

UN BRIVIDO CALDO

Dopo una notte in freezer, la frutta cerca tepore. Fra le braccia dello zucchero

di **Livia Aymonino**



La frutta esotica - facendo il verso alle mie rime bacciate - è altamente erotica e su questo è inutile discutere. Inerpicandosi sui nomi e scivolando

nella sua consistenza, la frutta ti avvolge nella seta delle sue provenienze: ananas, banana, mango, papaya..., passando dall'Africa ai Caraibi. In questa macedonia ci sono i frutti di quasi tutti i continenti, prima chiusi in freezer poi imprigionati nel duro cara-



mello. Segreto della famiglia di Giuliana Setari, collezionista ed esperta d'arte, grande signora.

Macedonia caramellata

Ingredienti per 6-8 persone

2 pere, una mela, un grappolo d'uva, 4 pesche, 2 banane, 6 fichi, 4 fette di ananas, o tutta la frutta a disposizione, una confezione di prugne secche snocciolate, un cestino di lamponi e di more o fragole, mandorle, uvetta e pinoli tutto a tocchetti (tranne i frutti di bosco, da mettere alla fine, so-

pra) e condito con poco liquore, cannella e 2 chiodi di garofano; passare in freezer per una notte. 300-400 g di zucchero da caramellare con un goccio d'acqua e da versare 4/5 ore prima di servire sulla frutta congelata, messa in un contenitore di metallo. Servire, se si vuole, accompagnata da gelato o chantilly all'arancia.

FOOD LIST



1. e 3. Ananas e banane selezionati, di alta qualità, **Fratelli Orsero**.
2. Liquore Acqua di cedro, dolce e asciutto, **Nardini**. **4.** Uva sultanina grande e morbida, **Ventura**. **5.** Frutti di bosco, **Sant'Orsola**.