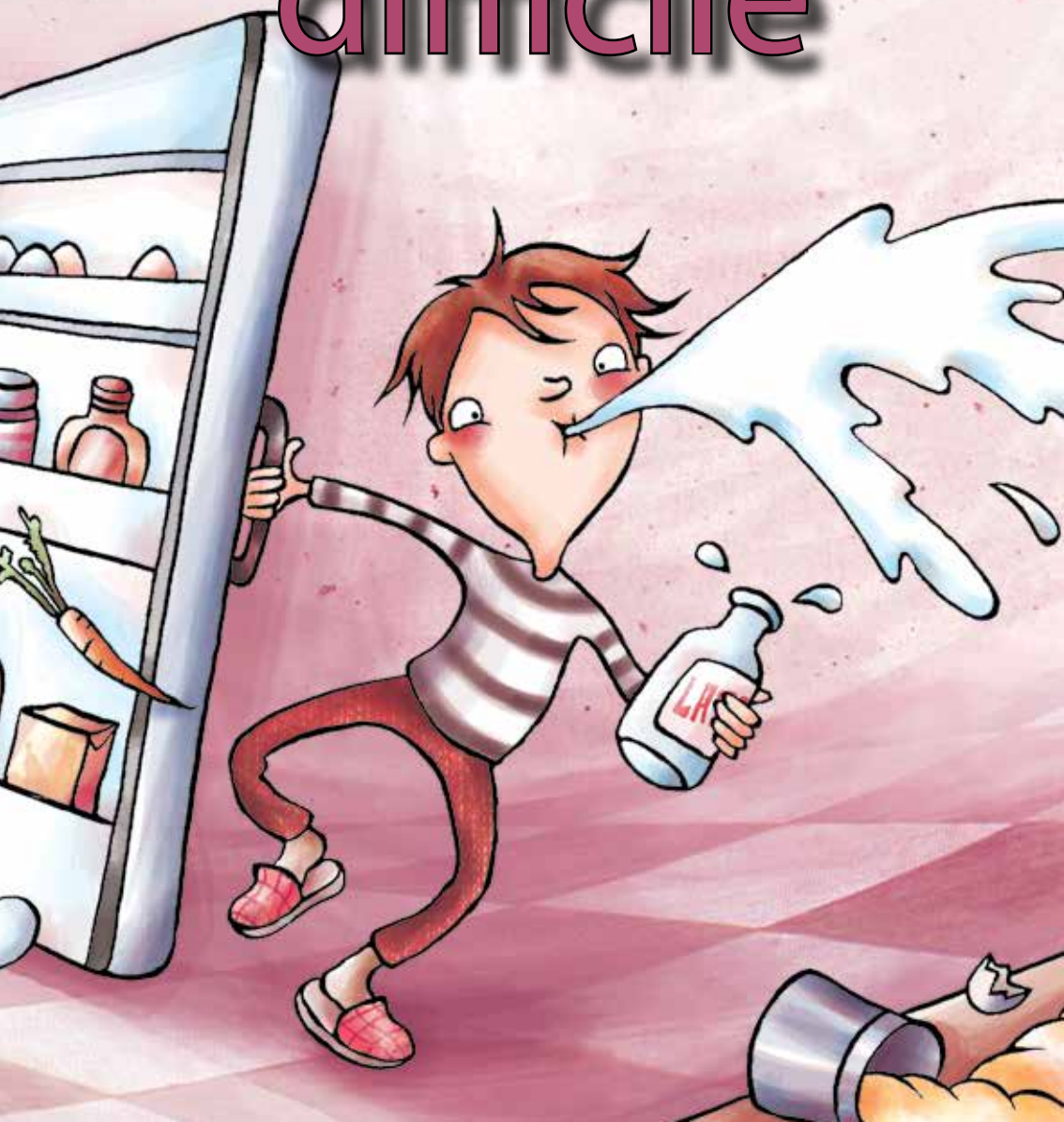


Una ricetta difficile





Era un lunedì pomeriggio piovoso e Matilde, Filippo e Carlotta detta Dotti non sapevano cosa fare.

