

IL CUCCHIAIO MILONGUERO

Improvvisazioni culinarie a ritmo di tango



El Pelado

3 febbraio 2013

Indice

Premessa	2
Riso pere gorgonzola e noci	3
Bucatini alla carbonara di carciofi	4
Orecchiette con i broccoletti	5
Orecchiette pomodorini, ricotta e pesto di rucola	6
Maccheroni con peperoni zucchine e mais	7
Spaghetti con pomodori secchi, paté d'oliva e patate	9
Riso al limone	10
Penne ricotta noci e scorza d'arancio	11
Uovo sodo	12
Pane	13
Cuscus con le verdure	15
Cuscus con il pesto	16
Cuscus con il miele	17
Cuscus con i legumi	18
Panna cotta al caffè	19

Premessa

Se siete stati alla Maquina Tanguera saprete che ogni tanto, nel bel mezzo della notte, cucino per tutti. Ho deciso di scrivere qui alcune di quelle ricette, anche se, va detto, non corrisponderanno esattamente ai piatti che avete mangiato alla Maquina: ho poca memoria e inoltre mi piace cucinare come si balla il tango: improvvisando. Leggo sempre molte ricette poi, davanti ai fornelli, lascio che la fantasia corra libera; lo so, non è un metodo molto scientifico però a volte nasce qualcosa di buono. A volte no.

Vi consiglio di fare altrettanto e di prendere queste ricette solo come spunto per le vostre creazioni; sarà sicuramente più divertente e di maggior soddisfazione.

Le dosi sono per 4 persone (ho dovuto dividere anche di 20 volte le dosi che uso alla Maquina!), quasi tutte le ricette, ma non tutte, sono dei primi piatti e sono tutte, assolutamente tutte, vegetariane. Cercherò di aggiungere sempre nuove ricette e di correggere eventuali errori in quelle vecchie, quindi, se volete avere l'ultima versione del cucchiaino milonguero, tenete d'occhio la data sulla copertina.

Concludo con una nota importante: **l'ingrediente segreto**. Ogni ricetta ha un ingrediente segreto che, naturalmente, non vi dirò. Il Pelado è uomo riservato e ci tiene ai suoi segreti, nonostante ciò, va detto, il Pelado non è di legno e, a volte, rivela i suoi segreti... nei momenti dell'amore! Quindi, donne, ora sapete come fare. Buon appetito.

El Pelado

Riso pere gorgonzola e noci

... ed è subito "pera"

Ingredienti:

- 400 g di riso
- 3 pere
- 200 g di gorgonzola piccante
- 100 cc di panna fresca uno scalogno piccolo

Soffriggete il riso con lo scalogno, poi tiratelo con il brodo vegetale aggiungendone un po' alla volta per circa 20 minuti.

Sbucciate le pere e tagliatele a dadini, ripassatele a fuoco alto in padella con olio, burro, sale, cannella, noce moscata, pepe, quello che vi pare; non esagerate con gli odori, soprattutto la cannella che è un po' invadente. Se volete potete spruzzarle con un goccio di rum, così, tanto per fare gli sburoni.

In una casseruola scaldate la panna con un po' di burro, quando è ben calda, senza farla bollire, aggiungete il gorgonzola tagliato a pezzetti e mescolate continuamente finché non sarà completamente sciolto. Quando mancano 5 minuti alla cottura del riso aggiungete le pere, poi a fine cottura unite il gorgonzola sciolto, spegnete la fiamma e mantecate con parmigiano e burro.

Nei risotti, tutti, è importante il burro, se siete a dieta mettetene poco ma se volete godere ce ne vuole una bella dose medicinale. In cucina, come nella vita, se si vuole godere la strada è una sola, e porta all'inferno!

Bucatini alla carbonara di carciofi

*“Carciofo ti amo!”
per sempre tuo Bucatino*

Ingredienti:

- 400 g di bucatini
- 4 carciofi
- 3 uova
- 100 g di pecorino romano
- 1 cipolla
- 1 birra

Mondate i carciofi togliendo le foglie più dure e tagliateli a spicchi.

