

Paolino & Bisso presentano:

LA CUCINA



Illustrazioni di Alessandro Forti

Insalata in umido con barbabietole tritate

(Consigliabile per grandi ricevimenti)

Ingredienti:

30g di zenzero Francese a zollette

2 gusci d' uovo macinati

1 panetto di burro sciolto i due cucchiari di olio d' arachidi

Insalata verde (consigliabile la " ripola ")

Miele di castagno grigio di collina

Carotine in salsa di Luigi xv° e una spremuta d' arancia

Mettete tutto in forno per due giorni e poi servite in piatti di vetro di Murano o in alternativa in normalissimi piatti di carta. Buon appetito da

Joffrè Coudourgnon

Ah ! Dimenticavo...

A scelta, aggiungere barbabietole solenni della Parigi bene oppure delle normalissime barbabietole millefiori.

Risotto con dadini di luccio e fagioli

Ingredienti:

2 Cavedani spolpati: conservare la spina dorsale e poi tritarla insieme alla pelle.

Aggiungere al trito vino bianco Italiano oppure vino rosso del Galles.

Successivamente, effettuare l'aggiunta dei seguenti ingredienti: olive, cipolle, 4 peperoncini ripieni di pepe Afgano, senape o a scelta zucchero, oppure, sale Mantovano alle mandorle.

Cuocere il tutto in un pentolone senza manici di olio lessato e a cottura terminata aggiungere il trito. Terminare il piatto con una manciata di fagioli crudi e per guarnizione, porre sopra fiorellini di zucchero ed una spolverata di cioccolato al latte. E voilà ! Buon appetito da

Joffrè Coudourgnon

Ah ! Dimenticavo...

Sul piatto caldo, grattugiare al momento un luccio affumicato col metodo del signor Bourbon. (E' fondamentale che il luccio abbia ancora l' amino in bocca).

Carne di maiale sfusa in decotto di aringhe

Ingredienti:

25g di carne di maiale (non sono pochi, poiché con la cottura la carne di maiale si dilata)

½ kg di lardo

600g di burro marrone scuro del sud est Asiatico

6 aringhe del lago di Como (Accertarsi della provenienza, altrimenti la ricetta potrebbe fallire)

½ litro di latte parzialmente scremato o a scelta intero (la differenza è infatti minima)

2 rossi d' uovo sbattuti a parte in una scodella di terracotta (fondamentale)

Operazioni:

Cuocere le aringhe su di un fuoco a legna oppure di carbonella (evitare il gas, poiché i grassi potrebbero disperdersi).

Inserire le aringhe cotte nel panetto di lardo.

Bere il ½ litro di latte, al fine di preparare il palato alla degustazione.

Dopodiché, mettere il tutto in forno e spegnere la luce (la cottura deve avvenire assolutamente al buio).

Per guarnizione, aggiungere poi dei pezzettini di taleggio avvolti in una crosticina di gorgonzola Italico, con una goccia di miele oppure vinavil, al fine di incollarli. E voilà ! La carne di maiale è servita !

Ah ! Dimenticavo....La carne di maiale va gettata nel piatto a cubetti ancora cruda.

Buon appetito da

Joffrè Coudourgnon

Coudourgnon va in TV

Invitato al noto spettacolo di cucina “ Pronto Toast “, Coudourgnon si cimentò nella realizzazione di un suo celebre piatto davanti alle telecamere: “ Spaghetti rigidi in sugo di cinghiale grezzo “. Ed eccolo intento a rivolgere alcune domande al pubblico.

- Signora, lei che tipo di pasta userebbe per questo mio famosissimo piatto ?
- Per me andrebbero bene dei normalissimi spaghetti....
- Ma è intollerabile ! Io me ne vado ! Non ho mai visto una simile incompetenza ! Ho sempre detto che le donne sono solo dei semplici soprammobili, incompetenti ed inutili...

E detto questo, partì la sigla finale del programma, che mai più fu riproposto, visto che l' autore si suicidò.

