



NARNIA

Experience

Pane tostato con le sardine
(il pane, la sagra e l'armadio)

Portate l'acqua a ebollizione con mezzo bicchiere di aceto, quindi immergetevi gli anelli di cipolla per circa 10 minuti. Trascorso questo tempo scolateli, metteteli in un piatto, e fateli riposare per almeno 1 ora coperti con il restante aceto. Disponete le sardine sul pane coprendo l'intera fetta. Fate dorare brevemente il tutto sotto il grill. Scurate quindi le sardine con del limone e cospargete con gli anelli di cipolla, quindi aggiungete il trito di aglio e servite.

(per 1 persona)
1 litro di pane tostato
1 confezione di
sardine sott'olio
1/2 limone
alcune foglie di
prezzemolo
2 anni di cipolla
cipolla
1 bicchiere di aceto
basso
1/2 litro acqua

servita a corte
della strega verde
del Mondo di Sotto,
dona calore
in un ambiente
freddo ed ostile.
Aiuta a scaldare
le amicizie.

Zuppa di cipollotti

Pulire i cipollotti eliminando la parte verde e tagliare solo qualche centimetro di foglia sopra il bulbo. Mettere in una pentola la punta d'aglio, il sale, l'olio e l'acqua; mescolare bene e scaldare. Tagliare i cipollotti in due nel senso della lunghezza e disporli ordinatamente nella pentola. Portare a ebollizione e a metà cottura aggiungere i filetti di aringa affumicata; cagliata a strisce per traverso. Disporle in un cado decorativo tra un cipollotto e l'altro. Non mescolare; per distribuire il sugo scolare e inclinare la pentola. Prima della cottura completa scegliere il miele in 1 cucchiaino di marmala rosso e versarlo sui cipolle e aringhe. Se all'anguria dolce, congerire con altro sale e pezzi d'acquerone, se salino, con un po' di miele. Spegnerlo un po' di sanareggi e lasciare bollire. Servire tiepido.

[illegible]

piatto energetico
viste le avventure,
servito ne
"Il Ragazzo ed il Cavallo"
dona coraggio e forza
per affrontare le sfide.

Clava in salsiccia
(Il cavallo e il ragazzo)

Impanate le uova sode con un velo di farina e ricoprite ognuna con 75 g di pasta di salsiccia. Spennellatele con l'uovo sbattuto, passatele nel pane grattato e friggetele in abbondante olio per circa 5 minuti in modo che diventino belle dorate. Scolate e servitele fredde tagliate a metà.

Ricetta tipica scozzese.

Brandy

4) *Leone, la strega e l'armadio* - L'ultima buffaglia

Portate il burro a temperatura ambiente, ammorbiditelo sbattendolo in una ciotola fino a che non diventa cremoso. Aggiungete il *brandy* e lo zucchero e amalgamate delicatamente per non far cagliare il composto. Mettete il tutto in una forma o in una ciotolina e conservate in frigorifero fino al momento di servire.

Il *brandy butter*, molto usato in Inghilterra, accompagna
sempre il *Christmas pudding*.

**Omaggio al Natale e a C.S.Lewis.
di origine scozzese questo burro,
accompagna biscotti vari.
Qui unito alla tradizione italiana
come gemellaggio
tra la favola e la nostra Narnia.**

Lucumi
 nome, la strega e l'armadio

**Dolce tentazione
icona di Narnia,
uno tira l'altro
soffici e freddi come solo
Jadis poteva essere.**

[illegible]