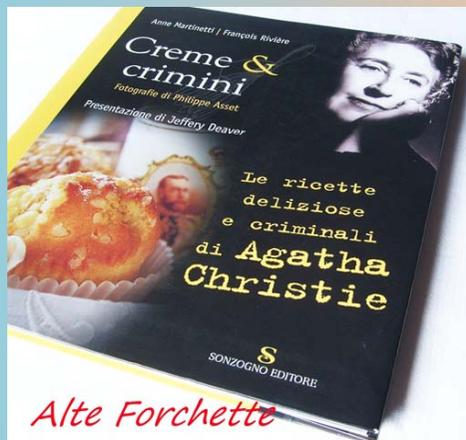


# *Di cibo si può morire?*



# Esiste un legame indissolubile tra criminalità e cibo?

Pietanze avvelenate e cene infernali si alternano nelle pagine letterarie, ma non sempre il cibo conduce al male, pur essendo una variabile frequente. Nei romanzi di Camilleri, il cibo non è uno strumento di morte: è un modo di vivere.



# Sarde alla beccafico

Tratto da "Il ladro di merendine"

"S'arrisbigliò malamente: i linzola, nel sudatizzo del sonno agitato per via del chilo e mezzo di sarde a beccafico che la sera avanti si rea sbafàto, gli erano strettamente arravugliate torno il corpo gli parse d'essere addiventato una mummia."



## Ingredienti:

Sale

Alloro

Succo d' arancia

4 cucchiaini di olio di oliva

100 g pangrattato

Pepe nero macinato

50 g Pinoli

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

4 acciughe

800 g sarde fresche

50 g uvetta

2 cucchiaini di zucchero



# Malalia d'amuri (zuppa di maiale)

Tratto da "Un mese con Montalbano"



"Quel giorno Taninè aveva deciso d'esibirsi in un piatto strepitoso che, chissà perché, si chiamava "malalia d'amuri". Chissà perché: infatti non c'era possibilità

che quella zuppa di maiale (polmone, fegato, milza e carne magra), da mangiarsi con fette di pan tostato, avesse attinenza col mal d'amore, semmai col mal di panza."



## Ingredienti

500 g di polpa di maiale tritata

800 g di carne di maiale a pezzi

500 g di patate

400 g di piselli

700 g di pomodori

Una cipolla

Tre foglie di alloro

Foglie di basilico

50 g di estratto di pomodoro

Mezzo bicchiere di vino rosso

Olio extravergine di oliva

Sale e pepe.

# Polpette di pesce

Tratto da "Il ladro di merendine"

*"Il commissario si mise in bocca mezza polpetta e con la lingua e con il palato principiò un'analisi scientifica che Jacomuzzi poteva andare ad ammucciarsi. Dunque: pesce, e non c'era dubbio, cipolla, peperoncino, uovo sbattuto, sale, pepe, pangrattato. Ma all'appello mancavano ancora due sapori da cercare sotto il gusto del burro ch'era servito per friggere. Al secondo boccone, individuò quello che non aveva scoperto prima: cumino e coriandolo."*

## Ingredienti

Mollica di pane bagnata nel latte

Sarde fresche o una lattina di sarde sott'olio

Cipolla

Spezie orientali

Olive

2 uova sbattute

Pangrattato

Farina

Yogurt greco

Limone

Sale

Cetriolo



# Gli arancini di Montalbano

Tratto da “ Gli arancini di Montalbano”

“Adelina ci metteva due giornate sane sane a prepararli. Ne sapeva, a memoria, la ricetta. Il giorno avanti si fa un aggrassato di vitellone e di maiale in parti uguali che deve còciri a foco lentissimo per ore e ore con cipolla, pummadoro, sedano, prezzemolo e basilico. Il giorno appresso si prepara un risotto, quello che chiamano alla milanisa, (senza zaffirano, pi carità!), lo si versa sopra a una tavola, ci si impastano le ova e lo si fa rifriddàre. Intanto si còcino i pisellini, si fa una besciamella, si riducono a pezzettini 'na poco di fette di salame e si fa tutta una composta con la carne aggrassata, triturata a mano con la mezzaluna (nenti frullatore, pi carità di Dio!). Il succo della carne s'ammisca col risotto. A questo punto si piglia tanticchia di risotto, s'assistema nel palmo d'una mano fatta a conca, ci si mette dentro quanto un cucchiaino di composta e si copre con dell'altro riso a formare una bella palla. Ogni palla la si fa rotolare nella farina, poi si passa nel bianco d'ovo e nel pane grattato. Doppo, tutti gli arancini s'infilano in una padeddra d'oglio bollente e si fanno friggere fino a quando pigliano un colore d'oro vecchio. Si lasciano scolare sulla carta. E alla fine, ringraziannu u Signiruzzu, si mangiano!”

## Ingredienti

500 g riso  
200 g mozzarella  
300 g melanzane  
200 g salsa  
50 g pecorino  
30 g burro  
2 uova  
brodo vegetale leggero  
olio extravergine di oliva  
olio di semi  
sale  
pepe



*A cura di:*

*El Ghandour Sara*

*Elia Noemi*

*Fartade Cipriana Antonina*

*Fartade Madalina Lavinia*

*Classe*

*III F*

*L.S.S.F.D'Assisi*