

BIANCO NEVE
E ROSSO RIBES
Milano. Benedetta
Parodi, 42 anni,
mostra il suo
Easy Tronchetto
impiattato.
«Questo dolce
è ideale da fare
con i bambini.
E possiamo
impresiosirlo
con il ribes.
(Foto Sebastiano
Rossi).



E sotto l'albero

IL DOLCE TRONCHETTO

«PER PREPARARE QUESTA DELIZIA PARTIAMO DAL PAN DI SPAGNA GIÀ PRONTO», DICE BENEDETTA. «SARÀ LA NOSTRA FANTASIA A RENDERLO UN GHIOTTO CAPOLAVORO»



Abito: Paola Frani.

di Francesco Vicario

Parodi vuol dire famiglia. E allora, chi meglio di Benedetta può preparare un dolce di Natale ideale per tutti? «L'ho chiamato Easy Tronchetto, perché è proprio in linea con la mia filosofia di cucina: unire i piatti della tradizione, come questo dolce delle feste, con una preparazione facile e sprint. In questo caso, per cucinare il nostro dessert, useremo due rotoli di pan di Spagna ripieno già confezionati, che si possono acquistare anche al supermercato, cui si aggiunge la preparazione della *ganache*, la crema fatta con cioccolato e panna montata, con cui si deve ricoprire il rotolo. Al termine sarà sufficiente impreziosire il nostro dolce con frutti rossi, come ribes, mirtilli e fragole, o con caramelle e biscotti sbriciolati se vogliamo dargli qualche tocco di colore in più, per la gioia dei bimbi». E Benedetta se ne intende. Mentre le invadiamo la cucina, Diego, cinque anni, il più piccolo dei figli avuti dal marito Fabio Caressa, direttore di *Sky Sport*, corre avanti e indietro. Eleonora, 10 anni, ci aiuta con gli allestimenti del piatto finito, mentre Matilde, 12, è fuori con le amiche, ma sorvegliata a vista. La cucina di Benedetta non può che essere ►

UNA LECCORNIA IN SETTE MOSSE

INGREDIENTI

- 2 rotoli di pan di Spagna farciti di crema
- 500 g di cioccolato fondente
- 500 ml di panna vegetale
- 50 ml di latte
- 2 fogli di colla di pesce
- zucchero a velo
- cacao
- 1 stecco lungo di legno per spiedini

IL TAGLIO

Partite da due rotoli di pan di Spagna già pronti, confezionati, che trovate al supermercato al costo di 5 euro. Uno dei due va tagliato in modo da dividerlo in due parti: una più lunga e una più corta.



INFILZATE

Prendete il secondo tronchetto e tagliate una fetta abbastanza spessa all'estremità. Fissatela quindi sul rotolo utilizzando uno stecco di legno.



ET VOILÀ, LO "SCHELETRO" Inserite ora il rotolo, con la fetta fissata sulla sommità, nel corpo dell'altro rotolo, quello che avete tagliato in modo asimmetrico. Così otterrete lo scheletro del dolce.

LA PARODI CI PREPARA IL TRONCHETTO DI NATALE VELOCE



SPECIALITÀ BIANCO-NERA
Dopo aver fatto ammolare la colla di pesce per 5 minuti, sciogliete il cioccolato con il latte a fuoco dolce. Unite la colla al cioccolato tiepido e versate nel recipiente che contiene la panna montata.

DIVENTA UNA "GANACHE"
La panna montata va incorporata al cioccolato intiepidito, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto fino a quando la crema assumerà un colore marroncino. Ecco: la ganache è pronta.



ADESSO: SPALMARE!
Aiutandovi con un coltello, come fosse una spatola, spalmate la crema sullo scheletro del tronchetto, fino a quando non sarà ricoperto in modo omogeneo.



ULTIMO TOCCO
Adesso potete far correre anche i bimbi in cucina e farvi aiutare a decorare il vostro dolce: si possono usare frutti rossi, caramelle a forma di bastone, biscotti e praline sbriciolati. Tutto quello che può soddisfare il palato dei più piccoli.



veloce e gustosa, come questo dolce.

Un piatto che è tratto dall'ultimo ricettario della conduttrice, *Molto bene* (Rizzoli, 17,90 euro), dall'omonima trasmissione di cucina condotta da Benedetta che tornerà il 23 febbraio alle 18.40 su Real Time.

Una vena da pasticciera che la Parodi ha ormai sviluppato ed esaltato grazie a *Bake Off Italia*: la seconda stagione si è appena conclusa sempre su Real Time. «Quest'anno abbiamo incoronato Roberta Liso, una ragazza di 22 anni che prima di partecipare alla trasmissione non era mai uscita dalla Puglia. E ora, invece, è stata addirittura assunta da Ernst Knam [il famoso pasticcere giudice della trasmissione, ndr].»

E visto che Natale è alle porte e una letterina fa sempre bene, anche Benedetta vuole esprimere un desiderio. «Professionalmente ho davvero fatto tutto quello che volevo in Tv. Negli Stati Uniti ho anche pubblicato un libro di ricette *Everyday cooking from Italy*, pensato per il pubblico americano. Ora mi piacerebbe fare un programma con la mia famiglia. D'altra parte, copriamo tutti gli ambiti. Cristina l'attualità, Fabio lo sport; mio fratello Roberto è specializzato in viaggi. Mio cognato Giorgio Gori nella politica... Insomma, cosa ci manca?». Un'ottima idea. Per un programma o per un intero canale.

Francesco Vicario



LA RICETTA È TRATTA DAL NUOVO LIBRO DI BENEDETTA

IMPIATTATE
Il vostro tronchetto è pronto: ora presentatelo con un paio di foglie di stella di Natale. E la festa è servita!

