



Le RICCETTE
della
Terra di Astrove

di Giorgia E. Cozza

LE RICETTE
DELLA
TERRA DI ASTRONE

UN ANTICO MANOSCRITTO

Le razze che vivono nella Terra di Altrove, ovvero elfi, umani, gnomi e nani, hanno conservato nei secoli tradizioni, consuetudini, stili di vita e culture proprie. Ogni popolo ha una sua identità anche... in cucina!

Quella che avete tra le mani è una raccolta di ricette, tratte da un antico testo custodito nella Biblioteca della Città Murata. Si tratta di cinquantanove piatti, 18 fanno parte della tradizione gastronomica umana, 14 sono ricette elfiche. Le ricette naniche sono soltanto 2: il secolare isolamento di questo popolo ha reso praticamente impossibile conoscerne usi e tradizioni. Le ricette degli gnomi sono invece ben 25, buongustai e festaioli, gli gnomi che abitano nei quattro grandi boschi della Terra di Altrove amano cucinare e ancor di più gustare i propri piatti in compagnia.

Il manoscritto, risalente all'anno 1000 (prendendo in considerazione il calcolo degli anni secondo gli umani), era, molto probabilmente, un'appendice del Libro delle Cronache del Bardo Jessi di Rocca da Fontepetrosa e offre le istruzioni per cinque primi piatti, dodici secondi e due

insalate, tre piatti unici e diciannove dessert. Contiene inoltre le dritte per preparare quattro varietà di pane e focacce, sette bevande alcoliche e sette tipi di sciroppi, tisane e succhi.

Per chi volesse cimentarsi con le ricette della Terra di Altrove sono state aggiunte delle apposite legende che permettono di interpretare e/o tradurre alcuni termini relativi a misure e ingredienti che sono propri esclusivamente di questi luoghi.

E, infine, per chi conosce e ha amato le vicende narrate in Santamarta, alle ricette si accompagnano alcuni brevi stralci tratti dalle avventure di Tia, Nico, Angi, Fra e tutti gli altri...

Buona lettura e buon appetito!

G.E.C.

Legenda

Un fiocco, 25 grammi

½ vasetto, 50 grammi

1 vasetto, 100 grammi

2 vasetti, 200 grammi

Una scodella, 500 grammi

3 tazze, mezzo litro

6 tazze, 1 litro

½ bicchiere, 1 decilitro

*1 uovo di pavon, 2 uova di gallina, 4 uova di
quaglia*

Una clessidra, 60 minuti

Un quarto di clessidra, 15 minuti

Una frazione di clessidra, 1 minuto

Forno a calore moderato, 150°

Forno caldo, 180°

Forno ben caldo, 190°

Forno molto caldo, 200°-210°

Forno caldissimo, 250°

Ricette Umane

1 dolci dell'elfa DiaNora

Erano pieni di energia, nonostante stessero camminando ormai da mezza giornata. Il sole era alto nel cielo quando Tia e i cugini si concessero la prima sosta. Si sedettero in mezzo ai prati, circondati da lembas gialli ed erba alta, e posarono i pesanti zaini carichi di provviste. Grazie alla premura di DiaNora non rischiavano certo di patire la fame. Mangiarono di gusto: pane, formaggio e frutta e, impachettata con cura, trovarono persino una fetta di dolce per ciascuno.

TORTA DI PAN del LAGO

Ingredienti per 6 persone

1 scodella scarsa di pane raffermo
6 tazze di latte
6 cucchiaini di zucchero
3 cucchiaini di polvere di cacao
½ vasetto di cioccolato
1 cucchiaio di pinoli
1 fiocco di burro

Preparazione

Spezzettate il pane raffermo e mettetelo a bagno nel latte per una notte.

Riducete in piccoli pezzi il cioccolato.

Unite il pane, lo zucchero, il cacao, i pinoli e le scaglie di cioccolato.

Versate l'impasto in uno stampo imburrato e cuocete in forno caldo¹ per una clessidra.



«I biscotti...»

Angi trasalì, immediatamente desto, e scattò in piedi. Spalancò gli occhi, squadrandolo la radura che li aveva protetti dalla furia di quelle clessidre di tempesta. Il vento era cessato, la pioggia si era fatta lenta e silenziosa. Tia dormiva profondamente, a pochi passi da lui.

«Ti ricordi quando la mamma ci metteva in punizione... e ci mandava a letto senza cena?» La voce di Teo sembrava provenire da un altro luogo, da un mondo ormai lontano. «E noi strisciavamo in corridoio per arrivare in cucina e rubare i biscotti...»

«I biscotti che faceva la mamma... che buoni.» Il viso di Angi si illuminò.

¹ Forno a 180°

BISCOFFI CHIARI DI CITTÀ' DEL LAGO

Ingredienti per 6 persone

2 vasetti di farina
4 fiocchi di burro
1 vasetto di zucchero in polvere
2 tuorli di gallina
½ limone

Preparazione

Versate la farina a fontana e disponete al centro i tuorli, lo zucchero, il burro e la buccia di limone grattugiata. Impastate velocemente e formate una palla che lascerete riposare al fresco per una clessidra.

Stendete la pasta con il mattarello su un piano di lavoro infarinato e riducetela ad uno spessore molto sottile. Ritagliate i biscotti usando l'orlo di un bicchiere.

Distribuite su una teglia dal fondo imburrato e fate cuocere in forno ben caldo² per circa un quarto di clessidra.



² A 190°

BISCOFFI SCURI DI CITTÀ' DEL LAGO

Ingredienti per 6 persone

2 vasetti di farina
5 fiocchi di burro
1 cucchiaio di lievito
2 cucchiaini di cacao amaro
¾ di vasetto di zucchero
¼ di vasetto di nocciole
½ vasetto di cioccolato

Preparazione

Lavorate il burro, dopo averlo lasciato ammorbidire a temperatura ambiente, fino ad ottenere una crema morbida. Unite la farina, lo zucchero, il cacao e il lievito. Mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Mettete a bagno in acqua bollente, per alcune frazioni di clessidra, le nocciole sgusciate, poi privatele della pellicina e tritatele.

Spezzettate il cioccolato, fino ad ottenere dei pezzetti della dimensione di grosse briciole, e aggiungetelo all'impasto.

Distribuite l'impasto in una teglia leggermente imburrata, formando tanti piccoli dischetti di cui livellerete la superficie.

Cuocete in forno ben caldo per 1/3 di clessidra.



La focaccia dei Colli Fioriti

Al calar del sole, eccolo seduto a tavola insieme a due dei ragazzini con cui aveva condiviso quel pomeriggio di giochi. La madre era una donna premurosa che aveva notato Nico in mezzo al gruppo di monelli, e ora si stava dando da fare per rifocillarlo a dovere. Il ragazzino fece sparire in poche frazioni di clessidra la morbida focaccia appena sfornata che lei aveva equamente diviso tra lui e i suoi figli.

FOCACCIA CONTADINA

Ingredienti per 6 persone

3 vasetti di farina
1 vasetto e ½ di patate lesse
1 cucchiaio di lievito di birra
2 cucchiari di olio
2 cipolle
½ rametto di salvia
1 pizzico di sale grosso
olio

Preparazione

Lavate, asciugate e tritate la salvia. Sciogliete il lievito di birra in un po' d'acqua tiepida.

Schiacciate le patate lesse fino ad ottenere una morbida purea, poi impastatele con la farina, la salvia tritata, il lievito, due cucchiari d'olio e un pizzico di sale.

Formate una palla con l'impasto e lasciatela lievitare in un luogo tiepido coperto con un panno. Dopo circa due clessidre, stendete la pasta sopra una teglia unta d'olio.

Nel frattempo sbucciate e affettate le cipolle e fatele rosolare in una padella con il burro.

Aggiungete la cipolla imbiandita sulla superficie dell'impasto, condite con olio e sale e cuocete, in forno molto caldo³, per circa 1/3 di clessidra.



³ A 200°

Le castagne della Vallata

Qualche frazione di clessidra e si riaddormentò. Fu il tocco gentile della fanciulla a destarlo, mentre sognava di trovarsi a casa, nella Vallata, davanti a un allegro fuoco che scoppiettava nel camino. C'era profumo di castagne arrosto. Aprì gli occhi e sorrisi ad Aurora.

RISOTTO DI CASTAGNE

Ingredienti per 6 persone

3 vasetti di riso
4 fiocchi di burro
1 cipolla
1 bicchiere di vino d'uva bianca
4 tazze di brodo di carne
½ scodella di castagne fresche

Preparazione

Fate bollire le castagne in acqua leggermente salata per 10 frazioni di clessidra. Tagliatele a pezzetti molto piccoli.

Fate sciogliere il burro a fuoco bassissimo, aggiungete la cipolla e lasciatela imbiandire, poi aggiungete il riso e versate il vino d'uva.

Versate il brodo e le castagne sbriciolate.
Fate cuocere, aggiungendo brodo, e regolate di sale.



ARROSTO DI MAIALE con CASTAGNE

Ingredienti per 6 persone

2 scodelle scarse di lonza di maiale
4 fettine di lardo
4 spicchi d'aglio
6 foglie d'alloro
2 rametti di finocchio selvatico
3 bicchieri di latte
3 scodelle di castagne secche

Preparazione

Lasciate le castagne a bagno in acqua tiepida per alcune clessidre.
Avvolgete la lonza con le fettine di lardo e legate con uno spago.
Mettete la carne in una casseruola con l'aglio, l'alloro, il finocchio e il latte; fate marinare per alcune clessidre.

Trasferite l'arrosto in una teglia con le castagne e fate cuocere in forno ben caldo per una clessidra e $\frac{1}{2}$, aggiungendo gradualmente il liquido della marinatura.
Se l'arrosto tende ad asciugarsi, aggiungete un po' di latte.



