



LE RICETTE DI ANTONELLA CLERICI

Con la **crema al caffè** finite la cena in dolcezza

Il caffè è tra gli ingredienti più amati per i dolci al cucchiaio e questa crema, morbida e golosa, non fa eccezione. È davvero facile da realizzare, basta tenere d'occhio la cottura a bagnomaria. Servitela calda in coppette, guarnita con qualche chicco di caffè e accompagnata con cialde croccanti o lingue di gatto.



● **Ingredienti per 6-8 persone:** 5 dl di panna fresca, 3 tazzine di caffè molto ristretto, 5 tuorli, 120 g di zucchero, 30 g di farina.

PROCEDIMENTO

● **Rompete i tuorli in una ciotola** capiente, incorporate lo zucchero e montate a lungo il tutto con una frusta.

● **Aggiungete la farina**, facendola cadere da un setaccino, quindi unite a

filo la panna, sempre mescolando, e il caffè freddo.

● **Fate cuocere a bagnomaria** (a temperatura non troppo elevata), mescolando con un cucchiaino di legno. Quando il composto inizierà a velare il dorso del cucchiaino, spegnete il fuoco: ci vorranno circa 10 minuti.

● **Travasate la crema** in coppette individuali e servitela ancora calda.

LA SPESA CONSAPEVOLE

CON AUCHAN LATUA!CARD DONI AGLI ALTRI E RISPARMI

Con il programma LaTua!Card è partita la raccolta punti nei supermercati Auchan e Simply. Da adesso, però, se ne possono accumulare di più facendo benzina in una delle 4 mila stazioni Eni aderenti all'iniziativa. I vantaggi sono diversi: oltre ai premi (circa 100) si possono vincere buoni sconto, carte regalo. E ogni volta che presentate Latua!card in cassa, Auchan, Simply e LillaPois viene donato 1 centesimo di euro a Telethon. Info: www.latuacard.it

DA MCDONALD'S SI CELEBRA IL SABATO DELLA FRUTTA

Ogni ultimo sabato del mese McDonald's regala una bustina di mela a chi ordina un Happy Meal. Raccolti al punto giusto di maturazione, i frutti provengono da VOG, azienda di Bolzano fornitrice di McDonald's Italia. Le mele saranno distribuite in una bustina sigillata, lavate e a spicchi, perfette per uno spuntino fuori casa dei bimbi e per invogliare al consumo di frutta i più pigri (nella foto: Alessandro Fabian, testimonial).



RICETTE DELLA TRADIZIONE NEL «GRAND PRIX» PER TUTTI

Volete proporre le vostre ricette per raccontare l'Italia a tavola?

Il progetto *Women for Italy. Nutrire il futuro* lancia il Grand prix della cucina italiana: sul sito www.womenforitaly.com potrete sottoporre la vostra ricetta a una giuria di esperte entro fine maggio. Le idee migliori (soprattutto se curiose e legate alla cucina antispreco) saranno pubblicate in un *instant book*.

SCELTI PER VOI



◀ **Viene dall'Alto Adige il passito Comtesse Sankt Valentin 2011**, delle cantine St. Michael-Eppan. Ottimo con i dolci alla frutta e con i formaggi. (€ 23).



◀ **Settecento33 Lessini Durello Doc** è il nuovissimo spumante metodo charmat di Cantina di Soave. Per il suo fruttato delicato è l'ideale a pasto e per l'aperitivo. (€ 7,90).



◀ **Litina Barbera d'Asti Doc superiore di Cascina Castlet** è un rosso con sapore asciutto e profumo di vaniglia e frutti di bosco. Si serve a 18 gradi, eccellente con i formaggi. (€ 13).