

VERSIONE DI ASSAGGIO

Per ordinare il volume completo, collegatevi a
www.edizionidellavigna.it
o telefonate allo 02.9358.3670

Claudia Marinelli

Dost Distern: un cuoco fantastico

Appendice gastronomica al volume
La corsa e l'Infinito



Edizioni Della Vigna

www.edizionidellavigna.it

Publicato per accordi interscambiati direttamente con l'autore.
Copyright ©2009 Claudia Marinelli
Copyright ©2009 Edizioni Della Vigna

Immagine di copertina tratta da *The Ingoldsby Legends*,
Richard Bentley and Sons, London, 1877

Le immagini all'interno del libro sono di Luigi Petruzzelli oppure tratte da *The Ingoldsby Legends*, Richard Bentley and Sons, London, 1877 e rielaborate da Luigi Petruzzelli
Copyright ©2009 Luigi Petruzzelli

Per la presente edizione,
©2009 Edizioni Della Vigna di Petruzzelli Luigi - Arese (MI).

È vietata la riproduzione, anche parziale, senza il consenso scritto dell'editore.

www.edizionidellavigna.it

Stordi lardellati	4
Stuzzichini di zebù	6
Supergonfiati alla crema di taryulo	8
Fili impastati al rivistali	10
Sfere semolate al formaggio filante	12
Cinpecari in rosa	14
Soufflé di bakkio	16
Spezzatino di zeyak con contorno di cardini	18
Troluzzo in salsa verde	20
Ciambelline allo spumante dorato di Edena	22
Gelato al lemopom	24
Marmellata di besrila	26
Marmellata di stiluti	28
Ripieni di cocolà	30
Rocce di Semira	32
Rosa del Deserto Bradbury	34
Torta di mirlo	36
Ringraziamenti agli Antenati	38

Soufflé di bakkio

Il bakkio è un crostaceo retreste di colore blu brillante che vive sui fondali non troppo profondi dei mari di Retra. Il corpo allungato è protetto da una solida corazza, sulla parte inferiore della quale sono disposte in cerchio ben diciassette zampe che il bakkio impiega per muoversi. Sulla parte superiore della corazza, ha due lunghe chele con le quali copre la bocca come se avesse paura di dire stupidaggini. Si nutre di piccole piante marine.

È un animale generoso: rinnova una volta all'anno tutta la sua carne e la regala a chi la vuole mangiare. Praticamente per tutto l'anno duplica il suo corpo protetto dalla corazza e, a lavoro ultimato, apre il guscio e lascia la vecchia polpa azzurra sul fondale. Nessun pesce su Retra caccia il bakkio, si presume per rispetto, e i retresti si sono adeguati alla tradizione ittica.

Sulla Terra per questa ricetta si consiglia di usare la polpa di granchio, anche se si perderà la bellezza dell'azzurro brillante del piatto.

Ingredienti

200 g di polpa di bakkio fresca

250 g di besciamella

3 tuorli d'uovo

4 chiare d'uovo

sale, pepe

burro per imburrare la teglia

un po' di pan grattato

Cuocere la polpa di bakkio a pezzetti con poca acqua, sale e pepe. Frullare la polpa cotta con il suo liquido di cottura. Unirla in una insalatiera alla besciamella insieme ai tuorli d'uovo.

Montare le chiare a neve ben ferma e unirle alla besciamella e bakkio un cucchiaino alla volta, delicatamente.

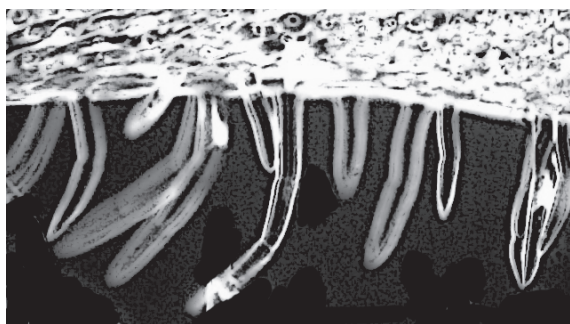
Imburrare una teglia da forno con bordi alti e poi passarci il pan grattato perché il soufflé non si attacchi.

Versare nella teglia il composto di bakkio. Cuocere in forno per 25-30 minuti a 180°. Servire ben caldo.

I consigli di Dost Distern

Il segreto di tutti i soufflé è quello di montare sempre almeno una chiara in più dei corrispondenti tuorli che si sono messi nell'impasto. Si possono anche usare due o tre albumi in più se la dose del soufflé è raddoppiata.

Il soufflé va servito appena uscito dal forno, se lo si lascia in forno troppo a lungo o non lo si consuma subito si sgonfierà facilmente.



Zampe di *Bacchius Domesticus* (dettaglio)