

RICETTE LETTERARIE



NUMERO SPECIALE
UN MESE DA LEGGERE



LAZZERINI

RICETTE LETTERARIE

Come avete visto dalla pagina Facebook della Biblioteca Lazzerini, anche i bibliotecari si sono sbizzarriti ai fornelli durante la quarantena.

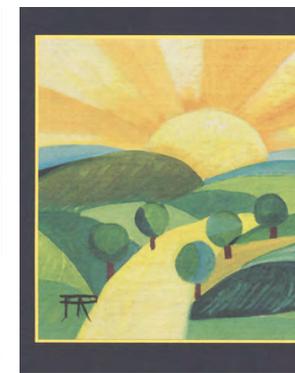
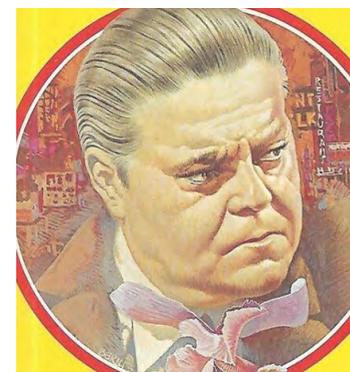
A ispirarli nessun libro di cucina, bensì tanti romanzi! Qui trovate la bibliografia completa, con tutte le ricette: dalle madeleine di Proust agli arancini di Camilleri, così potrete mettervi anche voi alla prova.

Il nostro suggerimento: da stampare per averla a portata di mano in cucina.

Buona lettura e... buon appetito!

In cucina funziona come nelle più belle opere d'arte: non si sa niente di un piatto fintanto che si ignora l'intenzione che l'ha fatto nascere.

Daniel Pennac



SPAGHETTI SALMONE E VODKA

- 100 g di spaghetti
- 20 g di burro
- 2 fettine di salmone affumicato
- vodka
- pepe nero
- prezzemolo

Il sugo per questo piatto si prepara mentre cuociono gli spaghetti. Far bollire l'acqua, salare e versare gli spaghetti senza romperli, fateli affondare aiutandovi con una forchetta.

In una padella sciogliere un quadretto di burro, aggiungere il salmone tagliato a striscioline. Dopo qualche minuto sfumare con della vodka. Scolare gli spaghetti, passarli in padella con il salmone, versare nei piatti, condire con del pepe nero macinato e prezzemolo tritato fresco.



ANDREÏ MAKINE IL TESTAMENTO FRANCESE

A 848.MAKI AN.TES

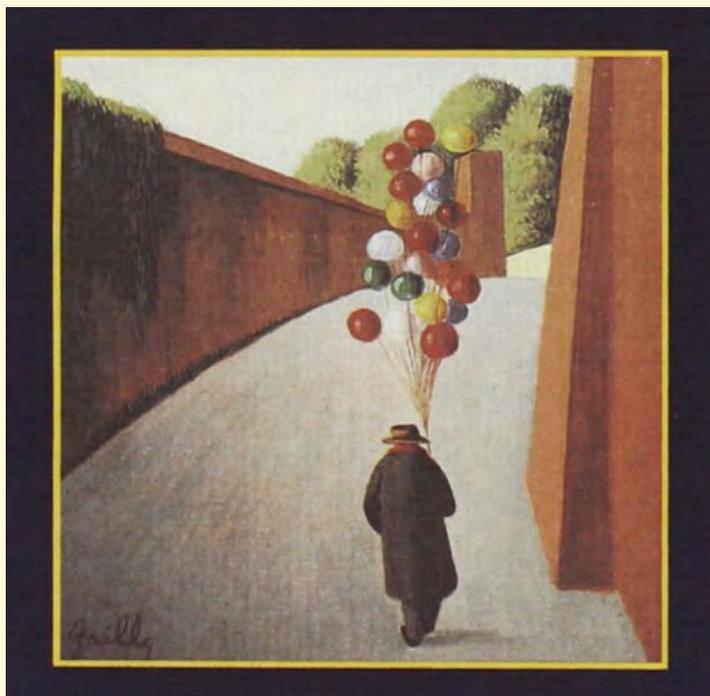
"Lui beveva molto, ma gli occhi restavano limpidi, solo le mascelle si serravano più forte come per buttare fuori meglio qualche violenta bestemmia di quelle da campi di concentramento. Fu lui a farmi bere il primo bicchiere di vodka".

