

Nel paese dei Paladini Sciolti,
c'erano tanti tipi di cavalieri.
Biondi, mori, alti, bassi, con i baffi e senza,
bianchi, neri e anche blu.
Ce n'erano di tutti i tipi,
per tutti i gusti.

Alcuni sorridevano, altri ringhiavano;
alcuni erano ottimisti,
altri pensavano al peggio
e altri ancora non pensavano affatto.
Ognuno di loro aveva un sogno,
una battaglia personale.



Ce n'erano d'innamorati della guerra,
pronti a partire per uno sbuffo di vento.

Altri invece – i pignoli – prima di sollevare un sopracciglio
volevano sapere dove, come e quando.
Senza dimenticare i cavalieri pacifici,
quelli che avevano gettato le armi
e scrivevano poesie d'amore.



Tra tutti i cavalieri,
ce n'era uno che non aveva eguali.
Era l'unico rappresentante della sua categoria.

Si trattava del
Cavaliere-che-pestò-la-coda-al-drago.

Si faceva chiamare così.
Per la verità, in vita sua non aveva
mai visto un drago, ma si era informato.

Aveva passato anni
in giro per il mondo,
cercando storie di draghi.
Si era recato in Scozia e in Cina
per raccogliere miti,
racconti e leggende.



Frittelle di drago

La ricetta delle frittelle di drago è antichissima. Nessuna fonte scritta la riporta, perché i draghi sono dei maestri nell'arte culinaria, ma estremamente gelosi dei loro segreti. Io però ho una nonna che di draghi se ne intende. Ne ha ammansiti a centinaia.

Quelli buoni, li faceva lavorare a casa sua: spolverare le librerie, piegare le lenzuola, lucidare gli specchi... I draghi, si sa, sono molto precisi. Per ricompensarli mia nonna leggeva – o più spesso inventava – storie fantastiche, tra cui il Cavaliere-che-pestò-la-coda-al-drago.

E bisognava vedere come stavano zitti, i draghi, e attenti, e come sgranavano gli occhi.

Ma torniamo alla nostra ricetta, che viene pubblicata per la prima volta. Si tratta di una straordinaria conquista nella storia dell'umanità (subito dopo, naturalmente, l'invenzione del formaggio coi buchi). Perché la ricetta riesca bene è indispensabile innanzitutto procurarsi gli ingredienti e gli attrezzi necessari, poi disporre di un luogo appropriato e indossare un bel grembiule (a tinta unita o con decorazioni fantasia), avere un sano appetito (misurabile da stile e quantità di salivazione), non correre contro il tempo (che è un grande atleta), essere di buon umore (se no, le frittelle vengono amare) e poter scambiare commenti con qualcuno (un aiuto-cuoco, un commensale, un amico... un drago).



Ingredienti

(per 4 persone che mangino tanto o per 6 che mangino medio o per 8 che spiluzzichino)
4 pomi della discordia (oppure 4 mele) • 150 gr. di polvere d'ossa (oppure 150 gr. di farina)
un pizzico di sabbia lunare (oppure di sale) • due manciate di unghie di armadillo (oppure di pinoli)
1 uovo di fenice (o di gallina) • ½ bicchiere di buon umore (oppure di vino bianco)
2 cucchiaini di succo di fuoco (oppure di grappa) • polvere di sospiro (o zucchero a velo)
olio di speranza (oppure olio d'oliva o di semi)

Attrezzi

(da conservare dopo l'uso, previo lavaggio)
una terrina per l'impasto (vuota) • una terrina più piccola per le chiare d'uovo (vuota)
un bicchiere (vuoto) • un cucchiaino (vuoto)
una forchetta (con 3 o 4 denti) o una frusta (lo strumento da cucina, non quello per dare scudisciate)
una padella (vuota) • una macchina del gas o un fornello (con almeno un fuoco libero)
carta assorbente (che dopo l'assorbimento si butta)

Preparazione

(40 minuti circa se avete un ritmo costante, 80 se siete dispersivi o distratti)

In una terrina, mescolate 150 gr. di polvere d'ossa (o di farina), un pizzico di sabbia lunare (o sale), ½ bicchiere di buon umore (o vino bianco), 2 cucchiaini di succo di fuoco (o di grappa).

Poi aggiungete le unghie di armadillo (o i pinoli), un tuorlo d'uovo di fenice (o di gallina) e la chiara montata a neve (ovvero sbattuta con la forchetta o con la frusta nello stesso senso finché diventa una spuma bella soda).

Quando la pastella è densa ma fluida, lasciatela riposare mezz'ora (a furia di mescolarla, infatti, l'avrete stancata).

Sbucciate i pomi della discordia (o le mele), tagliateli a fette spesse e immergeteli nella pastella.

Mettete abbondante olio di speranza (oppure olio d'oliva o di semi) in una padella, e appena fuma, gettatevi le frittelle.

Appena saranno colorite, deponetele su un vassoio ricoperto di carta assorbente e tamponatele un po'.

Infine, copritele di polvere di sospiro (o di zucchero a velo) e mangiatele tutte, non senza offrirle ad amici, parenti e persino sconosciuti.