

## *Tra mestolo e anima*

Questa agenda è per chi ha fretta.  
Per chi scrive le sue emozioni a matita, perché non ha tempo di viverle  
e ricalcarle, approfondendole, valorizzandole.  
Per chi sospira sperando che qualcosa cambierà.  
Per chi cambia e teme la novità.  
Per chi vuole essere semplice ma indimenticabile.  
Per chi ha bisogno come il pane di vivere un'emozione.  
Per chi prende a morsi la vita.  
O per chi, come me, ha un sogno, il più audace e avventuroso:  
mangiare carboidrati.  
E ancora, per chi ha fame di cibo, di sorrisi, di novità  
e non disdegnerebbe una scorpacciata di autostima e personalità.

### **Ricetta**

Passione

Pazienza

Un pizzico di incoscienza

Farina (del proprio sacco)

Sexitudine latina

Una spolverata di fortuna

### **Procedimento**

Si cuoce tutto senza fretta, a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto con fiducia e amore. Montare, ma non troppo: è importante che si rimanga con i piedi per terra. Masticare lentamente, per assaporare morso dopo morso. In cucina, come nella vita, non esistono ricette perfette, ma solo piatti o persone che trasmettono sensazioni, che ti fanno sentire a casa.

E se si commettono errori?

Nella vita si può sempre riparare e in cucina i tuoi errori te li puoi persino mangiare!

## *Caro 2022,*

io il mio dovere l'ho fatto: ho indossato lingerie rossa per scongiurare *cucche* e malocchi; ho preparato le lenticchie con il cotechino per assicurare benessere e denari; ti ho atteso vestita elegantemente nella mia casa scintillante; ti ho celebrato con la tavola ricca di ogni ben di Dio, circondata da amici affettuosi e gioiosi.

E, dopo un veloce conto alla rovescia, scandendo i secondi saltando, tra risate, baci e abbracci, ti abbiamo accolto, battendo fragorosamente le mani.

Adesso la parte difficile tocca a te.

Non deludermi: assicurami serenità, semplicità d'animo e generosità. Disinvoltura nell'affrontare i problemi di ogni giorno. E fammi fare pace con tutti, che a farla con me stessa ho già pensato io.



# Tortelli al gorgonzola

## Ingredienti

### Per la pasta

200 gr. di farina di semola

100 ml. di acqua

Creare un panetto ben compatto e lasciar riposare per mezz'ora in frigo.

### Per il ripieno

200 gr. di gorgonzola dolce (lavorato a crema)

100 gr. di fichi secchi a pezzetti

### Per il fondo

acqua di spinaci e anice

### Per la sferificazione dello zafferano

agar agar

acqua allo zafferano

olio di semi di arachide molto freddo

## Preparazione

Stendete la pasta, ricavate dei dischetti con un coppa pasta e su ognuno di essi ponete un cucchiaino di crema al gorgonzola con fichi.

Richiudete formando un tortello. Create il fondo facendo bollire gli spinaci. Filtrate il brodo ottenuto e aggiungete dell'anice stellato per insaporirlo. Prima di far cuocere i tortelli (la cottura è di circa 3-4 minuti), eliminate l'anice.

Portate a ebollizione l'acqua allo zafferano con disciolto l'agar agar. Prelevate con una siringa senza ago del liquido e inseritelo nell'olio ben freddo (basta metterlo in freezer mezz'ora prima). Si creeranno delle sfere che andrete a colare con un setaccino. Finite il piatto con la decorazione e servite.

*Le mie note*

---

---



Difficoltà: **Alta**



Preparazione: **2 h**



Cottura: **30 min**



Dosi per: **4 persone**

## Consiglio

all'acqua di spinaci possiamo aggiungere un pizzico di colorante alimentare blu.

# 31

Dicembre · Venerdì

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

1

Gennaio · Sabato

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

