**Pasta al cavolo rosso gratinata**

Ingredienti (per 4-5 persone):

* *500 g di Fusilli*
* *1 barattolo di cavolo rosso (650 g circa)*
* *50 ml di panna*
* *100 g di formaggio*
* *sale e pepe*

Esecuzione:

Preparare i Fusilli secondo l'indicazione sul prodotto.

Metterli in una pirofila per sformati, aggiungere il cavolo rosso, amalgamare e versare sopra la panna ed il formaggio grattugiato.

Passare al forno (180°) per 20-25 minuti.

Eravamo un gruppo di 5-6 amici negli ultimi anni di scuola. Ogni giovedì ci incontravamo in un piccolissimo appartamento che apparteneva alla Chiesa evangelica e di cui avevamo persino la chiave. Era un luogo che i diversi gruppi della parrocchia utilizzavano per incontri, scambi d'idee, eccetera. L’atmosfera non era per niente religiosa, anzi, fra noi c’era anche un amico della parrocchia cattolica ed uno che era assai distanziato dalla fede. Si chiamava Daniele.

Ogni tanto nella minuscola cucina ci preparavamo qualcosa da mangiare, una pizza, i *Waffeln* o qualcosa del genere. I giorni festivi, invece, ci incontravamo a casa dell’uno o dell’altro. Così una volta decidemmo di andare da Daniele. Viveva solo con sua madre, il padre era morto qualche anno prima. Lei aveva alcuni problemi con il ginocchio e passava dunque quasi tutto il tempo in poltrona, osservando la porta di casa, il giardino e la cucina. Mentre guardava la televisione le teneva compagnia un gatto. Daniele aveva annunciato che voleva preparare qualcosa da mangiare. Sapevamo bene che il nostro amico aveva idee alquanto strane e un gusto particolare – uno dei suoi piatti preferiti era la verdura con riso freddo - e quando glielo facemmo notare, prendendolo in giro, lui ci assicurò: "No, no! Vi faccio una cena vera e propria - calda e veramente deliziosa."

La sera, entrando, sentimmo subito il profumo del formaggio gratinato. "Benissimo" pensai io "Una gratinata deliziosa!" Entrammo in cucina dopo avere salutato la madre. Quello che potei vedere, sbirciando nel forno, mi sembrava, per dir la verità, un poco strano. Poi Daniele distribuì lo sformato sui piatti. La madre da dietro diceva che lei non ne voleva, forse solo un poco, solo se ne fosse restato qualcosa. Prendemmo i nostri piatti e andammo al primo piano per mangiare. Nei piatti c’erano i Fusilli non al dente, mescolati con cavolo rosso. Che spettacolo! Ma Daniele dichiarò che sua madre e lui quella ricetta l’amavano molto. Io rimasi perplesso da quel piatto dal gusto alquanto insipido. E non so proprio se Daniele avesse trovato questa ricetta da qualche parte o se fosse solo una sua creazione!

Christian Damman