

# Natillas – I dolci di Flavia

*Per Natillas si intende un dolce al cucchiaio simile alla crema catalana ma senza caramellatura. Io l'ho scoperta per caso, perché non avendo il cannello per caramellare fare la crema catalana col grill del forno non mi soddisfaceva.*

## **Ingredienti:**

500ml latte

4 tuorli

100g zucchero

2-3 cucchiaini di maizena (se non l'avete potete tranquillamente usare farina o fecola)

Buccia grattugiata di un limone

Cannella q.b. (io ho usato quella in polvere, ma se volete potete usare la stecca)

## **Lavorazione:**

- Scaldate il latte a fuoco lento in un pentolino
- Montate i tuorli con lo zucchero e aggiungete la buccia grattugiata e la cannella
- Aggiungete due o tre cucchiaini di maizena a seconda che preferiate una crema più "lenta" o più consistente e "budinosa"
- Aggiungete il latte a filo all'insieme di uova, zucchero, maizena, cannella limone e rimettete sul fuoco
- Continuate a mescolare finché la crema non si addensa

Potete gustarla sia subito calda che fredda come un budino e potete aggiungere ulteriore cannella sulla crema in base ai vostri gusti.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle

raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)

---

## Sweet Dreams – I dolci di Flavia (Cotton Lemon Cheesecake)

Da oggi inseriremo un nuovo contenuto in Dogs & Country: le ricette! Qualche ricetta c'è già ma abbiamo ottenuto la collaborazione di una pasticceria dilettante di capacità professionali, Flavia Bullo.

F. “Ma come... non è un blog di cani, campagna eccetera?”

R. “Certo! Ma è seguito da un pubblico di buongustai e tu le torte le fai comunque, le fotografi anche, per cui, sei assunta!”

Ho scelto di inserire i dolci di Flavia perché, come noterete presto, sono bellissimi e sulla carta anche buonissimi ma sono fatti in casa, con un'attrezzatura normale e da una persona normale (beh quasi normale o non studierebbe Medicina Veterinaria) e quindi alla portata di tutti noi! Anzi, andate in cucina, provate le ricette e poi fateci sapere!

Apriamo con il **“Cotton Lemon Cheesecake”** (ricotta al limone con salsina di limone e cannella)

### **Ingredienti:**

4 uova, 100g zucchero, 500g ricotta, la scorza di 2 limoni bio, vanillina, 1 cucchiaio di maizena.

Per la salsina limone e cannella: il succo 1 limone, 10 cucchiaini di acqua, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di maizena, 1 cucchiaino di cannella

### **Preparazione:**

Separare tuorli e albumi. Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere vanillina, ricotta, scorza di limone e maizena. Incorporare gli albumi montati a neve con movimenti dal basso verso l'alto. Cottura 170° gradi per 40-45 minuti.

Per la salsina limone e cannella: mischiare tutto e fare addensare sul fuoco.

### [Prossima ricetta](#)

Le ricette di Flavia sono tutte raccolte [qui](#)

---

## **Spirit(ual) followers :-)**

Qualche giorno fa ho pubblicato le foto di bottiglie contenenti frutta sotto spirito (gin e whisky). La particolarità, oltre agli abbinamenti azzardati, stava nelle etichette: fatte da me a partire da fotografie e tutte in tema cinofilo e venatorio-campagnolo. La mattina seguente, l'amica svizzera Marina Caneva (detta anche "la russa") mi ha chiesto se potevo fare un'etichetta anche per lei. Fortunatamente, alcuni dei miei regali di Natale 2015 erano state elaborazioni di foto trasformate in schizzi attraverso photoshop. Il grosso del lavoro era già fatto, mi sono limitata ad arricchire le immagini con le scritte necessarie. Marina ha così avuto etichette per il nocino e per il limoncino: ho scelto di usare due immagini del suo cane Fenrir (pluri CAC/CACIB e BOB) un pastore belga molto speciale che avrebbe potuto fare grandi

cosa in cinofilia ma che purtroppo è scomparso prematuramente. Ho così deciso di dedicargli i liquori 2015.

**Marina mi ha poi dato la ricetta per il nocino:**



Occorrono 29 noci per litro di alcol.

Ad ogni litro di alcol si abbina un litro di sciroppo (50% acqua e 50% zucchero).

Le noci acerbe, vanno raccolte tra il 24 e il 29 giugno e bisogna controllare che l'ago passi il guscio per capire se sono pronte. In quel caso vanno lavate e asciugate. Al mix si aggiunge la scorza di mezzo limone, 4 chiodi di garofano e 1/4 di cucchiaino di cannella.

Far macerare il tutto per 40 giorni al sole, girando spesso poi filtrare e attendere fino a Natale. A quel punto filtrare di nuovo e bere. Più si attende più il liquore diventa alcolico.



E  
,  
p  
o  
s  
s  
i  
b  
i  
l  
e  
s  
o  
s  
t  
i  
t  
u  
i  
r  
e  
l  
,  
a  
l  
c  
o  
l  
l  
c  
o  
n  
g  
r

appa (in questo caso non si aggiunge lo sciroppo), questa versione si chiama ratafiaa in Canton Ticino ed è considerata da "donne", io proverò con il gin!