TORTA DI CASTAGNE

Ingredienti per 6 persone

1 scodella e $\frac{1}{2}$ di castagne
4 uova di gallina
3 fiocchi di burro
3 scodelle di zucchero

Preparazione

Pelate e lessate le castagne, poi schiacciatele fino ad ottenere una purea morbidissima.
Unite la crema di castagne con 4 albumi montati a neve.

Mescolate il burro con lo zucchero e i tuorli d'uovo fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungete anche gli albumi e le castagne e amalgamate bene.

Versate l'impasto in una teglia dal fondo leggermente imburato e cuocete in forno a calore moderato⁴ per $\frac{3}{4}$ di clessidra.



Il pane di Sottocolle

In realtà il desiderio più forte di Fra era quello di andarsene, fuggire, allontanarsi da loro, da quanto era accaduto, da ciò che vedeva, sentiva, provava in quel luogo. Ma i loro ospiti erano stati irremovibili. Si erano rifiutati di lasciarli partire senza condividere quel poco cibo che ancora conservavano nella povera dispensa. Seduti davanti al tavolo in legno scuro, Giulia, Fra e Nico osservarono con un nodo allo stomaco la donna che divideva l'ultimo pezzo di pane in piccole parti e il marito che, sconsolato, spiegava di non poter offrire loro altra bevanda che acqua. La povertà di quelle persone, la dignità del loro dolore, li riempì di tristezza e li lasciò senza parole.

PANE RUSTICO

Ingredienti per 6 persone

1 scodella abbondante di farina integrale
2 scodelle di patate
8 cucchiaini di olio d'oliva
 $\frac{1}{2}$ fiocco di burro

⁴ Forno a 150°

Preparazione

Lavate e pelate le patate, poi fatele lessare. Quando sono morbide, schiacciatele bene e unitele alla farina. Mescolate, aggiungendo l'olio poco alla volta, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Coprite l'impasto e lasciate riposare per 4-5 clessidre, poi lavorate la pasta e, se necessario, aggiungete un po' di farina.

Spianate la pasta e formate una decina di mucchi. Disponete l'impasto così diviso su una teglia dal fondo imburrato, e cuocete in forno caldissimo⁵ per 1/3 di clessidra.

A metà cottura voltare i panetti.



Lo stufato del Tegame D'Oro

Il fuoco ardeva nel grande camino di pietra della locanda del Tegame d'Oro. Robusti ceppi di legna si trasformavano lentamente in calde fiamme dorate. Le voci degli avventori risuonavano allegre da un angolo all'altro dell'ampio locale, rincorrendosi senza sosta tra tavoli e panche affollate. L'anziano oste spillava calici spumeggianti di bevanda al luppolo per quei clienti affezionati che erano soliti affidare pene e gioie quotidiane al bancone di legno scuro, mentre una graziosa cameriera serviva ai tavoli abbondanti porzioni di stufato. Nell'aria c'era un odore intenso di legna, patate arrosto e rosmarino. Nell'angolo più appartato della locanda della Città Murata, AnnaRo e Luca discutevano a bassa voce, le teste chine che quasi si sfioravano.

STUFATO DI MANZO

Ingredienti per 6 persone

1 scodella molto abbondante di polpa di manzo
½ spanna di lardo
4 fiocchi di burro
2 pomodori maturi
1 tazza di brodo
2 cipolle
2 spicchi d'aglio

⁵ Forno a 250°

1 carota
1 patata
1 gambo di sedano
4 foglie di alloro
1 rametto di rosmarino
sale

Preparazione

Tagliate a pezzi la polpa di manzo e tritate il lardo. Mondate, lavate e tagliate a piccoli pezzi i pomodori, la carota e il sedano. Lavate e pelate la patata e riducetela a piccoli pezzi. Sbucciate la cipolla e affettatela ad anelli, sbucciate e tritate l'aglio.

Mettete il lardo in una casseruola e fatelo rosolare nel burro finchè è ben dorato, poi unite la polpa di manzo e salate. Dopo qualche frazione di clessidra aggiungete la verdura a cubetti, la cipolla, l'aglio, l'alloro e il rosmarino.

Versate il brodo e cuocete a fuoco lento per circa una clessidra, controllando se è necessario aggiungere altro brodo.



PATATE RUSTICHE AL ROSMARINO

Ingredienti per 6 persone

8 patate
7 pomodori maturi
2 cipolle
2 rametti di rosmarino
2 fiocchi di burro
una manciata di pan grattato
olio di oliva
sale e pepe

Preparazione

Pelate le patate e tagliatele a fette, poi fatele rosolare in una padella con il burro. Lavate e mondate i pomodori e tagliateli a pezzetti. Sbucciate la cipolla e taglietela in fettine sottili.

Disponete in una teglia le patate, le cipolle, i rametti di rosmarino e coprite con i pezzetti di pomodoro. Salate, pepate e condite con olio.

Cospargete con il pan grattato e cuocete per circa ½ clessidra in forno moderato.



Pesce di lago e di fiume

I due fratelli, contagiati da quel clima di euforia, assaggiarono ogni sorta di dolcetto e specialità gnomica, cantarono con i ragazzini gnomi e si lanciarono in accese discussioni sui pesci di lago e di fiume con gnomo Protasio e gnomo Loid.

COREGONE AZZURRO DEL GRANDE LAGO

Ingredienti per 4 persone

2 coregoni azzurri
1 mazzetto di prezzemolo
½ vasetto di mandorle
1 spicchio d'aglio
1 limone
5 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

Sbucciate e tritate l'aglio. Lavate, asciugate e poi tritate finemente le foglie di prezzemolo. Pelate le mandorle e tritatele. Sbucciate un limone e grattugiate la scorza. Unite tutti questi ingredienti ai 5 cucchiaini di olio, salate e mescolate bene.

Lavate ed eviscerate i coregoni azzurri e fateli cuocere sulla griglia, girandoli da entrambe le parti.
Servite caldo e condite con la salsa di prezzemolo.



TROTA alle NOCI DELLA VALLATA

Ingredienti per 4 persone

4 trote da ½ scodella l'una
8 patate
8 pomodorini
½ vasetto di gherigli di noce
1 scodella scarsa di formaggio grattugiato
10 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
1 mazzetto di prezzemolo
sale e pepe

Preparazione

Eviscerate, lavate e asciugate la trota. Lavate e tritate il prezzemolo. Tritate i gherigli di noce. Pelate e lavate le patate poi tagliatele a fettine sottili.

Mondate e lavate i pomodorini e tagliateli a metà.

Versate 4 cucchiaini di olio in una teglia, distribuite metà del prezzemolo, metà dei gherigli e delle patate e spolverizzate con mezzo vasetto di formaggio grattugiato.

Adagiatevi il pesce e copritelo con le fettine di patate rimaste. Aggiungete i pomodorini, cospargete con il formaggio, le noci e il prezzemolo rimasti.

Irrorate con 6 cucchiaini di olio, salate e pepate a piacere e cuocete in forno molto caldo⁶ per mezza clessidra.



⁶ Forno a 200°

La minestra della Cittadella

Avvicinandosi alla tavolata rumorosa dove l'attendevano i cugini, Fra notò subito il posto vuoto accanto a Pacei. Il tendone, illuminato da grandi torce, risuonava di voci, richiami, risate e di centinaia di cucchiaini che solleticavano il fondo di altrettante scodelle. Il profumo familiare di minestra lo accolse, mentre si lasciava cadere sullo sgabello tra Giulia e Pacei, esausto dopo il lungo pomeriggio di allenamento.

ZUPPA DEL CAVALIERE

Ingredienti per 4 persone

1 vasetto e ½ di farro
3 patate grandi
1 cipolla
1 mazzo di spinaci
1 spanna di pancetta
6 tazze di brodo di vegetale
4 cucchiaini d'olio d'oliva
sale

Preparazione

Pelate le patate e riducetele a pezzetti non troppo piccoli. Lavate e sgocciolate gli spinaci.

Sciacquate il farro per eliminare tutte le impurità. Tagliate a dadini la pancetta. Sbucciate e tagliate a fette la cipolla e fatela rosolare in una casseruola con l'olio, unite la pancetta e lasciatela insaporire per alcune frazioni di clessidra.

Versate nella casseruola il brodo già caldo e portate ad ebollizione, aggiungete il farro e fate cuocere per ½ clessidra.

Trascorsa ½ clessidra, aggiungete la verdura nel brodo e lasciate cuocere per un'altra ½ clessidra. Salate moderatamente. Se la preparazione si asciuga troppo, allungate il brodo con un po' di acqua calda.



Bevande al luppolo

«Già... già... lei è passata senza degnarli neanche di uno sguardo, a lui e ai suoi degni compari di bevute» fece Zocc.

«CristianGuan non ama le bevande al luppolo» lo corresse Pacei.

«Vero» ammise il nano, «le amano già a sufficienza i suoi compagni, però te lo concedo, lui è più soggetto al fascino di un bel faccino che non al succo d'uva (...)»

CALICE DOLCE DI SULCONFINE

Ingredienti per 6 persone

6 bicchieri di vino d'uva nera
1 manciata di fiori di luppolo
¼ scarso di vasetto di miele

Preparazione

Versate in un recipiente il vino d'uva nera, aggiungete il luppolo e il miele, scaldate il tutto a bagnomaria per 1/3 di clessidra e lasciate raffreddare.
Filtrate e imbottigliate.



Fu una di quelle sere, che Luca in preda alla frustrazione più profonda, si fermò al pian terreno della locanda per bere qualcosa di forte. Nel locale c'era un gran brusio di voci: uomini di ogni età ed estrazione sociale discutevano e trangugiavano grandi boccali di succo d'uva e bevande al luppolo.

LUPPOLO FORTE DI DRAGO AZZURRO

Ingredienti per 6 persone

6 bicchieri di vino d'uva bianca ad alta gradazione
1 manciata di fiori di luppolo

Preparazione

Fate macerare i fiori di luppolo nel vino d'uva bianca per mezzo giro di lune, agitando spesso.
Filtrate e imbottigliate.



