

ROMANZO: *Il ladro di merendine* (Andrea Camilleri)

Concorrente:

Danilo Caporaletti

RICETTA: SARDE A BECCAFICO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

800g di sarde (o alici)

10 cucchiari di pangrattato

50 g di uva sultanina

50 g di pinoli

2 cucchiaini di zucchero

Sale e pepe q.b.

Alloro e Prezzemolo q.b.

Olio extravergine d'oliva, Succo di limone (o di arancia)

PROCEDIMENTO

Pulire le sarde (in mancanza vanno bene anche le alici), diliscarle (cercando di tenere la coda) e privarle delle teste. Sciacquarle, asciugarle e aprirle a libro e salarle.

Tostare in una padella il pangrattato, versarlo in una ciotola e aggiungere un filo d'olio amalgamando bene; unire al pane grattugiato l'uva passa ammollata, i pinoli, lo zucchero, il sale, il pepe ed il prezzemolo tritato finemente. Amalgamare bene questi ingredienti, quindi adagiare su ogni sarda un poco del ripieno appena ottenuto. Arrotolare le sarde farcite dalla testa verso la coda, in modo da ottenere degli involtini. Disponerli allineati in una teglia oliata con la coda verso l'alto, l'uno accanto all'altro, alternandoli con foglie di alloro. A questo punto innaffiare con un filo d'olio e poco succo di limone o arancia. Infine spolverarle con pangrattato e mettere in forno a 200° per circa 15 minuti. Vanno servite tiepide oppure fredde.

IMPORTANZA DELLA RICETTA NEL TESTO:

Nei romanzi di Camilleri il cibo ha un valore emozionale. Il commissario Montalbano è un buongustaio, molto critico riguardo ai piatti della tradizione siciliana. Quando qualcosa gli piace non ha freni e riesce a mangiarsene quantità improbabili. Secondo me questo rapporto "animalesco" con il cibo, basato sui sensi del gusto, dell'olfatto, è fondamentale per alimentare il suo istinto da poliziotto, basato anch'esso su dei sensi molto sviluppati: spesso riesce a risolvere i casi basandosi su sensazioni, anziché prove concrete. Tra i vari romanzi in cui compare questa ricetta, ho scelto *Il ladro di merendine*, dove si accenna alle sarde a beccafico solo all'inizio, però con una descrizione che riassume i vari aspetti della personalità di Montalbano: golosa, metereopatica.

«S'arrisbigliò malamente: i linzòla, nel sudatizzo del 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. Si susì, andò in cucina, raprì il frigorifero, si scolò mezza bottiglia d'acqua aggilata. Mentre beveva, taliò fòra dalla finestra spalancata. La luce dell'alba prometteva giornata bona, il mare una tavola, il cielo chiaro senza nuvole. Montalbano, soggetto com'era al tempo che faceva, si sentì rassicurato circa l'umore che avrebbe avuto nelle ore a venire».