

*Libri da mangiare e piatti da leggere da tutti i Paesi del mondo per occasioni diverse*

## Mole poblano

“Con entusiasmo si era messa a preparare il mole per il battesimo. Pedro, che era nella sala accanto e la sentiva cucinare, provò nuove sensazioni. Il baccano delle pentole, l'odore delle mandorle abbrustolite sul comal, la melodiosa voce di Tita che cantava cucinando, avevano risvegliato il suo istinto sessuale” L. Esquivel, *Dolce come il cioccolato*, ed. Garzanti.

## Il piatto

Procuratevi mezza tacchina giovane tagliata a pezzi. Fatene un brodo molto ristretto, con poca acqua, tutti gli odori, pepe in grani, tre foglie d'alloro e tre chiodi di garofano (deve bollire circa un'ora e mezzo). In una padella tostate leggermente un pugno di mandorle spellate e due cucchiaini di semi di sesamo, e metteteli da parte. Preparate sul banco di cucina: una cipolla rossa, tre spicchi d'aglio, una stella di anice, cinque chiodi di garofano, una stecca di cannella, un peperone giallo, dieci peperoncini freschi, zucchero, mezza tavoletta di cioccolato fondente (o  $\frac{3}{4}$  se avete coraggio), una fetta biscottata. Tritate finemente la cipolla e l'aglio, e mettetela a soffriggere in un grande tegame (ci deve entrare tutto il tacchino) con un fondo abbondante di burro. Quando sarà ben dorato, aggiungete i peperoncini privati dei semi e soffriggeteli leggermente per poi metterli da parte. Aggiungete adesso l'anice, i chiodi di garofano, la cannella e il peperone giallo tagliato a fettine e lasciate cuocere per dieci minuti. Scottate i peperoncini in acqua bollente e aggiungeteli di nuovo al soffritto. Mettete nel tegame i pezzi di tacchino, salate al gusto e insaporiteli con mezzo bicchiere di vino bianco, fino a che non avranno preso colore. Estraiete adesso il tacchino e mettetelo da parte. Aggiungete alla salsa le mandorle, metà del sesamo e la fetta biscottata sbriciolata e portate a ebollizione con una tazza del brodo, lasciando cuocere 10 minuti. Adesso passate nel mixer la salsa (meno l'anice e la cannella), che deve risultare piuttosto densa. Rimettetela nel solito tegame, aggiungete di nuovo il tacchino, e (atto di estremo coraggio!) la cioccolata in pezzetti. Se il tutto fosse troppo appiccicoso, aggiungete ancora mezzo bicchiere di brodo. Assaggiate senza paura: occorre ancora lo zucchero per dare al piatto un gusto dolce-forte (sta a voi trovare la dose giusta). Appena la salsa si raddensa sul fuoco basso, spengete il fuoco e servite nello stesso tegame, spolverando con il sesamo rimasto.

## I commensali

Se oserete presentare questo piatto in occasione del Natale, fatemelo sapere: avrete tutta la mia ammirazione! Si tratta infatti di affidarsi alla tradizione pi profonda e antica, ma una tradizione completamente “altra, radicata nelle campagne messicane. Festeggiate cos il Natale se avete con voi degli amici equi, solidali e teneramente globalizzati, anche sereni e non spaventati di fronte alla liberazione degli istinti pi vitali, senza vergogna ad apparire come sono, sapendo che gli altri a quel tavolo appariranno cos a loro volta. D un senso di intimit lasciar aleggiare il profumo delle mandorle e del sesamo; non aprite la finestra, piuttosto se potete accendete un fuoco qualunque, che sia un camino o un braciere o, in preda a improvvisa follia, un fal in mezzo alla stanza: l'odore del legno che brucia (magari con l'aggiunta di qualche buccia di arancia) fa parte dell'incanto di un piatto che dovrebbe essere cucinato in campagna. Evitate di prepararlo per una cena da single: non solo sareste subissati dalla quantit, ma dopo averlo mangiato non sapreste cosa fare di voi stessi.

## Il libro

E' a suo tempo famoso (ne hanno fatto un film), molto femminile, un po' selvatico, che mescola senza pudore sesso e pappa, latte, neonati e donne, dolcezza e crudelt. A me ricorda molto il Messico dove nato, e mi attrae questo essere strano ma anche nostro se leviamo uno a uno i nostri strati esterni, come la buccia di una cipolla. Leggetelo se avete un amore pazzesco che non avreste mai pensato di avere, oppure se non lo avete ma lo vorreste. Non fidatevi delle ricette del libro: vanno modificate per renderle accettabili. *Dolce come il cioccolato*, di Laura Esquivel - edizioni Garzanti, 179pp., € 7,50.



Se c'è un libro che vi piace, con un personaggio che mangia con gusto, e vi siete sempre domandati che sapore avrebbe il suo piatto, scrivete a: **buiatti@bazarweb.info**  
Troverete la ricetta sul prossimo numero di Bazar!

**SCRIVI!**