GRAPPA AL LUPPOLO

Ingredienti per 12 persone

6 tazze di distillazione di vinacce (40°)
1 vasetto scarso di frutti di luppolo
1 cucchiaino scarso di zucchero

Preparazione

Ponete le pigne di luppolo in un vaso chiaro con 6 tazze di alcol e lasciate al sole per mezzo giro di lune.
Filtrate e aggiungete lo zucchero. Imbottigliate e trasferite in luogo fresco e buio per 6 giri di lune.
La conservazione in botti di rovere esalterà il sapore.



Carni bianche e rosse del Sud

«Che cos'è?» chiese Tia che si era avvicinato per vedere meglio la minuscola preda che il cugino stava tentando di arrostitire.

«Non me lo chiedere, cugino» fece Angi con un sorriso storto. «Meglio per te se non lo sai. Lasciamo spazio all'immaginazione, va bene? Diciamo che... potrebbe essere un bel cosciotto di tacchino, di quello che si mangia a Borgobello alla festa del mascheramento. L'hai mai assaggiato Tia?»

Il ragazzino sbuffò: «Certo che sì. Ma se posso scegliere», aggiunse pensieroso, «allora vorrei un filetto di bosco, sì il filetto di bosco della Vallata. Con carote e patate.»

COSCIOTTO DI TACCHINO DI BORGABELLO

Ingredienti per 4 persone

1 cosciotto di tacchino
5 fette di pancetta
4 rami di rosmarino
1 foglia di alloro
4 bacche di ginepro
2 bicchieri di vino al luppolo
½ scodella scarsa di patate
¼ di scodella di zucchine

¼ di scodella di cavolfiore
1 uovo di gallina
½ vasetto di grana grattugiato
1 fiocco scarso di burro
pangrattato
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

Preparazione

Salate il cosciotto e avvolgetelo nelle fette di pancetta, legando il tutto con spago da cucina.

Tritate il rosmarino e l'alloro.

Ponete il cosciotto in un tegame con l'olio, il trito di erbe aromatiche e le bacche di ginepro. Girate il cosciotto perché si insaporisca da ogni lato e versate il vino. Cuocete in forno ben caldo per ½ clessidra con il coperchio, poi scoprite il tegame e cuocete ancora per ½ clessidra scarsa.

Nel frattempo pelate, mondate e tagliate a pezzetti le verdure, e fatele lessare in acqua salata finché non saranno ben morbide.

Schiacciate le verdure e unite il burro, l'uovo e il formaggio grattugiato. Aggiungete sale e pepe. Mescolate bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Disponete la purea di verdura in quattro stampini imburrati e cosparsi di pangrattato.

Cuocete in forno caldissimo per un quarto di clessidra.

Affettate il cosciotto e servitelo con il tortino di verdure.



FILETTO DI BOSCO DELLA VALLATA

Ingredienti per 6 persone

¼ di bicchiere di alcol per liquori
¼ di vasetto di aghi di pino
1 scodella e ½ di filetto di cervo
1 spicchio d'aglio
2 carote
2 patate
6 cimette di cavolfiore
1 manciata di finocchi selvatici
1 mazzetto di prezzemolo
3 fiocchi di burro
sale e pepe

Preparazione

Mettete gli aghi di pino in un contenitore e copriteli con l'alcol. Chiudete ermeticamente e lasciate in infusione per alcuni giorni. Poi filtrate l'infuso di pino.

Lavate, asciugate e tritate il prezzemolo, mondate e tritate l'aglio.

Fate rosolare in due fiocchi di burro il filetto di cervo. Quando è ben rosolato da ogni lato, salate e pepate e aggiungete il trito di aglio e prezzemolo.

Bagnate con il vino e fate cuocere per 8 frazioni di clessidra (il filetto deve restare rosa all'interno).

Togliete la carne e mantenetela in caldo.

Versate l'infuso di pino nella salsa di cottura e lasciate cuocere ancora per qualche istante.

Nel frattempo lavate, pelate e mondate le verdure. Tagliatele a dadini e fatele lessare in acqua salata finché iniziano ad ammorbidirsi. Scolate le verdure e fatele rosolare con un fiocco di burro per alcune frazioni di clessidra.

Irrorate il filetto con la salsa e servitelo con le verdure.



Ricette Maniche

Bevande al luppolo

Solo all'idea, a Zocc finì la bevanda al luppolo di traverso. Il nano cominciò a tossire ed inveire contro il compagno che lo soccorse coprendolo di sonore pacche sulla schiena e ridendo di gusto.

CALICE DEL NANO

Ingredienti per 8 nani

4 scodelle di mele mature e succose
¼ di vasetto di fiori di luppolo

Preparazione

Lavate e sbucciate le mele. Tagliatele a pezzi, ponetele in un recipiente di legno e schiacciatele, fino a spappolarle, con un pestello di legno. Coprite con un panno e lasciate fermentare per 6 giorni. Filtrate il liquido in un altro recipiente di legno e lasciate fermentare per due giri di lune. Trascorso questo periodo filtrate nuovamente (facendo attenzione a non smuovere il fondo che si è formato).

Aggiungete i fiori di luppolo e lasciate macerare per qualche giorno, poi filtrate e imbottigliate.



«Tsè tsè, brasato» intervenne Teo. «Un succulento, gustoso, saporito brasato alle verdure di Ganem. Come lo cucina il papà.» E, per un attimo, un sorriso aleggiò sul suo volto pallido e stanco.

BRASATO ALLE VERDURE di GANEM

Ingredienti per 4 persone

2 scodelle scarse di manzo
1 carota
1 costola di sedano
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 bicchiere di succo d'uva nera
4 pomodori
3 tazze di brodo di carne
3 foglie di alloro
olio
sale e pepe

Per la crema di verdure

2 vasetti di patate
4 carote
4 cipollotti
4 zucchine
1 tazza di brodo di carne

Preparazione

Mondate e lavate la carota e il sedano e tagliateli a dadini. Sbucciate e affettate la cipolla, mondate e tritate l'aglio.

Rosolate la carne in un tegame con due cucchiaini di olio, aggiungete le verdure, l'aglio e la cipolla.

Bagnate con il succo d'uva e cuocete per qualche frazione di clessidra a fuoco vivace.

Scottate i pomodori in acqua bollente, scolate, eliminate la buccia e i semi, tagliate a pezzetti e aggiungeteli alla carne.

Versate nel tegame il brodo già caldo, aggiungete l'alloro, regolate di sale e spolverate di pepe. Fate cuocere per due clessidre e mezzo, aggiungendo altro brodo quando necessario.

Nel frattempo lavate e sbucciate le patate, mondate le carote, lavate il sedano, lavate e mondate le zucchine,

sbucciate i cipollotti. Tagliate tutte le verdure a pezzi e fate cuocere nel brodo di carne per una clessidra.

A cottura ultimata, prelevate le verdure e schiacciatele accuratamente fino ad ottenere una purea morbida e ben amalgamata.

Disponete il brasato in un piatto di portata e versategli sopra la salsa della cottura.

Accompagnate il brasato con la crema di verdure.



Ricette Gnomíche

Zuppe di gnoma Gaia

Chiaretta, la figlia maggiore che dimostrava più o meno l'età di Tia ed era già alta come gnoma Gaia, era rimasta in disparte, stringendo tra le braccia Giacomino, l'ultimo nato della nidiata, e osservando gli ospiti con timido interesse, mentre la madre si affacciava intorno a un pentolone di zuppa fumante.

ZUPPA DEL MULINO

Ingredienti per 4 gnomi

3 vasetti di ceci secchi
3 vasetti di funghi porcini
½ spanna di pancetta di temolo
4 pomodori
1 spicchio di aglio
1 cipolla
1 rametto di timo
1 rametto di rosmarino
6 tazze di brodo vegetale
7 cucchiaini di olio extravergine di noci
1 pizzico di sale
pepe

Preparazione

Ponete i ceci in ammollo per una giornata, poi scolateli e sciacquateli con cura. Mettete i ceci in una casseruola con il rosmarino, coprite i legumi con acqua, salate e cuocete a fuoco lento. Dall'ebollizione cuocete per una clessidra.

Pulite i funghi e tagliateli a fettine sottili. Riducete a cubetti la pancetta di temolo. Sbucciate e tritate l'aglio e la cipolla.

Mettete ad appassire il trito di cipolle e aglio, aggiungete i cubetti di pancetta, i funghi e i ceci. Versate nella casseruola il brodo ben caldo.

Lavate e spellate i pomodori, tagliateli a filetti, eliminando i semi e aggiungeteli alla zuppa. Unite anche il rametto di timo e cuocete a fuoco lento per un quarto di clessidra.

A cottura ultimata regolate di sale, irrorate con olio e spolverate di pepe.



Nei brevi attimi in cui Odoardo e Aliciotta tacevano, la madre ne approfittava per raccomandare a tutti di mangiare ancora un po'. Un invito che Teo, Angi e Tia non si fecero ripetere: fu solo dopo tre abbondanti porzioni di zuppa a base di fagioli e pancetta di temolo che si sentirono pronti a rifiutare l'ennesima offerta di gnoma Gaia.

ZUPPA DI FAGIOLI E PANCETTA DI TEMOLO

Ingredienti per 4 gnomi

2 cucchiaini di olio di pesce⁷
3 cipollotti
½ scodella di fagioli scuri
1 scodella di pomodori maturi
1 spanna di pancetta di temolo
2 spicchi d'aglio
sale e pepe

Preparazione

Ponete i fagioli in ammollo per un giorno e una notte, cambiando l'acqua un paio di volte.
Affettate la pancetta di temolo e tagliatela a dadini molto piccoli.
Affettate i cipollotti, riducendoli in petali sottili.

Lavate i pomodori, eliminate i semi e riduceteli a dadini molto piccoli.

Scaldate i due cucchiaini di olio di pesce in una casseruola dai bordi alti e fate saltare i cubetti di pancetta e di pomodoro, insieme ai petali di cipollotto, finchè la pancetta è ben dorata.

Scolate i fagioli e versateli nella casseruola con 10 tazze d'acqua.