Coudourgnon a caccia dello zucchero Argentino

Giunto in terra Argentina, Coudourgnon si recò in uno speciale magazzino di spezie rare, accessibile solo ai più rinomati chef del mondo.

- Ci spiace, lei non può entrare !
- Ma è intollerabile ! Io sono Joffrè Coudourgnon !
- Il suo nome non è incluso nell' elenco dei sette chef più famosi del mondo. Ci dispiace ancora...
- Vi dimostrerò allora la mia abilità ! Portatemi un fornello e una pentola, ed io vi cucinerò " Penne d' oca con sugo di albicocche sciroppate stracotte nel marsala "...

Ma a quell' affermazione, alcuni gorilla lo afferrarono, e dopo averlo infilato in un sacco di farina lo rispedirono in Francia...

Faraona ripiena alla Coudourgnon

Ingredienti:

1 Faraona spennata ma con le viscere intatte

Composizione del ripieno:

3 Uova di lumaca

2 Uova di cavedano

1 Banana con buccia

1 Banana pelata a metà

1 Rognone di maialino Svizzero marinato con prezzemolo, aglio, ricotta e succo d' ananas

Operazioni:

Lasciare riposare gli ingredienti in luogo umido e possibilmente allagato per almeno 6 giorni. Dopodiché, gettare tutto in un frullatore e una volta ottenuto

l' impasto, riempire la faraona mischiando il preparato con le sue viscere.

Portare poi dei rami secchi di pino nella propria cucina e dopo aver appiccato il fuoco, gettarvi dentro la faraona, che dovrà abbrustolire per tutto il giorno.

Dopo averla lasciata riposare per una settimana nel freezer, effettuate la prova

Coudourgnon, che consiste nel riempire una vasca d' acqua per poi porvi dentro la faraona: se il tutto affonda la ricetta va ripetuta.

E voilà ! Buon appetito da

Joffrè Coudourgnon

Coudourgnon alla scuola di cucina di Sanremo

Il famosissimo cuoco Italiano Bruno Cotechini, accolse Joffrè e fece gli onori di casa.

- Oggi, cari allievi del 5° anno, abbiamo l' onore di avere qui con noi il celebre Joffrè Coudourgnon !
- Vorrei proporre subito una domanda...

Disse Joffrè, mentre mescolava una strana sostanza oleosa e maleodorante.

- Le uova di quaglia, si possono usare nello stufato cucinato col metodo del Signor Bourbon ?

Un allievo si azzardò a rispondere.

- Secondo me nessun tipo di uova va usato nello stufato...
- Ma è intollerabile ! E' inconcepibile !

Esplose Coudourgnon, che nel suo scatto d' ira rovesciò inavvertitamente il pentolone bollente sui piedi di Cotechini, il quale, prima di essere sopraffatto dal dolore, gli aizzò contro l' intero corso. Coudourgnon finì la spiegazione nel forno, con un salame infilato in bocca e due fese d' aglio che gli pendevano dalle orecchie. Et voilà !

Intervista a Coudourgnon

(Estratto dal Corriere della sera del 3/ 07 / '03)

- Cosa ne pensa della cucina Italiana ?
- Voi Italiani avete una grande lacuna: non sapete cucinare il “ Gaggione di fiume “ come lo cucinavano gli antichi Romani...E' intollerabile !
E' per questo che non amo particolarmente il vostro paese...
- Secondo lei, qual' è il paese dove si cucina e si mangia meglio ?
- La Tanzania senza dubbio alcuno ! Lì ho imparato a cucinare il “ vigliacchino “ in umido con contorno a scelta...
- Ci dica ora qual' è il piatto che lei predilige...
- La coscia di gorilla stufata con calamari e lingua di daino...Tale piatto mi ha permesso tra l' altro di ricevere il premio “ Canel '84 “, consegnatomi direttamente dalla Regina del Pakistan...
- Concludiamo l' intervista al grande chef con una domanda mondana: cosa fa lei quando non cucina ?
- Questa domanda è intollerabile ! Lei è un giornalista stupido e il suo giornale è carta straccia ! Una vera vergogna !