Un libro che narra di un uomo nato nelle gelide steppe siberiane e ossessionato dalla favolosa Atlantide, e della sua eccezionale nonna materna, Charlotte, fonte inesauribile di storie.

SARDE A BECCAFICO

- 800 g sarde fresche pulite
- succo di mezza arancia
- peperoncino in polvere
- 25g uvetta
- 25g pinoli
- 15g zucchero
- olio evo
- foglie di alloro
- succo di mezzo limone
- 50g pangrattato
- prezzemolo tritato
- 2 filetti acciughe
- miele di acacia
- sale e pepe

Dorare il pangrattato in una padella con un filo d'olio. Lasciare in ammollo alcuni minuti l'uvetta sultanina, quindi strizzarla e tritarla. Tritare le acciughe ed il prezzemolo. Unire ed amalgamare al pangrattato l'uvetta, le acciughe, il prezzemolo, lo zucchero, i pinoli, il miele, il sale ed il pepe. Aprire le sarde "a libro" e formare con il ripieno appena preparato degli involtini. Conservare un po' di pangrattato per la copertura finale. Disporre gli involtini in una teglia unta d'olio separati da foglie di alloro e cospargerli di pangrattato. Spruzzare con olio ed un po' di succo d'arancia e di limone. Infornare le sarde in forno preriscaldato a 220° per 20-25 minuti. Una volta cotte, lasciarle riposare coperte per circa mezz'ora, quindi servire in tavola.



ANDREA CAMILLERI IL LABRO DI MERENDINE

A 858.CAMI AN.LAD

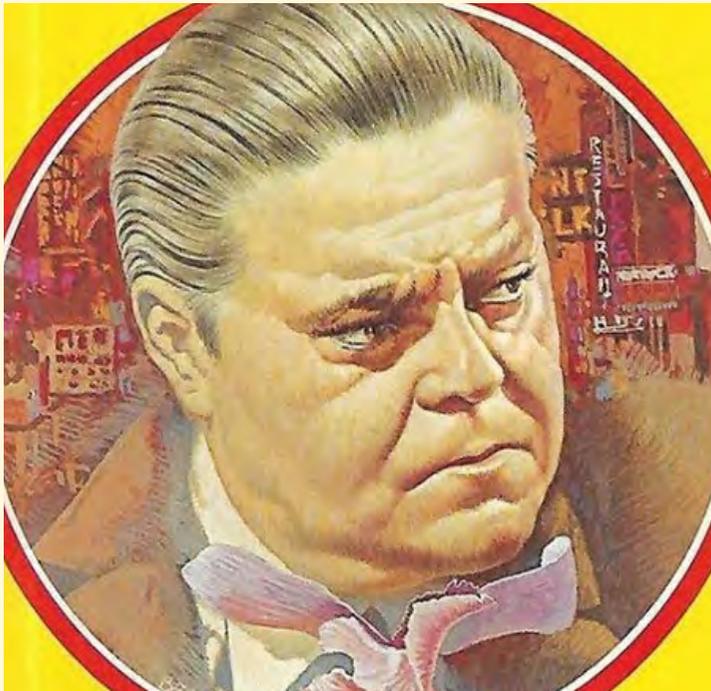
"S'arrisbigliò malamente: i linzòla... Il sonno agitato per via del chilo e mezzo di sarde a beccafico che la sera avanti si era sbafàto, gli si erano strettamente arravugliate torno torno il corpo, gli parse d'essere addiventato una mummia".

