

La ricetta di cucina

Minestrina in brodo di pesce

di Giovanni Giaconi

Piatto che incrementa l'intelligenza perché è ricco di quel fosforo che rende più "birbi".

Ingredienti: tutti i pesci, puliti e squamati, vanno bene. Se sono grossi possono bastare anche le sole teste; gli zerri però sono i pesci migliori e danno un brodo che è la fine del mondo.

Mezzo Kg. di pesce per 4 persone, olio d'oliva mezzo bicchiere, tre cucchiaini di polpa di pomodoro, formaggio romano grattugiato 20 gr. circa, una manciata di sale grosso, vino bianco mezzo bicchiere, pasta grandinina o spaghetti tritati o bavette 50 g.

Soffritto con prezzemolo, aglio, poca cipolla e peperoncino a piacere.

Preparazione

Questo brodo
messo in versi
ti allontana
dai diversi
arricchendo
la tua mente
ti fa ancor
più intelligente.
Fai il soffritto
innanzi tutto
che è la base
del costrutto,
che sian cotti
questi odori
rosolati
e tinti d'ori.
Metti il vino
di lì a poco
e che evaporì
sul fuoco
e poi butta
nel tegame
del tuo pesce
un bello sciame.
Cuoce questo
e si insapora
per almeno
un quarto d'ora
e poi aggiungi
acqua bollente
fino a mezzo
recipiente.
È così fra il brutto
e bello
per un'ora
sul fornello
tu lo lasci
a grogiolare
ed il fosforo
liberare.
Il pomodoro
metti ora

5 primi
e siamo fora.
Metti tutto
nel passino
gira gira
pian pianino
aggiungendo
acqua bollente
per sfruttare
degnamente
testa e lisce
triturate
che poi al gatto
andranno date.
Ora in pentola
capiante
versa il brodo
ancor bollente
e sul fuoco
a ribollire
tu lo metti
per poi dire:
questo è il punto
dell'assaggio
ci va dentro
anche il formaggio.
Ed insieme
butta la pasta
grandinina
di gran casta.
E quand'è
appena al dente
servi pure
la tua gente.
Tutti attenti
e corazzati
ben seduti
e compassati,
perché il fosforo
all'istante
fa lo sguardo
penetrante!!

□