

Un dolcino e una lettura per questi giorni di festa!





Eccoci ritrovati amici ed amiche!!!

Come avete trascorso il S.Natale? E il S.Stefano?

Io in serenità, in famiglia con i miei genitori e mia sorella con la sua tribù a Natale, poi a S.Stefano dai suoceri con i cognati e nipote...tutto davvero molto tranquillo, (mangiando molto purtroppo), ma anche chiacchierando ed assaporando la compagnia e il piacere di stare insieme a chi si vuol bene.

Oggi si ricomincia un'altra settimana...però in questi giorni di festa, è bello anche trovare qualche momento per oziare, gustarsi il piacere di un buon libro, magari accompagnato da un dolcino semplice ma goloso, che ne dite?

Io trovo che le feste sono belle proprio per questo...

La lettura che vorrei presentarvi, e che a me è piaciuta assai, è questa:
si intitola

“Gli ingredienti segreti dell’amore”, un romanzo di Nicolas Barreau edito da Feltrinelli.

Una lettura dolcissima, piacevole e scorrevole, una storia d’amore pulita e romantica, che mi ha conquistata all’istante.

Le coincidenze non esistono.

Aurélie Bredin ne è sicura. Giovane e attraente chef, Aurélie gestisce da qualche anno il ristorante di famiglia, Le Temps des cerises.

È in quel piccolo locale con le tovaglie a quadri bianchi e rossi in rue Princesse, a due passi da boulevard Saint-Germain, che il padre della ragazza ha conquistato il cuore della futura moglie grazie al suo famoso Menu d’amour. Ed è sempre lì, circondata dal profumo di cioccolato e cannella, che Aurélie è cresciuta e ha trovato conforto nei momenti difficili. Ora però, dopo una brutta scottatura d’amore, neanche il suo inguaribile ottimismo e l’accogliente tepore della cucina dell’infanzia riescono più a consolarla. Un pomeriggio, più triste che mai, Aurélie si rifugia in una libreria, dove si imbatte in un romanzo intitolato Il sorriso delle donne.

Incuriosita, inizia a leggerlo e scopre un passaggio del libro in cui viene citato proprio il suo ristorante. Grata di quel regalo inatteso, decide di contattare l’autore per ringraziarlo. Ma l’impresa è tutt’altro che facile. Ogni tentativo di conoscere lo scrittore – un misterioso ed elusivo inglese – viene bloccato da André, l’editor della casa editrice francese che ha pubblicato il romanzo.

Aurélie non si lascia scoraggiare e, quando finalmente riuscirà nel suo intento, l’incontro sarà molto diverso da ciò che si era aspettata.

Più romantico, e nient’affatto casuale.

Con mano fresca, leggera e piena di passione, Nicolas Barreau mescola amore, un pizzico di mistero, lo charme di Parigi e la sensualità della cucina per regalarci una storia tenera e gustosa, che nutre e scalda il cuore.

Recensione dal sito LaFeltrinelli.it

Un libro che vi appassionerà, riga dopo riga..pagina dopo pagina...vi immedesimerete nei panni della dolce Aurélie e vi

sembrerà di respirare l'aria di una Parigi sempre romantica e meravigliosa...

E se vorrete potrete anche cimentarvi nella realizzazione delle ricette del famoso Menu d'Amour, pubblicate alla fine del libro.



Per una merenda...



[Piattino e tovaglietta Greengate](#)

E cosa c'è di più bello che una lettura accompagnata da un buon the o una tisana e un biscottino croccante e profumato...per esempio come questi "Brutti ma Buoni?"

Li ho realizzati con un [preparato della Molino Rossetto](#): ho aggiunto solo un albume d'uovo montato a neve ben ferma e mezza bustina di lievito per dolci...ho amalgamato ben bene il tutto, poi ho dato all'impasto la forma di piccole palline che ho poi appiattito leggermente col dorso di un cucchiaio.

Le ho disposte abbastanza distanziate fra loro su una teglia

precedentemente ricoperta con un foglio di carta forno (io uso [questa riutilizzabile di Tescoma](#), davvero favolosa!) e le ho cotte per circa una quindicina di minuti in forno già caldo a 180° ventilato.

Il risultato sono stati dei deliziosi biscottini , profumati e croccanti, leggeri ed anche gluten free, adattissimi ad essere gustati con una bella tazza di fumante the...



...a proposito...vi piace il mio nuovissimo e fiammante bollitore-tisaniera-infusore, insomma, una macchina davvero strepitosa

che sto utilizzando alla grandissima per prepararmi deliziosi the, infusi e tisane profumate??!!

...ad esempio questo infuso di [Twinings](#) che ho trovato di mio gradimento!

[Limone e zenzero](#), profumato e pizzicantino (lo zenzero si sente, eccome!!!), adatto ad una merenda o ad un dopo pasto, soprattutto dopo le abbuffate di questi giorni è proprio quello che ci vuole per rimettere lo stomaco al top! Ve lo consiglio...lo proverete e vi conquisterà all'istante.

Ora vi lascio, in questi giorni tutta la famiglia è più o meno a casa e ne approfitto per stare un pò con loro e dedicarmi a fare un pò di cose di casa tutti insieme...cosa c'è di meglio, ditemi voi?!

Buona merenda, buona continuazione di feste ed un abbraccio...alla prossima!

Simona