DOLCETTO ALLA LUPACCHIOTTA

DOSI PER QUATTROMILA PORZIONI *

Biscotti secchi: quindicimila o sedicimila, secondo se si vuole l'impasto meno o più asciutto;

Cioccolato fondente: millecinquecento quadrati, di quelli che formano le tavolette da 1 Kg;

Pinoli: cinquecento bicchieri da acqua;

Noci: 8/10.000, sempre se si vuole l'impasto meno o più pesante;

*Uva passita (altrimenti detta "passolini" o "uvetta"): cento Kg;***

Miele: cento Kg; ma la dose può variare, secondo quanto scelto democraticamente dalla moltitudine di ghiottoni; può variare anche la qualità, spaziando dal millefiori alle specie floricole singole, secondo i gusti del preparatore;

Altri ingredienti: alici sotto sale, peperoncino forte, gorgonzola ecc., secondo i gusti;

Pazienza: quantità industriale, anche per sopportare le critiche sciocche dei beneficiati.

PREPARAZIONE

In una teglia di venti metri di diametro* si prepara un fondo con carta da forno e si pone lì ad attendere che vi vengano versati i vari ingredienti. Si prendono i biscotti secchi e si grattugiano uno per uno, facendo bene attenzione a non grattarsi a sangue le dita, nel qual caso o l'impasto diviene subito disgustoso, o si rimanda il tutto di un mese, in attesa della guarigione. La polvere di biscotto così ottenuta si versa nelle fauci della teglia. Si procede poi a grattugiare, sulla medesima grattugia, anche il cioccolato, con le stesse modalità e precauzioni. Le due operazioni possono anche essere invertite, tanto il sapore rimane quello che sarà. Anche il cioccolato viene versato nella teglia e, quindi, con cucchiaio il legno di mogano o di ebano, o d'oro tempestato di brillanti o di acciaio o di un legnaccio qualsiasi, si procede al primo rimescolamento, fino a quando il tutto assume un colore che non è bello, ma evoca secchezze indescrivibili (ci siamo capiti!). Si versano quindi le quantità opportune di pinoli, di noci e di uva passita. Le noci ed i pinoli devono essere sgusciati, altrimenti l'impasto diviene un tantinello duro e masticabile con difficoltà; le noci dovranno inoltre essere sminuzzate. Si rimescola ancora, fin quando la distribuzione degli ingredienti sembri assicurare una omogeneità passabile, che tuttavia non si verificherà mai, con il perdurare di grumi indissolubili per i non esperti, e lo spessore del composto si aggiri sui tre cm circa. Tale spessore è tassativo, in quanto non ho mai provato con spessori diversi, a causa dell'altezza della teglia di casa mia. Poi, con un mestolone da cinque litri, si procederà a versare il miele molto lentamente, avendo cura di coprire uniformemente tutto l'intruglio. Si rifila la carta da forno che fuoriesce dai bordi della teglia, affinché il sapore dell'intruglio non venga alterato dai frammenti di carta bruciata che vi cadrebbero dentro inesorabilmente. Si prepara quindi un letto di braci ardenti per posarvi la teglia, *** che dovrà restare sul fuoco per 25/30 minuti, fino a quanto cioè il miele, ben disciolto dal calore, sia penetrato completamente nell'impasto, inumidendolo ed amalgamandolo bene. Si estrae la teglia dal fuoco e la si lascia a raffreddare, e buon appetito!

** Le dosi e dimensioni sono quelle, appunto, per quattromila persone; se il numero varia, si effettuino le divisioni opportune. La formula proporzionale è: y (vecchia dose) : x (nuova dose) = n (vecchio n. di persone) : z (nuovo n. di persone). Ad es, biscotti per 28 persone: $15000 : x = 4000 : 28$; semplificando, $15 : x = 4 : 28$. Da cui $x = (28 \text{ per } 15) : 4 = 420 : 4 = 105$. Per sole 4 persone, i biscotti sono 15 in tutto. E così per gli altri ingredienti. Chiaro, no?*

*** In mancanza di uvetta ho sperimentato con successo l'uso di marmellata ottenuta da visciole solo snocciolate o comunque in pezzi e non passata, e ben umida per il suo stesso succo.*

**** Se le dosi sono per un numero inferiore di persone, la teglia può andare in un normale forno a gas, a temperatura media.*