Fate un soffrittino di aglio olio, metteteci i carciofi e cuoceteli a fuoco lento coprendoli con un coperchio. Quando cominciano ad asciugarsi bagnateli con un bel bicchiere di birra, una bella birra belga d'abbazia. Trovo che sia ottima la birra per ammorbidire i carciofi, gli da “quel certo non so che” (*Ah! Questo Pelado ne sa una più del diavolo*).

A parte soffriggete la cipolla tagliata sottile finché diventa ben dorata. Sbattete le uova, unitevi il pecorino e una buona macinata di pepe. Non sbattete troppo le uova, solo il necessario per amalgamare tuorlo e albume, altrimenti si altera il sapore dell'uovo (*ooh! Quante ne sa, quante ne sa 'sto Pelado, sembra così intelligente... gli manca la parola!*).

Cuocete e scolate i bucatini, saltateli in padella con i carciofi e la cipolle, spegnete la fiamma e unite le uova con il pecorino. Servite ben caldo (*mmh mmh... il Pelado, un uomo da sposare il Pelado!*).

Orecchiette con i broccoletti

Ricetta telegrafica

Tagliare broccoletti stop
Dividansi gambi fiori stop
Acqua bollente gambi orecchiette stop
Dopo 5 minuti fiori stop
Scolare tutto stop
Olio parmigiano stop
Mangiare stop

*Tratto dal ricettario privato di Adelina Marconi, nonna paterna del
noto Guglielmo*

Orecchiette pomodorini, ricotta e pesto di rucola

Alla maniera della nonna di Osvaldo Pugliese

Ingredienti:

- pomodorini ciliegia
- rucola
- mandorle sgusciate
- ricotta stagionata
- basilico fresco

Per fare il pesto frullate nel mixer la rucola con olio d'oliva e le mandorle. Soffriggete un poco di aglio, aggiungete i pomodorini tagliati a spicchi e il basilico, saltateli appena il tempo che si ammorbidiscano, unite le orecchiette che avrete cotto in acqua bollente, la ricotta stagionata grattugiata, il pesto di rucola, parmigiano, giro d'olio. Fatto.

Maccheroni con peperoni zucchini e mais

Sogno di una notte di mezza estate... porteña

Ingredienti:

- 500 g di maccheroni
- 4 zucchini
- 3 peperoni
- 200 g di mais
- 1 cipolla

Andremo ora a narrarvi di una ricetta nata in una calda notte a Buenos Aires e di come questo piatto sia stato, per una allegra combriccola di quattro milonguero, il felice preambolo di una lunga notte in milonga.

El Pelado era sta scelto per il piacevole compito di preparare la cena, mentre i suoi compagni, Pablito, Miguelòn e il gradito ospite Daniel, si sobbarcavano compiti ben più onerosi, come tenere aggiornato sugli eventi più recenti l'esigente popolo facebookiano o preparare il corpo alla lunga nottata con un intenso sonnellino.

Il nostro eroe Pelado aveva optato per un piatto fresco, colorato e al tempo stesso sostanzioso. Iniziò affettando sottilmente la cipolla per poi farla soffriggere in olio e burro. Una volta che la doratura della cipolla fu ritenuta ottimale, aggiunse le zucchini; queste erano state tagliate in otto parti per la lunghezza, poi, una volta eliminata la parte bianca con i semini, tagliate a listarelle di circa 4 cm. Seguirono subito dopo i peperoni, i quali erano stati scelti in tutte le varietà di colori, rosso verde e giallo, proprio perché il nostro amico sapeva bene quanto fosse importante la vista nelle preparazioni culinarie e che una pietanza così variopinta avrebbe donato il giusto apporto di allegria alla serata.

I sullodati peperoni furono pelati approssimativamente con un pelapatate poi puliti dell'interno e tagliati a listarelle simili in dimensione alle zucchini. Verso fine cottura venne aggiunto il mais, basilico raccolto nel balcone di casa, altre erbe magiche non meglio identificate e aggiustato il tutto di sale e pepe. Nel frattempo il nostro amico preparò una salsa vellutata, la quale altro non è che una besciamella dove il latte viene sostituito dal brodo vegetale per rendere la pietanza più leggera e digeribile e affrontare così nel migliore dei modi il forte caldo porteño.

