



Fragoline di Vatel alla crème Chantilly

Regia Roland Joffé con Gérard Depardieu e Uma Thurman.

Siamo in Francia nel '600 e il Principe di Condé, prossimo ad ospitare il Re Sole nel suo castello di Chantilly, affida l'invenzione della più grande festa del secolo a Francois Vatel, devoto maestro di cerimonia e fedele assistente di Palazzo.

L'estroso professionista, concepirà menù elaboratissimi che termineranno con le fragoline alla crème chantilly, la storica golosità creata per l'occasione e arrivata fino a noi.



Ingredienti

Panna fresca – zucchero a velo – vanillina – fragoline di bosco – foglie di menta

Preparazione:

Prendere della panna e sbatterla energicamente, unendo dello zucchero a velo passato al setaccio.

Quando la panna comincerà ad apparire soffice, aggiungere della vanillina e continuare la lavorazione affinché il composto raggiunga la giusta consistenza; lasciare riposare in frigo. Lavare accuratamente delle fragoline, asciugarle, adagiarle in delle coppette, e ricoprirle della crème chantilly. Servire questa ghiottoneria guarnita con piccole foglie di menta.



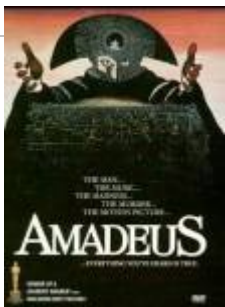
Zuppa di farro del Gladiatore

Regia: Ridley Scott con Russel Crowe e Richard Harris.

Ha un carisma straordinario, non solo per gli spettatori del mondo latino, la storia e la personalità di Maximus, il generale artefice della vittoria dei romani contro popoli ribelli, perseguitato dalla follia di Commodus. Gli ingredienti del successo mondiale della pellicola sono molteplici, da quelli storici a quelli intimisti e romantici, che contribuiscono a disegnare un film nel quale conta non solo la forza fisica ma anche quella dell'animo. Ciotole di zuppa di farro erano il cibo corroborante consumato dai gladiatori prima dei combattimenti al Colosseo.

Preparazione:

Far ammorbidire il farro a bagno nell'acqua per pochi minuti. Rosolare in una padella spicchi d'aglio con dell'olio d'oliva, aggiungervi poi il farro e far tostare bene. Togliere l'aglio dalla padella, unire rosmarino, sale, pepe e naturalmente dell'acqua necessaria a rendere la consistenza di zuppa. Il farro va cotto pochissimo e servito fumante, in ciotole, irrorato con olio d'oliva.



Marrons glacés di Amadeus Mozart

Regia: Milos Forman con Tom Hulce e Fred Murray Abraham.

Il film, vincitore di ben otto premi oscar, altro non è che la biografia del grande musicista. Un **Mozart** insolente, geniale e un po' volgare, viene introdotto alla corte del re da Antonio Salieri.

I marrons glacés sono al centro di una golosa scena del film, quando Salieri li offre alla moglie di Mozart, descrivendoli come "capezzoli di Venere".

Preparazione:

Lessare dei marroni. Nel frattempo sciogliere in un tegame d'acqua: zucchero e un po' di glucosio, e portare il tutto ad ebollizione.

Le castagne, una volta raffreddate, dovranno essere pelate intere, e poi immerse nello sciroppo, dove saranno fatte riposare coperte per un giorno.

Scolare e rimettere lo sciroppo sul fuoco per qualche minuto.

Versarvi quindi i marroni, facendoli riposare per un'altra giornata. L'operazione andrà ripetuta ancora una volta, aggiungendo eventualmente un po' d'acqua allo sciroppo, se questo tendesse a solidificarsi.

Estrarre le castagne dall'ultimo bagno, e lasciarle ad asciugare su un vassoio da portata per almeno due giorni.

Quando i marrons glacés avranno raggiunto la classica consistenza,

si potranno degustare con l'aggiunta di gocce di rum.