



LE RICETTE DI ANTONELLA CLERICI

IN FAMIGLIA

## A San Valentino, sfizi al cioccolato e lampone

Se pensate che l'abbinata cioccolato-fragola sia imbattibile, aspettate di gustare quella con il lampone. Questi fagottini sono veri e propri sfizi: un croccante guscio di pasta fillo che svela un cuore fondente, cui si aggiunge il tocco fresco della salsa alla frutta. Perfetto per una cena a due. O per stupire gli amici con un fine pasto memorabile.



● **Ingredienti per 4:** 150 g di cioccolato fondente, 100 ml di panna fresca, 150 g di lamponi, il succo di un limone, tre cucchiaini di zucchero, sei fogli di pasta fillo, 200 ml di olio extravergine di oliva.

### PROCEDIMENTO

● **Tagliate a pezzettini il cioccolato.** Fate bollire la panna in una casseruola, quindi spegnete il fuoco, aggiungete il cioccolato e mescolate, fino a ottenere una consistenza omogenea. Frullate il tutto, mettetelo in frigorifero e

lasciate rassodare. Pulite i lamponi e mescolateli con il succo di limone, lo zucchero e un cucchiaino di acqua. Filtrate la salsa e tenetela al fresco.

● **Tagliate a metà due fogli di pasta fillo**, poi, utilizzando una tasca da pasticciere, metteteci un po' di cioccolato sui fogli di pasta e avvolgeteli come fossero involtini.

● **Friggete gli involtini** per due - tre minuti nell'olio caldo, scolateli su carta assorbente da cucina e serviteli con la salsa di lamponi.

## FACILI TRUCCHI IN CUCINA

### COSÌ PUOI "RUBARE" UNA FETTA DI PIZZA (O TORTA)

Capita: si ricevono gli amici per una cena e si porta in tavola una pizza o una torta sapendo che quel piatto che vi è venuto tanto bene, magari non riusciranno nemmeno ad assaggiarlo.

Allora si può tenere per sé qualche fetta, prima di presentarla in tavola senza che nessuno se ne accorga. Serve astuzia e mente matematica. Se

tagliate, per esempio, una pizza tonda, o una torta, in otto fette, ne mettete da parte due e la ricomponete, il "furto" sarà evidente, non potrete nascondere.

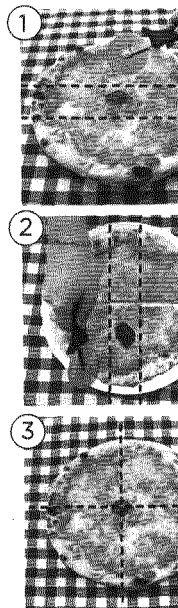
### Ecco allora come fare.

La strategia giusta è togliere la porzione centrale. Prima di ridurre la pizza (o la torta) a spicchi, tagliatela seguendo le due linee rette ai lati del diametro (figura 1). Togliete il trancio centrale (quello con la foglia di basilico) e ricomponete la pizza.

Girate il piatto in modo che il taglio risulti in posizione orizzontale e ripetete l'operazione (figura 2); togliete ancora un rettangolo centrale.

### Ricomponendo

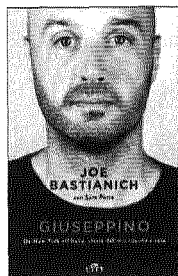
la pizza, questa risulterà formata da quattro spicchi (foto 3) ad angolo retto. E, a questo punto, sarà di nuovo perfettamente tonda, pronta a essere tagliata a fette e servita. Certo risulterà più piccola rispetto all'originale, ma se il piatto da portata avrà le dimensioni giuste, chi potrà mai scoprirlo?



### DA LEGGERE

● **Giuseppino. Da New York all'Italia, storia del mio ritorno a casa**, di Joe Bastianich e Sara Porro (Ultrasuoni, 14 euro). Niente ricette, ma un'autobiografia del noto chef, emigrante dall'Istria all'America, e oggi tornato in Italia.

● **Il Montersino. Grande manuale di cucina e pasticceria**, di Alberto Caprari e Luca Montersino (Mondadori, 34 euro), è una guida completa per aspiranti pasticceri.



Dario Nuzzo