

CARPE DIEM

FOOD

Una merenda da favola

L'ha organizzata, in occasione dei 150 anni di *Alice nel Paese delle Meraviglie*, un'appassionata di cibo buono, sano e «letterario». Che ci propone delle brioches alla fragola

di CAMILLA STRADA

«Tutte le volte che mangio o bevo mi succede qualcosa di interessante», si disse Alice. E allora perché non organizzare una bella merenda proprio in onore di *Alice nel Paese delle Meraviglie*, il libro di Lewis Carroll che quest'anno compie 150 anni? Ci ha pensato Antonella Gigante, insegnante di cucina naturale a Londra specializzata in Food Publishing, autrice di *Romeo & Juliette* (Wuz, pagg. 103, euro 9,90), in cui racconta il lato *social-foodie* di personaggi cult della letteratura, attraverso aneddoti e ricette. Dalla vegan carrot cake del Bianconiglio alle Panfarfalle del meriggio d'oro: vi va di fare una merenda meravigliosa?

LE RAGAZZE DI ROMEO

Antonella Gigante
(la seconda da sinistra)
con alcune collaboratrici
del blog di libri,
cucina ed eventi
romeoejulienne.com.



LE PANFARFALLE DEL MERIGGIO D'ORO

Ingredienti per 6 persone

- 100 g di farina manitoba • 250 g di farina • 100 g di burro • 100 ml di latte • 3 tuorli • 1 uovo • 100 g di pasta madre o 15 g di lievito di birra • 50 g di zucchero • 10 g di sale • 1 vasetto di marmellata di fragole

Preparazione: 3 ore e mezza+25 minuti di cottura

Mettete la farina manitoba in una ciotola e sciogliete la pasta madre (o il lievito di birra) con 50 ml di latte tiepido.

Mescolate e lasciate riposare il «lievitino», coperto da un canovaccio, per un'ora. In un'altra ciotola, mescolate farina, zucchero e sale; versate il latte tiepido e scioglieteci il lievito. A parte, lavorate il burro coi tuorli; aggiungetelo

alla farina e impastate energicamente fino a ottenere una palla omogenea. Coprite la ciotola con della pellicola e lasciate lievitare. Dopo 4 ore se pasta madre (1 e 1/2 se lievito di birra), schiacciate la palla fino a ottenere un ampio rettangolo, poi ripiegate su se stesso per tre volte. Chiudete i lembi di pasta fino a formare un salsicciotto, riponetelo in una teglia da plum cake ricoperta di carta forno, adagiatela in forno spento e fate lievitare per altre 2 ore (1 se lievito di birra). Poi formate delle palline e mettetele in stampini da imburrati. Spennellate con l'uovo sbattuto e cuocete per 20-25 minuti in forno a 190°. Una volta raffreddate le brioches, riempitele di marmellata. Usate la calotta superiore come «ali di farfalla».



03.06.2015

ALESSANDRA SPAIRANI, BENEDETTA MARCHI