

A tavola con Jane Austen

Il cibo nella sua vita
e nei suoi romanzi



Robert Tuesley Anderson

Guido Tommasi Editore

Uova per colazioni pigre di Henry Crawford

Questa ricetta per slow cooker è l'ideale per una rilassata colazione della domenica. E prepararla è semplicissimo: basta mettere tutto nella pentola e lasciar cuocere piano mentre si legge il giornale e si beve una tazza di caffè.

Il consiglio che Mr. Woodhouse, attentissimo alla salute, dà all'anziana Mrs. Bates in Emma è in qualche modo in linea con il nostro atteggiamento attuale verso le uova: fanno bene mangiate con moderazione.

«Mrs. Bates, vi suggerirei di arrischiarvi con una di queste uova. Un uovo bollito morbido non può far male. Serle sa bollire un uovo meglio di chiunque altro. Non consiglierai un uovo bollito da un'altra persona... non dovete aver paura... sono così piccole, vedete, uno di questi nostri ovettoni non potrà nuocervi».

La ricetta che segue, quindi, è un piatto speciale per la domenica mattina tardi. Immaginate l'elegante Henry Crawford, l'antieroe di Mansfield Park deciso a corteggiare Fanny, che si è alzato tardi dopo un sabato sera in città, seduto di fronte a questo pasto sostanzioso, preparato dalla sua cuoca o dalla domestica. Sarebbe perfetto servito con un'altra raffinatezza, il caffè al cardamomo di Frank Churchill.

PER 4

PREPARAZIONE + COTTURA:

55 MINUTI

25 g di burro
4 fette sottili di prosciutto arrosto
glassato al miele
4 cucchiaini di chutney
di pomodoro piccante
4 uova
2 pomodorini ciliegia tagliati a metà
1 cipollotto affettato finemente
sale e pepe nero
4 fette di pane tostato imburrate,
per servire

1. Scaldare la slow cooker. Ungete con un po' di burro quattro pirofiline da 125 ml (verificando prima che ci stiano nella slow cooker). Premete una fetta di prosciutto in ogni pirofilina per rivestirne il fondo e i lati, lasciandone fuoriuscire un po' dal bordo.
2. Mettete 1 cucchiaino di chutney sul fondo di ogni pirofilina, poi rompeteci un uovo. Disponete mezzo pomodorino su ciascuno, cospargete con il cipollotto, salate e pepate a piacere e poi distribuiteci sopra il burro rimasto. Coprite con un foglio di alluminio leggermente unto e mettete nella slow cooker.
3. Versate acqua bollente nella slow cooker fino a metà dei lati delle pirofiline, coprite e cuocete ad alta temperatura per 40-50 minuti o finché gli albumi sono sodi e i tuorli ancora leggermente morbidi.
4. Togliete l'alluminio e passate delicatamente un coltello a lama tonda tra il prosciutto e i bordi delle pirofiline. Sformate e girate rapidamente le uova in modo che il tuorlo sia in alto. Mettete ogni uovo su un piatto e servite con il pane tostato imburrate tagliato a bastoncini.





Zuppa di piselli di Mr. Collins

Facile e veloce, questa zuppa dal gusto fresco sfrutta al massimo la classica combinazione di piselli e menta, con l'aggiunta di porri delicati e l'esplosione di sapore agrumato della scorza di limone. È buona sia come elegante antipasto che come pasto leggero.

Mr. Collins, il parroco bigotto di *Orgoglio e pregiudizio*, è forse il personaggio della Austen che più di altri i lettori amano detestare. Il suo rapporto servile con la sua protettrice, Lady Catherine de Bourgh, e la sua ricerca egoistica di una sposa che si conclude con il suo matrimonio con la migliore amica di Elizabeth Bennet, Charlotte Lucas, rendono difficile che possa piacere, anche se è l'oggetto di gran parte del risvolto comico del libro. Tuttavia, non è del tutto privo di lati positivi: Austen lo presenta come un giardiniere entusiasta, una qualità che lei avrebbe ammirato, e senza dubbio la sua famiglia deve aver beneficiato di questo suo passatempo sotto forma di prodotti freschi per la tavola della canonica.

Questa zuppa di piselli estiva potrebbe essere uno dei piatti che riconciliano Mrs. Collins con il suo destino. E, come fa notare a Elizabeth, per lo meno il giardinaggio la fa uscire di casa e le dà una sorta di tregua, liberandola dalle sciocchezze e dalle assurdità di lui.

