

Rane fritte alla casalinga (Sara Cerri)

Procuratevi alcune rane...

Durante quella notte si procurò facilmente quattro rane che vivevano da sempre ai margini di un laghetto artificiale nei pressi della loro nuova casetta in campagna e la notte erano solite gracidiare echeggiando nell'aria silenziosa. Legò le piccole prede una all'altra, passando attorno ai loro busti un leggero filo di ferro, facendo attenzione a non lacerare le parti di quei corpicini. Le nascose in un vaso di coccio, ricoprendole accuratamente con alcuni strati di cotone idrofilo perché ne ovattasse i clamori e se ne tornò a letto, tanto eccitata al pensiero del fantastico pranzetto che l'indomani avrebbe preparato, che non riuscì a dormire. Alle otto salutò premurosamente il marito sulla porta di casa.

...Dopo aver risciacquato le vostre rane, mettele in una pirofila con un poco di vino bianco, sale, pepe, un po' di prezzemolo e un po' di cipolla tagliuzzata e un nonnulla di noce moscata, mescolate bene e lasciatele così per almeno un'ora...

Così fece, adagiando le prede molli e vive in quell'intingolo, mentre cercavano di liberarsi attorcigliandosi con rapidi movimenti su se stesse e per un'ora ne studiò il comportamento, spingendole prontamente verso il fondo, ogni qualvolta cercassero di venire a galla.

... Trascorso questo tempo asciugatele leggermente, infarinatele, passatele nell'uovo sbattuto e friggetele...

Fu colta da un attimo d'indecisione, poi tuffò le mani nella marinata unta e profumata per acchiappare quelle bestie che continuavano ad agitarsi e a dimenarsi; nell'afferrarle, per collocarle in un panno bianco e morbido, chiuse gli occhi e sentì qualcosa di molto leggero tra il pollice e l'indice della mano destra: una zampa anteriore era rimasta vibrante tra le sue dita. Subito pensò che una rana mutilata non avrebbe figurato e subito ricucì il moncherino con ago da lana e spago da cucina, distribuendo abili punti invisibili e non senza difficoltà, tra gli schiamazzi e i moti inarrestabili della restaurata.

Riuscì a compiere le ultime istruzioni sciogliendo il filo di ferro e fermando gli arti dei manicaretti con pinze da bucato; allora vide l'olio fumante che attendeva l'ultima sua mossa, le liberò e le gettò dentro la padella una dopo l'altra. Per evitare che saltassero, bastò adagiare sul perimetro della pentola un banale para-schizzi, premendolo con forza per scongiurare l'ultimo tentativo vitale delle bestie che si rattrappivano irrigidendosi negli ultimi istanti della loro vivacità.

... Ponetele in un vassoio bianco, rotondo, circondate da un tappeto di verde e fresca insalatina tagliuzzata e... buon appetito.