

SOCIETÀ



## La Buona Scuola esiste già

di Paola Ricciucco

Come valutare chi insegni? La ricchezza di una professione spesso sconsigliata all'opinione pubblica, lontana dai riflettori e dalle cronache che spesso denunciano unicamente episodi negativi dimenticando il lavoro umile e quotidiano di chi si spende con generosità "immischiata" a fianco delle nuove generazioni del nostro Paese

IL BIGLIETTO DEL MATTINO



## Occupare spazi o aprire processi?

di Danzucchi Michele

Le prese di posizione della gerarchia cattolica italiana sul caso Berlusconi e su quello Ligi sono benvenute. Ma non esimono da un'esame di coscienza sui comportamenti passati

CITTADINANZA



## Verso gli stati generali dell'anti azzardo

di Pizzazzetti

Solo Mobi prigione per venerdì 20 marzo a Roma un dibattito aperto con tutte le realtà coinvolte nei movimenti alternativi alle scelte politiche prevalenti finora in Italia che hanno incentrato un'economia distruttiva del legame sociale.



Ogni giorno fatti, storie, commenti, rubriche in dialogo con l'attualità  
**[www.cittanuova.it](http://www.cittanuova.it)** l'informazione in un click per essere lettori e cittadini attivi

**cittanuova.it** è gratuito e non riceve finanziamenti: un abbonamento alla rivista cartacea ci aiuterà a restare liberi e a incrementare le nostre notizie

**CONTATTACI**

**abbonamenti@cittanuova.it - www.cittanuova.it**  
**06.96522.200/201**

## BUON APPETITO CON...

di Cristina Orlandi



## Crêpe con salsa all'arancia

### Ingredienti (4 persone)

**Per le crêpe:** 250 ml di latte, 2 uova, 125 g farina 00, 80 g zucchero, 10 g di burro, scorza di limone, 1 pizzico sale.

### Per la salsa all'arancia:

3 arance, 70 g burro, 100 g zucchero, 2 cucchiali di Cognac, 2 cucchiali di liquore all'arancia, q.b. zucchero a velo.

### Preparazione

**Per le crêpe:** In una ciotola dai bordi alti versare 250 ml di latte, lo zucchero e un pizzico di sale e poco per volta la farina setacciata. Aggiungere 10 gr di burro fuso e poi fatto raffreddare. Sbattere a parte le uova e aggiungerle poi alla pastella, sempre mescolando con cura. Completare con la scorza di limone grattugiata. Coprire e lasciare riposare il composto per un'ora circa.

In una padella antiaderente, a fuoco moderato, far sciogliere una noce di burro, versare circa mezzo mestolo del composto, spianandolo con un cucchiaino di legno

(o con l'apposito attrezzo), o ruotando velocemente la padella in modo da ottenere una sfoglia sottile. Dopo pochi secondi, appena dorata, dorarla dall'altro lato.

### Per la salsa all'arancia:

Ridurre la scorza di un'arancia in piccole e sottili listarelle che metterete in acqua bollente per qualche minuto. Scolarle e ripetere l'operazione altre due volte. In una padella fare caramellare lo zucchero con 60 grammi di burro e aggiungere il succo ricavato dalle altre due arance, farlo consumare e, dopo qualche minuto, aggiungere le scorzette d'arancia, in ultimo versarvi il liquore. La salsa dovrà risultare liquida ma consistente.

### Composizione

Versare la salsa d'arancia sulle crêpe e ripiegarle a triangolo. Bagnate con un po' di salsa all'arancia anche la superficie e spolverare con zucchero a velo, decorare con fettine di arancia. ■