Il commissario Montalbano sospetta l'esistenza di un collegamento tra due morti violente. Non resta che iniziare le indagini!

POLPETTE DI PANE AL POMODORO

- 100 g di mollica di pane raffermo (o pan carré)
- mezzo bicchiere di latte
- 3 cucchiaini di ricotta affumicata grattugiata (o pecorino)
- un ciuffo di prezzemolo tritato
- 2 uova, pangrattato, noce moscata
- 300 g di polpa di pomodoro
- 1 piccola cipolla, basilico

Bagnate la mollica di pane nel latte. Sbattete le uova con una forchetta. Aggiungete sale e la mollica strizzata e fate riposare per 30 minuti. Unite la ricotta o il pecorino, prezzemolo, noce moscata e impastate fino ad avere un composto omogeneo (eventualmente unite poco pangrattato). Formate polpette grosse come noci, passatele nel pangrattato e friggetele in olio. In un tegame fate dorare la cipolla tagliata a rondelle, scaldate la passata di pomodoro, cuocete per qualche minuto, poi aggiungete le polpette e proseguite per altri 10 minuti. Servite le polpette con delle foglioline di basilico fresco spezzettato.



REX STOUT NERO WOLFE, DISCOLPATI

D 808.838 72 STO 

"Quel giorno consumai il pranzo, due polpette e un bicchiere di latte, nell'ufficio del procuratore distrettuale del Bronx, in compagnia di un viceprocuratore di nome Halloran che non avevo mai visto".

Un gruppo di autori ed editori chiede aiuto a Nero Wolfe per investigare su una serie di denunce per plagio. Wolfe scopre che dietro a una finta serie di accuse nei confronti di autori famosi si nasconde un'unica mente criminale.

BACCALÀ CON SALSA AIOLI

- 750 gr di filetto di baccalà dissalato
- a piacere si possono aggiungere lumache di mare, calamari, gamberetti
- 6 carote, 12 piccole patate, carciofi (se di stagione)
- 250 gr fagiolini verdi, 3 zucchine, 3 rape
- 1 piccolo cavolfiore o broccoletti, 6 uova
- Per la salsa: 8 spicchi d'aglio, 2 tuorli, 50 cl di olio evo, 1/2 limone, sale e pepe

Tagliare il baccalà e lessarlo aggiungendo un paio di foglie d'alloro e qualche granello di pepe. Quando bolle, spegnere la fiamma e lasciar riposare 6/7 minuti. Lessare tutte le verdure e le patate, bollire le uova. Servire su un grande piatto con le verdure tagliate a pezzi e le uova a metà, insieme alla salsa aioli (che sarà stata tenuta al fresco).

Per la salsa aioli: pelare gli spicchi d'aglio e spremerli; lavorare la polpa fino a renderla morbida; aggiungere un pizzico di sale, un rosso e poi il secondo rosso d'uovo, mescolando; versare lentamente l'olio a filo, sempre girando nello stesso senso. Quando la salsa ne avrà assorbito circa tre o quattro cucchiari, aggiungere qualche goccia di succo di limone e una cucchiata di acqua tiepida; riprendete con l'olio a filo e, se la preparazione apparirà troppo densa, unire ancora qualche goccia d'acqua. Aggiustare di sale e pepe.



JEAN-CLAUDE IZZO AGLIO, MENTA E BASILICO

A 848.IZZO JE.AGL

"Perché l'aglio, l'avrete capito, fa parte del gusto di vivere. E' lui, solo lui che apre le porte a tutti i sapori. Sa accoglierli. Cucinare, mangiare vuol dire questo: accogliere".

Un libro che raccoglie gli scritti e i racconti inediti dell'autore marsigliese. Testi che hanno a che vedere con quelli che sono i temi fondamentali della sua opera: Marsiglia, il mare e il noir mediterraneo.