Una volta cotta e scolata la pasta fu unita alle verdure e alla salsa con una bella spolverata di parmigiano. Va detto, a onor del vero, che a Buenos Aires non si trova il parmigiano ma il *parmigianito*, che di simile all'italico formaggio ha soprattutto il nome.

Questo piatto ben si presta ad essere ripassato in forno, ciò non fu fatto del nostro premuroso cuoco per evitare altro calore nell'ambiente

ma se i nostri lettori scegliessero questa alternativa si consiglia di fare una crema più liquida e di cospargere il tutto con del pan grattato.

Il risultato fu assai gradito dai quattro compañeros e i loro animi furono così preparati nel migliore dei modi ad affrontare le danze notturne. Inoltre, per combattere la forte afa estiva il tutto fu accompagnato da dell'ottima e fresca birra ed in questo i nostri eroi dimostrarono di essere alquanto provvidenti assumendone ben più dello stretto necessario per dissetarsi.

La nottata proseguì nella miglior maniera ma non staremo qui a descriverla nei particolari, non è questo il luogo, diremo soltanto che ancora oggi alcune fortunate fanciulle porteñe ricordano con passione il calore dei sensuali abbracci dei nostri milonguero; calore dovuto, ci piace pensare, anche alle benefiche proprietà di questa prelibata pietanza.

Spaghetti con pomodori secchi, paté d'oliva e patate

Concerto in si bemolle per spaghetti e coro di pomodori, olive e patate

Ingredienti:

- 200 g di pomodori secchi
- 200 g di olive nere
- una patata
- aglio

Mettete i pomodori secchi in ammollo in acqua calda e un po' di aceto fintantoché non si saranno ammorbiditi: circa mezzora.

Soffriggete l'aglio tritato con un filo d'olio, quando sarà dorato unite i pomodori tagliati a pezzetti, la patata tagliata a dadini, origano, rosmarino, peperoncino. cuocete a fuoco vivace fino a quando le patate si saranno ammorbidite.

Per il paté: snocciate le olive (lo so che si trovano le olive snocciate ma non sono la stessa cosa, non fate i pigri!) passatele nel mixer con una buona dose di olio EVO (sta per olio Extra Vergine d'Oliva, fa molto figo chiamarlo così, io ci ho messo dei mesi per capire cosa volesse dire, ve lo dico così evitate di fare la figuraccia che ho fatto io quando ho chiesto al negoziante dell'olio marca EVO!).

Cuocete gli spaghetti scolateli e uniteli ai pomodori, ripassate a fuoco alto, aggiungete il paté d'oliva una bella spolverata di parmigiano e serviteli caldissimi, buonissimi, cucicuci.

Riso al limone

C'è poco da ridere

Ingredienti:

- riso
- limoni
- yogurt bianco
- uno scalogno

Ecco qui ho lo scalogno lo trito fino fino attento alle dita lo metto nella padella con olio e burro e via con il soffrittino olio e burro insieme? si perchè no due grassi diversi i grassi trasportano gli odori e i sapori lo diceva la prof di scienze chissà come si chiamava in fondo era simpatica certo mi ha bocciato due volte la zoccola Pelado il compito scritto va bene ma all'orale dovresti sforzarti di parlare di più parlare? io? è una parola ora lo scalogno si è imbianchito giù la scorza di limone tagliata sottile attento alle dita finirò per farmi male con quel coltellaccio il limone bio naturalmente che se no chissà le porcherie che ci mettono ma poi anche il bio va a sapere è tutto un magnamagna e ce lo mettono nell'orto quello argentino e c'è poco da ridere ancora cinque minuti ora il riso ha già bollito scolo e unisco al soffrittino spengo la fiamma unisco lo yogurt intero bianco magari quello greco ah che bella la Grecia quell'estate il mare infinito blu profondo le spiagge di Milos il vento profumato di mirto quella ragazza svedese bellissima e fredda come il mare del nord quanta poesia il tramonto a Santorini adesso ci vuole il succo di mezzo limone ma forse è troppo piano andiamoci piano con il limone che se è troppo alla prima forchettata dici che buono sa di limone alla seconda uhm alla terza che due maroni 'sto limone equilibrio ci vuole equilibrio ora mischio per benino il tutto un po' di prezzemolo niente parmigiano e tanto pepe pran pran!

