

FUMETTI FOOD

Topolino, Popeye, Tom e Jerry, Pippo, Nonna Papera e Company...
tutti ai fornelli!



Foto © Cesare Zucca

di Cesare Zucca --

Festeggiamo la “Nona Arte” ... a tavola!

Pittura, Scultura, Architettura, Musica, Poesia, Danza, Teatro, alle tradizionali sette “belle arti”

si è aggiunta la Fotografia e finalmente la “Nona Arte”: un linguaggio artistico che si esprime attraverso i fumetti, capaci di combinare le immagini con il testo e attraverso i cartoni animati, opere audiovisive d’animazione.



DISNEY & COMPANY... AI FORNELLI

Piatti fumanti, pentole sul fuoco, ricette attraenti, impiattature strabilianti: fumetti e cartoni animati sfidano gli chef stellati e ci regalano delizie gastronomiche dall'aspetto talmente accattivante da farci venire l'acquolina in bocca... anche se non sono reali!



Basti citare le bisteccone contese da Tom e Jerry, il tradizionale tacchino del Giorno del Ringraziamento al barbeque degli Antenati, oppure la deliziosa frittata di Remy,

il protagonista di **Ratatouille**, un topolino che in cucina ci sa fare.



Vi piacciono le ciambelle? Ecco, appena sfornati i *donuts* dei **Simpson** ricoperti di glassa rosa e confettini colorati, Irresistibili!



E i Puffi blu? Il loro cibo preferito sono i piatti a base di salsapariglia, una pianta a bacche rosse che esiste davvero e che ha un'azione diuretica, depurativa, espettorante ed emetica.



Per non parlare del valore nutrizionale degli spinaci, ne sa qualcosa **Braccio di Ferro Popeye** che, proprio negli ultimi minuti di uno scontro, quando tutto sembra perduto, tira fuori una lattina di spinaci, la mangia e stravince

Papà **Disney** deve essere stato certamente una buona forchetta... niente è più memorabile della romantica cena di **Lilly e il Vagabondo**, alle prese con il più classico dei piatti italo-americani: spaghetti e polpette.



Alice nel paese delle meraviglie, ci ricorda che biscotti non possono parlare ma le loro golose scritte "mangiami" e "provami" sono sufficienti per suscitare l'interesse di chiunque si avvicini...



Nella **Principessa e il Ranocchio**, niente sa di New Orleans più della combinazione di *gumbo* e *beignets*, classica specialità della Luisiana, dove vengono serviti con una ricca cioccolata
: un incontro paradisiaco.



Arriva il dessert! Abbiamo visto torte a uno, due, tre piani...ma se ce ne fossero dieci in più? Solo una vera **Bella Addormentata** potrebbe mangiarla e tornare a dormire subito dopo... .



E cosa dire del momento gourmet nella **Bella e la Bestia**, quando arriva sullo schermo lo scoppientante Chef Candelieri che ci tenta con *“Qualcuno gradisce degli stuzzichini? Non c’è bisogno di piatto o forchetta, basta prenderli con le dita e metterli in bocca”*