MADELEINE

- 2 uova intere
- 120 g zucchero semolato
- 100 g farina 00
- 3 g lievito per dolci
- 100 g burro fuso tiepido
- q.b. burro per lo stampo
- q.b. farina per lo stampo

La sera prima: monta le uova con lo zucchero per 5 minuti.

Aggiungi la farina con il lievito setacciati e mescola con un cucchiaino. Aggiungi il burro fuso tiepido e mescola. Versa l'impasto in un contenitore con il coperchio e fai riposare in frigo per una notte.

Il giorno dopo: preriscalda il forno a 250°C. Imburra e infarina lo stampo.

Diminuisce la temperatura del forno a 220°C. Versa una noce di impasto in ogni formina delle madeleine. Inforna per 8-10 minuti. Sforna le madeleine e togliete subito dallo stampo, mettendole a raffreddare su una griglia per dolci.



MARCEL PROUST LA STRADA DI SWANN

GUP 848.912.PROU MA.STR

"All'improvviso il ricordo è davanti a me. Il gusto era quello del pezzetto di maddalena che a Combray, la domenica mattina, quando andavo a darle il buongiorno in camera sua, zia Leonia mi offriva dopo averlo inzuppato nel suo infuso di tè o di tiglio".

La strada di Swann è il primo volume dell'opera "Alla ricerca del tempo perduto". Proust rievoca la sua infanzia a Combray; narra dell'amore di Charles Swann nei confronti di Odette; ci presenta Gilberte: il suo primo amore.

SCHIACCIATA DI PANE E CIPOLLA

- 200 g di pasta di pane lievitata
- 1 cipolla di Tropea
- olio di oliva extravergine
- sale

Pelare la cipolla, tagliarla a fettine sottili, metterla in uno scolapasta cosparsa di sale grosso e lasciarla riposare per qualche minuto in modo che perda l'acqua di vegetazione. Lavare, scolare e asciugare le fettine di cipolla.

Distendere la pasta di pane in una teglia rivestita con carta da forno e ungerla con un filo di olio. Coprire la pasta di pane con le fettine di cipolla, irrorare bene con un filo di olio e spolverare di sale. Cuocere in forno a 200 gradi per 10 minuti e poi a 180 gradi per 20 minuti.



L. FRANK BAUM IL MERAVIGLIOSO MAGO DI OZ

GUP 818.52.BAUM LF.MER

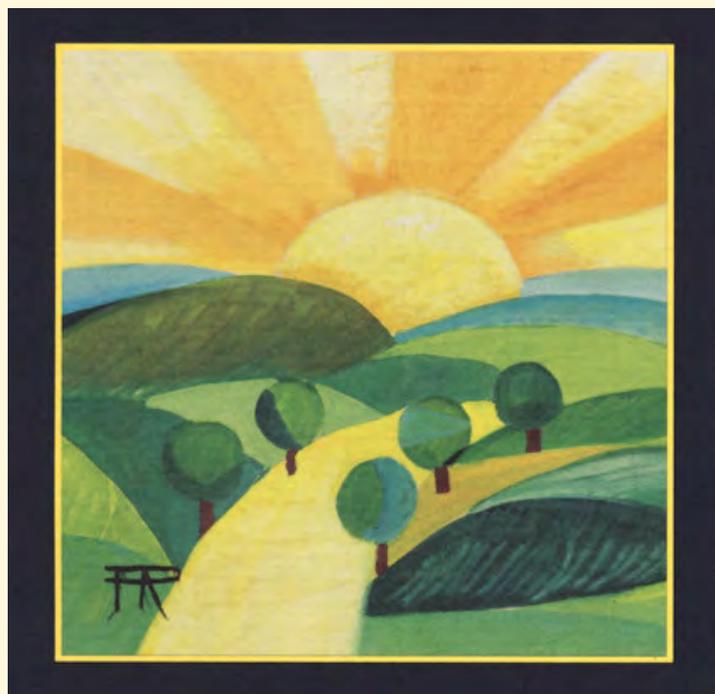
"A mezzogiorno si sedettero sul ciglio della strada, vicino un ruscelletto, e Dorothy aprì il cestino e prese del pane. Ne offrì un pezzo allo Spaventapasseri, ma lui rifiutò".