Dosate sale e pepe a piacimento e lasciate sobbollire per 2/3 di clessidra.

Sbucciate l'aglio e tritatelo finemente, scaldate l'olio rimasto e fatevi saltare il trito di aglio, poi lasciate raffreddare e usate per insaporire la zuppa.



⁷ Si può sostituire con olio di oliva

«Un saggio, dici, figliolo?» Gnoma Gaia aveva atteso con apprensione il ritorno del figlio ed ora stava riscaldando per lui un'abbondante porzione di zuppa di funghi. «Oh, felci e fiori, questa sì è una bella notizia per quei poveri ragazzi. Sì, proprio una bella notizia.»

ZUPPA DI FUNGHI di BOSCO BIANCO

Ingredienti per 4 gnomi

2 scodelle scarse di funghi misti
1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
2 vasetti di polpa di pomodoro
6 tazze di brodo vegetale
6 cucchiaini di olio di noci⁸
sale e pepe

Preparazione

Pulite i funghi e tagliateli a fettine sottili.
Sbucciate e tritate la cipolla, la carota e il sedano.

⁸ Si può sostituire con olio di oliva

Fate rosolare l'aglio in una casseruola con l'olio, poi unite il trito di verdure e lasciate soffriggere per 3 frazioni di clessidra, mescolando di tanto in tanto.

Aggiungete i funghi e la polpa di pomodoro, mescolate bene e versate il brodo caldo. Salate, pepate e lasciate cuocere per circa ½ clessidra.



TRIFOLI DI POLENTA E FARFALLE DI FUNGHI

Ingredienti per 4 gnomi

9 tazze d'acqua di fiume
1 scodella di farina gialla
2 scodelle scarse di funghi porcini
3 fiocchi di burro
1 carota
1 gambo di sedano
1 mazzetto di prezzemolo
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
4 pomodori maturi
olio di pesce⁹
sale e pepe

⁹ Si può sostituire con olio di oliva

Preparazione

Versate a pioggia la farina gialla in una pentola con acqua bollente già salata. Continuate a mescolare, eliminando tutti i grumi con un mestolo di legno, per 2/3 di clessidra.

Quando la polenta è pronta, lasciatela raffreddare su un tagliere di legno e tagliatela a fette.

Fate rosolare le fette di polenta in un tegame con burro e uno spicchio d'aglio tritato.

Aggiungete una spolverata di prezzemolo tritato.

Lavate i pomodori e fateli sbollentare per qualche frazione di clessidra in un pentolino d'acqua calda. Scolateli, eliminate la buccia e i semi e tagliate a pezzetti.

Pulite i funghi e tagliateli a fette in verticale. Intagliate ogni fetta in modo da ottenere dei triangoli.

Sbucciate e tritate la cipolla, la carota e il sedano. Fate rosolare lo spicchio d'aglio in una casseruola con l'olio, poi unite il trito di verdure e lasciate soffriggere per 3 frazioni di clessidra, mescolando di tanto in tanto.

Aggiungete i funghi e la polpa di pomodoro, mescolate bene e fate rosolare per alcune frazioni di clessidra. Condite con un pizzico di sale e una spolverata di pepe.

Unite i funghi e il pomodoro alla polenta e servite ben caldo.



Dolcetti alle more

Una visita dopo l'altra, ben presto il pomeriggio al mulino si trasformò in una baraonda. Il salotto, la cucina e persino le camere da letto e la cantina erano gremiti di gnomi di ogni età, impegnati a chiacchierare, sorseggiare tisane e sbocconcellare dolcetti alle more.

FUNGHETTI DI MORE

Ingredienti per 12 dolcetti

Per i muffin

1 scodella scarsa di farina
1-2 cucchiaini di polvere lievitante
1 vasetto abbondante di zucchero scuro¹⁰
2 vasetti scarsi di more fresche
2 tuorli di pavon comune¹¹
1 tazza e ½ di latte di capra selvatica
5 fiocchi di burro

Per la copertura croccante

½ vasetto di farina
1 fiocco abbondante di burro

¹⁰ Zucchero di canna

¹¹ Un tuorlo di uovo di gallina

2 cucchiaini di zucchero scuro

Preparazione

Unite la farina e il lievito in una ciotola, poi aggiungete lo zucchero e le more e mescolate. Con l'impasto ottenuto formate una fontana.

Sbattete le uova e il latte e versateli nella fontana insieme al burro ammorbidito. Amalgamate il tutto, lasciando il composto piuttosto grumoso.

Versate il composto così ottenuto in dodici stampi, riempiendoli solo per ¾.

Nel frattempo preparate la copertura croccante unendo farina, burro e zucchero e lavorandoli con le dita in una ciotola. L'impasto dovrà avere consistenza simile a pangrattato.

Spolverizzate l'impasto della copertura croccante sul composto dei muffin già versato negli stampi.

Cuocete in forno molto caldo¹² per ½ clessidra.



¹² Forno a 200-210°

DELIZIA ALLE MORE

Ingredienti per 6 gnomi

½ scodella di farina
4 fiocchi di burro
1 vasetto e ½ di zucchero
2 uova di quaglia¹³
2 tuorli di uova di quaglia
½ bicchiere di latte di capra selvatica
1 scodella di more
1 cucchiaino di lievito

Preparazione

Fate macerare le more in una scodella con due cucchiaini di zucchero.

Mescolate burro e zucchero in una terrina. Aggiungete la farina, il latte, le uova e i tuorli e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.

Versate l'impasto in una tortiera imburrata e sparpagiate le more sulla superficie. Fate penetrare le more nella superficie dell'impasto e spolverizzate con un po' di zucchero.

Cuocete per ¾ quarti di clessidra o una clessidra in forno ben caldo.



¹³ Un uovo di gallina

Funghi nel cestino

Molti avevano fatto una corsa fino a casa propria, per poi tornare con cestini di funghi, torte ai lamponi e biscotti al miele. E ben prima che calasse il sole sul gelo di Bosco Bianco, i tre ragazzi si erano trovati immersi in una delle più allegre, colorate e rumorose feste degli gnomi.

CIAMBELLA DI PORCINI

Ingredienti per 6 gnomi

1 scodella e ½ di pasta di pane
½ scodella di formaggio giovane
1 scodella di porcini freschi
1 uovo di pavon comune
4 cucchiaini di panna
1 spicchio d'aglio
1 fiocco di burro
1 mazzetto di prezzemolo
1 manciata di mandorle
1 cucchiaino d'olio extravergine di noci¹⁴
sale e pepe

¹⁴ Si può sostituire con olio extravergine d'oliva

Preparazione

Spelate le mandorle e tritale grossolanamente. Mondate e pulite i porcini, poi tagliateli a tocchetti. Versate il burro in una casseruola e fatevi dorare lo spicchio d'aglio sbucciato e tritato, insieme alle foglie di prezzemolo. Unite i funghi e fate cuocere a fuoco lento per 10 frazioni di clessidra. Regolate di sale e pepe e lasciate raffreddare.

Tagliate il formaggio a dadini e versatelo in una terrina con le uova leggermente sbattute. Unite la panna e i funghi. Mescolate delicatamente.

Stendete la pasta di pane in modo da ottenere una sfoglia sottile e ponetela in uno stampo ad anello, facendola uscire un po' dai bordi.

Versate la crema di funghi e formaggio, ricoprite il tutto con la sfoglia che usciva dai bordi e sigillate bene i lembi con le dita.

Spennellate la superficie con poco olio e cospargete con le scaglie di mandorle.

Cuocete la ciambella in forno preriscaldato, ben caldo¹⁵, per ½ clessidra abbondante e servite tiepido.



¹⁵ A 190°

Torte di lamponi

TORTA ALLE NOCI CON LAMPONI

Ingredienti per 4 gnomi

1 cucchiaio di miele
3 cucchiari di panna
1 vasetto e ½ di zucchero scuro
7 fiocchi di burro
2 cucchiari di lievito
1 scodella di lamponi
1 vasetto di zucchero chiaro
2 cucchiari di zucchero chiaro
1 uovo di pavon
½ scodella di farina
½ vasetto di noci sgusciate
½ vasetto di nocciole sgusciate
1 pizzico di sale

Preparazione

Versate in una ciotola la farina, il lievito e un pizzico di sale.

In un'altra ciotola mescolate il burro ammorbidito a bagnomaria e aggiungete lo zucchero chiaro e scuro. Mescolate bene e aggiungete le uova, una alla volta, e la farina.

Versate l'impasto ottenuto in una teglia imburrata e cuocete a forno ben caldo per ½ clessidra scarsa.

Lasciate raffreddare la torta e tagliatela in senso orizzontale.

Montate la panna e aggiungete due cucchiaini di zucchero. Procedendo con delicatezza unite i lamponi alla panna.

Farcite la torta con panna e lamponi, ricomponete il dolce e lasciatelo riposare per alcune clessidre.

Tostate le noci e le nocciole e tritatele. Fate sciogliere il miele e unite il miele liquido al trito di noci e nocciole, poi versate sulla superficie del dolce.



CUOR DI LAMPONE

Ingredienti per 6 gnomi

1 vasetto di farina

4 fiocchi di burro

1 vasetto e ½ di zucchero

1 tuorlo d'uovo di pavon comune

1 pizzico di sale

1 scodella di lamponi

1 bicchiere di succo di limone

Preparazione

Formate una fontana con la farina e nel centro versate lo zucchero, il burro tagliato a pezzetti, i tuorli d'uovo e il sale.

Amalgamate tutti gli ingredienti e formate una palla. Lasciate riposare l'impasto per ½ clessidra.

Mettete i lamponi in una ciotola con due cucchiaini di zucchero e innaffiate con succo di limone. Lasciate macerare.

Imburrate una tortiera e versate l'impasto, infornate per 1/3 di clessidra. Quando la torta è dorata toglietela dal forno e lasciatela raffreddare.

Tagliate la torta in senso orizzontale e farcitela con i lamponi.



