



## ER RISOTTO AR NERO DE LA BABBIONA

I

Pulisci la seppiola ed ir zacchetto lo metti da 'na parte co' l'inchiostro; pulisscile per bene, no un pochetto e tajia a listerelle: occhio al rostro.(1)

Soffriggeri a' scipolla inzieme all'ajio in pentola gajiarda grande e ggrossa abbonda con il foco e vedrai l'ojio scardasse bbene e poi, datte 'na mossa. (2)

Ce sta quarcuno che, mortacci sua ar vero nero usa le bustina.  
E' vvero che li gusti so' li tua

ma lascia 'sta 'st'usanze un po burina.(3)  
Attento all'ojio cardo fa' lla bbua:  
da la Babbiona bbene se cucina.

Roma, 12 Ottobre 2013

(1) al becco della seppia

(2) attenzione a non bruciare l'olio. Curare la fase

(3) il vero nero è preso dalla seppia non pulita. Ma non tutti i mercati

la propongono così come l'anno pescata.

(4) Ho chiesto il piatto ad Annalisa e mi ha assicurato che, con congruo

anticipo l'avrebbe messo a menu. Donna di parola.

ER RISOTTO AR NERO DE LA BABBIONA



Parte seconda di Tre

## ER RISOTTO AR NERO DE LA BABBIONA

II

Ma che te credi che finiva adesso?  
Er bello viene adesso: occhio ar tempo.(1)  
Mo' butta le seppiette ner complesso (2)  
e conta fino a ddieci, ner frattempo.(3)

Er foco abbassa, come fai co'llesso,  
che ssi te scordi, preso controtempo,  
da granne mago passi a granne fesso.  
Nun stamo a cucinà da "passatempo"! (4)

Adesso è l'ora de buttàcce er nero:  
ne metti quanto abbasteno ed appresso  
li mescoli per bene e ppe' davvero.

E semo quasi pronti pe' l'amplesso:  
le chiacchiere, comunque stanno a zzero,  
aspetta 'n'aartro po': sarà un successo. (5)

Roma, 12 Ottobre 2013

(1) non è un piatto difficile ma bisogna stare attentissimi ai tempi di cottura.

(2) nella pentola insieme agli altri ingredienti

(3) sono circa dieci i minuti per questa fase. Di più è pericoloso.

(4) La ricetta varia di chef a chef: il fuoco lento e il controllo della cottura è fondamentale per la riuscita del piatto.

(5) una mia soggettiva. E' uno dei piatti in assoluto, anche con gli spaghetti n.5, che preferisco in assoluto di più. Gusto di mare molto intenso.



## ER RISOTTO AR NERO DE LA BABBIONA

III

E piano-piano aggiungi pure er brodo co' 'na cucchiara e mejio se de legno. Fai scenne e'riso, puro quello a mmodo; continua cor brodetto lli a sostegno.(1)

Aspetta la cottura e grossomodo avverti i commenzali: < E' riso è pregno! Ariva Tony che, con granne impegno te porta la scodella ar nero, sodo.(2)

Er nero de'risotto li 'n quer piatto contrasta co' la bianca mia scodella: adesso mangno e resto stupefatto. (3)

Come poteva rimanè zitella una che ddà ssempre scacomatto ad ogni piatto e allena la mascella? (4)

Roma, 12 Ottobre 2013

(1) Cura continua per una amalgama ideale.

(2) al dente. La morbidezza successiva viene data dal nero con il condimento che è stato elaborato.

(3) è da provare. Soprattutto chi ama i piatti a gusto forte di mare.

(4) chiudo con un'ode ad Annalisa che, da Cliente, apprezza per la sua cucina.



## RESUSCITA MORTI DE LA BABBIONA.

La fettuccina languida s'abbraccia  
li gamberi coll'astisce e la cozza,  
la coda de cicala che s'affaccia  
e de quer pane stacco mezza stozza.

La crosta e la mollica er dito appozza  
ner mentre che risusciti la chela  
che inzieme ar vino, inzieme, sgargarozza  
che se la magni subito te pela.

"Risuscità li morti" lui se chiama  
ma dubbito lo trovi sulla lista.  
Jie disci a Tony:< Questo! Cì la fama,

che a li spaghetti ar burro da 'na pista!  
Speriamo che Annalisa nun ce sgama:  
leccamo pure er piatto: Dio ci assista!

Roma, 8 Ottobre 2013

In seguito alla pubblicazione di un piatto de La Babbiona di cui ancora non è stato reso noto il nome. Resuscita morti è la prima cosa che Annalisa ha proposto. E mi sa che va benissimo