

EVENTI & PERSONAGGI

Guarda tutte le fotogallery degli eventi su www.ilgiorno.it

A TAVOLA

FIDARSI È BENE...
LA MIA MOUSSE DI MELANZANE

ESOTICA
Le origini del piatto sono arabe. La crema di melanzane è una delizia da preparare con cura

LA RICETTA di questa settimana è facilissima e gustosissima. Non è una vera portata, ma una delizia "da complemento", che può essere cioè declinata in vari modi a tavola: per esempio, servita su invitanti crostini di pane, per condire la pasta o per accompagnare carni e pesci dalle carni preferibilmente bianche. Le sue origini sono arabe, è nota come Baba Ghanouj o crema araba di melanzane. Non l'ho certo inventata io. E poi lo sapete ormai: io sono convinta che in cucina si sperimenti molto, ma si inventi abbastanza di rado, tranne rare eccezioni che non mi appartengono e quindi mi diverto a sguazzare tra mille ricette altrui. Quando ne trovo una che mi ispira, la pregusto e la rifaccio, la prima volta seguendone pedissequamente le indicazioni; modifiche e libere interpretazioni arriveranno - se mai - la volta successiva. Così, però, mi accorgo subito se la ricetta è stata scritta da chi davvero si è sporcato prima le mani o da chi non ha mai neanche acceso il forno! La crema di melanzane è una di quelle: si trova facilmente in giro per il web o nelle riviste di cucina, in mille versioni (per cui ci sta anche la mia). Ma il punto è un altro. Non mi si può dire che 4 grosse melanzane (di quelle nere, per intenderci), giustamente ricoperte di stagnola e messe in forno, diventano morbide e fruibili in 45 minuti, perché ci vuole almeno 1 ora e mezza per ottenere quel risultato. E non puoi omettere che una volta cotte e spellate devi lasciare la polpa almeno 15 minuti in un colino a perdere l'inevitabile acqua che la melanzana contiene!

QUESTO PER DIRE che è opportuno imparare a fidarsi anche di chi ci fornisce una semplice ricetta. Perché "accadde nissuno è fesso". Quindi per la mia Mousse di melanzane, ti servono: 4 grosse melanzane con la buccia nera; 1 spicchio di aglio; 2 foglioline di mentuccia e 3 di basilico; 1 pizzico di peperoncino; 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva; una grossa presa di sale fino. Come devi fare: accendi il forno a 200 gradi, lava le melanzane e asciugale senza spuntarle. Bucherellale con uno stecchino e poi avvolgile strette in altrettanti pezzi di alluminio da cucina. Disponile così impacchettate in una casseruola e infornale: ci vorrà circa 1 ora e mezza, perché devono cuocere bene e diventare morbide. Una volta estratte dal forno lasciale intiepidire, quindi elimina il picciolo e spellale, raccogliendo la polpa in un ampio colino, disposto sopra una ciotola. Lasciale a perdere il liquido per almeno 15 minuti, poi versale nel mixer, a cui aggiungerai tutti gli altri ingredienti, aggiustando di sale e olio se necessario, e frullando fino a ottenere una morbida crema, da lasciare riposare un po' prima di essere consumata. PS: qualcuno aggiunge 50 grammi di pecorino grattugiato nel mixer: io preferisco metterlo solo se uso la mousse per condire la pastasciutta.

Hai anche tu una ricetta del cuore?
Inviata a g.brolatti@ilgiorno.net

RIPRODUZIONE RISERVATA

INIZIATIVA CARREFOUR ITALIA E IL SALUMIFICIO INSIEME PER AIUTARE AGORÀ 97 ONLUS I «frutti dei sogni» Beretta in vendita per solidarietà

«OGNI Casa è famiglia» per Carrefour e Salumificio Fratelli Beretta, che hanno presentato il progetto omonimo per sostenere l'attività socio-sanitaria di Agorà 97 Onlus. L'iniziativa prevede che parte del ricavato della vendita dei prodotti a marchio «Frutti dei Sogni» sia devoluto all'associazione che, dal 1997, combatte lo svantaggio sociale attraverso programmi educativi, socio-sanitari assistenziali e riabilitativi. I prodotti solidali, salumi disponibili in oltre 150 punti vendita della rete Carrefour Italia,

sono stati presentati ieri al Carrefour Market di Piazzale Siena. Gabriele Di Teodoro, Direttore Commerciale Carrefour Italia ha definito il progetto «un ulteriore esempio della strada etica di "responsabilità sociale"» intrapresa dal gruppo. «Ora il sogno di poter fare di più per le persone che assistiamo diventa realtà», ha aggiunto Sergio Besseghini di Agorà 97 Onlus, ringraziando i due brand per il progetto solidale. Che ha definito «un connubio benefico che fa sognare tutti a occhi aperti».



UNITI Brand e onlus uniti nella solidarietà



Al Teatro dal Verme le Fanfare in Concerto Musica e brindisi nel segno della solidarietà

Il prefetto Luciana Lamorgese nei giorni scorsi ha promosso la terza edizione di «Fanfare in Concerto» al Teatro Dal Verme, per sostenere Urological Association Niguarda Onlus, la cui missione è diminuire le liste d'attesa, aumentando il personale che possa operare con il «Bocciardi Approach». Fine della serata, raccogliere fondi per finanziare due borse di studio: il prefetto ha dato a Marisa Galli e a Aldo Bocciardi un assegno di 31 mila euro. All'evento, presentato da Emanuela Folliero, tanti personaggi, tra cui Sergio e Jasmine Dompé, Paolo Veronesi e Veronica Tufano, Umberto e Marinella Di Capua, Giovanni e Ludmilla Bozzetti, Luigi Casero, Federica Zanella, Vera Castagna, Renato Mannheimer, Elio e Mercedes Catania, Alberto Veronesi e Claudia Granati Buccellati.

La festa dell'Arma alla caserma Medici

Ieri pomeriggio l'Arma dei carabinieri ha celebrato anche a Milano il 204° anniversario della fondazione con una cerimonia nella storica caserma Medici di via Lamarmorata. L'evento è stato l'occasione per premiare i militari che si sono distinti nel corso dell'anno passato nello svolgimento delle loro funzioni come succede sempre in queste occasioni. Alla cerimonia hanno preso parte le massime autorità cittadine, a cominciare dal prefetto Luciana Lamorgese, e i vertici delle forze dell'ordine; ospite d'onore la senatrice a vita Liliana Segre