“Uh, che noia!” sbadigliò Filippo.

“Puoi ben dirlo. Qualche idea?” rincarò Matilde, lanciando stancamente un peluche contro il muro.

“Ce l’ho!” disse Filippo “giochiamo a ‘sgancia l’elastico”.

“No!” gridò Carlotta. Detestava quel gioco perché Filippo mirava sempre ai suoi occhi.

“Oh, evvabene... che ne dite di ‘spaccagambetta?’” rilanciò Filippo.

“Naaa, l’ultima volta Dotti la Lagna è andata avanti a frignare per un’ora” disse Matilde sempre più annoiata “perché invece non...” esitò un attimo “non facciamo una torta?”

“Sìi!!!” urlò Filippo.

“La mamma ha detto di non fare guai” rispose la saggia Carlotta.

“Ma che guai, basterà seguire una ricetta”.

I libri di cucina stavano in alto e Matilde, montata su una sedia, prese a leggere le coste una ad una.

‘Mille modi di cucinare le verdure’.

‘Risotti classici e risi esotici’.

‘Dolci delizie’.

“Ferma là!” urlò Filippo che non riusciva mai a dire qualcosa con un tono di voce normale.

“Questo è super!”

Matilde lo tirò giù: era grosso e pieno di fotografie, che a vederle facevano brillare gli occhi.

“Ecco, questa è perfetta!” Matilde indicò una torta con ghirigori di caramello.

“È meravigliosa” disse Filippo estasiato.

“Facciamola!”

“Ok, sgombrate il tavolo”. Matilde appoggiò il librone e cominciò a leggere ad alta voce.

‘Disponete la farina a fontana al centro del tavolo...’

“A fontana?” chiese Carlotta “Come quella che c’è ai giardini?”

“Uhm, a fontana non so com’è, però una volta ho visto la mamma che metteva tutta la farina a mucchio e poi ha scavato in mezzo un buco, come un vulcano”.

“Ma allora avrebbe detto a vulcano” osservò acutamente Filippo.

“Senti, Fil, che ne so? A fontana non lo so fare, facciamolo a vulcano e andrò benissimo” disse Matilde per tagliare corto: la pazienza non era il suo forte.

Versarono la farina in mezzo al tavolo, facendone volare un bel po’ in giro, e scavarono un buco proprio al centro.

“E adesso?”

“Qui dice di mettere due tuorli,” lesse Matilde pensosa “ma il tuorlo è il bianco o il rosso?”

“Io lo so! È il rosso” disse Filippo tutto orgoglioso.



“Ma no, è il bianco” lo rimbeccò Dotti, che amava contraddirlo sempre.

“Be’, allora mettiamone uno bianco e uno rosso, così sbaglieremo solo a metà” concluse Matilde e ruppe le due uova sopra la farina, ma caddero dentro tutte intere, compresi alcuni pezzetti di guscio.

“Accidenti!”

“Mescoliamo tutto ben bene, nessuno se ne accorgerà. Adesso cosa ci va?”

“Un pizzico di sale e una spruzzata di latte”.

“Ma quanto è un pizzico? E come facciamo a spruzzare il latte?”



“So io come fare!” Filippo andò al frigorifero e si riempì la bocca di latte, poi si piegò sopra la farina e lo spruzzò fuori



con una specie di pernacchia.
“Ma è tremendo! Che schifo!”
strillò Carlotta facendo
una smorfia.



“Be’, diceva di spruzzare e io ho spruzzato” Filippo la guardò placidamente.

“Filippo ha ragione, non farla tanto lunga. Ora mettiamo il sale” Matilde prese la saliera e sparpagliò sulla farina una manciata di sale grosso.

“Mi pare che basti, ora: mentre impasto, tu versa l’acqua quanto basta”.

“Quanto basta?”

“Qui dice così”.

Mentre Matilde impastava, Carlotta cominciò a versare l’acqua, ma ne versò talmente tanta che colò dappertutto, portandosi dietro anche un po’ di farina non ancora amalgamata.