Ecco l' intervista al celebre Coudourgnon, che per rispetto dei lettori abbiamo deciso di pubblicare integralmente. Per la cronaca, il nostro giornale ha poi citato il noto chef ed il nostro capo redattore ha chiesto davanti al tribunale un risarcimento di 20.000.000 di Euro.

Giorni dopo, in una laconica replica sul famoso quotidiano Francese “ Le Paris “, Coudourgnon ha accusato il popolo Italiano di accattonaggio e calunnia, dichiarando di pagare volentieri la multa aggiungendo in più, come mancia, una cospicua fornitura di salatini alla liquirizia Israeliani per tutta la redazione del giornale.

L' inviato: Giorgio Raspetti

Coniglio di Sanremo alla Fiorentina

Ingredienti:

3 Tulipani macinati (ricordarsi di macinarli a mano, altrimenti la ricetta potrebbe fallire)

Attenzione: in tutta la sua notissima storia, il tulipano ha sempre provocato forti alterazioni nel gusto dei salati. Quindi non abusarne, ed eventualmente decidere se inserirlo nella ricetta o meno.

Origano dei colli Maceratesi o a scelta delle rive del Ticino Pavese.

1 Cipolla surriscaldata col saldatore o in alternativa soffritta con chicchi d' uva, per ricreare lo stesso gusto metallico.

Aggiungere ora il coniglio, che non deve superare il peso di tre palline da tennis.

Operazioni:

Mettere tutto in forno dopo aver oliato un secchiello di plastica ed averlo posto al fianco della teglia (la fusione di tale oggetto darà fragranza e particolare gusto Fiorentino all' essenza di tulipano).

Attendere per dieci ore davanti al forno (spostarsi vorrebbe dire provocare irreparabili imperfezioni nell' aroma finale).

Portare il forno ad una temperatura di 11 gradi e non di più.

Prima di servire il coniglio, scartare le cosce e il petto, onde evitare un' evidente banalità, e poi servire su un vassoio di portata guarnendo il tutto con gigli arrosto e patatine triangolari.

Et Voilà !

Buon appetito da

Joffrè Coudourgnon

Koala al sugo affogato nei rigatoni

Ingredienti e avvertenze:

Usare solo rigatoni rigati a mano ed importati direttamente dall' Uzbekistan
(Lì infatti la farina è più tenera)

Procurasi un Koala non protetto. Per chi non conoscesse alcun bracconiere, vi do
allora io alcuni nomi:

Egidio Confetti di Capriate (BG); Salvatore Cavalleresco di Forgacciarra sul Fiume;
Ma il migliore e purtroppo difficilmente rintracciabile è senza dubbio
Aristide Ludovico Conte di Penuria, cacciatore di frodo, bracconiere e giustiziere di
cani abbandonati.

Dopo questi preziosi suggerimenti, ecco gli altri ingredienti:

1 Limone arancio

1 Arancio acerbo

½ Bicchiere di Nutella scura

2 Salamini insaccati a Ginevra e stagionati a Dublino (fondamentali)

3 Caramelle morbide (ancora incartate)

1 Torrone di Cremona acquistato in una pasticceria di Perugia

Spezie varie, sugo di pomodoro (preferibile il “ tombolino “ a sei spicchi e mezzo
naturali)

Operazioni:

Dopo aver lessato il Koala, nella stessa acqua buttare i rigatoni. Lasciare bollire per 1
ora e $\frac{3}{4}$, dopodiché scolare il tutto e unire gli altri ingredienti in un tegame di
rovere (è fondamentale che il rovere sia di Legnano).

Servire in un giorno nuvoloso e con una temperatura non superiore ai 22°,
altrimenti il Koala potrebbe risultare poco saporito o addirittura immangiabile.

Et voilà, anche questo prelibato piatto è servito ! Non deludetemi !

