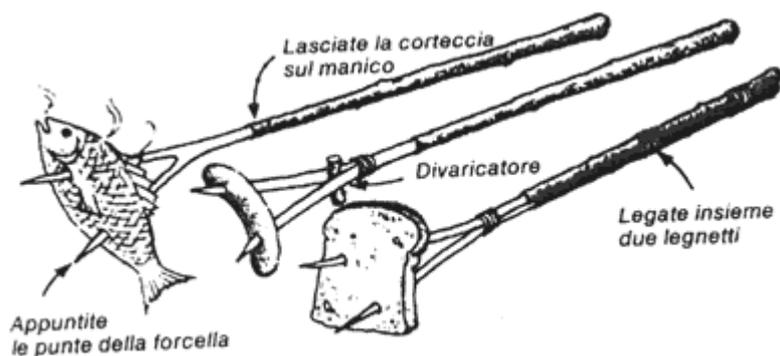


Cucina alla Trappeur

Inverno, bivacco di Reparto o di squadriglia: Il piacere di un buon fuoco e soprattutto il bisogno di mangiare cibi caldi e gradevoli. Un po' di immaginazione e di fantasia e... attenti a non ridurre tutto in cenere.

Il cibo cucinato su un fuoco da campo acquista un sapore delizioso, ma prima di iniziare a cucinare dovete lasciare che il legno bruci completamente e si formi la brace: le fiamme vive non fanno altro che bruciare e annerire il cibo. Se volete cuocere qualcosa sulla brace, vi servono degli utensili di legna verde. Il cibo può essere cotto sotto la cenere, ma in questo caso va avvolto in carta stagnola.



Cuocete il pesce, le salsicce e il pane su legnetti verdi scorticati. Le forcelle sono più adatte perché è difficile che il cibo si stacchi e cada nella brace. Se non ne trovate, fatene una tagliando longitudinalmente un legnetto e divaricandolo con un legnetto, o legando due bastoncini a un'estremità.



Cuocete funghi, kebab e twist su bastoncini dritti. Il twist si fa impastando acqua e farina in consistenza tale da essere attorcigliato in blocchi intorno a un legnetto e tostata. Le molle (fatte con bastoncini verdi curvi) servono per spostare i tizzoni e recuperare il cibo che cade nel fuoco.

SALSICCE E PATATE

Per una persona: 3 salsicce piccole - 1 cipolla - 2 patate - olio, mostarda.

Tagliare le patate in quattro, la cipolla in fette circolari. Infilare sullo spiedino alternando: cipolla, salsiccia, patata, cipolla ecc. Ungere d'olio. Fare arrostire molto rapidamente.

HAMBURGER AL POMODORO

Per 2 persone: 250 gr. di carne tritata - un uovo - una cipolla piccola - un pomodoro - prezzemolo, pepe.

Impastare la carne tritata con l'uovo, il pomodoro schiacciato, la cipolla ed il prezzemolo tritati; salare e pepare; formare due polpette piatte; avvolgere separatamente in un foglio di carta d'alluminio, accuratamente imburroato e lasciar cuocere per 6 minuti circa nella cenere.

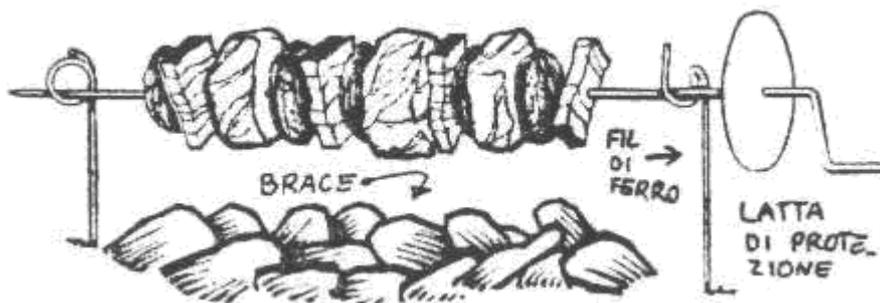
MELE RIPIENE

Per una persona: una bella mela - 1 o 2 quadratini di zucchero - un po' d'uva secca e, se possibile, una noce di burro. Scavare al centro della mela e riempirla con lo zucchero, l'uva secca e il burro. Avvolgerla in un foglio di carta d'alluminio, unto di burro, chiudendo bene e tenere sotto le ceneri calde per una trentina di minuti.

SPIEDINI ALLA PROVENZALE

Per una persona: 8-10 cubetti di carne (filetto di manzo o spalla d'agnello) - 10 pezzetti di lardo - 1 peperone - 3 piccole cipolle - 3 spicchi d'aglio - 2 pomodori - olio, sale, pepe.

Preparare i cubetti di carne, tagliare i pomodori, il peperone, ecc. Infilare sullo spiedino i vari pezzi alternando: carne, peperone, lardo, cipolla, pomodoro, ecc. Spennellare d'olio il tutto, salare e pepare. Fare arrostitre rapidamente, girando lo spiedino.



MACEDONIA IN... CALDO

1 banana - 1 o 2 arance - 1 mela - qualche prugna secca - eventualmente uva secca - zucchero - un po' di cannella (è logico che si può usare il tipo di frutta che è di proprio gradimento).

Sbucciare la frutta e tagliarla in pezzi non molto sottili, cospargerla di zucchero, aggiungere un pizzico di cannella e qualche noce di burro, una spruzzatina di brandy o di rum non guasta. Chiudere il tutto accuratamente in foglio di carta d'alluminio e mettere nella cenere calda per 10 minuti circa.

Per cuocere un uovo. Usare sempre un fuoco di brace (legna di carpino, quercia, faggio, frassino).

UOVO ALLO SPIEDO

Alle due estremità del fuoco piantare due forcelle di legno verde a circa 30 cm d'altezza. Tagliare quindi un ramoscello sottile di nocciolo o di tiglio, levarne la scorza e appuntirlo.

Con la punta di un coltello fare un piccolo foro alle estremità dell'uovo tenuto in posizione orizzontale.

Posare infine lo spiedo sulle forcelle e far cuocere per circa 3 minuti.



UOVO SOTTO LA CENERE

Perforare la sacca d'aria dell'uovo. Porre quindi l'uovo sotto le ceneri tiepide. Cottura: 1 minuto.

UOVO AL PIATTO

Scegliete una pietra la più adatta possibile e infuocarla sotto la brace ardente, Al momento opportuno toglierla dal fuoco, spolverarla (attenzione a non scottarsi) e rompervi sopra l'uovo. Cottura istantanea.



UOVO E PATATA

Procurarsi una grossa patata. Tagliare la parte superiore.

Vuotare la patata grattando con un cucchiaio lasciando una crosta di circa 1 cm di spessore. Rimettere a posto la parte superiore e avvolgere il tutto in un foglio di carta d'alluminio. Cuocere sulla brace per 85 minuti all'incirca. Togliere quindi la patata dal fuoco, aprirla, rompervi nella cavità un uovo, salare e pepare. Ricoprire e richiudere nel foglio d'alluminio. Fare pietra piatta cuocere per altri 3 minuti.