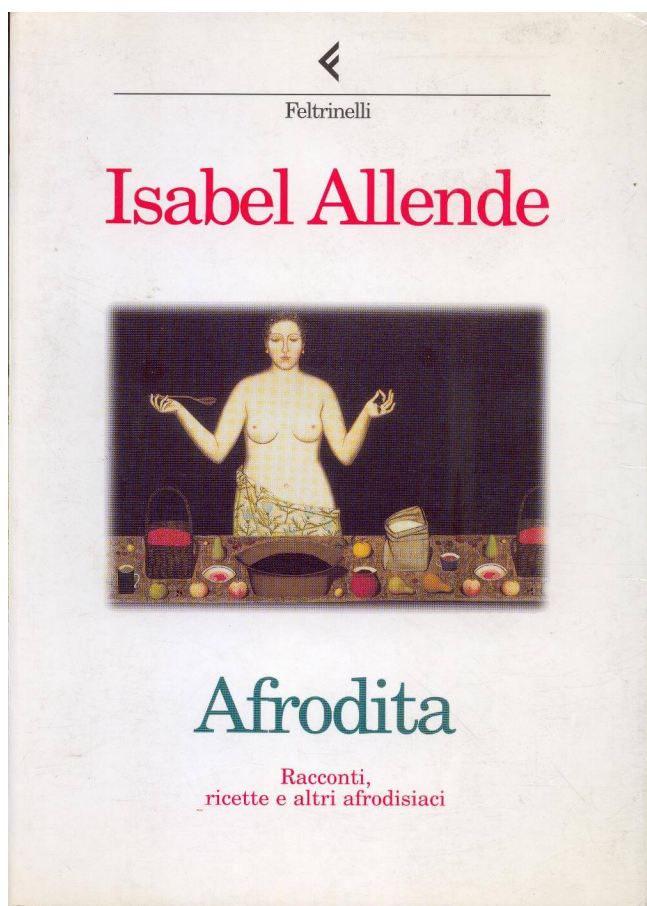
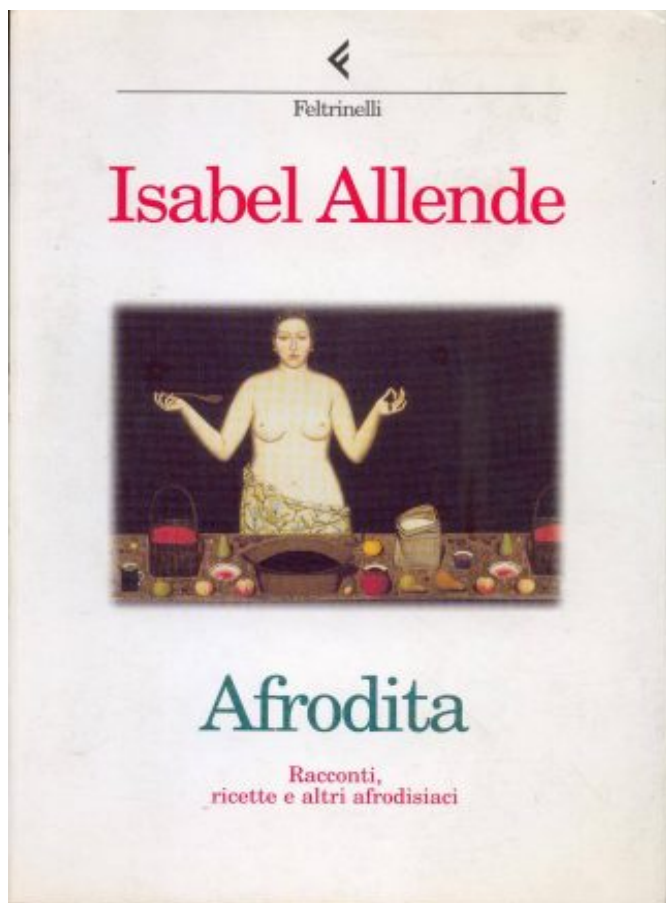




Afrodita. Racconti, ricette ed altri afrodisiaci. La Allende che non ti aspetti!

Mi pento delle diete, dei piatti prelibati rifiutati per vanità, come mi rammarico di tutte le occasioni di fare l'amore che ho lasciato correre.



Afrodita di Isabel Allende.

Alcuni la conoscono come nipote di **Salvador Allende**, altri come scrittrice di successo grazie a capolavori come *“La casa degli spiriti”* e *“Ritratto in seppia”*. Ma [Isabel Allende](#) è molto di più. Se fosse una pittrice, sarebbe colorata e malinconica come **Frida Kahlo**; se fosse una chef, burrosa e femminile come **Nigella Lawson**; se fosse un’atleta, forte e caparbia come **Katinka Hosszu**.

Afrodita di Isabel Allende: perchè leggerlo?

[Afrodita. Racconti, ricette e altri afrodisiaci](#) è una sorta di risveglio avvenuto attorno ai cinquant’anni. L’età che per qualcuno corrisponde ad una crisi interiore, per la Allende è invece l’inizio di una nuova consapevolezza che si riflette nel rapporto tra **erotismo e cibo**. Con l’aiuto della madre Panchita e la collaborazione di volontari più o meno consci di far parte di un esperimento culinario dai presunti effetti collaterali, l’autrice racconta di **ricette e filtri d’amore**, senza scadere nello scabroso o nell’ovvio.

Afrodita non è un romanzo o un libro di ricette, è entrambi. Intreccia storie antiche e credenze medievali con la poesia di **Rubén Dario**, parla di improbabili playboy e di orripilanti poteri afrodisiaci delle interiora. Si passa da modi di formare e cuocere il pane che farebbero arrossire chiunque, a succulenti zuppe di pesce, dalla ricetta della besciamella tanto presente nella cucina italiana, al dolce Madame Bovary ispirato all’eroina dell’omonimo racconto. Senza dimenticare gli intramontabili zabaione, [cioccolato](#), [caffè](#) e peperoncino. Tutto sapientemente documentato da

pile di libri e riviste.

Note sull'autrice

Isabel Allende è una che ama dire ciò che pensa, e lo scrive nei suoi libri. Vissuta in diversi Paesi del mondo, fuggita in Venezuela dopo il colpo di Stato di Pinochet, è approdata poi in California con il secondo marito e la figlia Paula, prematuramente scomparsa, alla quale ha dedicato un'opera struggente e materna.



Isabel Allende.

Ricetta della Crema della Riconciliazione

Tra le numerose ricette proposte nel libro, eccone una dall'evocativo nome di **Crema della Riconciliazione**, semplice da preparare e dagli ingredienti facilmente reperibili.

Ingredienti

- 2 tazze di brodo (carne, pollo, verdura)
- 1 tazza di champignon freschi
- ½ tazza di porcini sminuzzati
- ½ tazza di orecchiette sminuzzate
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di olio di oliva al tartufo
- ¼ tazza di Porto
- 2 cucchiaini panna acida

- sale e peperoncino

Procedimento

Tagliare l'aglio e metterlo a friggere insieme ai funghi nell'olio di oliva; mescolare per cinque minuti. Aggiungere il brodo, il Porto, l'olio al tartufo (tranne un paio di gocce da usare come profumo).

Regolare di sale e peperoncino e far cuocere a fuoco lento con il coperchio, fino a che tutto diventerà tenero. Passare nel frullatore.

Indossare il vostro vestito più bello, laccare le unghie di rosso e servire la crema decorata con la panna acida.



Data di creazione

03/10/2017

Autore

pamela-mussio