



COPPIA DI REGINE

Sorridono soddisfatte Marina ed Elisabetta dopo aver finito di preparare il pranzo insieme: dall'antipasto al dolce, le due attrici hanno spadellato tra le risate. La loro crostata è in forno e, nel giro di un'ora, sarà pronta per essere gustata. A partire dal 23 aprile, vedremo la Pennafina e la Pellini su Raiuno per sei appuntamenti della serie tv *Rosso San Valentino*: la prima interpreta Armida e la seconda Diana (nel riquadro, le colleghe sul set). Con loro, anche Alexandra Dinu e Luca Bastianello.

continua da pag. 113

coniglio alla cacciatora con il vino. In realtà, il mio è un modo per "camuffare" la carne, che non mi piace molto».

«Niente in comune con i nostri ruoli»

Ora, Marina, entrambe sarete in Tv con *Rosso San Valentino*, in cui vedremo intrighi, azione, giochi di potere che ruotano intorno a una grande azienda di cosmetici. I vostri due personaggi non saranno molto solidali...

«In realtà sono state pochissime le scene girate assieme. Io interpreto Armida, segretaria di Guido Danieli (Andrea Giordana, ndr), il proprietario dell'azienda. Una donna fedelissima al patriarca di questa famiglia di imprenditori. Elisabetta, invece, è Daria, la spregiudicata moglie del figlio di Guido, Giorgio (Paolo Romano, ndr), che fa di tutto pur di tutelare i suoi interessi».

Una dark lady, Elisabetta?

«Esattamente: Daria è una donna in cui non ho trovato alcun barlume di umanità. A spingerla sono l'egocentrismo e la sete di potere. Per lei, il fine giustifica i mezzi. Sempre e comunque. È questo che la rende particolare e anche difficile da interpretare. Con me, poi, non ha nulla in comune. Però mi sono divertita moltissimo a dare il volto a un personaggio del genere».

CROSTATA AI MIRTILLI

INGREDIENTI per 6 persone: 1 confezione di pasta frolla pronta, 350 g di mirtilli, 35 g di burro, 50 g di zucchero, 1 uovo, 1 bustina di zucchero a velo.

1 Pulite e lavate in acqua fredda i mirtilli. Fateli riposare in una ciotola con ghiaccio. Intanto, sciogliete il burro in un tegamino. Ricoprite i mirtilli con lo zucchero, versateci sopra il burro fuso e mescolate.

2 Stendete la pasta frolla, avendo cura di tenerne da parte un po' per comporre piccole strisce per la decorazione, e foderate il fondo di una teglia circolare imburrata abbondantemente.

3 Ricoprite con il composto di mirtilli, facendo attenzione che i

bordi della teglia corrispondano con la pasta stesa. Decorate la crostata con le strisce di pasta disponendole a griglia sulla superficie della torta. Infine, spennellate con l'uovo sbattuto e infornate per 40 minuti a 200°.

4 Aspettate che la crostata sia fredda prima di spolverizzarla con lo zucchero a velo.

COSTO:
Medio
DIFFICOLTÀ:
Bassa
TEMPO:
60 minuti