“Che guaio, non potevi stare più attenta?”

Carlotta era mortificata, Filippo invece era tutto contento, la cosa cominciava a farsi divertente.

“Be’, puliremo dopo. Ora dobbiamo aggiungere una manciata di riso che avremo prima bollito”.

“Prima? E perché lo dice solo adesso?” gridò Carlotta disperata.

“Forse possiamo metterlo anche





crudo, tanto poi deve cuocere in forno, no?" Matilde non mollava mai.

Dotti la guardò dubbiosa, ma non c'era altro da fare e aggiunsero anche il riso.

"E di burro quanto ne va?"

"Un pezzetto".

"Ma grande quanto?"

"Non lo dice, io lo metterei tutto perché è buono da morire" e Matilde ficcò il burro tutto intero nell'impasto grumoso.

"Cosa serve ancora?"

"Un goccio di rhum': cos'è?"

"È una cosa da bere e io so dove lo tiene la mam-

ma". Matilde sparì e tornò di lì a poco con una bottiglia piena di un liquido scuro e denso. Soja, diceva l'etichetta, ma nessuno ci fece caso.

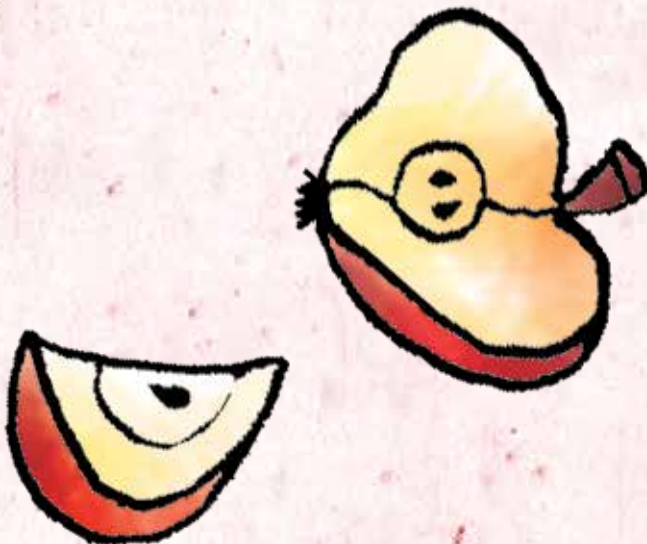
"Versane un bel po'" disse Matilde mentre si affannava a lavorare l'impasto ribelle, finché non ne fece una palla scura e appiccicosa, poi l'appiattì con le mani e la trasferì in una teglia.

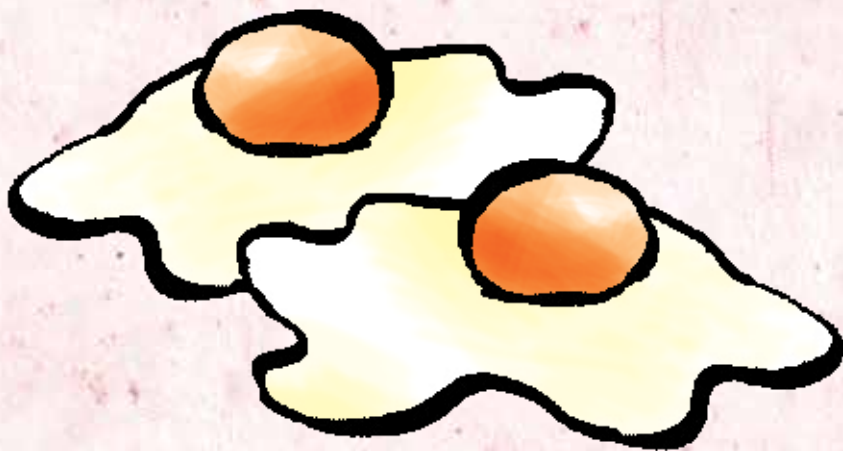
"Bene, adesso il ripieno. Cosa dice del ripieno?" chiese Filippo, pulendosi le mani nei pantaloni.