Biscotti al miele

SFOGLIE DI MANDORLE AL MIELE

Ingredienti per 8 gnomi

10 fiocchi di burro
½ scodella di farina¹⁶
3 vasetti di miele liquido
2 vasetti scarsi di zucchero a velo
1 tuorlo di pavon e 1 tuorlo di quaglia¹⁷
1 cucchiaio di polvere di lievito
1 vasetto di mandorle a lamelle
un pizzico di sale

Preparazione

Unite il burro, ammorbidito a bagnomaria, allo zucchero a velo e create una crema soffice. Unite i tuorli uno alla volta e poi la farina setacciata, il lievito e un pizzico di sale.

Prelevate l'impasto, creando delle piccole porzioni e distribuitele ben distanziate tra loro su una teglia imburata.

¹⁶ Farina di tipo 0

¹⁷ Si possono usare 3 tuorli di gallina

Infornate per un 1/3 di clessidra con forno ben caldo. Sfornate e fate raffreddare

Su un'altra teglia distribuite le mandorle a lamelle e fatele tostare in forno per 2-3 frazioni di clessidra.

Sciogliete il miele e versatelo, ancora caldo, sui biscotti freddi.

Prima che il miele si solidifichi del tutto cospargete la superficie con le mandorle tostate. Lasciate riposare per ½ clessidra.



BISCOTTINI ARACHIDI E MIELE

Ingredienti per 4 gnomi

1 vasetto di arachidi
2 albumi di uovo di quaglia
1 scodella di miele
1 vasetto di zucchero
olio extravergine di noce
1 pizzico di sale

Preparazione

Tostate e tritate le arachidi. In una ciotola montate gli albumi a neve con un pizzico di sale, aggiungete lo zucchero e mescolate delicatamente dal basso verso l'alto perché gli albumi non si smontino. Incorporate le arachidi tritate.

Ungete una teglia con poco olio e, usando un cucchiaino, disponete il composto alle arachidi in mucchietti ben distanziati tra loro.

Cuocete in forno ben caldo per circa 1/3 di clessidra, finché i biscotti avranno un bel colore dorato.

Versate il miele in una casseruola e fate cuocere a fiamma dolce per 2-3 frazioni di clessidra finché si sarà completamente sciolto.

Sfornate i biscotti e guarniteli con il miele liquido.



Dolcetti al miele di Ziadada

«No, no, non dirmi nulla. Ora mettiti comodo e aspettami. Non risponderò ad alcuna domanda, finché non mi avrai raccontato come procedono le giornate giù al Mulino. E finché non avrai assaggiato un dolcetto al miele di Ziadada.» Detto questo, gnomo Garofalo scomparve in cucina, canticchiando allegramente.

PASTICCINI DI ZUCCA AL MIELE

Ingredienti per 4 gnomi

- 1 scodella scarsa di polpa di zucca
- 1 vasetto di miele
- 1 uovo di pavon comune¹⁸
- 2 cucchiaini di farina
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- ½ bicchiere di panna fresca

Preparazione

Tagliate la polpa di zucca a cubetti e fatela cuocere a vapore per 1/3 di clessidra. Schiacciate la polpa in modo da ottenere una purea morbida e unite la panna.

¹⁸ Si può sostituire con 2 uova di gallina

Aggiungete l'uovo e la farina e amalgamate con cura. Mettete l'impasto ben livellato in una teglia e infornate per ½ clessidra. Il forno dovrà essere caldo¹⁹. Quando il dolce è freddo, sfornatelo su un vassoio e tagliatelo a quadretti e piccoli triangoli. Spolverizzate la superficie con zucchero a velo.



FRITTELLE DI RISO AL MIELE

Ingredienti per 4 gnomi

1 scodella scarsa di riso
3 bicchieri e ½ di latte di capra selvatica²⁰
2 bicchieri di sciroppo di miele
1 uovo di pavon comune
2 vasetti di zucchero
4 cucchiari di zucchero a velo
olio di semi di arachidi

Preparazione

Portate a ebollizione il latte e versatevi il riso e lo zucchero facendo cuocere per un quarto di clessidra e mescolando di tanto in tanto.

¹⁹ Forno a 180°

²⁰ Si può sostituire con latte di mucca

Quando il composto avrà assunto una consistenza omogenea e cremosa e il riso sarà cotto, trasferitelo in una ciotola, incorporate lo sciroppo al miele e le uova. Amalgamate il tutto con cura.

Scaldate in una pentola abbondante olio di semi di arachidi e, appena comincia a friggere, versatevi l'impasto a cucchiariate, creando dei mucchietti ben distanziati tra loro e appiattiti.

Fate dorare le frittelle da entrambi i lati per 5-6 frazioni di clessidra. Una volta pronte, prelevate le frittelle con un mestolo di legno forato e lasciatele scolare affinché perdano l'unto in eccesso. Spolverizzate le frittelle con zucchero a velo e servitele caldissime.



CROCCANTINI AL MIELE

Ingredienti per 8 gnomi

1 scodella abbondante di miele liquido
1 scodella di nocciole
¼ di scodella di mandorle

Preparazione

Versate il miele in una casseruola e fate cuocere a fiamma dolce per 2-3 frazioni di lanterna, finché sarà completamente sciolto. Tritate le mandorle e lasciate intere le nocciole.

Unite le nocciole e il trito di mandorle al miele e mescolate per amalgamare il tutto.

Proseguite la cottura per mezza clessidra e trasferite l'impasto su una grande teglia rettangolare di cui avrete imburrrato il fondo.

Stendete l'impasto in modo uniforme e lasciate raffreddare.

Quando il composto si sarà solidificato, tagliatelo in quadretti.



BOCCONCINI CON SCIROPPO DI MIELE

Ingredienti per 8 gnomi

2 scodelle scarse di farina²¹
1 cubetto di lievito di birra
1 cucchiaio e ½ di zucchero
2 cucchiari di miele
olio di semi di arachidi

²¹ Farina di tipo 00

Preparazione

Sciogliete il lievito di birra sbriciolato in mezza tazza di acqua tiepida e unitelo alla farina. Aggiungete un pizzico di sale. Impastate con le mani, versando l'acqua necessaria per ottenere un composto elastico. Lasciate riposare per due clessidre in luogo tiepido.

Preparate lo sciroppo di miele facendo sciogliere lo zucchero e il miele con un bicchier d'acqua di fiume. Lasciate sobbollire mescolando spesso per un quarto di clessidra.

Quando l'impasto è lievitato, con un cucchiaino ricavate tante palline e fatele friggere in abbondante oli di semi di arachidi bollente. Quando le palline sono gonfie e ben dorate, prelevatele con un mestolo forato e lasciate scolare l'unto in eccesso.

Irrorate le palline con lo sciroppo caldo.



Sciroppi, succhi e tisane

«Forza figlioli, andiamo al mulino prima che vi caschi il naso, là troverete buon cibo, sciroppo al miele e un bel fuoco scoppiettante.» Senza attendere risposta la gnoma si avviò a passo deciso, seguita dai brontolii del marito, verso il fitto dei cespugli. Teo e Angi si scambiarono uno sguardo interrogativo.

SCIROPPO AL MIELE

2 cucchiaini di miele millefiori
1 cucchiaio e ½ di zucchero

Preparazione

Fate sciogliere a fiamma dolce lo zucchero e il miele in un pentolino con un bicchiere d'acqua di fiume. Lasciate sobbollire, mescolando spesso, per un quarto di clessidra. Spegnete e lasciate raffreddare.



SCIROPPO DI LAMPONI

6 scodelle di lamponi
8 scodelle di zucchero in polvere
½ bicchiere di succo di limone

Preparazione

Schiacciate i lamponi e lasciateli in un ampio contenitore per 3-4 giorni, mescolando di tanto in tanto. Quando i lamponi saranno fermentati, versate il composto in una tela di lino e strizzate bene per far uscire tutto il succo. Ripetete l'operazione un paio di volte.

Una volta ottenuto un succo limpido versatelo in un tegame e fate bollire, aggiungete lo zucchero e il succo di limone e lasciate bollire ancora per 2-3 frazioni di clessidra.

Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare, poi versate lo sciroppo in una bottiglia e chiudete ermeticamente.



Per tutta risposta, l'anziano gnomo scosse il capo e lo guardò con aria critica. «Tse, tse, tse... Male, ragazzo mio. Andiamo proprio male. Gnomo di corsa perde cappello e funghi dalla borsa. Avete troppa fretta voi giovani. Troppa fretta. Siete sempre di corsa e vi

dimenticate le cose davvero importanti. Come una bella tazza di succo di more bollente.»

«Ma...» tentò gnomo Loid.

SUCCO DI MORE

3-4 scodelle di more

1 scodella di zucchero

Preparazione

Fate cuocere le more in un tegame per alcune frazioni di clessidra. Lasciate raffreddare e filtrate il succo aiutandovi con una tela di lino.

Unite il succo allo zucchero (a 6 tazze di succo corrisponde una scodella di zucchero). Mettete sul fuoco e mescolate finché lo zucchero è ben sciolto.

Lasciate raffreddare e imbottigliate.



Tia stringeva tra le dita una ranocchia, con aria esasperata. Quello gnometto aveva un'insana passione per gli scherzi. Prima della rana era stata la volta di uno scarabeo stercorario. E prima ancora c'era stato il sale nel succo di lamponi. Chi ancora non stava ridendo, iniziò vedendo gnoma Gaia che prendeva il monello per

l'orecchio, brontolando a gran voce, mentre la ranocchia se la dava a gambe, compiendo incredibili balzi tra gli invitati.

SUCCO DI LAMPONI

6 scodelle di lamponi

6 tazze di acqua di fiume

½ bicchiere di succo di limone

2 scodelle di zucchero

Preparazione

Lavate e schiacciate i lamponi, poi filtrate il succo mettendo i frutti in una tela di lino. Raccogliete il succo in un recipiente con l'acqua e il succo di limone e lasciate riposare per due giorni e due notti. È il momento di versare lo zucchero: a sei tazze di succo corrispondono 2 scodelle di zucchero. Mescolate finché lo zucchero è ben sciolto, filtrate e versate in bottiglie che chiuderete ermeticamente.



