

**SOCIETÀ**  
Scuola



## La Buona Scuola esiste già

di Patrizia Bertanotto

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

**IL BIGLIETTO DEL MATTINO**



## Occupare spazi o aprire processi?

di Gianroberto Pichler

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

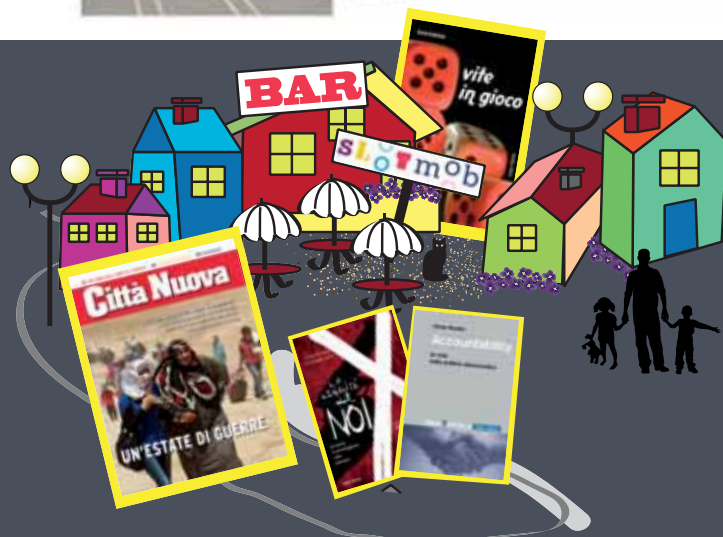
**CITTADINANZA**



## Verso gli stati generali dell'anti azzardo

di Indro Montanelli

Slot Mob propone per venerdì 20 marzo a Roma un dibattito aperto con tutte le realtà coinvolte nei movimenti alternativi alle slotte politiche: prevalenti finora in Italia che hanno incentivato un'economia distruttrice 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](http://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](http://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 cucchiaini di Cognac, 2 cucchiaini 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. ■