







MEMOLIBRI

NOVITÀ DAL 4 AL 10 GENNAIO

N° 1033



La storia di una donna che combatte da sola contro la violenza del mondo.

Jane vuole sottrarsi a un destino infame, a pagare qualsiasi prezzo. È una changeling, una bambina scambiata nella culla, rapita al mondo umano. È stata condottain un universo fatato e guerrafondaio, e costretta a lavorare in una fabbrica di draghi di ferro, tenuti insieme dall'odio e dall'acciaio. Melanchthon è uno di loro, il più e violento.

Lui e Jane stringono un patto, uniti come sono da sentimenti di vendetta, rancore. La fuga dalla fabbrica è solo il primo passo, ma è ciò che viene dopo il vero incubo: crescere e **trovare** la propria strada in una società consumata dall'avidità e dal potere, dalle droghe e dal sesso occasionale, il tutto con i più improbabili compagni: coboldi, fate, goblin ed elfi corrotti che sniffano polvere di fata in club esclusivi. Ma la magia dei draghi di ferro non conosce limiti, e Melanchthon infesterà la mente e il destino di Jane, finché **un giorno** non tornerà da lei per un ultimo folle volo.

LA MONTAGNA NEL LAGO

Jacopo De Michelis Giunti, 574 p.

La sera del 3 settembre 1992 Pietro Rota rivede

Montisola dopo dodici anni di assenza. Quello non è il
trionfale ritorno a casa che aveva sempre sognato, ma la
richiesta d'aiuto del padre non gli ha lasciato scelta.

Emilio Ercoli, l'uomo più ricco dell'isola, è stato ucciso
in maniera feroce e i sospetti degli inquirenti si
concentrano su Nevio Rota .Convinto dell'innocenza del
padre, Pietro si mette a investigare in via informale per
scagionarlo, insieme al vigile urbano Cristian Bonetti...



GIALLO



IL PORTAFORTUNA

Nita Prose La Nave di Teseo, 130 p.

Molly Gray ha sempre amato le feste. Quando era bambina, sua nonna si prodigava per rendere quelle settimane allegre e luminose, secondo la tradizione. Così i primi Natali senza la nonna sono stati molto duri per lei: Quest'anno, però, sarà tutto diverso, perché Molly non è più da sola: Juan Manuel è intenzionato a riportare lo spirito del divertimento nel Natale di Molly. Nel frattempo al Regency Grand Hotel tutto è pronto per festeggiare. Ma perché Juan Manuel continua a sparire? Tra misteri imprevisti e colpi di scena sotto l'albero, il Regency Grand diventa il teatro di un'indagine.



∎THRILLER



IL TRADITORE

Tom Wood Fanucci, 407 p.

Quando Victor viene arrestato per un omicidio che, una volta tanto, non ha commesso, l'unica via d'uscita per un killer del suo calibro è la fuga. Ma qualcuno lo vuole dietro le sbarre, sorvegliato da agenti della polizia che non hanno idea del mostro con cui hanno a che fare. Ben presto, però, i suoi compagni di prigionia si rendono conto che non è lui a essere intrappolato lì dentro con loro, ma sono loro a essere rinchiusi in una gabbia con il più pericoloso dei criminali. E Victor ha una missione: scovare il traditore.



ALTRE NOVITÀ

AITRA NARRATIVA

K. SMIRNOFF, Gli occhi della Lince, MarsilioF. VOLO, Balleremo la musica che suonano, Mondadori

GUIDE TURISTICHE

Vienna, EDT Estonia, Lettonia e Lituania, EDT Norvegia, EDT Indonesia, EDT Australia, EDT

VIAGGI

Corsica. Piccolo atlante edonista, L'ippocampo Berlino. Piccolo atlante edonista, L'ippocampo

LIBRI IN LINGUA

L.A. KISNER, **Old wounds**, Usborne

FUMETTI

B. WOOD, La guerra invisibile, Panini comics

FILOSOFIA

G. CAROFIGLIO, Elogio dell'ignoranza e dell'errore, Einaudi
I. KANT, Critica della ragion pratica, Einaudi
G. COLLI, Interiorità ed espressione, Pozza

RELIGIONE

E. BASSANI, **Donne che esplorano il divino**, Terra nuova MIENMIUAIF, **Pio. Un Santo della Madonna**, Berica P. VERNI, **Amala. Jetsun Pema**, Ubiliber

SCIENZE SOCIALI

A. CURCIO, **L'Italia è un paese razzista**, DeriveApprodi T. E. HOSKINS, **Il libro della moda anticapitalista**, Il Saggiatore

LA RICETTA DELLA SETTIMANA

TORTA DI POLENTA E MANDORLE AL LIMONE

INGREDIENTI PER 8 PORZIONI

- 130 g Farina di mais tipo fioretto
- 130 g Farina di mandorle
- 40 g scaglie di mandorle
- 250 g ricotta
- 4 uova
- 100 g zucchero di canna
- 2 limoni
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia (facoltativo)
- mezza bustina lievito per dolci
- 100 ml olio di semi di mais
- zucchero a velo



PROCEDIMENTO

Grattugiare la scorza dei limoni. Separare i tuorli dagli albumi e lavorare solo i tuorli insieme allo zucchero con una frusta elettrica finché si ottiene un composto giallo chiaro. Unire la ricotta e amalgamarla bene, quindi incorporare la scorza grattugiata. Mescolare la farina di mais con la farina di mandorle e il lievito. Quindi incorporare circa la metà di questo misto alle uova, sempre lavorando con la frusta. Di seguito amalgamare l'estratto di vaniglia, l'olio e quindi il resto delle farine. Montare a neve gli albumi e aggiungerli, un po' per volta, all'impasto con una spatola. Quindi stenderlo in uno stampo rotondo a cerniera, da 22-24 cm di diametro, foderato con carta da forno. Spolverare la superficie con le **scaglie di mandorla** e infornare a metà altezza a 170 °C per 45-50 minuti, verificando la cottura con uno stuzzicadenti. Lasciare raffreddare la torta per circa 10 minuti, poi toglierla dallo stampo e farla raffreddare totalmente su una griglia. Spolverarla eventualmente con zucchero a velo prima di servire.