PER 4

PREPARAZIONE + COTTURA:

35 MINUTI

2 cucchiaini di olio d'oliva
300 g di porri lavati
e affettati finemente
350 g di piselli freschi o surgelati
1 litro di brodo vegetale
20 g di foglie di menta,
più altre per guarnire
175 g di mascarpone
la scorza grattugiata di 1 limone
piccolo
sale e pepe nero

1. Scaldate i 2 cucchiaini di olio in una casseruola, mescolate i porri nell'olio, poi coprite e soffriggete a fiamma bassa per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché si sono ammorbiditi ma senza dorarsi. Unite i piselli e cuoceteli brevemente.
2. Versate il brodo nella pentola, unite un po' di sale e pepe, poi portate a ebollizione. Coprite e fate sobbollire piano per 10 minuti. Versate metà della zuppa in un frullatore o in un robot da cucina, unite la menta e frullate fino a ottenere un composto omogeneo. Riversate la purea nella casseruola.
3. Mescolate il mascarpone con metà della scorza di limone, tenendo da parte il resto per guarnire. Versate metà del composto nella zuppa, poi scaldate, mescolando finché il mascarpone si scioglie. Assaggiate e, se serve, regolate il condimento. Versate nelle ciotole, completate con una cucchiainata del mascarpone rimasto e una spolverata di scorza di limone. Guarnite con altra menta.

Club sandwich

Un ottimo modo per usare il pollo avanzato, insieme ad avocado cremoso, pomodori succosi e bacon croccante, questo panino è una combinazione vincente di sapori e consistenze. Vivacizzatelo con un po' di cipolla rossa affettata sottile.

PER 4

PREPARAZIONE + COTTURA:

20 MINUTI

4 fette di bacon
8 fette di pane integrale
2 cucchiaini di senape di Digione
4 foglie di lattuga iceberg croccante
4 pomodori a fette
2 petti di pollo cotti affettati
1 avocado pelato, privato del nocciolo
e tagliato a fette

1. Cuocete le fette di bacon in una padella senza grassi finché sono croccanti.
2. Nel frattempo, tostate il pane su entrambi i lati, poi spalmate la senape su quattro fette.
3. Mettete una foglia di lattuga su ognuna di queste fette, poi disponeteci le fette di pomodoro e suddivideteci il pollo.
4. Completate con il bacon e l'avocado.
5. Terminate con le fette di pane tostato rimaste e, usando degli stuzzicadenti per tenere insieme i panini, tagliate in diagonale e servite.



Gelatina alle prugne e pepe pestato

Questa insolita gelatina dolce e piccante è buona servita con agnello e patate arrosto e trasforma un semplice panino al formaggio in una prelibatezza. È ottima anche su un cracker con del formaggio spalmabile freddo. Una volta aperta, deve essere conservata in frigorifero.

Questa gustosa gelatina sfrutta al meglio l'intensità pungente dei grani di pepe pestati, una spezia che i georgiani, nel XVIII secolo, avevano imparato ad apprezzare di nuovo. Fin dall'antichità, il commercio del pepe dall'Asia meridionale era stato prezioso, tanto che la spezia si era guadagnata il soprannome di "oro nero". Un lusso nelle cucine dell'Europa medievale, cadde in disgrazia nel Rinascimento, quando si riteneva che causasse malinconia e si prediligevano altre spezie come la noce moscata e i chiodi di garofano. Nel XVIII secolo l'ascesa della cucina francese, in cui sale e pepe erano abbinati come condimento essenziale, presto finì con l'influenzare i gusti d'oltremarica, e da allora non ha più lasciato la cucina britannica.

PER 7 BARATTOLI

PREPARAZIONE + COTTURA:

1 ORA, PIÙ IL TEMPO PER SCOLARE

1,8 kg di prugne
1,2 litri d'acqua
1,2 kg di zucchero
2 cucchiaini di grani di pepe
misti di colore diversi
pestati grossolanamente
2 cucchiaini di grani di pepe rosa,
secchi o in salamoia, pestati
grossolanamente
15 g di burro (facoltativo)

1. Mettete le prugne e l'acqua in una pentola per conserve (non c'è bisogno di snocciolare o affettare le prugne prima). Portate a ebollizione, poi coprite e cuocete a fiamma bassa per 30 minuti, mescolando e schiacciando la frutta di tanto in tanto con una forchetta finché sarà morbida.
2. Fate raffreddare leggermente, poi versate in un sacchetto filtrante per gelatine sospeso su una ciotola capiente e fate sgocciolare per diverse ore.
3. Misurate il liquido trasparente e versatelo di nuovo nella pentola per conserve, dopo averla sciacquata. Pesate 450 g di zucchero per ogni 600 ml di liquido, poi versate nella pentola. Aggiungete i grani di pepe e scaldate a fiamma bassa, mescolando di tanto in tanto, finché lo zucchero si è sciolto.
4. Portate a ebollizione, poi fate bollire rapidamente fino a quando inizia a solidificarsi (10-20 minuti). Schiumate con una schiumarola o unite il burro e mescolate per ridurre la schiuma. Fate riposare per 5 minuti in modo che il pepe non galleggi in superficie.
5. Versate in barattoli caldi e asciutti, riempiendoli fino all'orlo. Avvitare i coperchi, etichettate e fate raffreddare.



Gratin di spinaci e patate di Mrs. Austen

Questo semplice gratin è perfetto per le giornate fredde. Funziona bene come piatto principale senza carne, insieme a un'insalata verde e magari con un po' di pane croccante, e sarebbe delizioso servito con lo stufato di coniglio (pag. 91).

