

IN FAMIGLIA

PAGINE  
UTILI!

Antonella Clerici, storica conduttrice di *La prova del cuoco*, è titolare del ristorante Casa Clerici

## Le ricette di Antonella Clerici

# L'8 marzo? Festecciamolo in dolcezza

Sono una donna cresciuta con le femmine, mia madre, mia sorella e le mie zie. Io amo le donne. Mi piacerebbe festeggiare ogni giorno, e **ogni occasione è buona per ritrovarsi tra amiche**.

Festecciamo, dunque, l'8 marzo con la dolcezza. La prima ricetta è delicata e fresca, la seconda più decisa, entrambe caloriche... ma si sa che se devo fare un peccato lo faccio per bene. **La mimosa la consiglio anche in mono porzione non solo come torta**: la preparo nelle coppette della macedonia, che prima foderò con pellicola trasparente, poi le lascio in freezer per un po' e infine le sforno e le decoro.

**Auguri donne**, creature meravigliose! ●

PREPARETE LA MIMOSA ANCHE IN MONO PORZIONE, NELLE COPPETTE DELLA MACEDONIA

### MINI CHARLOTTE AL CIOCCOLATO BIANCO

#### INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1 confezione di savoiardi; 100 ml di panna fresca; 250 mg di mascarpone; 100 g di frutti di bosco; 100 g di cioccolato bianco; 170 g di latte condensato; il succo di 2 limoni; 5 g di colla di pesce in fogli; 1 bicchiere di Borsci San Marzano; 2 cucchiaini di zucchero.

#### PREPARAZIONE

✓ Mettete a bagno la colla di pesce con poca acqua. Montate il mascarpone e la panna con le fruste, aggiungete a filo il latte, continuando a montare: il composto non deve diventare troppo liquido.  
✓ Amalgamate bene il succo di limone e il cioccolato sciolto e lasciato raffreddare. Scaldate poca acqua e scioglietevi la colla di pesce ben strizzata, mescolate velocemente, unite un po' del composto

al mascarpone, amalgamate e riunite il tutto al resto del mascarpone.

✓ Sistemate su un piatto un coppa pasta alto e rotondo di circa 9 cm, rivestite fondo e pareti con la pellicola trasparente e cominciate a foderare prima i bordi e poi il fondo con i savoiardi appena bagnati nel Borsci. Versate la crema, fino ai ¾ dello stampo, coprite con un foglio di carta di alluminio e lasciate riposare in frigo per 4 ore. Fate così 4-6 mini charlotte.

✓ Mettete i frutti di bosco in un pentolino e fateli sciogliere con poca acqua e lo zucchero, frullate con il minipimer, filtrate il succo in un colino a maglie strette e fate raffreddare. Versate un po' di succo in ogni charlotte e rimettete in frigo. Venti minuti prima di servire, mettetele in freezer, eliminando la pellicola e disponendo le torte su un piatto da portata.





## TORTA MIMOSA

### INGREDIENTI PER 14-16 PERSONE

**Per il pan di Spagna:** 4 uova; 140 g di farina 00; 140 g di zucchero; la scorza di 1 limone; 20 g di burro. **Per la bagna:** 100 ml di acqua; 50 g di zucchero; 4 pezzi di scorza di limone. **Per la crema Chantilly:** 120 g di zucchero; 4 tuorli; 60 g di farina 00; 200 ml di panna fresca. 400 ml di latte. **Per la decorazione:** 1 lampone e 2 foglioline di menta. Inoltre, 50 ml di panna fresca.

### PREPARAZIONE

✓ Per il pan di Spagna: montate uova e zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite la farina setacciata e la scorza di limone, mescolando delicatamente. Imburrate e infarinate uno stampo da 24 cm e versateci il composto. Infornate a 180 °C per 30 minuti e sformate subito.

✓ Per la bagna: fate bollire per 5 minuti l'acqua, lo zucchero e le scorze di limone.

✓ Per la crema Chantilly: mescolate zucchero, tuorli, farina e scorza di limone. Portate il latte a sfiorare il bollore e aggiungetelo a filo mescolando con la frusta. Rimettete sul fuoco e portate a cottura. Una volta freddo, aggiungete la panna che avrete montato.

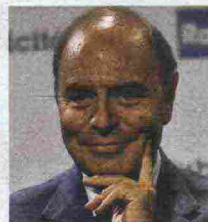
✓ Tagliate la crosta esterna del pan di Spagna. Dividete in 3 strati, lasciando quello in basso più alto; scavate quest'ultimo lasciando un bordo esterno e prelevando le molliche interne.

✓ Imbevete il fondo con la bagna. Spalmate i 50 ml di panna fresca sul fondo, poi versate metà della crema Chantilly. Coprite con il secondo strato e ripetete come sopra, tenendo un po' di crema da parte. Bagnate l'ultimo strato e adagiatelo sulla torta.

✓ Rivestite la torta con uno strato sottile di crema e fate aderire i pezzetti di mollica tenuti da parte. Completate disponendo al centro della torta il lampone e le foglioline di menta.

## Consigli di Vini

a cura di  
**Bruno Vespa**  
 giornalista,  
 scrittore  
 e conduttore  
 televisivo



## Quattro secoli di Sangiovese

Che cosa vi aspettate da un bicchiere di vino? Introdurre o accompagnare una conversazione, aprire un pasto, rendere più piacevole un piatto. Il Sangiovese di Romagna risponde perfettamente a queste esigenze.

### Il battesimo nel 1600

La leggenda del Sangiovese di Romagna risale al 1600. I cappuccini di Sant'Arcangelo facevano del buon vino, privo di battesimo. Ma quando un visitatore di rango ne chiese il nome, un fratacchione più svelto degli altri battezzò



### all'istante il vino come Sanguis Jovis, Sangue di Giove,

ispirandosi a una collina (Monte di Giove) che sta da quelle parti. Presto il Sangue di Giove si trasformò in Sangiovese.

Si dice spesso che il Sangiovese ha il carattere dei romagnoli, gioviale e robusto al tempo stesso.



### Giovioli e robusti

Ritroviamo questa caratteristica nei **tre vini proposti, tutti intorno ai 15 euro**. San **Patrignano**,

che grazie anche alla cura delle vigne ha recuperato migliaia di tossicodipendenti, festeggia i 20 anni di collaborazione con il grande enologo Riccardo Cotarella con un vino solido, forte, tannico eppure colloquiale, il **Ventanni (1)**. Eccellente il rapporto qualità/prezzo (€ 16).

Un vino correttissimo, tannico al punto giusto e gratificante al palato è il **Tre Rocche (2)** di Fattoria Nicolucci (€ 12-15).

La Tenuta Masselina, accanto a ottimi vini bianchi, fa un **Sangiovese "138" (3)** di bella personalità e degno di apparire su una buona tavola (€ 15).



## SCELTI PER VOI

### PROFUMO DI GIALLO

Nato a Milano nel 1963, lo Zafferano Leprotto ha conservato negli anni profumo intenso, sapore deciso e qualità elevata (4 bustine da 0,16 g l'una, € 4,90 circa).



### RIPARTI DI SLANCIO

Dieci giorni per **depurarsi e ritrovare energia**. My Detox Plan di Pompadour propone tre tisane al giorno: Drenante al mattino, Snellente prima di pranzo e Detox la sera (€ 3,99).



● Il Cioccolato di Modica è il primo prodotto Igp con "Passaporto Digitale", contrassegno e app per verificarne l'autenticità **OGGI 97**