Penne ricotta noci e scorza d'arancio

Noce: "Oh arancio sono ricotta di te"

Arancio: "Oh mia Noce, tu mi farai soffrire le penne d'amore"

Ingredienti:

- 400 g di penne
- 200 g di ricotta di pecora
- 300 g di noci sgusciate
- una arancia

Grattugiate la scorza dell'arancia, potete usare un pelapatate e tagliare a striscioline sottili sottili la scorza, passatela in padella con una noce di burro. Appena si è sciolto il burro unite le noci sminuzzate e le penne, cotte e scolate, e fatele saltare a fuoco vivace. Spegnete il fuoco e aggiungete la ricotta che avrete lavorato con sale pepe e un poco di acqua di cottura della pasta.

Uovo sodo

Un uovo sodo al comando: El Pelado!

Ingredienti:

- 1 uovo

– Pelado non dire cazzate, non vorrai mica scrivere la ricette per fare l'uovo sodo?

– Perché no? a me piace l'uovo sodo.

– Sì anche a me, ma la sanno tutti la ricetta dell'uovo sodo, cazzo!

– Allora sentiamo

– Mah? Uff... vabbè: si prende un uovo, si mette in acqua, si fa bollire 10 minuti, fatto.

– Questo è il metodo che conoscono tutti, ma c'è anche il metodo del Pelado

– Pelatino Pelatino, tu ci vuoi vendere del fumo. Avanti, sentiamo com'è "il metodo del Pelado"

– Si prende un uovo, si mette in acqua, quando bolle si spegne, si mette il coperchio e si fa raffreddare, circa 30 minuti.

– Uh?

– In questo modo il tuorlo si cuoce più lentamente e non si altera il sapore

– Pelado, sai dove te lo devi mettere il tuo uovo sodo?

– ?

– Proprio lì!

Pane

Dal vangelo secondo El Pelado:

Il Signore prese il pane lo spezzò e disse: 'Passatemi la Nutella'

Ingredienti:

- 1 kg di farina 0
- 500 cc di acqua
- 7 g di lievito di birra secco
- 100 cc di olio
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di zucchero

Sciogliete il lievito nell'acqua appena tiepida, non tutta che forse è troppa, 350 cc possono andare bene per iniziare. Utilizzate acqua naturale imbottigliata di durezza media. Aggiungete ora sale e zucchero. Mettete la farina su una spianatoia e versateci sopra l'acqua lievitosa salata e zuccherata e iniziate a impastare. Io, che sono un pasticcione, inizio a impastare in una terrina grande, così faccio meno sporco.

Quando tutto sarà amalgamato e compatto, e solo a questo punto e non prima, potete aggiungere l'olio all'impasto (non so il perché, ma così è (credo sia perché il lievito deve abbracciarsi alla farina ma se c'è l'olio che guarda si vergogna e non lo fa (il lievito è un tipo timido al primo approccio, ma poi fermenta e diventa incontenibile (pure troppo, a volte. Chiuse tutte le parentesi.

A questo punto vi starete chiedendo: ma di acqua, quanta cazzo ne dobbiamo mettere? Ottima domanda. Dipende. Pessima risposta. Dipende da quanto beve la farina, dall'umidità, dalla luna, dalla marea, da saturno, da dove tira il vento se gli tira il culo di tirare ecc. Quindi dovete aggiungerne poco alla volta fino ad ottenere la consistenza giusta. Alla fine l'impasto dovrà essere compatto, uniforme, non appiccicoso e sodo. Come una tetta. Ad essere scientifici, una quarta di una ventenne, no! troppo sodo, di una trentenne, naturale non siliconata... basta! che mi sto eccitando.

