

I fusilli della nipote

di Giovanni Giaconi

Sì, della nipote, perché è stata la mia nipotina di nove anni a dettarmi questa ricetta. Dice che l'ha inventata lei aprendo il frigorifero e trovando gli ingredienti a portata di mano e lei stessa l'ha preparata in mia presenza. L'ho trovata eccellente e così vi consiglio di assaggiarla. Possa servire questa prima esperienza come cuoca a fare di questa bimba una donna vera, grande ed entusiasta di tutto.

Ingredienti per quattro persone: pasta (fusilli) da 3 a 500 gr. secondo fame, otto wurstel di quelli piccoli, 150 gr. di panna, due cucchiaini di maionese, olio per coprire il fondo della padella, una manciata di sale grosso per salare l'acqua della pasta ed io aggiungerei anche un peperoncino che manca nella ricetta originale.

Tempo di preparazione 5 minuti.

Non è che sia nonno
rincoglionito
che della nipote pensa
l'immenso e l'infinito,
ma questo piatto
da lei preparato
ha dell'innocenza
il gusto prelibato.
Nonno mi dice
prendi una padella
quella di ferro s'intende,
che fa la cucina bella.
Metti dell'olio
da coprirne il fondo
e prepara un mestolo
per girare in tondo.
Ora taglia i wurstel in sottili fettine
e nell'olio bollente
falli cadere
con manovra prudente.
Per due minuti
friggano un poco
col mestolo gira
da ottimo cuoco.
Metti ora la panna
circa un bell'etto,
s'imbiancan di neve
i wurstel in merletto.
Due minuti son passati
via dal fuoco la padella,
sia già pronta lì vicino
ben capiente una scodella.
Sia questa grande zuppiera
a dovere scaldata
dove versi la pasta
appena scolata.
Subito sopra ci vadan i wurstel
imbiancati di panna
mescola e gira
la grande manna;

nel medesimo tempo
50 grammi di panna fresca,
due cucchiaini di maionese
insieme, in grande tresca.
Servi ben calda
vino secco frizzante
ci si beva sopra
lambrusco o spumante.
Questa siffatta è la ricetta
della nipote, ancora bimba,
ma grande di già e cuoca perfetta.



MARIO GIANNONI
ACQUE MINERALI - BIBITE - BIRRA

57037 PORTOFERRAIO - Loc. CARPANI
Tel. (0565) 915485

Concessionario per l'Isola d'Elba:
BIRRA PERONI - NASTRO AZZURRO - AMSTEL

Prodotti:
RECOARO - NORDA - PEPSI COLA - LATTE SORRESINA