

Questo mese cena tra amiche sullo stile di "Sex and the City": nel senso di cena tra 4 ragazze in un posto un po' lounge in una città discretamente cool. Così siamo andate io, la Francy, la Paoletta e Marina la Riccia alla **Casa del Gallo**. Sul "lounge" ci siamo, sulla città discretamente cool un po' meno, ma *fa istes*. D'altronde "N'tuca cuntentese"* come dice sempre mia nonna Mariuccia di Buriasco che, in passato, ha studiato a Ocsfordo nel Canavese. Teoricamente per essere proprio come Carrie, Miranda, Samantha e Charlotte dovremmo indossare scarpe Manolo Blahnik, essere un avvocato di grido, o una giovane affascinante gallerista, o una conturbante pr o una giornalista che tiene una rubrica sul sesso e vivere a New York. Ma *nun ci azzecca* manco una di queste; ci siamo solo sul fatto che Carrie è nana (secondo Paoletta non supera l'1,55 m) ed io pure. Bene, è già qualcosa. **Quindi di che si parla?** Visto che di uomini è troppo noioso, del *lifting* di Mr president pure, del ritorno della donna-Barbie in passerella anche, la conversazione cade sull'argomento *contratti*. Ma non contratti prematrimoniali, come quello tra J. Lo e quell'altro che da Armageddon è passato a pubblicizzare lo shampoo x capelli in tv; di contratti seri, anzi serissimi.

4amici una cenetta



CRUMBLE DI MELE E CANNELLA

by Bruna

Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr di farina**
- 100 gr di burro**
- 170 gr di zucchero**
- 2 uova intere**
- 1 bustina di lievito**
- 1 kg di mele**
- 1 stecca di cannella**

Lasciate ammorbidire il burro fuori frigo per una 20ina di minuti, per farlo ammolare un poco. A parte mescolate farina+zucchero+lievito. Aggiungete all'impasto il burro e le uova.

Poi impastate bene con le mani. Ora andate a sbucciare le mele e tagliatele a cubetti grossi. Mettetele in 1

padella antiaderente con un po' di zucchero, acqua e 1 stecca di cannella sbriciolata. Fate cuocere il tutto finché le mele non prendono un colore un po' scuro, senza che diventino troppo molli. Poi imburrate una tortiera.

Mettete uno strato d'impasto alto 2 cm, poi sopra le mele, poi di nuovo uno strato d'impasto. Infornate a temperatura 170° (almeno per 25 minuti) fino ad avvenuta cottura. Mi raccomando, controllate sempre che sopra si sia formata la crosta. Infine decorate con fragole, lamponi e salsa alla vaniglia+zucchero a velo, come ha fatto Stefano.

Vino da

accompagnare:

Bruna consiglia un Moscato d'Asti o un Romandolo

Tempo

di realizzazione: 1 ora

Calorie a porzione: 250

Ricetta facile

Txt&photos:

leicav@lookout.it



Di lavoro. La Francy si è lamentata che, dopo esser finalmente riuscita a spiegare alla prozia Violante Erminia che co.co.co. non è solo il verso della gallina, adesso è passata "a progetto". Concetto troppo astratto, difficilmente comprensibile dalla prozia. Marina la Riccia ha invece un contratto di prestazione occasionale, anche se - per fortuna - non *fa la vita*. Io ho da poco finito uno *stage* alla francese di 3 anni, ma non sono finita a vendere borsette online come una certa *Leuinski*, bensì sto in strada a vender le caldarroste che, di sti tempi con l'euro, sono più che raddoppiate.

E magari rischio di metter da parte i soldi per la pensione integrativa. L'ottimismo non è il sale della vita? Lo dice anche Tonino G. al telefonino. Inutile dire che la più fortunata delle 4 è Paoletta: le hanno da poco fatto un contratto di 1 anno, 4 mesi e 23 giorni in una ditta di confezionamento panettoni per la Cina, con all'interno in regalo una bottiglietta con foro che, data ai polli da bere, pare debelli la Sars. Eh, certo che, messe sicure come noi, con contratti a prova di finanziaria, ci ha fatto un po' pena la tizia della tv, quella della "flessibilità fatta assorbente". Probabilmente avrà un contratto a spot, senza mutua né INPS. Speriamo almeno le diano gli assorbenti gratis... con quello che costano!
* (trad. "Bisogna sapersi accontentare")