Tenete conto che aggiungendo l'olio si ammorbidisce, quindi prima di aggiungerlo l'impasto dovrà essere ancora un po' secco. Eventualmente dopo potete aggiungere ancora un po' d'acqua per ammorbidirlo, oppure, se è troppo appiccicoso e molle, aggiungere un po' di farina. Il tempo totale di impasto dovrà essere di 10 minuti, massimo 15.

Bene. Ora mettetelo in una terrina unta e copritelo con un panno umido. Deve lievitare per circa un'ora, o fino a quando il volume sarà raddoppiato. Poi re-impastatelo per pochi secondi e aggiungete eventuali altri ingredienti, tipo olive, noci, rosmarino, cazzivari ecc. Dividetelo per

fare delle pagnotte della grandezza che più vi aggrada, tre è un buon numero. Dategli la forma che volete e mettetele su una teglia unta o carta-forno infarinata e ricoprite con un panno umido. Lasciate lievitare per un'altra mezzoretta. infornate a 180° per circa mezzora. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni, dal forno e da tante altre pippe. Quando incomincia a imbrunirsi, infilateci un coltello, se vi sembra cotto anche al centro è pronto. Fate raffreddare in modo che sia arieggiato sopra e sotto.

Cuscus con le verdure

Le quattro stagioni del cuscus: la primavera

Ingredienti:

- 350 g di cuscus precotto
- 2 zucchine
- 1 melanzana
- 1 peperone
- 2 carote
- 2 cipolle
- 1 costa di sedano
- 200 g di pinoli
- 100 g di noci sgusciate
- 100 g di uva passa
- 100 g di fichi e datteri secchi
- cumino, coriandolo, curry

Tostate il cuscus in una padella a secco fino a quando comincia a dorarsi. Fate bollire dell'acqua salata o brodo vegetale e versatela sul cuscus, deve essere il doppio del cuscus in volume. Mescolate e lasciate riposare 10 minuti coprendo con un coperchio. Unitevi una buona quantità di olio d'oliva, sgranate con una forchetta e mescolate con cura; il cuscus è pronto, ora bisogna condirlo.

Tagliate le cipolle e fatele soffriggere con un po' di aglio in olio e burro fino a farle dorare. Aggiungete le spezie: cumino, coriandolo, curry senza esagerare. Tagliate le verdure a dadini abbastanza grandi e unitele alle cipolle incominciando da quelle più dure come le carote per finire con quelle più tenere come le zucchine. Cuocete a fuoco medio e salate soltanto verso fine cottura.

Mettete l'uva passa, i fichi e i datteri secchi in ammollo in acqua tiepida e aceto per circa mezzora. Scolate, strizzate e unite alle verdure.

Tostate i pinoli e le noci sminuzzate in una padella per alcuni minuti poi aggiungeteli alle verdure e mescolate il tutto.

Ponete il Cuscus in una ciotola grande e ricoprite con le verdure, un altro giro d'olio crudo e servite.

Cuscus con il pesto

Le quattro stagioni del cuscus: l'estate

Ingredienti:

- 350 g cuscus
- un bicchiere di pesto genovese
- 200 g di fagiolini
- 2 patate
- 30 pomodorini
- parmigiano a scaglie

Come a primavera tostate e cuocete il cuscus. Mondate i fagiolini e tagliateli a pezzetti di 3 cm, tagliate le patate a dadini e lessatele insieme ai fagiolini, meglio ancora se cuocete il tutto a vapore. Quando il cuscus è pronto lo sgranate e lo mischiate con il pesto; unite le patate, i fagiolini e i pomodorini crudi tagliati a spicchi, olio d'oliva, sale, pepe e mescolate tutto. Ricoprite con le scaglie di parmigiano.

