

Ritorna al sito del mago [ribel](#)

## Le RICETTE di MAURA

### LATTE DEL FACHIRO

>>>Una fresca bevanda senz'alcool che si prepara in un momento.

L'ingrediente principale è il latte fresco. Al latte si aggiungono sciroppi d'ananas e d'arancia e si sbatte bene in una scodella assieme allo zucchero vanigliato.

Versa il tutto in un bicchiere alto da bibita e riempilo di Coca-Cola.

Metti il bicchiere per mezz'ora al fresco e poi servi con una cannuccia.

L'ideale sarebbe consumarlo all'ombra di una palma sdraiato su un letto di chiodi.

Siccome le palme non ci sono dalle mie parti ti consiglio consumare la fresca bevanda autunnale durante una giornata di sole all'ombra di un castagno... meglio se sdraiato su un letto di ricci di castagne !

INGREDIENTI (dosi per una persona)

Totale calorie x xsona 369

1 bicchiere di latte freddo;

2 cl di sciroppo d'ananas;

2 cl di sciroppo d'arancia;

1 cucchiino di zucchero vanigliato;

Coca-Cola.

### LATTE DEL FAKIRO (con la kappa)

>>>>Unisci al latte i due succhi, aggiungi lo zucchero e mescola assieme gli ingredienti come farebbe il mago Ribel mischierebbe un comune mazzo di carte da gioco.

Aggiungi lo sciroppo di tamarindo, mescola e metti in frigo circa 30 minuti prima di servire.

INGREDIENTI (per una persona)

Totale calorie x xsona 394

1 bicchiere di latte fresco;

1/2 bicchiere di succo d'ananas;

1/2 bicchiere di succo d'arancia;

1 cucchiaino di zucchero;

2 cucchiaini di sciroppo di tamarindo.

CALCOLO delle CALORIE:

latte fresco (74) coca-cola (39) sciroppo tamarindo (238) sciroppo ananas (118)

succo ananas (34) sciroppo arancia (118) succo arancia (28) zucchero (20)

### BIBITA IMPOSSIBILE

>>>>> La preparazione della bevanda è facilissima. L'unica difficoltà sta nel trovare i fiori di sambuco freschi. Ricordo che mia nonna raccoglieva il sambuco per fare un decotto ed un liquore lungo i bordi delle rotaie del treno, esattamente dove passava la vecchia linea Fontanelle-Boves, ora sostituita dalla strada provinciale La Bovesana. Con mio nonno invece attraversavo i binari prima che passasse il treno. Ricordo l'ultima cosa che disse mio nonno: "Il treno ci sta venendo addosso!"

La seguente ricetta mi è stata tramandata da un fakiro dell'Indonesia e come ingrediente principale usa l'aceto di vino.

Contiene soltanto 4 calorie per persona.

INGREDIENTI: 500 cl di acqua; 5 fiori di sambuco appena fioriti;  
3 bicchieri di zucchero (?)  
1 bicchiere d'aceto di vino;  
1 limone tagliato a fette.  
Basta mettere tutto insieme e lasciare riposare per tre giorni.  
Filtra e servi ben freddo.

Non finisce qui: per una resa ottimale (secondo la tradizione dei fakiri indonesiani) si raccomanda assolutamente di consumare la bevanda con una vergine indigena del luogo che non abbia mai indossato un paio di jeans abbinati ad una maglietta gialla.

*Ritorna al sito del mago [ribel](#) oppure vai alle ricette [stregate](#)*

## TREMATE TREMATE... LE STREGHE SON TORNATE !!

### MANO DECAPITATA

>>>> Mescola con lo zucchero il succo di 3 limoni con zucchero ed acqua quanto basta per ottenere bevanda "bevibile" e con questo liquido riempi un guanto di gomma da chirurgo.

Chiudi bene il guanto annodando l'estremità con un nodo semplice e poni il tutto nel freezer.

Prendi una ciotola e versaci dentro del succo di amarena diluito a piacere o bevanda di arance rosse che puoi trovare in pacchetti tetrapak al supermercato.

Prendi la mano gelata, taglia il guanto con un coltello liberandola dalla gomma, affonda il tutto nella bibita della ciotola. Il ghiaccio non affonderà del tutto ed avrai così ottenuto l'effetto della mano mozza.

### FILTRO MAGICO DI ORCA MAKECA

>>>> Riempi un poco più della metà un bicchiere da bibita con coca-cola.