Alla fine del XVIII secolo, le patate non erano ancora la coltura diffusa e il pilastro dei poveri che sarebbero diventate nel XIX. La madre della scrittrice, Mrs. Austen, fu in questo senso una pioniera, in quanto piantò e raccolse patate nei suoi orti sia a Steventon che a Chawton, e incoraggiò le persone del posto a seguire il suo esempio, sebbene convincerle si rivelò difficile. In questo, seguiva i consigli del Board of Agriculture, che raccomandava agli agricoltori e agli abitanti dei cottage di piantare patate per compensare la carenza di grano nazionale.

PER 4

PREPARAZIONE + COTTURA:

45 MINUTI

550 g di patate sbucciate
e affettate finemente
1,5 kg di spinaci
200 g di mozzarella a pezzetti
4 pomodori a fette
3 uova sbattute
280 ml di panna liquida
sale e pepe nero

1. Cuocete le patate in una grande pentola d'acqua bollente salata per 5 minuti, poi scolatele bene.
2. Nel frattempo, in una pentola a parte con acqua bollente, cuocete gli spinaci per 1-2 minuti, finché sono appena appassiti. Scolateli e strizzateli per eliminare l'acqua in eccesso.
3. Ungete una pirofila capiente e rivestite il fondo con metà delle fette di patate. Coprite con gli spinaci e metà della mozzarella, condendo bene ogni strato con sale e pepe. Coprite con le fette di patate rimaste e disponeteci sopra le fette di pomodoro, poi cospargete con la mozzarella rimasta.
4. Sbattete insieme le uova e la panna in una ciotola e condite con sale e pepe, poi versate sopra gli ingredienti nella pirofila.
5. Infornate a 180°C per circa 30 minuti, finché il gratin ribolle ed è dorato. Servite subito.



PER 18

PREPARAZIONE + COTTURA:

25 MINUTI

175 g di burro fuso e fatto raffreddare,
più altro per imburrare
3 albumi grandi
un pizzico di sale
150 g di farina di mandorle
100 g di farina setacciata
150 g di zucchero semolato
1 cucchiaino d'acqua di rose
5-7 pezzi (85 g) di lokum a pezzetti
petali di rosa edibili, per decorare

Per la panna all'acqua di rose

275 ml di panna densa
1 cucchiaino d'acqua di rose
½ cucchiaino di pasta o di estratto
di vaniglia
30 g di zucchero a velo setacciato

1. Spennellate di burro fuso 18 cavità di due stampi per 12 madeleine o stampi per mini muffin.
2. Montate a neve gli albumi con il sale in una ciotola grande e pulita usando uno sbattitore elettrico, poi incorporare delicatamente la farina di mandorle, la farina e lo zucchero. Unite il burro fuso, l'acqua di rose e il lokum.
3. Versate il composto negli stampi e infornate a 220°C per 8-10 minuti, finché i dolcetti sono lievitati e dorati.
4. Nel frattempo, preparate la panna all'acqua di rose. Montate a neve morbida tutti gli ingredienti in una ciotola con uno sbattitore elettrico, poi trasferite in una ciotola da portata.
5. Sfornate i dolcetti e trasferiteli a raffreddare leggermente su una gratella. Servite con delle quenelle di panna all'acqua di rose, decorando con petali di rose edibili.





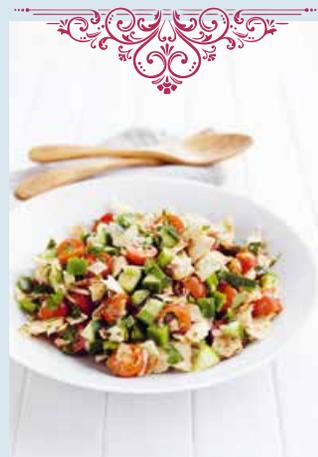
**“Delle buone torte
di mele sono una parte
considerevole della
felicità domestica”**

Jane Austen

Dal picnic a Box Hill passando per la cena del ballo di Netherfield, fino ai pasti in famiglia di Mrs. Bennet e alla raccolta delle fragole a Donwell Abbey, il cibo ha un ruolo prezioso nei romanzi di Jane Austen.

A tavola con Jane Austen presenta una sontuosa serie di ricette che colgono tutto lo spirito e il brio del cibo del mondo dell'autrice e dell'epoca della Reggenza, ma adattate e reinterpretate per il gusto moderno. Con piatti come il brodo bianco di Netherfield, le pie per un picnic a Box Hill, la cioccolata del generale Tilney e la delizia ai frutti di bosco, questa splendida raccolta di oltre 70 ricette permette di rivivere i romanzi della Austen da una prospettiva insolita e affascinante.

Un bellissimo libro di cucina che svela anche interessanti curiosità sotto forma di brevi approfondimenti e note alle ricette, per immergersi completamente nell'universo della scrittrice che ha saputo conquistare ogni lettore.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

25 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 353 4



9 788867 533534