

# “Siete certi di... sapere cuocere un uovo?”

*Che domanda banale direte, eppure non lo è affatto, anche perché ve la sta rivolgendo **Luigi Veronelli**. Mi spiego...*

Ho iniziato questo nuovo anno a **Zagarolo, un borgo antico di Roma sui Castelli Romani**. Un paese con un intreccio di viuzze, vecchie case e botteghe storiche, con personaggi e tipicità tutte da scoprire. Se passate da quelle parti andate a visitare il **Museo del giocattolo a Palazzo Rospigliosi, è il più grande d'Italia**. Viviamo in una nazione che, con le sue molte diversità, è un pullulare di ricchezze artistiche, territoriali ed enogastronomiche tanto amate dagli stranieri, ma ahimè, trascurate dagli italiani.

E' in questi giorni che ho conosciuto, sia pur brevemente, alcune persone, ora amici, che hanno accompagnato il mio inizio del 2015 in modo molto intenso ed emozionante. Grazie a loro e alle belle giornate di sole, oltre a passeggiare sui campi circostanti raccogliendo finocchietto selvatico e godendo dei panorami, mi sono dedicata all'appassionante lettura di una fantastica raccolta di vecchie edizioni della **Domenica del Corriere**.

In particolare mi sono soffermata sulle rubriche dell'epoca di Luigi Veronelli. L'anno è il 1965. Ricordo che poco tempo fa, con un amico cuoco, si discuteva sulle incertezze di molte persone su alcune preparazioni a volte scontate. Forse è per questo motivo che, sfogliando le pagine, la mia attenzione è stata catturata dal titolo di questo articolo.

Veronelli raccontava che un suo zio prete, Don Rinaldo, veniva burlato dalla sua famiglia perché sosteneva che nessuno sapeva cuocere le **uova al guscio, chiamate anche alla coque**, come le monache di Corso Monforte. Io me le preparo spesso, uno

spuntino veloce che condisco con un po' di sale e un buon olio extra vergine di oliva. Come diceva Veronelli – a saperlo preparare è una grande specialità! –

## *L'uovo al guscio di Luigi Veronelli*



Anzitutto munitevi di una casseruola adatta, in cui si possa introdurre un cestello (di quelli usati per le frittiture) che non impedisca la chiusura del recipiente con un coperchio. Nella scelta della casseruola, ricordate che le uova devono, letteralmente, affogare nell'acqua. Mettete dunque la casseruola con abbondante acqua salata (per un sorprendente processo di osmosi ciò influisce sulla buona riuscita) sul fuoco, e portatela a forte ebollizione.

Ritirate la casseruola dal fuoco, immergetevi il cestello in cui si sono adagiate le uova, coprite col coperchio e contate tre minuti. E' importante che l'acqua sia abbondante perché la sua temperatura, introducendo il cestello, non scenda troppo, ma anche la cottura avvenga fuori dal fuoco, a temperatura decrescente. Luigi Veronelli *Domenica del Corriere* – Maggio 1965



Zagarolo