

Tortino musulmano

Nelle nostre ricette "camperistiche" cerchiamo di proporre cose ben sperimentate, di facile realizzazione, che possano dare il gusto della vita; abbiamo visto troppe "brave madri di famiglia" intente a spadellare tradizionali e casalinghe ricette sotto la canicola agostana, come abbiamo visto altre persone marciare a panini e trattoria.

Noi non disprezziamo le trattorie, anzi!, ma non siamo d'accordo col Piccolo Cugino Pappuccio, gran conoscitore di tutte le trattorie italiane, mediterranee ed europee.

Questo tortino musulmano, e non si capisce bene perché sia proprio musulmano, ma è lo stesso, non è facilissimo, però è un buon "utilizzatore di avanzi".

Ci vogliono quattro uova, due fresche e due sode; un po' di riso semibollito, circa quattro cucchiainate, che può essere anche un "avanzo" di riso, o risotto, bollito o semibollito; e poi sale, pepe, noce moscata, funghi, siano essi freschi o secchi, e latte, e olio (extra vergine di oliva!), e tutto quello che volete.

E pure residui di salumi, ben spezzettati.

In un padellino sbattere le

due uova non sode, con un po' di farina o amido; accendere il fuoco e fare scaldare un poco.

Poi spegnere ed aspettare (si può fare il bagno, oppure una passeggiata).

Poi sbattere dentro il riso e tutto il resto, spianare in qualche modo; sopra le uova sode tagliate a fettine, ed altro se ci vuole e se c'è.

Cuocere un poco, con coperchio, e poi mangiare.

Con buon vino a piacere; quello che avanza può essere conservato.

Scaloppine alla Montanelli

Indro Montanelli è di Fucechchio; ivi abbiamo appreso questa ricetta; donde il nome.

Per la verità la ricetta è stata semplificata, "camperizzata" e provata.

Essendo ancora non avvelenati, pensiamo possa andare.

Carne di vitello, di bue, tacchino, pollo, suino o come si vuole; tagliata in modo che somi-

gli a delle scaloppine. Quantità a piacere. Si infarinano le scaloppe e si indorano in padella, con olio extra vergine di oliva.

Si aggiungono capperi, funghi freschi o secchi ammollati, origano, olive nere o verdi spezzettate, prezzemolo se c'è, sale e pepe a piacere, anche altro se si vuole.

Tutto nella padella, insieme ad un bicchiere di vino bianco.

Si rimasta, si aggiunge polpa di pomodoro, si copre la padella (il coperchio ci vuole) e si lascia cuocere a fuoco dolce per 5 - 6 minuti.

Mangiare in fretta, ben caldo; vino bianco fresco o rosato a temperatura ambiente.

Esiste anche una variante con solo funghi e un poco di latte.

Può darsi che vada bene, ma non la abbiamo sperimentata.