

Recensioni e ricette a fumetti: a cena chez Aimee Bender

20 set

*A cena chez
Aimee Bender*

*(le portate sono in rigoroso
ordine di apparizione)*

<http://labrocheuse.files.wordpress.com/2012/09/a-cena-chez-aimee-bender.jpg>



la torta al limone

con glassa di
cioccolato

Ingredienti

Per la torta: 2 $\frac{1}{4}$ tazze di farina, 3 cucchiaini di lievito, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale, 4 albumi, 1 $\frac{1}{4}$ tazza di latte, 100gr. burro, 1 $\frac{1}{4}$ tazza di zucchero, 1 cucchiaino di scorza di limone, 1 cucchiaino di succo di limone.

Per la farcitura: 2 tazze di panna, 4 cucchiaini di burro, 450 gr. di cioccolato al latte a scaglie, 100 gr. di cioccolato fondente a scaglie, codette di cioccolato.



(http://labrocheuse.files.wordpress.com/2012/09/torta-limone-bender-1_true.jpg)

Mescolare in una ciotola farina, lievito e sale e in un'altra gli albumi e il latte. Frullare insieme burro e zucchero fino a che il composto non diventi spumoso e leggero, poi aggiungere la scorza e il succo di limone.

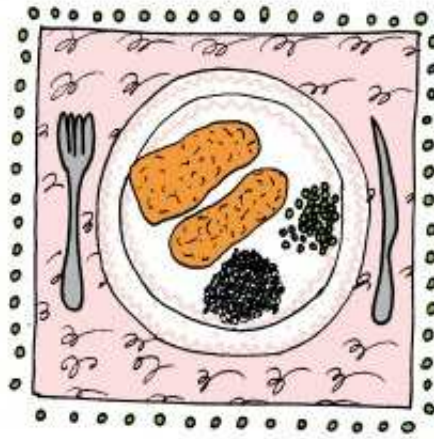
Unire tutti e tre gli impasti e dividere l'impasto finale in due tortiere tonde dal diametro di 22 cm. Cuocere per 35 minuti in forno caldo a 180°C. Far raffreddare e rimuovere dalle tortiere.

Per la farcitura, scaldare panna e burro fino a ebollizione, con tutte le scaglie di cioccolato. Far raffreddare il composto omogeneo per 45 minuti, poi metterne uno strato abbondante su una delle due torte e coprire con l'altra.

Glassare tutta la torta con la farcitura rimasta e decorare con codette di zucchero.

Ingredienti segreti: assenza, vuoto.

<http://labrocheuse.files.wordpress.com/2012/09/torta-limone-bender-2.jpg>



petti di pollo
impanati
+
pisellini verdi
+
riso bianco

Per 4 persone: 4 petti di pollo (8 se piccoli), 2 uova, 2 tazze di pangrattato.

Lavate i petti di pollo puliti e senza ossa prima nelle uova sbattute e poi nel pangrattato. Mettete il pollo impanato su una teglia coperta da carta da forno. Infornate per 15 minuti a 190°, girando il pollo a metà cottura.

+ 280 gr. di riso bianco bollito o cotto al vapore
+ pisellini verdi q. b.

Ingredienti segreti: vertigine, denderio

<http://labrocheuse.files.wordpress.com/2012/09/petto-pollo-bender.jpg>



Spaghetti alla Marrinara

Per **3 persone**: 240 gr. di spaghetti, 1 lattina di pomodoro, 1 cucchiaio di aglio a fette, 2 cucchiai di prezzemolo, 1/2 cucchiaio di sale, 1 1/2 cucchiaio di capperi.



