



Il pasticcere Luca Perego.

MANDELLO - Nuova iniziativa questa settimana al “Mamma Ciccia” di Mandello e nuovo atto della “Cooking Academy” del rinnovato albergo diffuso, dopo le tre serate di fine maggio all’insegna della buona cucina.

Lo scorso 24 maggio **Luca Perego**, giovane ma già affermato pasticcere che vanta collaborazioni con riviste specializzate e apparizioni in varie trasmissioni Tv (ad esempio sui canali televisivi *Gambero rosso* e *Alice Tv*), con un notevole seguito sui social, aveva svelato alcuni segreti della sua arte e dato in particolare apprezzati consigli su come preparare deliziose crostate di frutta.

Mercoledì 14 giugno “Lucake” tornerà a Mandello per dare consigli (e svelare anche qualche segreto) su come preparare il lemon pie, famoso dolce americano: dalla base alla crema al limone fino alla decorazione con la classica meringa.

La “lezione” di Luca Perego avrà inizio alle ore 19.

La lemon pie, o crostata meringata al limone, è una tra le più note torte di origine americana, conosciuta anche come *torta di nonna papera*. E’ una torta gustosa, realizzata con una base di pasta frolla e farcita con una crema al limone che le dona il caratteristico colore giallo. La torta viene poi completata con un ultimo strato bianco di meringa.

La lemon pie è divenuta quasi il simbolo dell’America grazie all’ampia diffusione che la torta ha avuto nella terra d’Oltreoceano.

Per informazioni info@mammaciccia.it. Si può anche telefonare allo 0341-733.358.