Cuscus con il miele

Le quattro stagioni del cuscus: l'autunno

Ingredienti:

- 350 g cuscus
- 2 arance
- 5 cucchiaini di miele
- 70 g uvetta
- frutta secca
- 40 g burro

Cominciate con il tostare il cuscus in una padella a secco fino a quando comincia a colorirsi. Spremete le arance e mettete il succo in un tegamino e aggiungete acqua fino a raggiungere il doppio del volume del cuscus; aggiungete alcuni odori, quali: cannella, anice stellato, chiodi di garofano, cardamomo. Mi raccomando con gli odori: moderazione ed equilibrio! Ora portate a bollire il tutto. Intanto sgranate il cuscus in una ciotola grande con il burro e un giro di olio d'oliva; poi unite il liquido bollente, mescolate e fate riposare 10 minuti coprendo con un coperchio.

Preparate la frutta secca (noci, pinoli, mandorle, pistacchi, quello che volete) sminuzzandola e tostandola in padella alcuni minuti; scolate e strizzate l'uvetta; sgranate il cuscus con una forchetta e unitevi la frutta secca e l'uvetta. Scaldate in un tegamino il miele con un goccio di acqua fino a quando sarà ben sciolto, versatelo sul cuscus e mescolate con cura. È ottimo servito tiepido o freddo.

Se poi volete fare quelli raffinati potete servirlo in bicchieri da cocktail con la fetta d'arancia e l'ombrellino. Io che non sono poi tanto raffinato, preferisco mangiare il cuscus, di qualunque tipo, come si mangia in Africa: un ciotola grande al centro e si usano solo le mani, chi si sporca di più è il più bello di tutti!

Cuscus con i legumi

Le quattro stagioni del cuscus: l'inverno

Ingredienti:

- 350 g di cuscus precotto
- fagioli
- ceci
- piselli
- 1 cipolla
- 200 cc passata di pomodoro
- seitan
- tofu
- patate
- 100 g di mandorle tritate
- rosmarino, paprika, curry, peperoncino

Preparate il cuscus come a primavera. Per i ceci e fagioli se usate quelli secchi metteteli in ammollo la sera prima poi cuoceteli in acqua salandoli solo a fine cottura. Per i piselli, visto che siamo in inverno e non potete usare quelli freschi, prendete quelli congelati che son meglio di quelli in scatola.

Affettate la cipolla e soffriggetela con un po' d'aglio, quando si sarà colorita aggiungete il rosmarino e le spezie. Pelate e tagliate a dadini le patate poi lessatele in acqua senza sale, non cuocetele troppo. Tagliate a dadini il seitan e il tofu e ripassateli in un tegame con un filo d'olio; uniteli alla cipolla insieme ai legumi e alle patate e aggiungete la salsa di pomodoro.

Cuocete a fuoco basso per circa 15 minuti, verso fine cotture regolate il sale e le altre spezie. Per quanto riguarda il peperoncino usatelo con cautela; a me piace mangiare piccante però si finisce per coprire gli altri sapori soprattutto quelli più delicati, solo in alcuni casi dove il peperoncino è il principe del piatto, come gli spaghetti aglio olio e peperoncino o le penne all'arrabbiata, se ne può fare un uso smodato.

Panna cotta al caffè

Dolcefavola

Ingredienti:

- 500 g di panna
- 70 g di zucchero
- 1/2 baccello di vaniglia
- 2 g di agar-agar
- 20 cc di buon caffè espresso

C'era una volta, tanti anni fa, in un paese lontano lontano, una giovane principessa; era bellissima e freschissima, si chiamava principessa Panna. La sua pelle era candida come il latte, il suo sorriso dolce come lo zucchero e lo sguardo luminoso come la luna. Il padre della principessa, il re Latte, pensava fosse giunto il momento di maritare la figlia per avere un giorno dei discendenti che continuassero a governare il regno, per questo motivo organizzava delle bellissime feste da ballo invitando i giovani nobili più belli e migliori ballerini del regno. Purtroppo la principessa era molto esigente e nessuno l'aveva mai conquistata: “e quello mi pesta sempre i piedi, quell'altro non sente il tempo neanche con la musica tecno, questo ha l'alituccio pesante, quell'altro mi stringe troppo e non mi fa respirare...” e così via.

