Torta di chaurus: una ricetta

Torta di chaurus:
una ricetta

Se sento parlare ancora una volta di quel famoso buongustaio che ha scritto quel libro di ricette, mi mozzo le orecchie con un'ascia smussata.

Certo, può cucinare qualche piatto adatto a quei barbosi imperiali o ruffiani bretoni, ma i veri nord vogliono vero cibo nord, e la mia torta di chaurus è proprio questo.

Immagino di aver borbottato parecchio a riguardo, perché Susanna mi urlava sempre: "Nil, se la tua torta di chaurus è così buona, dovresti scrivere la ricetta".

Bene, la letteratura non è il mio forte e non ho talento nello scrivere, ma ho pensato: perché non provare? Quindi ecco la mia prima ricetta scritta di sempre e spero che la apprezzerete.

La prima cosa di cui avrete bisogno è un po' di carne di chaurus che non è facile da trovare. I chaurus vivono principalmente nelle caverne che, lo vogliano o meno, devono condividere con altre terribili creature.

Se andate a caccia di chaurus per prepararvi una cena, assicuratevi prima di non finire voi sulla tavola. Ah ah ah.

Comunque, come stavo dicendo, procuratevi una buona armatura, una grossa spada e, se possibile, qualche uomo robusto che non fugga al primo segno di pericolo: in breve, non un bretone effeminato. Dopodiché, setacciate qualche caverna e vedrete che prima o poi troverete un chaurus.

Sembrano degli insetti massicci della taglia di un grosso cane e fate attenzione all'acido che sputano. Rovinerà la vostra armatura piuttosto velocemente.

Ora che avete un po' di carne di chaurus, dovete metterla su uno spiedo. Assicuratevi di prendere la carne spessa e bianca dal tronco. Non usate quella gialla della testa o

delle gambe: contiene dell'acido velenoso e basta un boccone per rischiare di morire.

Quindi cucinate il vostro chaurus allo spiedo e preparatevi a imbastirlo con una salsa. Per prepararla, macinate dei pomodori fino a ottenere la polpa, quindi mescolate con acqua, peperoni, miele e sale. Dopodiché, fate bollire il tutto.

Fossi in voi, non userei troppi peperoni, ma sicuramente ci vuole qualche cucchiaio di sale. Quanto miele usare, sta a voi: dipende da quanto vi piace dolce.

Quando il chaurus è pronto e lo avete imbastito abbastanza, preparate una torta con patate, carote e mele, e infornate. E non dimenticatevi di aggiungere anche il resto della salsa.

Se volete delle rape, a volte non guastano affatto. Dipende fondamentalmente dal vostro umore.

Dopodiché lasciate cuocere per un po'. Quando la parte superiore è marrone chiaro, significa che è pronto.

Questo è tutto. Facile come una torta. Ah ah ah.

Torta di chaurus: una ricetta

FormId	skyrim.esm:0ED032
Owning plugin	skyrim.esm
Local FormId	0ED032
Editor ID	Book3ValuableChaurusPie
Inventory image	(none)
Menu art	HighPolyBasicBook03
Value (gold)	11
Type	Book or tome
Weight	1
Can be taken	Yes
Teaches	(none)
Inventory description	(none)
Keywords	VendorItemBook
Locations	276
Leveled lists	10
Scripts	0

© Bethesda Softworks LLC and the authors of the mods in the load order.
Exported and generated with SkyrimSourceExporter.