Buon appetito da

Joffrè Coudourgnon

Bistecca di sciacallo ai ferri

Ingredienti:

1 sciacallo intero del Kentucky o in alternativa una iena “ ridens “ delle allegre praterie del “ Serengeti “

Origano di Roma, alloro di Verona, sale Repubblicano e pepe a volontà

7 Limoni tagliati a metà

1 Pesca

Operazioni:

Preparare il barbecue con carbonella arancione di Sicilia (fondamentale)

Spiegazione: la carbonella arancione di Sicilia la si ottiene tritutando la lava dell' Etna e poi lasciandola per quattro anni sul fondo del mare in sacchetti di plastica trasparenti, contenenti anche bucce d' arancia e di limone sciroppate.

L' aroma che ne scaturisce è del tutto simile all' alito di un neonato al primo vagito e ricorda la creazione. Assicurarsi che il barbecue sia inclinato di 25° rispetto all' asse terrestre. Accendere il fuoco solo ed esclusivamente con fiammiferi di provenienza Austriaca (sono infatti i migliori in assoluto).

Scuoire il coyote (in mancanza sia dello sciacallo che della iena) e poi raggomitolarlo sul barbecue. Infarcirlo con il preparato ottenuto dalla miscelazione degli altri ingredienti e poi lasciarlo cuocere a fuoco lento per l' intera durata di un gran premio di Formula 1 qualsiasi. Terminata la cottura, tagliarlo a tranci con una motosega (è fondamentale la qualità della benzina contenuta nella motosega: consiglio infatti benzina Francese a bassa infiammabilità). La pesca va invece mangiata nell' attesa, al fine di preparare come sempre il palato alla degustazione di questa sofisticata ricetta, ed il suo nocciolo va buttato nel liquido ottenuto con gli altri ingredienti per renderlo più corposo. Servire con un contorno di paletti di legno a cui è stata tolta in precedenza la corteccia, da usare poi come dessert.

Et voilà ! Buon appetito da

Joffrè Coudourgnon

Cane alla Piemontese

Ingredienti:

1 Gatto intero (nero)

2 Uova

1 Secchio di latte appena munto (fondamentale)

2 Stinchi d' asino

Frutta sciroppata

Alcune orecchie di cane di specie diverse (preferibilmente Chi Hua Hua oppure Mastinetto della riviera Romagnola)

Preparazione:

Accendete un' ora prima il forno della vicina ed inserite al suo interno una fotografia qualsiasi della vostra ultima vacanza. Dopodiché, pelate il gatto e poi ponetelo in un pentolone, senza alcun condimento ed a fuoco vivace.

Friggete le uova su una lamiera incandescente ed aggiungetevi la frutta sciroppata. Attendete 2 ore e poi gettate il preparato (uova+frutta) nel secchio del latte: ecco pronta la marinata per gli stinchi d' asino.

Lasciate marinare gli stinchi per 20 giorni in un locale pubblico, assicurandovi che all' interno dello stesso vi siano sempre almeno 5 persone (la ricetta potrebbe altrimenti fallire). Una volta tritate le orecchie di cane molto fini, recuperate gli stinchi d' asino, che per essere perfettamente marinati dovranno sfaldarsi ed emanare un forte fetore, percepibile in un raggio di almeno 200 metri in assenza di vento. Se tutto corrisponde, togliere allora l' osso dagli stinchi e segarlo in due, sostituendo il midollo col trito di orecchie di cane. A questo punto della preparazione, dopo aver scartato tutta la carne dei due stinchi, recuperare il gatto e porlo al fianco del tutto, per contrastare col suo nero colore il bianco osseo.

Guarnire poi con la fotografia delle ultime vacanze, che col calore del forno si sarà dilatata sprigionando una fragranza simile al caramello, e che dunque sarà pronta per dare quel tocco in più al piatto, in una sublime unione di cibo e ricordi.

Cosa c'è di meglio ? Et voilà !

Buon appetito da Joffrè Coudourgnon.

Attenzione: il gusto amarognolo del gatto può essere contrastato con un' eventuale spolverata di zucchero a velo.