Questa volta il re aveva invitato un principe di un regno lontano, noto per la sua bellezza e per le sue qualità di ballerino: il principe Caffè. Era giovane e bello, dal fisico atletico, la pelle scura come il caffè e in testa non aveva neanche un capello, cosa che lo rendeva ancor più bello (*nda: non dite niente, sono io che scrivo la favola e io decido cosa è bello e cosa non lo è!*).

Quella sera la principessa, avendo saputo dell'arrivo del principe straniero, voleva essere ancora più bella e aveva chiesto aiuto al mago Tegamino. Il vecchio mago aveva fatto per la principessa una magia speciale: le aveva fatto un vestito di zucchero, due splendidi orecchini di cannella e aveva incipriato la pelle della principessa con la polvere magica di agar-agar, che aveva preso in erboristeria, massaggiandola poi delicatamente per far sciogliere la polvere senza fare grumi. Il mago aveva forse un po' ecceduto in zelo nel massaggiare la pelle di tutto il corpo della principessa ma lei gli voleva bene e l'aveva lasciato fare.

– Bene principessa, – disse infine il mago Tegamino – questa sera sarai bellissima; ma come tutte le magie anche questa ha un incantesimo che si può rompere: quando troverai l'uomo giusto e ballerai con lui il tuo corpo si scalderà e ti sentirai bollire ma tu ti dovrai controllare non devi superare i 90°, l'ideale sarebbe avere un termometro, comunque non superare mai i 100° altrimenti ti riempirai di bolle e nessuno ti vorrà più.

– Oh no, no! starò attentissima – disse la principessa impaurita – lo prometto!

– Inoltre – continuò il mago – dovrai continuare a ballare e girare e rigirare per almeno 20-25 minuti, altrimenti ti attaccherai al pavimento; e ricorda di girare sempre nel senso della ronda altrimenti impazzirai come tua cugina Maionese!

– Nooo! come Maionese?

– Sì, come Maionese!

La principessa lo ringraziò, l'abbracciò e lo baciò sulla fronte. Il mago, sempre scrupoloso nel suo lavoro, ne approfittò per massaggiare ancora un poco il corpo della fanciulla.

La festa iniziò con una cena maestosa; i posti a tavola furono assegnati, non con poca astuzia, dalla regina e i due principi sedettero ai capi della tavola, una di fronte all'altro. Nonostante la tavola fosse lunga 54 metri, i loro sguardi si intrecciarono e si abbracciarono varie volte. Quando finalmente ebbero inizio le danze, la principessa scoccò una mirada che, con la precisione delle frecce del miglior arciere del regno, centrò lo sguardo del principe, che rispose con un impeccabile cabezeo.

Scesero in pista, l'orchestra, diretta dall'ineguagliabile Carlos Di Sarli, attaccò la musica con l'intramontabile tango Bahia Blanca, cupido di tanti amori. Il caldo abbraccio del principe avvolse la principessa che si sciolse completamente e naufragò in quel mare di caffè; il profumo della pelle della principessa Panna, della cannella e dello zucchero inebriarono il principe che ballò con totale abbandono. I loro cuori battevano all'unisono a ritmo di tango. Tutti, guardandoli ammirati, ebbero la certezza che il re avrebbe avuto dei successori e la felicità del regno sarebbe continuata ancora per parecchi anni.

La principessa controllò la temperatura alla perfezione, allontanandosi e avvicinandosi al fuoco della passione; e continuarono a ballare ininterrottamente per 25 minuti, come consigliato dal mago. Poi, con contegno principesco, fecero raffreddare i loro animi, prima alla temperatura dell'ambiente poi si ritirarono in frigorifero per consolidare la loro unione. Trascorse 5 ore in frigorifero si sentirono pronti e , sotto un leggero lenzuolo di caramello, consumarono il loro amore... e vissero felici e contenti. E noi ce li magnammo.