"Dice: 'in una terrina mescolate un tuorlo con lo zucchero...'"

"Ridagli con 'sto tuorlo" sbuffò Matilde.

"Stavolta metti solo il rosso".





Matilde batté l'uovo sulla sponda della terrina e il bianco scivolò fuori in un momento trascinandosi dietro il rosso.

Filippo alzò gli occhi al cielo "Certo che con le uova sei proprio negata!"

"Perché non ci provi tu?" disse seccata Matilde.

"Non può".

"Chi lo dice?"

"Lo dico io, abbiamo finito le uova" rispose Dotti soddisfatta.

"Va be', non sarà certo un problema, metti lo

zucchero su, andiamo avanti che qui non si finisce più”.

Matilde riprese a leggere ‘Sbattete il tuorlo con lo zucchero...’ Non aveva fatto in tempo a dirlo che Filippo prese a scuotere furiosamente la terrina.

“Fermo!” Matilde gli bloccò le mani, ma intanto un bel po’ di uovo zuccherato era uscito fuori. “Vuol dire con la forchetta!” e gli fece vedere come fare.

“Be’, poteva dirlo chiaramente” brontolò Filippo.

‘Ottenuto un impasto liscio e omogeneo, incorporate la ricotta...’

“Cosa vuol dire?”

“Vuol dire buttateci dentro, passami la ricotta” disse Matilde. “Ehi! ma questa è crescita!”

“Non fare la difficile, è fatta col latte no? È molle, è bianca, andrà benissimo”.

Dotti e Matilde si scambiarono un’occhiata, poi fecero scivolare giù il pezzettone di crescita che affondò nell’uovo con un ‘plop’.

‘Aggiungete il cioccolato sciolto a bagnomaria’.

“Bagno CHE? Chi è ‘sta Maria, adesso?” esclamò Filippo esasperato. “Ma perché le ricette le scrivono così, che non si capisce un tubo?”

“Stavolta non lo so neanche io. E poi, ce l’abbia-

mo il cioccolato?”

Carlotta rovistò nell'armadietto “No, però abbiamo il cacao”.

Matilde ci pensò su “Be', il cioccolato è fatto col cacao, no? Direi di provare”.

“Resta il problema di Maria”.

“Sentite” disse Carlotta meditabonda “dice bagno, perciò potremmo sciogliere il cacao nell'acqua calda: più bagno di così!”


Riempirono un pentolino con cacao e acqua, poi accesero il fuoco.

“Mi raccomando, mescola se no si fanno i grumi” disse Carlotta orgogliosa di saperla lunga. Di lì a un po' l'acqua marrone e densa prese a bollire.

“Direi che basta così” Matilde spense la fiamma e versò il liquido bollente sull'uovo con crescenza, formando tanti gnocchetti.

“Non ha un gran bell'aspetto, eh?” commentò Carlotta, fissando i grumi gialli bianchi e marroni.








“A me sembra niente male, invece, voglio dire, chi di noi è perfetto?” Filippo guardava affascinato il liquido denso colare a scatti dalla forchetta.

“Andiamo avanti” incalzò Matilde “qui dice: ‘Versate la crema liscia così ottenuta sull’impasto spianato e livellate...’”

“Questo è facile, lo faccio io” gridò Filippo e prese a versare il composto grumoso sull’impasto, facendo una serie di svolazzi.





“Lo stai mandando tutto fuori!” disse Matilde spazientita e di nuovo riprese a leggere “Spolverate di zucchero...! Oh no! abbiamo dimenticato lo zucchero nell’impasto!” disse sconsolata Matilde. “E adesso che si fa?”

“Be’ mettiamocelo sopra, poi tanto col calore si scioglie e va dappertutto” disse Dotti.

Matilde tornò in su col dito nella ricetta e ritrovò il punto “Qui diceva: ‘... zuccherare a piacere’”.



“E quanto sarebbe?”

“Non lo so, ma a me lo zucchero piace un sacco, perciò mettiamolo tutto” Filippo versò l’intera confezione sopra l’impasto e la crema, ricoprendo il tutto di uno strato bianco e spesso.