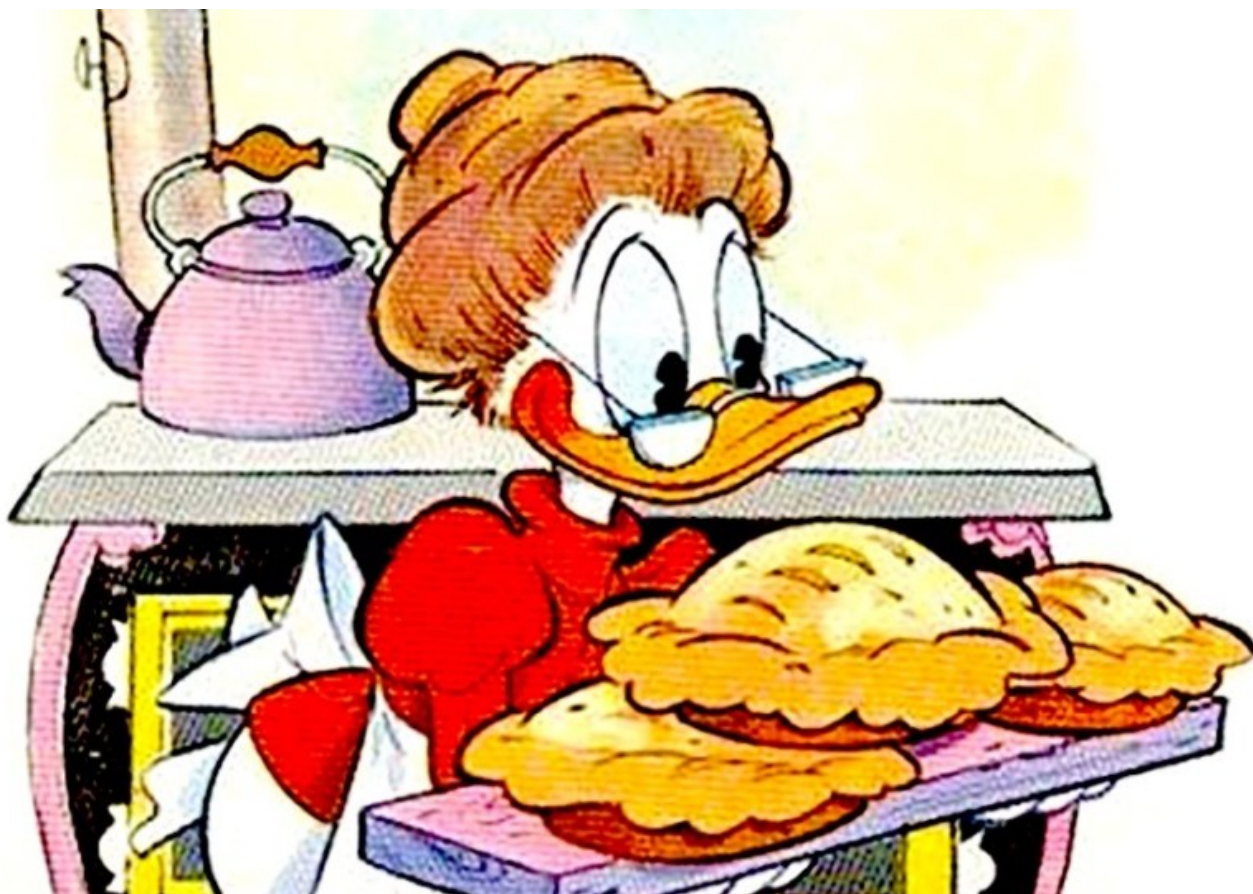


IL DOLCE PIU' CELEBRE?

Per un pranzo dal gran finale, niente di più disneyano della classica **"Torta di mele di Nonna Papera"** un "apple pie" che si presenta come un guscio di pasta frolla riempito da tante mele al profumo di cannella, servita con una pallina di gelato alla vaniglia, proprio come fanno le nonne americane, a cui ho rubato le ricetta....

Eccola !

LA "APPLE PIE" DI NONNA PAPERÀ



Ingredienti

Per la pasta brisè • 125 g Burro • 250 g Farina 00 • 3/4 cucchiaini Acqua fredda

Per il ripieno • 4 Mele • Cannella in polvere • Succo e scorza di mezzo limone • 80 g Zucchero semolato • 1 cucchiaino Farina

Preparazione

La base in pasta brisè. Potete anche acquistarla al supermercato. □ In una ciotola capiente inserite la farina e il burro ben freddo. Impastate fino ad ottenere un impasto sbricioloso. □ Piano piano iniziate ad aggiungere dei cucchiaini di acqua molto fredda fino a quando il composto non diventerà

ben solido. In seguito avvolgete la pasta nella pellicola trasparente e riponetela per circa un'oretta in frigorifero, per farla ben solidificare.

Il ripieno

Grattugiate la scorza mezzo limone, e spremetelo. Tagliate le mele in fettine e inseritele in un contenitore con il succo di limone, la scorza, lo zucchero semolato, la farina e la cannella. Mescolate il tutto e lasciate insaporire. Dopo circa un'oretta in frigo, tiratela fuori e dividetela in due parti uguali, stendetene metà con il mattarello per darle una forma circolare. Dopo questa operazione, inserite della carta forno nello stampo per torte e appoggiate sopra di essa la pasta brisé che avete steso, poi inserite all'interno il ripieno. Ora stendete l'altra metà della pasta e ricoprite il ripieno della torta. Modellate i bordi per andarla a chiudere. Eseguite cinque taglietti al centro della torta, e spennellate la torta con il tuorlo dell'uovo. Infornatela nel forno preriscaldato a 180°. per 45 – 60 minuti.

Buon Appetito da Nonna Papera!



Seguiteci anche sui [Instagram](#) & [Facebook](#) per rimanere aggiornato su tutte le prossime uscite

ed iscrivietevi alla [Newsletter](#) per ricevere in regalo il nostro magazine digitale [WEEKEND PREMIUM](#) per TUTTO L'ANNO!