Al termine del lauto pranzo, di fronte alla tavola sparecchiata, i tre ragazzi non sapevano come ringraziare

gli gnomi per quella generosa ospitalità. Con loro era rimasto solo gnomo Loid, seduto con aria assorta davanti a una tazza di fumante tisana al miele di betulla.

TISANA DI MIELE DI BETULLA

Ingredienti per 4 gnomi

4 tazze di acqua di fiume
½ vasetto di betulla
¼ di vasetto di ortica
4 cucchiaini di miele di betulla

Preparazione

Fate bollire l'acqua di fiume. Lasciate le erbe in infusione per 5 frazioni di lanterna, poi filtrate e dolcificate con il miele.



Tia, seduto vicino al camino, un po' in disparte, si lasciava accarezzare dalla confusione, con una tazza di tisana tra le dita. Il corpo profondamente rilassato, ma la mente – suo malgrado - all'erta, incapace di lasciarsi andare, di sentirsi realmente parte di quell'atmosfera serena.

TISANA DI LAMPONI

Ingredienti per 4 gnomi

1 manciata di foglie di lamponi
5 foglie di malva
1 foglia di cardo
4 tazze d'acqua di fiume

Preparazione

Unite le foglie e versatele nell'acqua. Fate bollire per 4-5 frazioni di clessidra, spegnete e lasciate in infusione per un quarto di clessidra. Filtrate.



«Io sì, ne conosco» esclamò Tia, assaporando la tisana giallognola. Più ne beveva e più le sue palpebre si facevano pesanti. Un caldo torpore si faceva strada nella mente e nelle membra stanche. «I nostri vicini, Rosalina e Rolando. Si sono trasferiti nella Vallata, ma un tempo abitavano nel bosco.»

TISANA DELLA BUONANOTTE

Ingredienti per 4 gnomi

1 manciata di lavanda
1 manciata di camomilla
1 manciata di tiglio
1 manciata di biancospino
4 tazze d'acqua di fiume
1 cucchiaio di miele

Preparazione

Mescolate gli ingredienti e versateli in acqua bollente. Lasciate in infusione per alcune frazioni di clessidra. Filtrate ed eventualmente dolcificate con un cucchiaio di miele.



Liquori gnomici

Vivaci note si diffusero nel mulino e, mentre gli anziani centellinavano il potente liquore degli gnomi, i più giovani spostarono tavolo e sedie per lanciarsi in un'allegria danza e assecondare la melodia tra mille saltelli e spettacolari piroette.

LIQUORE ALLE MORE

Ingredienti per 6 gnomi

1 scodella di more mature
1 scodella di zucchero
2 bicchieri di alcool buongusto²²
1 scorza di limone grattugiato
3 chiodi di garofano

Preparazione

Lavate le more e sistematele in una ciotola con lo zucchero. Mescolate con un cucchiaio di legno perché lo zucchero si scioglia e lasciate riposare per qualche clessidra.

Trasferite le more in un barattolo e aggiungete l'alcol, i chiodi di garofano e la scorza di limone. Chiudete ermeticamente il contenitore e collocatelo al buio in un luogo asciutto per un giro di lune. Trascorso questo periodo, filtrate.

Prima di consumare, lasciate riposare ancora per una stagione.



LIQUORE DI RIBES AL LAMPONE

²² Alcol a 95°

Ingredienti per 4 gnomi

1 vasetto e ½ di lamponi
3 scodelle di ribes
1 scodella di zucchero
½ bicchiere di alcool a 40°
1 scodella di zucchero
2 chiodi di garofano

Preparazione

Lavate lamponi e ribes e sistemateli in un barattolo con i chiodi di garofano.

Versate l'alcol, mescolate e chiudete il contenitore. Lasciate macerare per un giro e mezzo di lune, poi filtrate senza schiacciare la frutta.

Versate lo zucchero in un pentolino di acqua di fiume, mescolate e togliete dal fuoco appena inizia a bollire, fate raffreddare.

Aggiungete lo sciroppo al liquido alcolico, mescolate, versate in una bottiglia e chiudetela.

Lasciate riposare per due giri di lune in luogo fresco e asciutto.



Pesce affumicato

Posarono gli zaini di malavoglia su quel terreno infido e, mantenendosi vicini, consumarono senza appetito una razione di pesce affumicato. Almeno quello sarebbe durato a lungo e non avrebbe aggiunto peso ai loro bagagli.

SPIGOLA DEL VIAGGIATORE

Ingredienti

1 spigola (oppure un esemplare adulto di lucioperca o uno storione)
2 vasetti di foglie di salvia
10 rametti di timo
¼ di vasetto di corteccia di abete a scaglie
sale grosso del Sud

Preparazione

Eviscerate, lavate e affettate il pesce a striscioline con uno spessore di circa mezzo pollice. Sfregate bene le strisce (da ogni lato) con un vasetto di foglie fresche di salvia e 5 rametti di timo. Tritate la restante salvia e riducete a foglioline i restanti rametti di timo. Cospargete le strisce con la salvia tritata, le foglioline di timo, le scaglie di corteccia di abete e il sale.

Fate marinare per alcune clessidre, poi appendete le striscioline di spigola tra i due rami paralleli di un telaio di legno affinché rimangano ben tese.

Accendete un fuoco e copritelo ogni mezza clessidra con rami freschi e foglie verdi perché emetta continuamente fumo. Collocate il telaio (di rami giovani e robusti) sopra il fumo, abbastanza vicino perché ne venga continuamente lambito e abbastanza lontano perché le eventuali fiamme non brucino la spigola.

Ripetete questo procedimento per circa per circa tre giorni, facendo attenzione la notte ad allontanare volpi, lupi e faine che sono ghiotti di pesce affumicato.

Quando la carne si è seccata, staccate le striscioline dal telaio e arrotolatele tra due pelli. Così conservata la carne di spigola si mantiene anche per diversi giri di lune. Quando si vuole consumare si può mangiare direttamente o spalmare (un giorno prima) con grasso di lontra che la renderà morbida.

Se messa a bollire in abbondante acqua di fiume con radici e rizomi la carne di spigola servirà per fare un brodo appetitoso.



Ricette
Effiche

Prelibatezze della Festa

Tutti gli elfi erano seduti ai due lati della lunga tavola, quando la luna rosa sfiorò quella azzurra. La musica avvolse ogni cosa, si librò leggera tra le panche di pietra, scivolò sulla lunga tavola imbandita, si inchinò agli abitanti della selva invitandoli a danzare.

FOCACCINE DAL CUORE VERDE

Ingredienti per 4 elfi

1 scodella di farina²³
1 bustina di lievito²⁴
1 cucchiaio di zucchero
3 zucchine oppure 6 fichi neri
1 pizzico di sale
olio extravergine di oliva

Preparazione

Versate la farina a fontana sul piano di lavoro, aggiungete il lievito, lo zucchero, il sale e un filo d'olio.

²³ Farina di tipo 00

²⁴ Lievito per pizza

Impastate il tutto aggiungendo poco alla volta acqua tiepida fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Continuate ad impastare con le mani per 10 frazioni di clessidra.

Formate una palla con l'impasto, copritelo con un canovaccio e lasciate lievitare per almeno una clessidra in luogo tiepido.

Nel frattempo lavate e spuntate le zucchine e tagliatele a fettine sottilissime. Fatele appassire per circa 5 frazioni di clessidra con un filo d'olio, sale e pepe. Quando l'acqua di cottura si asciuga, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Stendete la pasta con un matterello e usando un bicchiere come stampino, ricavate tanti dischetti sottili.

Versate al centro di ogni dischetto una cucchiata di zucchine, poi coprite con un altro dischetto e sigillate i bordi con le dita.

Sistematicamente le focaccine farcite su una placca leggermente imburata. Unite un paio di cucchiari d'olio con poca acqua e spennellate la superficie delle focaccine con questa emulsione. Poi cuocete in forno preriscaldato molto caldo²⁵ per un quarto di clessidra.

²⁵ Forno a 210°

Seguite lo stesso procedimento per realizzare focaccine con fichi neri. Lavate bene i fichi e senza privarli della buccia, tagliateli a pezzetti e inseriteli tra i dischetti di impasto, poi cuocete in forno.

Servite su un letto di lumenfoglia.



SPICCHI DI SOLE AL TRAMONTO DI BASILICO

Ingredienti per 4 elfi

1 scodella di farina di tipo 0
1 scodella scarsa di pomodori maturi e succosi
1 bustina di lievito²⁶
1 cucchiaio di zucchero
2 mazzetti di basilico
1 pizzico di sale
olio extravergine di oliva

Preparazione

Versate la farina a fontana sul piano di lavoro, aggiungete il lievito, lo zucchero, il sale e un filo d'olio. Impastate il tutto aggiungendo poco alla volta acqua

²⁶ Lievito per pizza

tiepida fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Continuate ad impastare con le mani per 10 frazioni di clessidra.

Formate una palla con l'impasto, copritelo con un canovaccio e lasciate lievitare per almeno una clessidra in luogo tiepido.

Nel frattempo scottate i pomodori per privarli della buccia, eliminate i semi e tagliate la polpa a piccoli pezzi e schiacciateli.

Dividete la pasta in quattro panetti e stendeteli con il matterello fino ad ottenere dei dischi sottili del diametro di una spanna abbondante.²⁷

Distribuitevi sopra la polpa di pomodoro, lasciando sui bordi una zona priva di condimento.

Irrorate con un filo d'olio e ponete i panetti su una placca leggermente imburata.

Cuocete in forno preriscaldato caldissimo²⁸ per 1/3 di clessidra.

Sfornate e guarnite con foglie di basilico ben lavate ed asciugate, tagliate a spicchi e servite caldo.