“Perfetto, adesso inforniamola”.

“Qui dice nel forno già caldo a 180 gradi. Accendi, che intanto prepariamo i ghirigori di caramello” disse Matilde.

“Pure i ghirigori!” gridò Filippo, che si stava divertendo come mai prima.

‘Versate lo zucchero in un pentolino...’

“Niente da fare” disse la solita Dotti-vivandiera.

“Che c’è ancora?” sbuffò Matilde, che aveva finito la pazienza.

“Niente zucchero, finito, kaputt”.

“O, mamma, non ne va dritta una” commentò allegramente Filippo. “E se usassimo il miele?”

Matilde valutò la proposta. “Mi sa che può andare. Passami il barattolo e tu dammi il pentolino”.

Certo le piaceva comandare, pensò Dotti con una punta di fastidio.

Misero il pentolino sul fuoco e Carlotta cominciò a versare il miele vischioso con un cucchiaino.

‘Mescolate rapidamente per evitare che lo zucchero si

attacchi al pentolino...'

Non appena però il miele toccò il fondo rovente cominciò a sfrigolare schizzando addosso a Carlotta, che balzò all'indietro come un canguro ferito.

"Ahi!" gridò succhiandosi un dito.

Intanto il miele aveva continuato a colare e a bruciare, facendo diventare il pentolino tutto nero e diffondendo un odore dolciastro per tutta la casa. Odore che attirò fuori dalla poltrona persino Zagor-tenay, un cocker nero e pigro che passava le sue giornate appisolato tra la poltrona e il letto di Filippo.

"Ehi, guarda chi si è svegliato, questo sì che è un evento" gridò Filippo, dando un'appiccaticcia pacca sulla testa del cocker. Zagor annusò in giro e cominciò perfino a scodinzolare.

"Sentite, pazienza i ghirigori, sarà buonissima anche così, inforniamola dai" disse Matilde, che ormai non ne poteva più.

Furono tutti d'accordo, la misero in forno e rimasero a fissare il vetro in attesa.

Quasi subito cominciò a uscire un forte odore di bruciato, guardarono dentro e videro che lo zuc-



chero era diventato marrone scuro e si era sciolto friggendo e finendo sulla grata e sul fondo: l'intero forno era diventato nero e a bolle. Zagor si mise ad abbaiare festosamente, solleticato dall'odore pungente del supercaramello.

Proprio in quel momento si sentì il rumore delle chiavi nella porta.

"Ciao mamma!" dissero in coro i tre più Zagor, che abbaiò forte in segno di saluto, nel bel mezzo di una cucina piena di farina e zucchero e cacao

e gusci d'uovo e posate e terrine sporche sparse dappertutto. E soprattutto puzza.

La mamma non voleva credere ai propri occhi e lì per lì non trovò le parole per chiedere cosa diavolo fosse successo. Allora Matilde prese velocemente a raccontare, con Carlotta che annuiva e Filippo che usciva in esclamazioni tipo "Bagnomaria! Incorporare! Fontana! Quanto basta!" sottolineando ogni espressione con gesti e scu-





timenti di testa, che pareva gli si staccasse.

La mamma, decisa ad arrabbiarsi come una tigre della Malesia, quando sentì il loro racconto e vide la torta tutta bruciacchiata e l'espressione infelice di Carlotta, si fermò

e disse: "Sapete una cosa? Avete ragione, dovrebbero scriverle un po' più chiare le ricette!" e scoppiando a ridere li abbracciò tutti e tre insieme, mentre Zagor saltellava intorno abbaiano a più non posso.

La mamma tirò fuori con cautela dal forno l'orrendo ammasso crepitante e Zagor si mise a scodinzolare freneticamente, passandosi la lingua tutt'attorno al muso più volte.

"Ehi, sembra che qualcuno vi creda pasticceri so-praffini!" sorrise la mamma. "Buono, giù, adesso la facciamo raffreddare e sarà tutta tua!"

Poi ripulirono ogni cosa e la mamma fece una torta così buona che se la ricordano ancora.



