

CUCINA TRAPPEUR

Fuoco

deve essere abbastanza largo (circa 50 cm. di diametro); circoscritto da grosse pietre per non farlo propagare;

deve avere braci in abbondanza (i cibi trappeur non si cucinano mai sulla fiamma); deve essere riparato dal vento e lontano dagli alberi, sterpai, pagliai;

per estinguerlo, prima versare l'acqua, poi coprirlo con la terra (se ci si trova su un prato ricoprire con le zolle tolte precedentemente);

ricordatevi di ridurre al minimo l'impatto ambientale.

Legna

Deve essere ovviamente ben secca; divisa in gruppi per grandezza, così da essere disponibile per ogni occasione (per accendere, utilizzare sterpi e rametti; per la brace, grossi rami).

Carta argentata

è l'unico "mezzo artificiale" che useremo; ci consente e non far sporcare i cibi.

Spiedini

Rami verdi appuntiti e ben scortecciati, su cui cucinare salsicce, scamorze e pane.

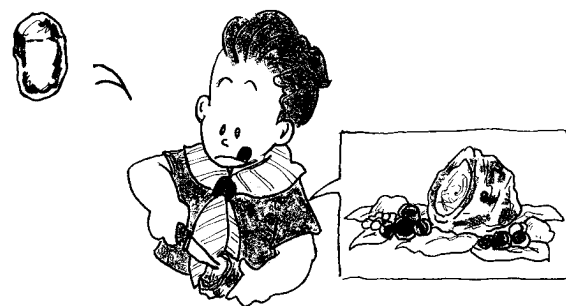
ALCUNE RICETTE

Patate ripiene

Occorrente: una grossa patata ciascuno, mozzarella, salsiccia, sale, pepe.

Tagliare un'estremità della patata, "scavare" la polpa, unire la mozzarella e la salsiccia tritata e condita, farcire le patate, chiuderle con l'estremità tagliata, avvolgerle nella carta

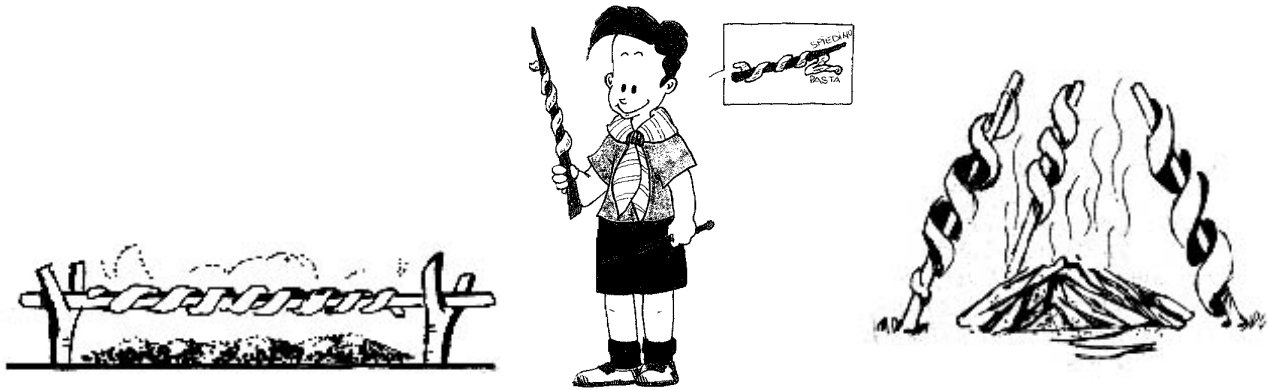
argentata, porle nel punto fuoco, erette, coprendole di brace. Si possono usare al posto delle patate, anche zucchine, peperoni, cipolle, arance farcendole con altri ingredienti.



Pane "twist"

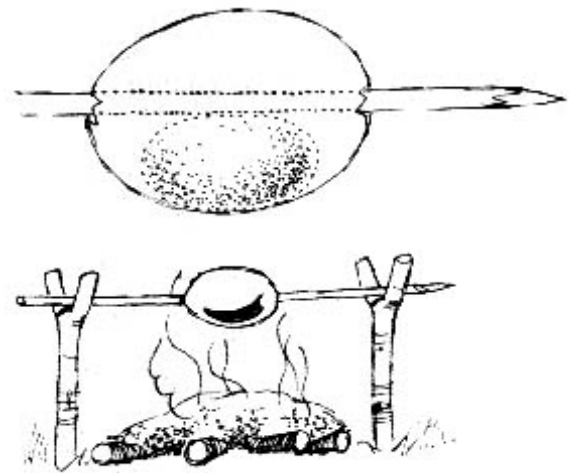
Occorrente: farina, acqua, sale.