²⁷ Diametro di 26-28 centimetri

²⁸ A 250°

TORTA ALLE SFOGLIE DI ZUCCHINA

Ingredienti per 5-6 elfi

1 scodella di pasta sfoglia
1 scodella di zucchine novelle
1 manciata di foglie di basilico
1 manciata di foglie di timo
1 manciata di petali di primula officinale
olio extravergine d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Lavate e mondate le zucchine e riducetele a fettine sottilissime tagliandole nel senso della lunghezza. Ponete le zucchine in un tegame, bagnate con poca acqua e lasciate stufare a fuoco lento per un quarto di clessidra.

Stendete la pasta sfoglia e sistematele in uno stampo²⁹ leggermente imburato. Sistemate le fettine di zuccina, leggermente arrotolate, sulla base della pasta. Irrorate con un filo d'olio e mettete in forno preriscaldato ben caldo³⁰ per poco meno di ½ clessidra.

Guarnite con le foglie di basilico, le foglioline di timo e i petali di primula officinale.



²⁹ Usate uno stampo a cerniera del diametro di 24 centimetri

³⁰ A 190°

Delizie in vassoio

BOCCONCINI DORATI

Ingredienti per 4 elfi

1 scodella di petto di pollo
1 scalogno
10 zucchine con il fiore
½ bicchiere di brodo vegetale caldo
1 vasetto di foglioline di timo
1 rametto di timo
4 rametti di rosmarino
4 bacche di ginepro
1 scorza di limone grattugiata
1 rametto di menta
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
sale

Preparazione

Tagliate a bocconcini il petto di pollo, salate e unite i rametti di rosmarino e di timo. Lasciate riposare per un quarto di clessidra.

Nel frattempo sbucciate lo scalogno e tagliatelo in fette sottilissime.

Lavate delicatamente i fiori di zucca eliminate il pistillo e riduceteli in listarelle sottili. Lavate le zucchine e tagliatele a rondelle.

In una padella scaldate l'olio e lo scalogno, aggiungete i bocconcini di pollo e le bacche di ginepro pestate. Fate rosolare a fuoco vivo per 5 frazioni di clessidra.

Versate metà del brodo e cuocete per altre 5 frazioni di clessidra, mescolando di tanto in tanto.

Aggiungete il brodo restante, unite le zucchine e i fiori, lasciate cuocere finché si asciuga tutto il liquido.

Regolate di sale e guarnite con scorza di limone grattugiata e un rametto di menta lavato e tritato.

Servite su un letto di foglie di tiglio.



POLPETTE DI TERRA

Ingredienti per 5 elfi

1 scodella di polpa di vitello macinato
1 uovo
½ cucchiaino di coriandolo in polvere
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
1 pizzico di noce moscata

1 cipollotto
2 foglie d'alloro
10 foglie di salvia
1 rametto di rosmarino

Preparazione

Ponete la carne macinata in una terrina con il prezzemolo tritato, il coriandolo in polvere e un pizzico di noce moscata grattugiata.

Aggiungete l'uovo e amalgamate bene.

Con l'impasto ottenuto formate delle piccole polpette un po' schiacciate che infarinerete leggermente.

In un'ampia padella versate cinque cucchiaini di olio: quando l'olio è caldo aggiungete le polpette, il cipollotto mondato e tagliato a pezzetti, le foglie di alloro e di salvia, il rametto di rosmarino.

Fate dorare le polpette girandole spesso, per circa 5 frazioni di clessidra.

Servite le polpette su un letto di foglie di alloro.



POLPETTE DI MARE

Ingredienti per 5 elfi

2 scodelle scarse di polpa di merluzzo

½ scodella di pane raffermo
2 uova
½ vasetto di parmigiano grattugiato
1 rametto di prezzemolo
½ vasetto di pan grattato
olio
sale

Preparazione

Fate lessare il pesce in abbondante acqua leggermente salata. Una volta cotto, eliminate la pelle e le lisce e tritate la polpa.

Mettete la mollica di pane a bagno nel latte, finché acquista una consistenza morbida. Poi strizzatela e unitela alla polpa di pesce, mescolando delicatamente.

Aggiungete le uova, il prezzemolo tritato, il formaggio grattugiato e un pizzico di sale. Mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Con l'impasto ottenuto formate delle piccole polpette e cospargetele di pangrattato.

Mettetele a cuocere in abbondante olio ben caldo, finché saranno dorate da ogni lato.

Servitele le polpette su un letto di prezzemolo fresco.



Coppe di frutta, foglie e fiori

All'altro lato della tavolata, accesa da mille candele, sua zia SilviaLia guarniva di rampicanti fioriti elaborate coppe di frutta: le sue dita abili si muovevano veloci mentre un sorriso radioso le illuminava il volto.

INSALATA DELLA SELVA

Ingredienti per 4-5 elfi

½ vasetto di petali freschi di fiore d'arancio
½ vasetto di petali freschi di dente di leone
½ vasetto di petali freschi di iris
1 scodella di lattughino
½ scodella di rucola
½ scodella di varianella
½ vasetto di mandorle
½ vasetto di scorza di arancia
½ spanna di rizoma di giaggiolo
1 mazzetto di erba cipollina
4 spighe d'equiseto
1 limone
5 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
sale

Preparazione

Lavate l'insalata e asciugate l'insalata e i petali.
Pelate e tritate grossolanamente le mandorle.
Riducete in piccole scaglie la scorza d'arancia.
Tagliate a pezzetti l'erba cipollina e il rizoma di giaggiolo.
Unite tutti gli ingredienti.
Spremete un limone, raccogliete il succo e filtrate.
Irrorate l'insalata con olio e succo di limone.
Aggiustate di sale e decorate con spighe d'equiseto.



ABBRACCIO DI PRIMIZIE

Ingredienti per 4-5 elfi

4 pere
2 banane
2 arance
½ scodella di fragole
4 cetrioli
4 finocchi
4 rametti di finocchietto selvatico
1 vasetto di gherigli di noce
½ vasetto di petali freschi di primula officinale
1 limone
olio extravergine d'oliva
sale

Preparazione

Sbucciate le banane e tagliatele a dadini, poi irrorate con succo di limone.

Mondate le pere e le arance e riducete a piccoli tocchetti. Lavate e mondate le fragole e dividetele a metà.

Togliete la buccia ai cetrioli e tagliateli a rondelle sottilissime.

Mondate i finocchi e riduceteli a striscioline sottili. Unite cetrioli e finocchi, irrorate con un filo d'olio e aggiungete un pizzico di sale.

Unite i gherigli di noce, le verdure e la frutta. Guarnite con i rametti di finocchietto selvatico e cospargete con i petali di primula.



Dolci Elfici

Senza smettere di discutere Angi assaggiò un'altra delizia della selva, poi avvicinò a Teo uno dei grandi vassoi ovali, dove in una culla di petali e foglie, facevano bella mostra di sé dolci elfici dal profumo intenso.

CREMA AI FIORI D'ARANCIO

Ingredienti per 6 elfi

3 bicchieri di latte
1 vasetto e ½ di zucchero
1 uovo
3 tuorli
½ vasetto di mandorle
1 manciata di petali di gelsomino di Capodanno³¹
4 cucchiaini di acqua di fiori di arancio

Preparazione

Fate tostare le mandorle e tritale grossolanamente. Versate il latte in una casseruola con un vasetto più un quarto di zucchero. Portate ad ebollizione e lasciate riposare.

³¹ Raccogliete i petali di gelsomino la mattina di Calendrisveglio (per noi, il primo giorno di marzo), non appena il primo sole ha asciugato la rugiada notturna.

Unite l'acqua di fiori di arancio, i tuorli, l'uovo intero e lo zucchero restante e mescolate energicamente, aiutandovi con una frusta.

Versate il latte nel composto mescolando accuratamente, mettete sul fuoco, portate a ebollizione e lasciate cuocere per 6-7 frazioni di clessidra, continuando a mescolare. Filtrate la crema ottenuta e distribuitela in coppe. Guarnite con scaglie di mandorle e petali di gelsomino.



COPPA DI LUNE

Ingredienti per 4 elfi

3 tazze di latte
4 cucchiaini di succo di limone
1 vasetto di polpa di cocco fresca
½ scodella di zucchero
½ vasetto di petali freschi di candidarosa³²
1 avocado
1 ananas

³² Rosa selvatica

Preparazione

Mondate, sbucciate e tagliate a fette sottilissime la frutta. Private la polpa di cocco della pellicina marrone e tritatela finemente.

Versate il latte in una casseruola e aggiungete il cocco e due cucchiaini di succo di limone.

Lasciate riposare per tre clessidre abbondanti.

Poi cucinate a fuoco medio e portate ad ebollizione. Unite il restante succo di limone e quando il latte apparirà cagliato (ovvero sarà diviso in una parte grumosa e una liquida) aggiungete lo zucchero.

Abbassate la fiamma al minimo e lasciate sobbollire per circa ½ clessidra, mescolando di tanto in tanto per ottenere un composto della consistenza di una marmellata.

Lasciate raffreddare e versate il dolce in coppette dal bordo basso, con il fondo cosparso di petali di candidarosa.

Incoronate il dolce con le fettine di frutta.



CAREZZA DI PESCA

Ingredienti per 6 elfi

4 pesche ben mature

1 pesca noce

1 bicchiere e ½ di panna

3 cucchiaini di zucchero semolato

1 arancia

1 limone

1 vasetto di petali freschi di fiore di pesca

Preparazione

Spremete un'arancia ed un limone, filtrate e unite i succhi ottenuti.

Mondate la pesca noce e tagliatele a fettine sottilissime.

Mondate tre pesche e schiacciatele fino ad ottenere una morbida purea. Mondate e tagliate a dadini la pesca rimasta. Cospargete di zucchero i pezzetti di pesca e irrorate con il succo di limone e arancia.

Montate la panna a neve ben ferma e incorporate delicatamente la purea di pesche. Aggiungete i dadini di pesca e amalgamate delicatamente. Versate in uno stampo e fate raffreddare immergendo a filo d'acqua in un torrente per almeno 4 clessidre.³³

Servite la mousse su un letto di fiori di pesco e guarnite con le fettine di pesca noce.



