



Le verdi lasagne

“Petronilla – m’ha detto ieri mattina mio marito dandomi, tanto per imbonirmi (il birbante!) un bel bacino – ho incontrato un vecchio amico – col quale ho fatto l’Università e, rinviando i bei tempi bolognesi, il discorso è caduto su certe lasagne verdi che, con sei soldi, mangiavamo allora in un’osteria fuori dalle mura, e così ...”. – “Ho capito! Tu hai invitato l’amico a mangiare da noi le lasagne come le faccio io!”. – “Oh Petronilla mia, quanto sei perspicace! Verrà domani a mezzogiorno e ti proclamerà, son certo, persino sopraffina cuoca bolognese”. Io, che mi insuperbisco tutta, quando posso far superbo di me mio marito, mi son messa tosto all’opera, giacchè quello di preparare lasagne per mezzogiorno – con tutte le faccende mattinali – è uno di quegli affari quando, per aiuto, si può usufruire soltanto di una poco abile servetta

Mi son messa dunque subito ad impastare la sfoglia con mezzo chilo circa di farina, tre uova, e tre etti di spinaci lessati e passati, poscia per il setaccio; l’ho tirata ... piuttosto grossa; l’ho tagliata in pezzi larghi due dita e lunghi quattro; ho disteso queste sulla tavola e le ho lasciate lì in riposo per tutto il pomeriggio e per tutta la notte coperte con tovaglioli. La mattina sono andata in piazza; ho comperato due animelle e mezzo chilo di funghi freschi (se non li avessi trovati sodi e senza vermi ne avrei comprato mezz’etto di quelli secchi) e, tornata a casa ho cotto, per preparare il sugo, con molto burro e un pochettino d’olio, i funghi, le animelle e un po’ di carne ch’era rimasta dal pranzo della sera innanzi, il tutto ben tritato e al giusto salato. Ho messo intanto al fuoco una mezza pentola d’acqua e ho imburato un certo mio tegame che ha una vera aria di eleganza.

Cotto il sugo e bollente l’acqua, in questa ho fatto cucinare, di mano in mano e per tre minuti, una diecina di lasagne alla volta; (...)

Volete sapere l’effetto? Mangiando le mie lasagne, l’amico ha esclamato: “Non sotto la protezione della Madonnina d’oro, mi par di essere stamane, ma sotto quella della petroniana Torre degli Asinelli!”