

Una giornata quasi perfetta!

Tre amiche per la pelle, Oca, Gazza e Maialina, ci invitano a trascorrere un giorno di paura con loro. Ma sarà veramente così spaventoso?

"Le ridarelle: un pomeriggio da brivido" (Terre di mezzo, 2025) è una storia di amicizia e di brividi di paura.

I testi, brevi ma incisivi, sono di **Giuditta Campello** e le illustrazioni, poetiche e acquarellate, di **Emma Lidia Squillari**.

Il cielo è grigio "È la giornata perfetta per leggere le storie di paura". Pensa maialina. Prepara tutto l'occorrente: succo alla pera, biscotti, libro. Si tuffa nella poltrona e si avvolge nella coperta. Mentre sta leggendo squilla il telefono.

È Gazza che la invita a fare un giro in bici insieme all'altra amica del cuore, Oca. Fanno una gita al fiume. Il cielo è cupo e minaccia pioggia, Maialina non se la sente di lasciare poltrona e lettura per andare incontro al maltempo. Così rifiuta. Scoppia il temporale, tuoni, lampi, salta la luce...

Nel frattempo al fiume... comincia a piovere. Oca e Gazza corrono alle bici [...] e piovono sempre di più.

Ma Gazza ha un'idea su dove ripararsi:

dalla loro amica! Maialina nel frattempo è impaurita da tutti quei rumori strani ed è al buio quando improvvisamente: *Driiiiin! Maialina, che ha i nervi un po' tesi, a momenti fa cadere la candela sul tappeto.*

"Chi... sarà con questo tempaccio?"

È terrorizzata. Una folata di vento ha staccato le lenzuola stese fuori, tremante apre la porta e ...

Una storia da leggere d'un fiato, mette si paura, ma non troppo. Il finale è tutto da scoprire.

Età di lettura: da 5 anni.

La serie si chiama "Ridarelle", sapete perché? È una collana di albi illustrati molto divertenti che non perdono di vista tematiche importanti. Sono stampati in alfabeto maiuscolo, perfetti letture ad alta voce condivise o per chi sta imparando a leggere in autonomia.



Trovate l'albo in sala **Zerosei** alla collocazione

P.LET.CAM.H.8 e se volete leggere anche la prima avventura **"Gita al lago"** delle tre amiche la trovate alla collocazione **P.LET.CAM.H.9**

Allora cosa aspettate a leggere il libro? Magari gustando dei dolcetti da brividi: come i **biscotti fantasmini**, i **biscotti Jack Skeletron** e i **biscotti teschio**!

Vogliamo prepararli? Ecco cosa occorre: una confezione di pasta brisée, zucchero a velo, marmellata ciliegie e fragole (in monoporzione), stampini per biscotti tondi e a forma di cuore, una cannuccia grande, una classica e uno stecchino di legno.



La parte più complicata è ritagliare con gli stampini le sagome nelle varie forme, fatevi aiutare dal *Sous Chef*.

Per realizzare i **fantasmini** ricaviamo dei cuori con un taglia biscotti a cuore di circa 7 cm. Tagliamo ogni cuore a metà nel senso della lunghezza.

Arrotondiamo leggermente la punta della metà del cuore per creare la forma ondulata del fantasma.

Nella metà dei biscotti ricaviamo con una cannuccia i fori per gli occhi. Per la bocca usiamo una cannuccia leggermente più grande e spingiamo delicatamente verso il basso per ottenere un'espressione spaventata, a O!

Per realizzare **Jack Skeletron** con uno stampo per biscotti rotondo formiamo dei dischi del diametro di 6 cm. Metà li lasciamo così, all'altra metà facciamo gli occhi con la punta della cannuccia grande.

Con uno stecchino formiamo le narici e con uno stecco disegniamo la bocca.

Per realizzare i **teschi** con uno stampo rotondo formiamo dei dischi del diametro di 6 cm. Con lo stampino ritagliamo due piccoli archi ai lati del cerchio. Metà li lasciamo così, all'altra metà facciamo gli incavi degli occhi con la punta della cannuccia grande. Con uno stecchino formiamo le fosse nasali e la bocca.

Sistemiamo i biscotti su di una teglia rivestita di carta forno. Facciamola infornare al *Sous Chef* nel ripiano centrale del forno preriscaldato a 180° per circa 10 minuti fino che abbiamo una leggera doratura. Quando sono pronti li sforna e mette a raffreddare su una gratella.

I "Cucinanti in erba" possono iniziare a lavorare! Spolverano con lo zucchero a velo solo i biscotti con i fori, spalmano un cucchiaino scarso di marmellata (ciliegie o fragole) su ogni biscotto e lo chiudono (a panino) con il biscotto che hanno spolverato con lo zucchero a velo (un assaggio è consentito!). I biscotti mostruosi sono pronti.

La preparazione è più facile farla che dirla!

Tra brividi, suspense e tante risate. Un pomeriggio uggioso si trasforma in un'allegria avventura tra amiche.

Ora non resta che fare come Maialina: prendete un succo di frutta alla pera (se vi piace!), un piattino di biscotti mostruosi e il libro "Le Ridarelle, un pomeriggio da brivido".

Mettetevi comodi in poltrona, leggete e gustate.

Se squilla il campanello fate attenzione, potrebbe essere un fantasma!

MRC

