



EN LA COCINA DE SALVO MONTALBANO

El escritor Andrea Camilleri nos acompaña en un delicioso viaje por la gastronomía siciliana

MENÚ

PARA EMPEZAR...

ARANCINIS DE COCIDO AL AZAFRÁN

«¡Dios mío, los arancini de Adelina! Los había saboreado sólo una vez: un recuerdo que seguramente le había penetrado en el ADN, en su patrimonio genético». Adelina, la asistente de Montalbano, tardaba dos días en preparar esta receta, un placer para las ocasiones especiales.

DE PRIMERO...

CAPONATA DE BERENJENAS, ANCHOA Y PAPADA DE CERDO PIO NEGRO

«Usted, hábilmente, me ha llevado a altamar, pero yo no me olvido de los que se han quedado en tierra», dice el comisario Montalbano en El ladrón de meriendas. Este plato aúna el color, la tierra y el mar de Sicilia y lo acerca a nosotros con un guiño a Navarra.

DE SEGUNDO...

CANELÓN DE CAPÓN CON SALSA DEMIGLACÉ

«Sintió una aguda punzada de melancolía. El comisario tenía dos sistemas infalibles para combatir ese estado: el primero consistía en meterse en la cama y taparse hasta la cabeza; el segundo, en darse un buen atracón de comida». Con este plato, la elección sería sencilla.

UN POSTRE NOSTÁLGICO

ALGODÓN DEL SUR PROFUNDO

«Montalbano salió afuera, se sentó en un banco al lado de la puerta y, al primer bocado, se sintió rejuvenecer cuarenta años y volvió a ser un chiquillo. Era como el que le preparaba su abuela». Dejemos, para terminar, volar la imaginación hasta la infancia. Pero recordad que hay que volver...

Y TODO, BIEN REGADO...

VINOS CON CORAZÓN

Una buena comida no es un placer completo si no se acompaña con el vino perfecto de Bodegas Gran Feudo para que la fiesta gastronómica sea completa.