

MEMOLIBRI

NOVITÀ DAL 23 AL 29 AGOSTO

N° 1063



*Questo romanzo è capace di scavare nel **destino** delle persone che vivono sotto la cappa dei **regimi autocratici**.*

In un **paese sinistro** senza nome e senza tempo, dove una devastante **guerra civile** ha lasciato la società divisa tra gli **agiati filogovernativi** e i **poveri** confinati in zone ai limiti della sopravvivenza, Giselle e il dottor Kreutzer si incontrano.

La donna, sull'orlo di un **crollo emotivo** dopo essere stata seguita per settimane da uno sconosciuto, si affida alle cure dello **psichiatra**, e mentre la terapia la spinge a immergersi nella **storia della sua famiglia**, anche l'uomo rivive la propria, barcamenandosi tra l'eredità della **madre appena scomparsa** e la fine di un **matrimonio**. Un romanzo sofisticato fatto di vite che si sfiorano appena: storie di donne e uomini, mogli e mariti, madri e padri, mentre il **potere** e i suoi meccanismi lavorano instancabilmente per seppellire il **passato**.

(TRENTASETTE) DOMANDE PER INNAMORARSI

June Kaye

Sperling & Kupfer, 368 p.

Aiden vorrebbe solo passare **inosservato**, ma dopo aver **recitato** in una serie di film di successo è diventato quasi impossibile. Quando bussa alla porta di casa di Nora, però, lei non lo riconosce e senza saperlo gli offre ciò di cui Aiden ha più bisogno: una notte **senza maschere**. Ma quando il sole sorgerà, e con esso la **verità**, il **legame** che li unisce sarà abbastanza **forte** da resistere?



THE SWITCH

Beth O'Leary

Mondadori, 348 p.

Leena è troppo **giovane** per pensare che sia tutto finito. Eileen è troppo **vecchia** per ricominciare da capo. La soluzione ideale? **Scambiarsi** la **casa**: la nonna andrà a vivere nell'appartamento londinese della nipote, che resterà in campagna a riposare. Ma le cose **non** vanno proprio come **previsto**...



LA STRADA DEL RITORNO. MAGNOLIA PARKS 2

Jessa Hastings

Garzanti, 624 p.

Mi chiamo Magnolia Parks e sono scappata per **sfuggire** al ricordo di un **amore**. In ogni uomo che incontro rivedo i tuoi occhi, in ogni parola sento il richiamo della nostra **passione**. Ci sarà un momento, BJ, in cui gli errori del passato tratteranno una via verso un **futuro condiviso**, nella **speranza** di poterci guardare indietro e seguire la strada che riporta a noi.



HAZEL HA DETTO NO

Jessica Berger Gross

Heloola, 624 p.

Una bella villa, ampi spazi, vita lenta. Non è il sogno di tutti? Eppure tutto svanisce quando durante il primo giorno dell'**ultimo anno di superiori** di Hazel, il **preside** della scuola le avanza una **proposta indecente**: incontri sessuali in cambio di raccomandazioni al college. Hazel dice **no**, ovviamente. E qui comincia la storia.



ALTRE NOVITÀ

GUIDE TURISTICHE

Devon e Cornovaglia, Feltrinelli

Bretagna, Touring Club Italiano

I castelli della Loira, Touring Club Italiano

Lecce e il Salento, EDT

Catalogna. Barcellona e Valencia, Touring

Madeira. Pocket, EDT

Grecia, EDT

Atene. Pocket, EDT

Belgrado, Morellini

India del sud, Touring Club Italiano

Turchia, EDT

Uzbekistan, Morellini

LA RICETTA DELLA SETTIMANA

TORTA GELATO ALL'AMARENA

INGREDIENTI (8 persone):

- 400 gr amarene
- 2 confezioni pavesini (o biscotti simili)
- 300 gr latte condensato
- 300 gr yogurt greco
- 500 ml panna fresca non zuccherata



PROCEDIMENTO:

Iniziamo preparando la base. Apriamo il barattolo delle **amarene**, in una ciotola mettiamo 2 cucchiaini dello **sciropo** e aggiungiamo **mezzo bicchiere d'acqua**. Apriamo le 2 confezioni di **biscotti** tipo pavesini, inzuppiamoli nella bagna e sistemiamoli nella tortiera a formare la base.

A parte, in una ciotola, mettiamo il **latte condensato** e lo **yogurt greco**, mescolando fino a ottenere un composto liscio. In un'altra ciotola versiamo la **panna fresca** e montiamo a neve con il frullatore. Incorporiamo la panna montata al preparato col latte, mescolando con un cucchiaino. Versiamo tutto nella tortiera e sbattiamo leggermente per evitare bolle d'aria.

Mettiamo da parte un po' di **amarene e sciropo**, il resto aggiungiamolo a piacere alla torta. Con un cucchiaino aggiungiamo amarene e sciropo insieme, distribuendo bene su tutta la superficie. Le amarene andranno a fondo e lo sciropo rimarrà in parte in superficie creando una decorazione.

Mettiamo in freezer per 1 ora, quindi riprendiamo la torta e posizioniamo le amarene in cerchio sulla superficie. Rimettiamo in freezer per almeno 8 ore.

La torta gelato all'amarena è pronta, buon appetito!