Dorothy vive con la zia e lo zio, il suo miglior amico è il cane Totò. Un giorno un tornado solleva la casa di Dorothy e la trasporta nel Paese dei Chiottoni abitata da curiosi individui rigorosamente vestiti di blu. Purtroppo, durante l'atterraggio, la casa di Dorothy schiaccia la Malvagia Strega dell'Est...

ARANCINI DI ADELINA

- 300 g di ragù di carne
- 500 g di riso
- 1 cipolla piccola
- brodo di carne q.b.
- 2 uova
- 150 g di piselli sgusciati
- olio evo
- 80 g di salame piccante
- besciamella q.b.
- albumi d'uovo q.b.
- pan grattato q.b.
- burro
- olio di arachidi per friggere
- sale e pepe

Preparate un soffritto con olio, burro e cipolla, unite il riso, fatelo tostare e cuocetelo allungando con il brodo di carne. Stendete il risotto su un piano, fatelo intiepidire, conditelo con un po' di sugo, unite le due uova e lasciatelo raffreddare. Cuocete i piselli in acqua bollente salata. Tritate la carne cotta, mescolandola con il sugo rimasto. Aggiungete il salame tagliato a tocchetti, i piselli e un po' di besciamella. Formate gli arancini. Fate una coppetta con il palmo della mano e metteteci il riso, sistemate al centro un po' del composto di carne e piselli e ricoprite con altro riso, formando una palla. Passate gli arancini nell'albume e nel pangrattato. Fate scaldare l'olio di arachidi e immergete gli arancini, lasciandoli cuocere finché saranno ben dorati.



ANDREA CAMILERI GLI ARANCINI DI MONTALBANO

A 858.CAMI AN.ARA

“Gesù, gli arancini di Adelina! Li aveva assaggiati una sola volta: un ricordo che gli era trasuto nel DNA, nel patrimonio genetico. Adelina ci metteva due giornate sane sane a prepararli. Ne sapeva, a memoria, la ricetta”.

Una raccolta di racconti brevi di Andrea Camilleri che ovviamente hanno come protagonista il commissario Salvo Montalbano alle prese con tante indagini differenti.

TORTA ALLE NOCI E CAFFÈ

- 20 noci
- 4 uova
- 3 cucchiaini di cacao amaro in polvere
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 170 g di farina bianca "00"
- 200 g di olio di semi di girasole
- 200 g di zucchero semolato
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- zucchero a velo

Sguscia le noci e trita finemente nel mixer con il cacao e la cannella. Versa il composto in un recipiente con la farina, l'olio, il caffè e lo zucchero, mescola e aggiungi i tuorli. Amalgama con il lievito setacciato.

A parte monta a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale e incorpora delicatamente nell'impasto. Imburra uno stampo di 20 cm di diametro e versa il composto. Inforna e cuoci per 55 minuti a 180 gradi. Lascia raffreddare la torta di noci e caffè quindi spolvera con zucchero a velo prima di servire.



ANGELA CARTER FIGLIE SAGGE

A 828.CART AN.FIG

"Andammo in centro alla ricerca di una sala da tè Fuller, poiché gli era venuta voglia anche di una fetta di torta alle noci, ed ecco come ci ritrovammo davanti al Theatre Royal".

Il 23 aprile, Dora e Nora, attrici e ballerine di seconda categoria si apprestano a festeggiare i loro settantacinque anni, ma suonano alla porta e su un cartoncino bianco arriva l'invito alla festa del padre, il celebre attore Melchior Hazard, che lo stesso giorno compie cento anni. Il padre di riconoscerle non ne ha mai voluto sapere...