³³ Riponiamo in frigorifero

DELIZIA DELLA SELVA

Ingredienti per 4 elfi

½ scodella abbondante di cioccolato
2 fiocchi scarsi di burro
2 uova
1 albume
½ scodella abbondante di fragole
½ vasetto di foglie di menta fresca

Preparazione

Lavate e mondate le fragole: tagliatene 4 a metà e riducete tutte le altre in fettine sottilissime.

Spezzettate il cioccolato in una casseruola, aggiungete tre cucchiaini di acqua di rugiada e fate fondere a bagnomaria, su fuoco basso, mescolando finché il cioccolato sarà completamente sciolto.

Togliete dal fuoco, incorporate il burro e due tuorli e mescolate.

In una terrina montate i tre albumi a neve fermissima e incorporate la crema di cioccolato mescolando delicatamente dal basso verso l'alto fino ad ottenere un composto spumoso. Suddividete la mousse in quattro coppette con il fondo cosparso di foglie di menta e sui bordi le fettine di fragole.

Lasciate raffreddare a filo d'acqua in un torrente per almeno 3 clessidre.

Guarnite con le fragole tagliate a metà.



STRUFFOLI ELFICI

Ingredienti per 12 elfi

6 vasetti di farina di tipo 00
3 vasetto di mandorle
6 uova
3 cucchiaini di zucchero
3 bustine di lievito in polvere
12 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
sale
12 alchechengi

Per la salsa di fragole

½ scodella abbondante di fragole mature
½ vasetto scarso di zucchero

Per la crema di cioccolato

2 vasetti scarsi di cioccolato fondente
6 cucchiaini di latte

Per la crema al limone

½ bicchiere di succo di limone

1 limone

1 uovo

2 tuorli

1 vasetto scarso di zucchero

Preparazione

Disponete a fontana la farina setacciata con il lievito, e nella cavità centrale aggiungete le uova, 12 cucchiari di olio, lo zucchero e tre prese di sale.

Lavorate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto elastico ed omogeneo dal quale ricaverete lunghi bastoncini della larghezza di un'unghia.³⁴

Tagliate ogni bastoncino a tocchetti lunghi meno di un'unghia e disponete i cilindretti così ottenuti su una placca leggermente imburata.

Cuocete in forno preriscaldato, caldissimo³⁵, per 5 frazioni di clessidra.

Nel frattempo private le mandorle della pellicina e riducetele in scaglie.

Per la salsa alle fragole, lavate e mondate i frutti poi schiacciateli bene e metteteli in una casseruola con lo

zucchero. Cuocete il composto a fuoco moderato per 10 frazioni di clessidra.

Preparate la crema al cioccolato, spezzettando il cioccolato e facendolo sciogliere a bagnomaria con il latte. Mescolate fino ad ottenere una crema omogenea.

Per la crema al limone, sbattete i tuorli e l'uovo intero in una casseruola, aggiungete il succo di limone, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone. Amalgamate il tutto con cura e cuocete su fiamma dolce, a bollore appena percettibile, finché la crema avrà una consistenza densa.

Dividete gli struffoli e le mandorle in tre vassoi. Versate nel primo vassoio la salsa di fragole, nel secondo la crema di cioccolato e nel terzo la crema di limone.

Decorate con gli alchechengi.



³⁴ Larghi un centimetro

³⁵ A 250°

Bevande Elfiche

L'Ortis d'argento lunare riluceva nel grande calice d'argento dagli intarsi in madreperla. Il suo splendore era tanto inteso da sovrastare quello delle cento lanterne che illuminavano la lunga tavola di candida pietra nel cuore di Santamarta.

Tia si sporse ad osservare l'elisir e ammirò, stupito, i riflessi blu del corallo dei mari orientali che la Custode degli Alti Lidi, Zora della Selva dell'Est, aveva condotto in dono all'alba di quella giornata di festa.

E con lei, molti erano giunti dalle selve affacciate sul mare. Gli elfi della Terra di Altrove si erano messi in cammino per celebrare insieme la fine di un'era. L'elfa Bruna si mosse lieve nella sua veste intessuta di fili d'oro, sollevò la mano destra e soffiò nel calice i preziosi granelli di Seregioi. A contatto con la polvere lunare l'Ortis d'argento ribollì come lava fusa, la luce blu che spumeggiava nell'abbraccio dell'argento.

ORTIS D'ARGENTIO LUNARE

Ingredienti

6 tazze d'acqua
3 vasetti di mandorle
1 bicchiere di vino di riso

½ vasetto di foglie di scarsicarla essicate³⁶

¼ di vasetto di foglie di betonica e celidonia fresche

¼ di vasetto di fiori di primula officinale

5 gocce di rugiada del diciottesimo giorno di Fiorito

5 gocce di rugiada del ventiquattresimo giorno di

Luminoso

1 scheggia di rizoma di angelica silvestre

1 scheggia di corallo blu

1 manciata di seregioi (polvere lunare)³⁷

Preparazione

Scottate le mandorle sgusciate in acqua bollente e togliete la pellicina. Tritatele ed aggiungete acqua calda fino ad ottenere un composto fine ed omogeneo. Lasciate macerare per qualche clessidra.

Filtrate e aggiungete il vino di riso.

Mescolate bene e unite le foglie essiccate di scarsicarla e il rizoma di angelica silvestre. Versate anche le foglie fresche di betonica e celidonia e i petali di primula officinale.

Lasciate riposare in luogo fresco per una notte, poi filtrate.

Aggiungete la rugiada conservata in ampolle d'argento con tappo in sughero.

³⁶ Si può sostituire con foglie essiccate di salvia degli dèi

³⁷ Questo ingrediente non ha equivalenti, non può essere sostituito

Se servite l'elisir in un ampio calice d'argento, a cui ognuno attinge, posate sul fondo il corallo, versate l'elisir, senza mescolare o agitare e spolverate la superficie con polvere lunare custodita in uno scrigno d'oro bianco.

Se volete imbottigliare l'elisir, aggiungete prima la polvere lunare. Posate il corallo sul fondo della bottiglia e versatevi sopra l'elisir.

L'elisir va consumato fresco, si conserva solo per una notte (due se la prima notte c'è un incrocio di lune).



INDICE

UN ANTICO MANOSCRITTO

Ricette Umane

I dolci dell'elfa DiaNora

TORTA DI PAN del LAGO

BISCOTTI CHIARI DI CITTA' DEL LAGO

BISCOTTI SCURI DI CITTA' DEL LAGO

La focaccia dei Colli Fioriti

FOCACCIA CONTADINA

Le castagne della Vallata

RISOTTO DI CASTAGNE

ARROSTO DI MAIALE con CASTAGNE

TORTA DI CASTAGNE

Il pane di Sottocolle

PANE RUSTICO

Lo stufato del Tegame D'Oro

STUFATO DI MANZO

PATATE RUSTICHE AL ROSMARINO

Pesce di lago e di fiume

COREGONE AZZURRO DEL GRANDE LAGO

TROTA alle NOCI DELLA VALLATA

La minestra della Cittadella

ZUPPA DEL CAVALIERE

Bevande al luppolo

CALICE DOLCE DI SULCONFINE

LUPPOLO FORTE DI DRAGO AZZURRO

GRAPPA AL LUPPOLO

Carni bianche e rosse del Sud

COSCIOTTO DI TACCHINO DI

BORGOBELLO

FILETTO DI BOSCO DELLA VALLATA

Ricette Naniche

Bevande al luppolo

CALICE DEL NANO

BRASATO ALLE VERDURE di GANEM

Ricette Gnomiche

Zuppe di gnoma Gaia

ZUPPA DEL MOLINO
ZUPPA DI FAGIOLI E PANCETTA DI TEMOLO
ZUPPA DI FUNGHI di BOSCO BIANCO
TRIFOLI DI POLENTA E FARFALLE DI FUNGHI

Dolcetti alle more

FUNGHETTI DI MORE
DELIZIA ALLE MORE

Funghi nel cestino

CIAMBELLA DI PORCINI

Torte di lamponi

TORTA ALLE NOCI CON LAMPONI
CUOR DI LAMPONE

Biscotti al miele

SFOGLIE DI MANDORLE AL MIELE
BISCOTTINI ARACHIDI E MIELE

Dolcetti al miele di Ziadada

PASTICCINI DI ZUCCA AL MIELE
FRITTELLE DI RISO AL MIELE
CROCCANTINI AL MIELE
BOCCONCINI CON SCIROPPO DI MIELE

Sciroppi, succhi e tisane

SCIROPPO AL MIELE
SCIROPPO DI LAMPONI
SUCCO DI MORE
SUCCO DI LAMPONI
TISANA DI MIELE DI BETULLA
TISANA DI LAMPONI
TISANA DELLA BUONANOTTE

Liquori gnomici

LIQUORE ALLE MORE
LIQUORE DI RIBES AL LAMPONE

Pesce affumicato

SPIGOLA DEL VIAGGIATORE

Ricette Elfiche

Prelibatezze della Festa

FOCACCINE DAL CUORE VERDE
SPICCHI DI SOLE AL TRAMONTO DI BASILICO
TORTA ALLE SFOGLIE DI ZUCCHINA

Delizie in vassoio

BOCCONCINI DORATI
POLPETTE DI TERRA
POLPETTE DI MARE

Coppe di frutta, foglie e fiori

INSALATA DELLA SELVA
ABBRACCIO DI PRIMIZIE

Dolci Elfici

CREMA AI FIORI D'ARANCIO
COPPA DI LUNE
CAREZZA DI PESCA
DELIZIA DELLA SELVA
STROFFOLI ELFICI

Bevande Elfiche

ORTIS D'ARGENTIO LUNARE

Giorgia E.Cozza 2009

Tutti i diritti letterari di quest'opera sono di esclusiva proprietà dell'autore.