

MEZZO LITRO DI PANNA

Ricetta mousse alle fragole

Ingredienti:

1kg di fragole

4 tuorli

1 litro di latte intero

7 cucchiaini colmi di farina

10 cucchiaini di zucchero

1/2 litro di panna per dolci da montare

Lavare e tagliare le fragole a pezzetti, mettendole a macerare per un giorno in frigo.

«Questo l'ho fatto», pensò Giulia, rileggendo la prima frase della ricetta e togliendo dal frigorifero la ciotola con le fragole. La appoggiò delicatamente al centro del tavolo, chinandosi leggermente in avanti. Due pensieri le attraversarono la mente: immaginò il momento in cui avrebbe gustato il dolce con suo marito; la sua faccia goduriosa e sorpresa. Magari l'avrebbe imboccato, e lui avrebbe chiesto:

«Festeggiamo qualcosa?».

«Festeggiamo la scopata che faremo subito dopo!».

Avrebbero riso insieme, e poi avrebbero fatto l'amore.

Sesso e cibo, un connubio sperimentato e infallibile.

Il secondo pensiero era più vezzoso: alzando leggermente i talloni, Giada si chiese se le mutandine chiare che aveva indossato le facessero un bel sedere. E se il vestitino cortissimo che aveva scelto lo lasciasse intravedere abbastanza.

Spolverizzarle con un cucchiaino di zucchero e poche gocce di limone.

Prese il barattolo e affondò il cucchiaino con decisione, ritraendolo traboccante di zucchero. Mescolò con vigore. La cucina era ampia e ben illuminata; era stato il motivo che l'aveva convinta a comprare quella casa, qualche anno prima. Aveva sempre amato le cucine grandi e accoglienti.

Non era solo il luogo in cui preparare da mangiare, ma la loro sala da pranzo, la stanza in cui parlare di questioni importanti. Non di rado, era anche la loro alcova. Ogni mobile, ogni oggetto, rivestiva per lei un significato affettivo.

E anche una semplice mousse di fragole aveva un suo senso. Si sentiva attratta, Giulia, mentre mescolava gli ingredienti. Non solo per i movimenti del suo corpo, né per il vestitino volutamente *troppo* corto che indossava. Ma perché in quel dolce stava impastando il suo amore per Diego. Con tenacia, riannodava i fili di una storia d'amore vera, intensa, duratura, ma a volte - specie ultimamente - un po' sopita.

Preparare intanto la crema. Sbattere le uova con lo zucchero e aggiungere man mano la farina e il latte a temperatura ambiente. Filtrare il composto e versarlo in una pentola alta antiaderente. Girare la crema sempre nello stesso verso a fuoco moderatamente basso.

Spesso pensava a quanto fossero sensuali i gesti di una cuoca. Si chiedeva se chi scriveva le ricette si fosse mai accorto di quanta somiglianza ci fosse con i movimenti dell'amore. Guardò le uova che imbiancavano e spumeggiavano insieme allo zucchero. Immerse un dito nella ciotola e lo portò alle labbra. Senza ostentata voluttà, ma con piacere: per lei il sesso era una cosa naturale e trovava ridicoli gli atteggiamenti troppo marcati e caricaturali.

Attraversò la cucina per andare verso il fornello. I tacchi delle scarpe risuonavano sul pavimento in cotto. Versò la crema nella pentola, osservandola colare. Strinse il cucchiaino di legno tra le dita e iniziò a girare, sentendo pian piano il composto indurirsi.

Un brivido di eccitazione le percorse la schiena: il corpo cucinava, ma la mente immaginava di prendere il sesso di suo marito e di stringerlo, accarezzarlo, manipolarlo, sentendolo crescere nelle sue mani. Avrebbe continuato fino a condurlo al limite del piacere, e, solo allora, gli avrebbe chiesto di penetrarla.

La crema sarà pronta quando risulterà densa. Togliere dal fuoco e farla raffreddare.

Giulia sentì che l'impasto aveva raggiunto la giusta consistenza, spense il fornello e fece un passo indietro. Sciolse il nodo che teneva il vestito e lo lasciò cadere ai suoi piedi. In mutandine e tacchi alti attraversò nuovamente la cucina e appoggiò la pentola sul piano marmo vicino al lavello.

Sul quel marmo avevano fatto l'amore più di una volta. Lo trovava all'altezza giusta per una comoda penetrazione e amava il contrasto tra il freddo della pietra e il calore che sentiva sprigionarsi dal suo corpo.

Aprì il frigorifero, prese la panna ed estrasse la frusta dal cassetto. Tornò al tavolo, gustando ad ogni passo, volutamente lento, lo scivolare umido delle sue cosce.

Montare la panna ben ferma e aggiungerla alla crema fredda con un frustino.

Avevano spesso giocato con la panna. Per questo motivo, montarla era per Giulia un gesto decisamente sessuale. Voleva farlo con tutta la partecipazione possibile. Si tolse le mutandine e le gettò accanto al vestito. Poi impugnò la frusta e cominciò a sbattere la panna.

Nuda, in mezzo alla cucina inondata dal sole di primavera, sentiva il suo seno sobbalzare a ritmo. Le braccia indolenzite le ricordavano la stanchezza del sesso consumato con intensità. I tacchi la costringevano in una posizione più arcuata del normale, che metteva in risalto il suo fondoschiena.

Portò a termine l'operazione resistendo alla tentazione di toccarsi. Aveva sempre amato ritardare il momento del piacere e quel lieve supplizio, quel compito da assolvere, facevano accrescere il suo desiderio, come una promessa di piacere.

Appoggiò sfinita il recipiente con la panna sul tavolo.

«E ora - disse ad alta voce -, bisognerà aspettare che la crema si raffreddi...».

Si voltò e, per la prima volta da quando aveva iniziato a cucinare, guardò l'uomo seduto sulla sedia all'angolo della stanza.

Diego era rosso in viso, evidentemente coinvolto dallo spettacolo a cui stava assistendo. Ma, come lei gli aveva chiesto, non aveva fatto un gesto, né detto una parola. Aveva solo lasciato che, attraverso il suo sguardo, il suo desiderio arrivasse al culmine. Anche per lui, una promessa che stava per compiersi.

Senza perdere il contatto visivo, Giulia si avvicinò. Allargò lievemente le gambe e porse il suo sesso alla bocca di lui. Permise alla sua lingua di esplorare ogni piega, di scavare solchi di piacere. Si fece leccare a lungo, poi lo prese per mano e lo condusse al tavolo. Appoggiò il busto sul piano, offrendosi a lui da tergo.

Appena lo sentì entrare in lei, chiuse gli occhi per gustarlo fino in fondo.

Quando li riaprì, si accorse di avere davanti al viso il quaderno con la ricetta.

Infine si aggiungeranno solo le fragole, ma senza il succo.
Con il succo si bagneranno dei savoiardi o delle fette di pan di Spagna adagiate in una grande coppa... Tanti strati fino a terminare la crema.
Guarnite con fragole spolverate di zucchero e foglioline di menta.

© Inachis lo 2008
www.direfarelamore.it
www.direfarelamore.splinder.com