

CARI BAMBINI OGGI LAVORIAMO..... IN CUCINA!!!!!!

ECCO UN PICCOLO BRANO.... ASCOLTALO O LEGGILO!

«Nell'incidente d'auto in cui sono morti i tuoi genitori» gli aveva risposto lei, «e non fare domande».

*Non fare domande:* questa era la prima regola per vivere in pace, con i Dursley.

Zio Vernon entrò in cucina mentre Harry stava girando il bacon.

«Fila a pettinarti!» sbraitò a mo' di buongiorno.

Circa una volta alla settimana, zio Vernon alzava gli occhi dal suo giornale e urlava che Harry doveva tagliarsi i capelli. Harry si era tagliato i capelli più volte di tutti i suoi compagni di classe messi insieme, ma non c'era niente da fare: crescevano in quel modo, senza tregua.

Quando Dudley e sua madre entrarono in cucina, Harry stava friggendo le uova. Dudley assomigliava molto a zio Vernon. Aveva un gran faccione roseo, quasi per niente collo, occhi piccoli celeste acquoso e folti capelli biondi e lisci che gli pendevano su un gran testone. Spesso zia Petunia diceva che Dudley sembrava un angioletto; Harry invece diceva che sembrava un maiale con la parrucca.

Harry mise in tavola i piatti con le uova al bacon, un'operazione non particolarmente facile, dato che lo spazio era poco. Nel frattempo, Dudley contava i regali. Si rabbuiò.

«Trentasei» disse volgendosi a guardare il padre e la madre. «Due meno dell'anno scorso».

«Caro, non hai contato il regalo di zia Marge. Vedi, è qui, sotto questo regalone grosso grosso di papà e mamma».

HAI CAPITO DI CHE LIBRO SI TRATTA?

PARLA DI MAGHI.... SI GIUSTO!!!! HARRY POTTER!

ORA RICERCA NEL TESTO COSA PREPARA HARRY IN CUCINA?

LA SOLUZIONE E' QUESTA: AVOU LA NOCAB!


\_\_\_\_\_ (SCRIVI LA SOLUZIONE)

HO TROVATO NEL LIBRO *IN CUCINA CON HARRY POTTER. IL RICETTARIO NON UFFICIALE* (D. BUCHOLZ, 2010) LA RICETTA ORIGINALE PER BACON E UOVA FRITTE ALL'INGLESE.

LEGGILA E SPERIMENTA (FATTI AIUTARE DA UN ADULTO) ANCHE TU IN CUCINA!  
PS. BUON APPETITO!

## Bacon e uova fritte all'inglese

Harry non vi ricorda un po' Cenerentola, ogni tanto? Deve cucinare, fare le pulizie... Quante volte ha dovuto preparare la colazione in casa Dursley? E la mattina del compleanno di Dudley non fa eccezione. Zia Petunia lo ammonisce minacciosamente di non far bruciare il bacon (vedi *Harry Potter e la Pietra Filosofale*, capitolo 2).

1 porzione 

2 fette di bacon

1 cucchiaio di lardo o di grasso di pancetta sciolto e messo da parte

2 uova grandi

Sale e pepe nero macinato al momento q.b.

1. Per friggere il bacon, scaldare una padella a fuoco medio-alto. Posate delicatamente le fette di bacon nella padella e fatele cuocere per 2 minuti, quindi giratele aiutandovi con delle pinze o una forchetta e fatele cuocere per altri 2 minuti. Continuate a cuocerle e a girarle ogni 30 secondi finché sono croccanti al punto giusto. Prelevate la pancetta e lasciatela sgocciolare su della carta assorbente. Conservate un solo cucchiaio di grasso nella padella, il resto mettetelo da parte o buttatelo.
2. Abbassate leggermente la fiamma. Rompete le uova in una ciotolina. Quando il grasso inizia a sfrigolare, versatele in padella e insaporite con sale e pepe.

Bacon e uova non sembrano un piatto particolarmente chic, eppure quattrocento anni fa erano chiamati «la colazione delle regine». Enrichetta Maria, consorte del re d'Inghilterra Carlo I, era solita concludere la sua raffinata colazione con un piatto di uova in camicia e bacon.



## BACON E UOVA FRITTE ALL'INGLESE

*NOTA* Ci sono diversi modi per cucinare le uova fritte. Esiste il classico uovo al tegamino, ma non solo. Per preparare un uovo al tegamino, fatelo cuocere per 4 minuti o finché l'albume diventa sodo. Ma le uova si possono anche cuocere su entrambi i lati, ottenendo una cottura più o meno completa. Capovolgete delicatamente le uova con una spatola e fatele cuocere tra i 2 minuti e i 2 minuti e mezzo, a seconda del grado di cottura desiderato (in 2 minuti e mezzo il tuorlo sarà completamente sodo). Se preferite, potete rompere il tuorlo prima di girare l'uovo.



SE VUOI PUOI COLORARE L'IMMAGINE DI HARRY POTTER

FINITO!