

## Nina Sbudella – L'Angolo della Pasta

ENTRA CON UN CAMICIE SPORCO DI SANGUE E UN COLTELLACCIO DA CUCINA IN MANO. LO CONFICCA SUL PIANO DEL TAVOLO INCAZZATA.



Allora, io dovrei darvi dei consigli di economia domestica, che è 'na parola difficile, e non so cosa vuole dire. E poi non ho voglia, non me ne frega niente, ma mi pagano... cacchio vulite da me?!

Intanto acchiappatevi sta prima ricetta schifosa: puledro al forno, piatto tipico di dove volete voi, perfetto alla fine dei concorsi ippici per i brocchi dati vincenti ma arrivati ultimi... non ci azzecca niente, ma così dice il copione... cacchio vulite da me?!

Allora, senz'altro catturate un maiale selvatico di almeno trecento chili, ma va anche bene una maiala casalinga di sessanta chili. Mettetevelo o la in tasca, facendo attenzione che non è bucata per non perdere il malloppo per strada facendo. Arrivate a casa, chiudete la



bestia nello sgabuzzino con le scope e il lucido da scarpe, per tre, quattro settimane. Quando non ce la fate più per l'insonnia che non la smette di ulurlare, entrate nello sgabuzzino, quatti, quatti, e giustiziate la bestia a pugni in faccia. Poi... scuoiatela con la lametta da barba affilata, e ricordatele che del porco non si butta via niente, come spero di voi... allora, prendete le setole, ma anche le otule e le novule

(Voce Fuori Scena) Basta con sta schifezza, hai sbagliato ricetta. Puledro al forno, c'è il puledro in scaletta...

Cacchio vulite da me?! Che ne saccio delle vostre scalette, io abito al pian terreno, cacchio vulite da me?! Allora, puledro al forno. Ingredienti: un puledro vivo, sedici pulcini, tre quintali di burro, una mazza da baseball, un piccone, un tegame di alluminio di sei metri di diametro, una coda di bufala vecchia, che fa sempre buon brodo, olio di abete, ottantatre uova, spezie, abomini naturali a piacere e tanti tranquillanti.

Svolgimento: comprate un puledro di occasione da un fantino in pensione, picconatelo bene, non prima di aver detergiuto... detersito... detersivo... pulito, no?! Gli zoccoli che avrete messo da parte per il dessert.

Prendete i pulcini sotto le vostre ali, imitando la chioccia, in gruppi di quattro e quattrotto, e sopprimeteli con la mazza da



baseball, che avrete in precedentemente intinta nello sciroppo di acero. Picchiate con cura e mescolate fino ad ottenere un pulcinato omogeneo. In una apposita pentola da bovino fate cuocere una bufala vecchia in trenta litri di acqua di fiume Sele inquinato, otterrete dopo sei ore, un brodo squisitissimo.

Fatelo raffreddare assieme all'amalgama di pulcino, tagliate la coda della bufala e buttate la bestia. Aggiungete spezie e abomini naturali, mescolate energeticamente sino a quando si manifesti una salsina delicata.

E mò viene il bello: prendete i tre quintali di burro e imburrate con cura il forno dentro e fuori, non tralasciando manopole e timer. Bollite le ottantatre uova, sbucciatele e mangiatevele che



avete bisogno di energia, poi tagliate a fettine sottili il tegame di alluminio. Mi raccomando, strisce orizzontali, verticali e oblique. Rivestite accuratamente con le stesse il puledro picconato e infilatelo nel forno. Fatelo cuocere per due settimane. Nell'attesa consumate la vostra scorta di tranquillanti. È finita così... ah, mò mi scordavo... il puledro va servito freddo e, naturalmente, crudo. E la salsina? Beh, conservatela per il prossimo puledro. Non vi piace? Oh! Cacchio vulite da me!? Cacchio vulite da me, ma guarda questi ignoranti! (Esce incavolata)