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA

- 500 g di spaghetti
- 500 g di passata di pomodoro
- 3 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini d'olio extravergine
- peperoncino abbondante
- acqua ben calda q.b.

Scalda in un pentolino la passata di pomodoro. In una padella a parte fai soffriggere l'aglio e subito dopo aggiungi gli spaghetti che bagnerai subito con dell'acqua calda. Mescola qualche istante per ammorbidire la pasta e poi versa un mestolo del sugo riscaldato. Sbriciola uno o due peperoncini secchi e continua a bagnare la pasta con l'acqua calda come per il risotto.

A fine cottura elimina l'aglio e cospargi con il sugo rimasto. Servi ben caldi!



GABRIELLA GENISI SPAGHETTI ALL'ASSASSINA

F 800.GIALLI.GENI 6

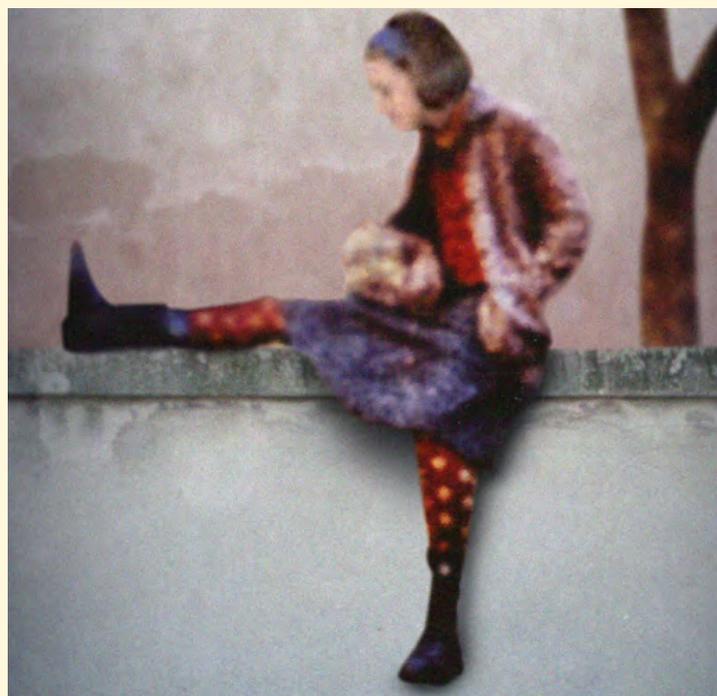
“Alla questura sono tutti in agitazione (...) Di tutta la sezione, a ben vedere, sono l'unica a non aver assaggiato la famosa Assassina”.

Al ristorante di Colino Stramaglia sono stati inventati gli spaghetti all'assassina. Ma una mattina di primavera, all'apertura del locale, il grande chef viene trovato morto ammazzato in maniera talmente efferata da far sospettare un torbido movente passionale. Quale sgarbo avrebbe commesso l'illustre personaggio per meritare questa fine terribile?

CHARLOTTE ALLE CILIEGIE

- 400 gr di savoiardi
- 3 tuorli medi
- 150 gr di zucchero
- 1 cucchiaio di fecola
- 20 gr di succo di limone e buccia grattugiata di 1 limone
- 500 gr di panna
- 4 gr di colla di pesce
- un cestino di ciliegie
- 25 gr di limoncello
- 80 gr di acqua
- 100 gr di cioccolato fondente

Metti in una ciotola i tuorli, 80 gr di zucchero e la buccia di limone. Cuoci a bagnomaria, montando con le fruste elettriche. Unisci il succo di limone e la colla di pesce (precedentemente ammorbidita in acqua). Aggiungi la fecola. Fai raffreddare. A parte monta 300 gr di la panna e amalgama alla crema. Frulla le ciliegie e uniscile al composto. Scalda 200 gr di panna e il cioccolato in un pentolino. Lascia raffreddare e poi monta. Mescola il limoncello, l'acqua e 80 gr di zucchero per la bagna. Componi il dolce bagnando i savoiardi e disponendoli in un cerchio per torte. Versa la mousse, chiudi con un altro strato di savoiardi e aggiungi la ganache al cioccolato. Decora con ciliegie fresche e panna.



