

# CUCINA TRAPPER

## Fuoco

deve essere abbastanza largo (circa 50 cm. di diametro); circoscritto da grosse pietre per non farlo propagare;  
deve avere braci in abbondanza (i cibi trapper non si cucinano mai sulla fiamma); deve essere riparato dal vento e lontano dagli alberi, sterpai, pagliai;  
per estinguerlo, prima versare l'acqua, poi coprirlo con la terra (se ci si trova su un prato ricoprire con le zolle tolte precedentemente );  
ricordatevi di ridurre al minimo l'impatto ambientale.

## Legna

Deve essere ovviamente ben secca; divisa in gruppi per grandezza, così da essere disponibile per ogni occasione (per accendere, utilizzare sterpi e rametti; per la brace, grossi rami).

## Carta argentata

è l'unico "mezzo artificiale" che useremo; ci consente e non far sporcare i cibi.

## Spiedini

Rami verdi appuntiti e ben scortecciati, su cui cucinare salsicce, scamorze e pane.

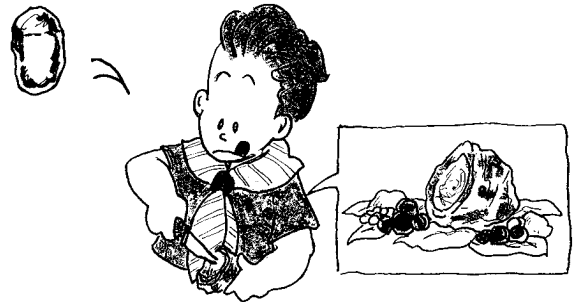
## ALCUNE RICETTE

### Patate ripiene

**Occorrente:** una grossa patata ciascuno, mozzarella, salsiccia, sale, pepe.

Tagliare un'estremità della patata, "scavare" la polpa, unire la mozzarella e la salsiccia tritata e condita, farcire le patate, chiuderle con l'estremità tagliata, avvolgerle nella carta argentata, porle nel punto fuoco, erette, coprendole di brace.

Si possono usare al posto delle patate, anche zucchine, peperoni, cipolle, arance farcendole con altri ingredienti.



### Pane "twist"

**Occorrente:** farina, acqua, sale.

Mescolare bene gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea ed elastica, farcire a piacere (con olive, salame ...), prendere uno spiedino e "arrotolare" come un'elica la pasta, porlo sulla brace (per controllare la cottura del pane vedere bene la parte interna).

### Mele caramellate

Pulire le mele estraendone il torsolo, mettere due zollette di zucchero, incartare con la carta argentata, porle nella brace.

