

OGGI IN FAMIGLIA

LE RICETTE DI

Antonella Clerici



● Per questa crostata preparate la frolla seguendo la ricetta tradizionale, facendo attenzione a non lavorare troppo l'impasto: prima potete tenere le mani in acqua fredda, in modo che non si scaldino. Per fare la crema bisogna utilizzare anche la scorza dei limoni, quindi sceglieteli non trattati. Servite la crostata tiepida.



CROSTATA AL LIMONE

INGREDIENTI PER 6

✓ 300 gr. di farina; 4 uova; 3 tuorli; 30 gr. di zucchero a velo e 250 gr. di semolato; 200 ml di panna fresca; 170 gr. di burro; 30 gr. di pinoli; due limoni non trattati.

PROCEDIMENTO

✓ Mettete la farina setacciata su una spianatoia; fate la fontana e unite 150 g di burro a pezzetti a temperatura ambiente,

i tuorli e 150 gr. di zucchero semolato. Lavorate brevemente a forma di palla, coprite con un canovaccio e fate riposare in frigorifero per 30 minuti. ✓ Stendete l'impasto a 3 mm e foderate una tortiera di ceramica unta con burro. Riempite con ceci o fagioli secchi, mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per 20 minuti.

✓ Grattugiate la scorza dei limoni e spremete il succo. Mettete succo e scorza in una ciotola, unite la panna, le uova e lo zucchero rimasto, e amalgamate per ottenere una crema. ✓ Togliete la torta dal forno, eliminate i legumi e riempietela con la crema, unite i pinoli e fate cuocere per altri 30 minuti. Spegnete e togliete dal forno.

SCELTI PER VOI

1 Lindor Extra Fondente nella confezione Cornet (200 gr., prezzo consigliato al pubblico 5,99 euro).
 2 Il Cupacu è considerato il frutto del buonomore. Polpa del frutto di Cupacu disidratato in polvere. Prodigi della Terra (50 gr.; 19,50 euro).
 3 Sojasun Bifidus al limone (250 gr., prezzo consigliato 1,99 euro). 4 Collezione limitata di Coca-Cola Light Loves Moschino: qui, la serie Hearts (prezzo consigliato 1,50 euro).

DA SAPERE

IN VALLE CAMONICA TRE GIORNI SUL CIBO

● Si chiama **Multimedia Land 2014 - Cook&Rock** ed è la rassegna che si tiene in Valle Camonica (Brescia) dal 3 al 5 ottobre. Tra Breno, Temù, Ceto, Capo di Ponte, Monno e Cerveno, si potranno scoprire le caratteristiche della gastronomia camuna e assistere a laboratori di sperimentazione culinaria. Tra i progetti culturali sul cibo, *Cam-on-eat*, una ricerca sulle ricette e le preparazioni tradizionali della Valle ormai dimenticate. Info e programma su www.turismovallecamonica.it

LIBRI E SHOW COOKING A «MONDI DI CARTA»

● Dal 10 al 12 ottobre, Crema ospita la seconda edizione della rassegna cultural-gastronomica *I mondi di carta*. Tra gli ospiti: chef (tra i quali Gualtiero Marchesi e Luca Montersino), scrittori e critici d'arte (Vittorio Sgarbi), e medici. Previsti momenti di show cooking, degustazioni, dibattiti e *counseling* con specialisti e naturopati. Info: www.imondidicarta.it

FOOD&BOOK FA IL BIS A MONTECATINI TERME

● Dal 10 al 12 ottobre, Montecatini Terme (Pistoia) ospita la seconda edizione di *Food&Book*, il Festival del libro e della cultura gastronomica di cui è direttore editoriale Carlo Ottaviano. Saranno presenti grandi chef, artisti e scrittori che hanno messo cibo e tradizioni gastronomiche al centro dei loro racconti (per esempio, Francesco Carofiglio e Andy Luotto). Al festival parteciperanno anche dieci aspiranti autori di libri che hanno come protagonista il cibo. Programma, info su *showcooking*, prenotazioni per pranzi e cene con gli chef e «notte stellate» su www.foodandbook.it

● Dal 9 al 12 ottobre a Milano, a Open Street, Festival dell'arte di strada, si può assaggiare il meglio dello street food italiano