BETTY SMITH UN ALBERO CRESCE A BROOKLYN

A 818.SMIT BE.ALB

"A fianco del banco dei pegni c'era una panetteria che vendeva charlotte russe con la panna montata e le ciliegie rosse a chi poteva permetterselo".

È l'estate del 1912 a Brooklyn e i raggi del sole illuminano il cortile della casa dove abita Francie Nolan. Alcuni a Brooklyn lo chiamano l'Albero del Paradiso perché è l'unica pianta che germogli sul cemento e cresca rigoglioso nei quartieri popolari.

Una imperdibile e toccante saga familiare!

PANINI ALLA CANNELLA

- 3 g lievito secco
- 20 g di zucchero bianco e zucchero a velo per decorare
- 70 ml di acqua tiepida
- 200 g di farina 0
- 1 g di sale
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 uova
- 40 g di burro ammorbidito

In una ciotola sciogli il lievito con lo zucchero e l'acqua. Aggiungi 100 g di farina e mescola bene. Lascia lievitare per 1 ora. Unisci l'uovo sbattuto, sale e cannella e i 100 g di farina restanti e mescola. Incorpora il burro a mano. Copri e lascia riposare 10 min. Ad intervalli di 10 min. lavora l'impasto. Ripeti l'operazione 3 volte e alla fine fai lievitare per 1 ora. Forma poi i panini. Spennella la superficie con l'uovo battuto e spolvera con lo zucchero e la cannella. Accendi il forno a 200°. Scalda una teglia e riempi con una tazza d'acqua. Abbassa il forno a 180° e metti nel forno i panini lievitati. Cuoci per circa 15 min. Sforna e lascia raffreddare. Dopo aver pennellato la superficie con il burro fuso spolvera con zucchero a velo e cannella!



DONNA TARTT IL CARDELLINO

A 818.TART DO.CAR

"Mi parve di non aver mai sentito un profumo più delizioso di quel tepore zuccherino: caffè e brioche al burro e cannella della colazione continentale".

La storia di Theo Decker, sopravvissuto, appena tredicenne, all'attentato terroristico che in un istante manda in pezzi la sua vita. Solo a New York, senza parenti né un posto dove stare, viene accolto dalla ricca famiglia di un suo compagno di scuola.

CHEESECAKE ALL'UVA

- 200 grammi di biscotti secchi sbriciolati
- 200 grammi di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella
- 80 grammi di burro fuso
- 450 grammi di formaggio
- 6 centilitri di succo d'uva bianca
- succo e scorza di 1 limone
- 2 uova

Preriscalda il forno a 190°. Mescola i biscotti sbriciolati, 100 grammi di zucchero, cannella e burro fuso fino a ottenere un composto omogeneo. Stendi in modo uniforme in una teglia rotonda. Inforna per 6 minuti. Togli dal forno e lascia raffreddare. Abbassa il forno a 150°. Monta il formaggio cremoso con le fruste fino a ottenere una crema morbida. Incorpora piano piano 100 grammi di zucchero rimasti e aggiungi gradualmente il succo d'uva, il succo di limone, la scorza di limone e le uova. Versa il composto sulla base, ormai fredda. Cuoci per 40 minuti circa. Decora con qualche acino di uva bianca.



KRISTIN HARMEL FINCHÉ LE STELLE SARANNO IN CIELO

A 818.HARM KR.FIN

Rose ha sempre tenuto nascosto il suo passato, anche all'amatissima nipote Hope, ma adesso, prima che sia troppo tardi, vuol dar voce a quel passato e ritrovare la sua vera famiglia a Parigi.