Mescolare bene gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea ed elastica, farcire a piacere (con olive, salame ...), prendere uno spiedino e "arrotolare" come un'elica la pasta, porlo sulla brace (per controllare la cottura del pane vedere bene la parte interna).



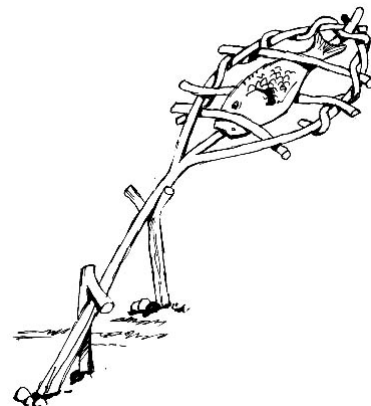
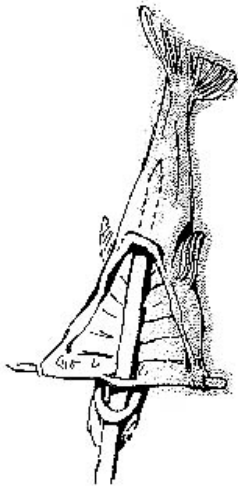
Uova allo spiedo

Per cuocere un uovo allo spiedo è fondamentale la delicatezza: prendete l'uovo tra due dita in orizzontale, in modo che il tuorlo, per gravità, si depositi nella parte bassa del guscio. Prendete uno spiedino e con molta delicatezza bucate il guscio nella parte superiore. Ponete lo spiedino con l'uovo sulla brace. Se volete evitare il rischio "spiedino" potete cuocere l'uovo dentro una patata (vd prima ricetta) oppure potete avvolgere l'uovo nella carta argentata e cuocerlo sotto la brace. L'unica accortezza per cuocere l'uovo sotto la brace è quella di praticare un forellino nel guscio prima di incartarlo, in modo da far uscire l'aria dal guscio ed evitarne l'esplosione durante la cottura.



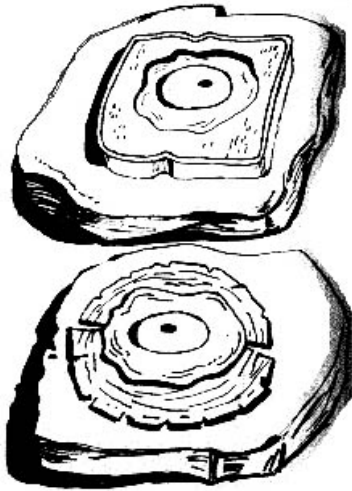
Pesce trappeur

Dopo aver pescato, pulito e salato il pesce può essere cotto su una graticola (vd figura) oppure può essere infilato in uno spiedino con l'accortezza di usare un legnetto scortecciato trasversale per tenere aperto il pesce.



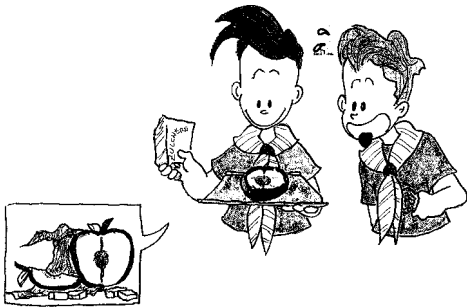
Uova alla piastra

Le uova possono essere cucinate direttamente su una pietra preventivamente scaldata con sopra una fetta di pane semplice oppure farcita con della pancetta o altro.



Mele caramellate

Pulire le mele estraendone il torsolo, mettere due zollette di zucchero, incartare con la carta argentata, porle nella brace.



Frutta alla nutella

Occorrente: pere, mele, banane, nutella.

Tagliate la frutta in due parti, eliminate l'eventuale torsolo e scavate la polpa. Riempite la cavità con la nutella o con del cioccolato, riunite le parti e avvolgetele nella carta argentata, ponetele nel fuoco coperte di brace. Nel caso delle banane aprite la buccia da un lato solo, spalmate la nutella o unite il cioccolato in cubetti, richiudete la buccia, arrotolatela nella carta argentata e mettetela sotto la brace.