Aggiungi una pallina di gelato alla fragola o limone. La bevanda per reazione comincerà a fumare come se dovesse bollire. Servi subito mentre ancora ribolle come una magica pozione della strega del castello della Rana Giana alla Renostia.

### OCCHI ASSETATI DI SANGUE

>>>> Riempi per metà la vaschetta dei cubetti di ghiaccio, inserisci in ogni cubo un acino d'uva, sistemando un chicco di uva passa come fosse una pupilla. Fai congelare bene, aggiungi gli "occhi congelati" al sangue contenuto in una ciotola. Ah, dimenticavo, per il sangue usa succo di frutta mescolato con del sidro di mele. Una mela al giorno... toglie il vampiro d'intorno !!

*Ritorna al sito del mago [ribel](#) oppure [dulcis in fundo](#)*

## **RIPIENO X BIGNÈ PROFITEROL**

### *Ingredienti:*

3 tuorli, 100 gr di zucchero, 1 bustina di vanillina, 300 gr di latte, 7 gr colla di pesce (fogli), 4 cucchiaini di rum, 500 gr panna montata, 20 gr cacao amaro.

### *Preparazione:*

sbatti i tuorli con lo zucchero, unisci la vanillina e il latte bollente. Cuoci a fuoco lento (deve velare il cucchiaino), setaccia il tutto ancora caldo per togliere gli eventuali grumi, unisci il rum e la colla di pesce. Fai raffreddare mescolando e quando il composto comincia a "tirare" unisci la panna montata.

Togli una piccola quantità del composto tenendola da parte, aggiungi al resto il cacao amaro e farcisci i bignè con il siringone e sacco a poche.

### **GLASSA** x ricoprire i bignè - *ingredienti:*

180 gr di cioccolato amaro(o dolce a piacere) aggiungendo la piccola quantità del composto precedentemente messo da parte, 180 gr di panna liquida.

*Esecuzione:* fondi le tavolette di cioccolato fondente (amaro oppure dolce) a fuoco basso per non far bruciare od attaccare al fondo.

Aggiungi un poco alla volta la panna liquida e lascia cuocere lentamente rimescolando sempre. Amalgama bene il composto dei bignè fino a vedere un composto cremoso e fluido, lascia raffreddare il tutto.

Importante: lascia raffreddare nel freezer per tre ore ed a temperatura ambiente ½ ora prima di mangiarlo.

Nota: la quantità d'ingredienti, sia il ripieno per bignè e glassa serve a completare circa 20 bignè e... buon appetito !!

*gnam gnam e ciao da Maura*

*N.di R. (note di rebel)*

**Ritorna al sito del mago [mago](#) oppure preparati ad un finale [tipico](#)**

## Una ricetta un po' lenta:

*ecco la PO'... LENTA del cavolo!(ossia la farinata alla griglia)*

OCCORRONO 300 gr di farina di mais, 1 cavolo nero, 1 cipolla, 100 gr di pancetta, olio d'oliva e sale q.b.

- Pulisci il cavolo dalle foglie esterne e torsolo, poi immergilo in abbondante acqua salata. Scola il cavolo con un litro e 1/2 d'acqua della cottura prepara la polenta col tuo metodo preferito.

Va bene anche quella precotta o cotta velocemente con la pentola a pressione.

Quest'ultima è più veloce, quindi meno lenta a cuocere e non per niente si chiama PULENTA. Riguardo il mio metodo per la cottura a pressione lo spiegherò la prossima volta.

- Intanto, fai rosolare in olio un battuto di cipolla e pancetta: quando la cipolla sarà appassita versa il soffritto nella pulenta e prosegui la cottura.

- Prima di spegnere il fuoco unisci il cavolo e versa il tutto in una teglia, poi lascia raffreddare. Ricava infine delle fette e falle abbrustolire.

*L'altro giorno sono entrato in un negozio di strumenti musicali ed ho chiesto una corda di chitarra.*

*- Quale nota le posso dare? - domanda il negoziante.*

*- A MI non FA niente, - rispondo - qualsiasi nota va bene, tanto mi serve solo a tagliare la polenta !!!*

Sai come faceva mia nonna a tagliare la polenta?

Prendeva un comune filo bianco da cucina e lo faceva passare sotto alla polenta indurita del giorno prima. Il filo veniva tirato tra le mani mentre lo sollevava in alto *et voilà!*

Poi imburrava le fette e le faceva abbrustolire pochi minuti al forno caldo o sulla piastra della stufa.

***Ritorna al sito del mago [ribel](#)***