Rose affida il compito a Hope, che non ha indizi, tranne un elenco di nomi e una ricetta: quella dei dolci dal sapore unico che da anni prepara nella pasticceria ereditata a Cape Cod.

BUDINO NERO

- 6 chiare d'uovo
- 170 gr di mandorle
- 170 gr di zucchero
- burro q.b. per ungere lo stampo

Trita finemente le mandorle già pelate. Fai sciogliere lo zucchero in una casseruola e unisci le mandorle. Quando il composto avrà assunto il colore del croccante, versalo in un mortaio e quando si sarà raffreddato, riducilo in polvere. Mescola la polvere a 6 chiare d'uovo montate a neve. Versa il composto in uno stampo precedentemente imburrrato e cuoci a bagno-maria. Servilo freddo.



STEFANIA BERTOLA A NEVE FERMA

F 800.ROSA.BERT 4

"Riprovò, e al terzo tentativo capitò in una pagina di budini. Budino di ricotta, budino alla napoletana, budino nero, budino di limone...tutti interessanti..."

Emma è innamorata di Andrea, ma lui sta per sposare un'altra. Lei vorrebbe consolarsi con il suo lavoro, ma è difficile, perché anche se sta per partecipare a un prestigioso concorso di pasticceria, lo farà solo in qualità di assistente. E intanto la catastrofe economica incombe sulla pasticceria...

MACEDONIA DI FRUTTA

- 1 cestino di fragole fresche
- 1 banana
- 1 mela verde,
- 1 limone
- 1 pera, 1 kiwi
- 2 cucchiaini di zucchero di canna

Lava le fragole e taglia a fettine. Sbuccia la mela, la pera, il kiwi e la banana e taglia a fettine. Raccogli tutte la frutta tagliata in una ciotola, bagna subito con il succo di limone. Versa lo zucchero e mescola delicatamente. Fai riposare in frigo mezz'ora, coperta con della pellicola per alimenti, Servi fresca.



EVAN S. CONNELL
MRS. BRIDGE

A 818.CONN EV.MRS

"Carolyn disse che l'amica l'aveva invitata a una festa il pomeriggio del sabato seguente. – Ah davvero? Carino da parte sua, – rispose Mrs Bridge, e con una minuscola forchettina d'argento estrasse una fetta di banana dalla sua porzione di macedonia".

Walter Bridge è un avvocato che sente di dover dare sempre qualcosa in più alla sua famiglia. Ama la moglie, ma non si sente tenuto a dirglielo. E poi mancano anche le occasioni... Un grande romanzo sul matrimonio e la vita domestica.

SPAGHETTI ALLE UOVA DI RICCIO

- 250 g di pasta
- 1 bicchierino di uova di ricci di mare
- olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio in camicia
- 1 peperoncino rosso fresco
- prezzemolo

Fai cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo, in padella, ad olio freddo, fai rosolare l'aglio e i gambi di prezzemolo. Quando l'aglio si colora, elimina gli odori. Spegni il fuoco e fai intiepidire. poi unisci metà delle uova di riccio, mescola e ultima il condimento con le foglie di prezzemolo tritato e il peperoncino a pezzetti. Scola gli spaghetti molto al dente e saltali in padella con poca acqua di cottura. Quando la pasta è cotta, spegni il fuoco e unisci le rimanenti uova di riccio. Servi ben caldi.



GIUSEPPINA TORREGROSSA PANZA E PRIENZA

F 800.GIALLI.TOR 1

"Uova di ricci, è quello che ci vuole" pensò. "e chissà che non sortiscano qualche effetto miracoloso".

Tre poliziotti che più diversi non si potrebbe, ma uniti sin dai primi anni di servizio da un'amicizia più forte di tutto. Lavorano a Palermo e ogni occasione conviviale diventa un passo avanti nelle indagini e uno indietro nel gioco di seduzione...