un po' sbiadite, erano macchiate da ditate di strutto e di burro: le mie.

Ricordavo il dispiacere di mamma, quando se n'era accorta. La ben nota grafia di nonna [...] mi incantò. [...] Imparavo ogni giorno piccoli accorgimenti. Un filo d'olio era prezioso in qualsiasi frangente: "rinfrescava" i resti e le verdure cotte in anticipo, ancora tiepide, esaltandone gli odori....trasformava in squisite pizzette le fette di pane rafferma bagnate in acqua e latte, coperte di pomodoro pelato, pezzetti di tuma e con un nonnulla di sale pepe e origano, e poi passate nel forno....Preparare i dolci mi dava molta soddisfazione. (Un filo d'olio di Simonetta Agnello Hornby)

Attraverso gli odori e i sapori di Sicilia, l'autrice ci racconta la vita del tempo, evidenziando l'importanza che la cucina – anche come luogo fisico - aveva nello svolgimento delle normali attività.

Nel nostro bistrot ho pensato di realizzare una ricetta del libro relativa al mese di giugno.

Preparerò un dolce che piace a tutti e che in questo periodo può essere arricchito e colorato dai tipici frutti di stagione.

GIUGNO: **Crostata di frutta fresca**

E' composta da tre elementi: pasta frolla, crema di latte e frutta di stagione tagliata a fettine disposte sulla crostata in cerchi concentrici

1) Pasta frolla (ottima)

Fra le tante ricette di pasta frolla del libro di nonna e poi di mamma, questa con scritto accanto "ottima" è l'unica che veniva usata. Tutte le altre prevedevano l'utilizzo di un gran numero di uova e forse è per questo che erano state accantonate. Mamma, a ogni modo, seguiva sempre questa.

Ingredienti (per due crostate, diametro 25 cm circa)

500 g di farina ; 200 g di zucchero; 200 g di burro; un tuorlo d'uovo; 2 cucchiaini di latte.

Versare la farina sul tavolo a fontana, al centro mettervi il tuorlo, il burro ammorbidito e spezzettato e lo zucchero. Impastare, aggiungendo se necessario un po' di latte, fino a ottenere un composto liscio e uniforme; farne una palla, metterla in un piatto e tenerla in frigorifero almeno un'ora prima di riprenderla e rimetterla sul piano da lavoro spolverato di farina. Lavorarla un po' con le mani infarinate, dividerla in due parti e poi, con un mattarello infarinato, spianarla (spessore mezzo centimetro circa): quindi, usarla per foderare una forma da crostata (col fondo estraibile). Se nel foderare la forma la pasta si rompe, si può aggiustare con le mani: basta schiacciarla e ricongiungere i pezzi rotti. Bucherellate la superficie con una forchetta e mettere sul fondo qualche fagiolo (per non far gonfiare la pasta). Infornare e cuocere a calore medio (180°) per circa 20 minuti, fino a quando prende un bel colore dorato. Tirare fuori dal forno e lasciar raffreddare.

2) Crema di latte

un litro di latte; 60 g di farina; 150 g di zucchero; un tuorlo d'uovo.

Versare il latte in un pentolino. In un colino semi immerso nel latte, mettere a poco a poco la farina e lo zucchero e, con l'aiuto di un cucchiaino, mescolarli (sempre nel colino); aggiungere l'uovo, togliere il colino e mettere il pentolino sul fuoco basso. Cominciare a mescolare, sempre a fuoco basso, lentamente (in questo modo la farina cuoce e non lascia il suo gusto forte nella crema), per almeno 6 minuti; poi si può passare a fuoco medio e, continuando a mescolare (il modo migliore per non fare attaccare la crema è disegnare un otto con il cucchiaino), portare a compimento la cottura. La crema è pronta quando, versandone un po' sulla superficie, lascia il segno.

Composizione e decorazione

A questo punto, si può proseguire in due modi: a) spennellare il fondo della crostata con cioccolato fondente (circa 150 g per crostata) fuso a bagnomaria e quando è ben rappreso aggiungere la crema di latte (in genere lo si fa quando si usa la frutta più succosa, che altrimenti imbeve la pasta frolla e la rende troppo



molle); b) coprire il fondo della crostata direttamente con la crema di latte (uno strato di circa 1 centimetro).

Una volta riempita la crostata con cioccolato e crema, o solo con la crema, si decora con la frutta fresca disponibile al momento [...]. A questo si può aggiungere un trito fine fine di mandorle e pistacchi. Oltre che molto buone, le crostate sono bellissime [...]. (Un filo d'olio di Simonetta Agnello Hornby)

Ho preparato due tipi di crostata con lo stesso impasto di frolla della ricetta del libro: la classica crostata con marmellata di visciole e la crostata di frutta con una base di crema decorata con mirtilli, fragole e pezzetti di limoni di Sicilia (nella prima foto sotto il titolo)



Conoscete quest'autrice? Leggete i libri di [Simonetta Agnello Hornby](#) presenti in bct, compreso il titolo *Un filo d'olio*, anche in formato audiolibro! Oppure scaricate gratuitamente questo titolo da [MLOL biblioteca digitale](#).
Buon vento!
MRC

