

Oggi in famiglia

A TAVOLA



Barbara Buonamici con lo chef Emilio Mola. Sopra, bavarese alle castagne con salsa di cachi. Sotto, il vino da abbinare: Recioto di Gambellara Zonin.

"I miei dolci sono come disegni"

Barbara Buonamici, del ristorante Al Porto di Milano, porta la creatività in cucina: ecco la sua bavarese con castagne e cachi

Mai dire mai. Perché, come per Barbara Buonamici del ristorante Al Porto di Milano, può succedere di doversi ricredere: «Ho sempre detto che non sarei mai entrata in cucina, per anni ho disegnato e mi sono occupata di pubblicità», spiega. Ma è arrivata la passione per il ristorante di famiglia, aperto nel 1966 dal padre Domenico, con la mamma Anna in cucina. «Ho iniziato come sommelier, poi ho scoperto una nicchia che mi permetteva di essere

creativa come con il disegno: i dolci. Un vecchio cameriere mi ha insegnato le basi delle paste e ho perfezionato alcuni cavalli di battaglia: gelato alla crema con polvere di caffè e cognac, mousse di cioccolato, piccola pasticceria, biscotti di pasta frolla, meringhe».

LA RICETTA

Ecco la sua **Bavarese alle castagne con salsa di cachi**. In una pentola bassa e larga cuocete

per un'ora, a fuoco moderato, le castagne con latte, zucchero e rum. Passate in un passino a disco fine, unite un cucchiaino di rum, mantecate e fate raffreddare mescolando spesso. **Per la crema pasticciera:** montate i rossi d'uovo con zucchero, maizena e vaniglia. Unite il latte. Per rassodarla, cuocetela a bagnomaria, toglietela dal fuoco e unite la colla di pesce, prima messa a bagno in acqua



fredda e poi ben strizzata. Montate finché non si scioglie, poi mettete in frigo a raffreddare. A parte, montate la panna con vaniglia e zucchero a velo. Quindi unite la crema pasticciera alla parea di castagne e aggiungete la panna montata. Riempite gli stampini e rimettete in frigo per 4 ore. Infine capovolgete la bavarese in un piatto, versate un po' di crema ottenuta frullando i cachi con zucchero e un cucchiaino di rum. Decorate. **Ingredienti per 8:** per la parea, 400 gr. di castagne pelate, un litro di latte, 200 gr. di zucchero, un bicchierino di rum. Per la crema pasticciera: 4 rossi d'uovo, 4 dl di latte, 20 gr. di maizena, 150 gr. di zucchero, 5 gr. di vaniglia, 3 fogli di colla di pesce; 2 cachi; 4 dl di panna fresca; 50 gr. di zucchero a velo.

ANNIVERSARI



Bottiglia Unita d'Italia

Una grappa per celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia. È l'idea della Distilleria Bottega, che per l'occasione ha realizzato **Italia, una selezione di morbida grappa di Prosecco**, di non elevata gradazione alcolica, contenuta in una elegante bottiglia di vetro soffiato.

SOLIDARIETA

A tavola con le arance

Ricette sfiziose e fine nobili: i proventi della vendita di



A tavola con le arance di Ribera, dall'antipasto al dolce (Morellini, 18 €) vanno alla sezione italiana di **Operation Smile**, fondazione per i medici volontari che curano malformazioni al viso.

ORTOFRUTTA

Il bio a casa

Frutta e verdura biologiche, consegnate a casa: è la proposta di **Bioexpress**, gruppo di produttori dell'Alto Adige (www.bioexpress.it; numero verde 848-69.46.93). Ceste per «single» (3-4 chili, 15 €), «medie» (6-8 chili, 23 €) e «familiari» (9-12 chili, 33 €).



Biscotti o carbone? Due idee per piccoli pasticciieri

Anche i bimbi possono diventare pasticciieri: coinvolgeteli a preparare i dolci nei giorni di festa.

● **Biscotti allo zenzero:** 250 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, 80 gr. di burro, due uova, 100 gr. di miele, due cucchiaini di zenzero in polvere, succo di un'arancia. Mettete farina, zucchero, burro, miele e zenzero in un mixer e frullate, aggiungendo il succo d'arancia, fino a ottenere un impasto omogeneo. Scaldate il forno a 180°, stendete l'impasto con uno spessore di 1,5 cm circa e ritagliate



i biscotti con gli stampini o seguendo le forme disegnate su un cartoncino. Cuocete per 20 minuti o fino a quando non saranno ben dorati. Decorate a piacere con granella colorata o scaglie di cioccolato. ● **Carbone della Befana:** 400 gr. di zucchero, 150 gr. di zucchero a velo, un albume, 400 gr. di acqua, coloranti alimentari, un cucchiaino di alcol puro, succo di limone. Portate a ebollizione lo zucchero con l'acqua, mescolando. A parte, lavorate lo zucchero a velo con il limone, l'alcol, l'albume e il colorante. Versatelo nella pentola e continuate a lavorarlo, finché lo vedrete lievitare. Toglietelo dal fuoco. Mettetelo in un tegame antiaderente leggermente oliato o su carta da forno. Fatelo raffreddare, spezzatelo e distribuitelo.

a cura di Daniela Fabbri (cucina.oggi@rea.it)