I PIATTI E GLI INGREDIENTI PRINCIPALI SONO TRATTI DA "L'INCONFONDIBILE TRISTEZZA DELLA TORTA AL LIMONE DI A. BENDER (ED. IT. MINIMUMFAX). LE RICETTE COMPLETE SONO STATE ADATTATE DA VARI SITI AMERICANI A GIUSTO UNITA' DI MISURA E INGREDIENTI ITALIANI. NESSUN POLLO E' STATO MALETRATTATO PER DISEGNARE LA RICETTA DEI PETTI DI POLLO IMPANATI. labrocheuse.wordpress.com

(<http://labrocheuse.files.wordpress.com/2012/09/spaghetti-bender.jpg>)

*** Altri post su Aimee Bender: [le foto e il racconto della sua presentazione a Milano](http://labrocheuse.wordpress.com/2012/09/09/aimee-bender-a-milano-foto-citazioni-e-consigli-di-lettura/)

(<http://labrocheuse.wordpress.com/2012/09/09/aimee-bender-a-milano-foto-citazioni-e-consigli-di-lettura/>) + [sproloqui su Un segno invisibile e mio](http://labrocheuse.wordpress.com/2012/05/25/un-segno-invisibile-e-mio-e-di-claudia-e-di-aimee-bender/)

(<http://labrocheuse.wordpress.com/2012/05/25/un-segno-invisibile-e-mio-e-di-claudia-e-di-aimee-bender/>)***

Etichette: [a cena chez aimee bender](http://labrocheuse.wordpress.com/tag/a-cena-chez-aimee-bender/) (<http://labrocheuse.wordpress.com/tag/a-cena-chez-aimee-bender/>), [aimee bender cibo](http://labrocheuse.wordpress.com/tag/aimee-bender-cibo/) (<http://labrocheuse.wordpress.com/tag/aimee-bender-cibo/>), [aimee bender minimum fax](http://labrocheuse.wordpress.com/tag/aimee-bender-minimum-fax/) (<http://labrocheuse.wordpress.com/tag/aimee-bender-minimum-fax/>), [bender minimumfax](http://labrocheuse.wordpress.com/tag/bender-minimumfax/) (<http://labrocheuse.wordpress.com/tag/bender-minimumfax/>), [bender ricette](http://labrocheuse.wordpress.com/tag/bender-ricette/) (<http://labrocheuse.wordpress.com/tag/bender-ricette/>), [bender torta limone](http://labrocheuse.wordpress.com/tag/bender-torta-limone/) (<http://labrocheuse.wordpress.com/tag/bender-torta-limone/>), [l'inconfondibile tristezza della torta al limone](http://labrocheuse.wordpress.com/tag/linconfondibile-tristezza-della-torta-al-limone/) (<http://labrocheuse.wordpress.com/tag/linconfondibile-tristezza-della-torta-al-limone/>),

[recensione bender](http://labrocheuse.wordpress.com/tag/recensione-bender/) (<http://labrocheuse.wordpress.com/tag/recensione-bender/>), [recensioni a fumetti](http://labrocheuse.wordpress.com/tag/recensioni-a-fumetti/) (<http://labrocheuse.wordpress.com/tag/recensioni-a-fumetti/>), [ricetta petto pollo impanato](http://labrocheuse.wordpress.com/tag/ricetta-petto-pollo-impanato/) (<http://labrocheuse.wordpress.com/tag/ricetta-petto-pollo-impanato/>), [ricetta spaghetti marinara](http://labrocheuse.wordpress.com/tag/ricetta-spaghetti-marinara/) (<http://labrocheuse.wordpress.com/tag/ricetta-spaghetti-marinara/>), [ricetta torta limone](http://labrocheuse.wordpress.com/tag/ricetta-torta-limone/) (<http://labrocheuse.wordpress.com/tag/ricetta-torta-limone/>), [ricetta torta limone glassa cioccolato](http://labrocheuse.wordpress.com/tag/ricetta-torta-limone-glassa-cioccolato/) (<http://labrocheuse.wordpress.com/tag/ricetta-torta-limone-glassa-cioccolato/>), [ricette a fumetti](http://labrocheuse.wordpress.com/tag/ricette-a-fumetti/) (<http://labrocheuse.wordpress.com/tag/ricette-a-fumetti/>)

- Commenti [Lascia un commento](#)
- Categorie [Non-recensioni](#)

Blog su WordPress.com.
Tema: [Bueno](#) by [WooThemes](#).