

Semi di Sesamo



Crostatina ai limoni
Ricetta
di Isabella Salvi

Ingredienti per la pasta frolla:

500 gr. di farina bianca
300 gr. di burro
150 gr. di zucchero
1 uovo intero / 1 tuorlo / 1 pizzico di sale
1 bustina di zucchero vanigliato
5 gocce di aroma di mandorle
1 pizzico di cannella
la scorza di un limone grattugiata

Ingredienti per la crema:

succo di 2 limoni
la scorza di 2 limoni grattugiata
300 gr. di zucchero
4 uova
160 gr. di burro
2 limoni verdi (limes) per la decorazione

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti per la frolla e lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore. In una casseruola sciogliere lentamente il burro, aggiungere il succo di limone, la scorza, lo zucchero e le uova. Portare lentamente a ebollizione, ma appena inizia a bollire togliere subito la pentola dal fuoco e continuare a rimestare la crema. Lasciar riposare la crema in frigo un paio d'ore. Spianare la pasta frolla da frigo e ritagliare delle formine da metterle in singoli stampini (6-8 cm), bucherellare con una forchetta la pasta e poi cuocere in forno preriscaldato a 180° per 12-15 minuti. Quando le tartine di frolla e la crema saranno fredde, versare in ogni singola tartina alcuni cucchiari di crema e prima di servire guarnire con alcune fette di limes.

Nuovo sito SES

A partire da metà novembre 2008 il nostro sito www.ses.ch si presenta in una nuova veste. Abbiamo deciso di rendere più fruibile e facilmente accessibile la nostra porta sul mondo on-line. Il nuovo sito presenta una veste grafica semplificata a portale che rende semplice la navigazione e la ricerca delle informazioni a ciascun utente. L'aspetto centrale della realizzazione è il software di gestione che lo rende atualizzabile con semplicità e rapidità.



Autore

NE-YO

Titolo

Year of the Gentleman

Etichetta

DJam

Anno

2008

L'artista soul non ancora trentenne è arrivato al suo terzo CD e dimostra una maturità musicale davvero rara, sia per età sia per talento. Ne-Yo è tra questi pochi artisti della musica R&B che si può ascoltare in tutte le tracce di un suo lavoro, sorpendendo in positivo per i cambi di direzione che vanno dallo smooth al funk, dalla dance al gospel. Davvero una produzione interessante in cui è difficile scegliere il brano preferito. Io amo molto Single e Miss Independent, e voi quando lo comprenderete? Il consiglio è perfetto come regalo perché piacerà a tutte le età.

Paolo Candiani

Into the Night,
ogni domenica dalle 22.00
alle 24.00 ru RFT
www.radioticino.com

Impressum

Redazione:

Daniele Lotti
Enrico Biella
Paolo Candiani
Adriano Laloli
Isabella Lucchini
Pietro Mariotta
Isabella Salvi

Gennaio 2009
tiratura in 75'000 esemplari

Coordinamento:

www.sdb.biz

Sesamo magazine è stato stampato su carta riciclata VPrint