



LA TORTA PREZIOSA COME IL TEMPO di ELENA FORMIGONI

C'era una volta, in un piccolo paese, una bambina che amava il profumo di cioccolato che si spandeva dalla cucina di casa quando sua madre preparava la torta. Non era una torta qualsiasi, ma una torta speciale, un dolce povero fatto con il pane raffermo, un ingrediente che di solito si destinava agli uccellini.

Quella torta, che in paese chiamavano "torta paesana" o "torta del pane", era un tesoro nascosto. La mamma la preparava di rado con l'ingrediente magico: il cioccolato. Grattugiato finemente e amalgamato all'impasto, gli conferiva un sapore intenso e avvolgente, e la trasformava nella torta preziosa... la Torta Pane e Cioccolato.

La bambina, mentre guardava sua madre impastare, sentiva un misto di eccitazione e trepidazione. L'attesa della cottura era interminabile, ma quando finalmente la torta usciva dal forno, il profumo che inebriava la casa era indescrivibile. Ogni morso era un viaggio nel gusto, un tuffo nell'infanzia, un ricordo indelebile.

*Anni dopo, quella bambina diventata donna, continua a preparare la torta Pane e Cioccolato (anche su richiesta del fratello), seguendo fedelmente la ricetta della mamma. Ogni volta che la inforna, rivive le emozioni di un tempo, la gioia di un dolce semplice ma prezioso, un pezzo di cuore racchiuso in una torta.
Vuoi provare a ricreare questa magia?*

La ex bambina, oggi Cucinama, per ovviare l'attesa della cottura in forno (o per non accenderlo nei caldi mesi estivi) ha ideato una versione per la cottura in pentola a pressione.

@cucinama
@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini

TORTA DI PANE E CIOCCOLATO



INGREDIENTI:

500 g di pane raffermo
 1 l di latte
 3 uova
 180 g di zucchero
 50 g di cacao amaro Emilia Zaini
 100 g di cioccolato fondente Emilia Zaini
 100 g di uvetta (se non piace omettetela)
 180 g di amaretti
 70 g di pinoli (potete utilizzare anche nocchie o mandorle, o un misto che avete)
 1 arancia (o la grappa per mettere a bagno l'uvetta)
per decorare
 potete utilizzare lo zucchero a velo o una glassa



Difficoltà
FACILE



Preparazione
130 min



Porzioni
8 persone

1

Tagliate il pane a tocchetti e mettetelo in ammollo in una grossa ciotola con il latte due ore (potete farlo anche la sera prima e riporre la ciotola in frigorifero).

CONSIGLIO:



- 2** Grattugiate la scorza dell'arancia e spremetela. Mettete in ammollo l'uvetta nel succo di arancia.
- 3** Sbattete le uova in una ciotola. Frullate gli amaretti con il cacao. Sminuzzate il cioccolato con un coltello oppure grattugiatelo con una grattugia a fori grossi.
- 4** Riprendete la ciotola del pane e rompetelo con le mani o con una forchetta (deve diventare una poltiglia). Aggiungete gli amaretti, il cacao, il cioccolato, le uova, la scorza di arancia, lo zucchero, i pinoli e l'uvetta strizzata dal succo. Mescolate bene (anche con le mani).
- 5** Foderate uno stampo con carta forno oppure imburratelo e cospargetelo di cacao. Versate il composto nello stampo e livellate.
- 6** Infornate a 180°, nel mio forno che è potente 170 °, per un'oretta (fate la prova stecchino e ricordate di non farla cuocere troppo, deve restare un po' umida all'interno non asciutta). Dicono che il giorno dopo sia più buona...se dura!

TORTA PANE E CIOCCOLATO CON PENTOLA A PRESSIONE

Ingredienti

- 400 ml di pane raffermo (senza crosta)
- 400 ml di latte fresco
- 100g di farina
- 100 g di cioccolato
- 1 cucchiaio abbondante di cacao
- 60 g di burro di panna fresca a temperatura ambiente
- 100 g di zucchero bianco
- fine
- 2 uova
- 60 g di pinoli
- 60 g di uvetta e 20 ml di grappa (facoltativi)
- burro e cacao (o pan grattato) per lo stampo



Procedimento

- 1** Infornate a 180°, nel mio forno che è potente 170 °, per un'oretta (fate la prova stecchino e ricordate di non farla cuocere troppo, deve restare un po' umida all'interno non asciutta). Dicono che il giorno dopo sia più buona...se dura!
- 2** Infornate a 180°, nel mio forno che è potente 170 °, per un'oretta (fate la prova stecchino e ricordate di non farla cuocere troppo, deve restare un po' umida all'interno non asciutta). Dicono che il giorno dopo sia più buona...se dura!
- 3** Se utilizzate l'uvetta mettetela in ammollo nella grappa.
Tagliate il pane a cubetti dopo aver tolto la crosta.
Mettete in ammollo il pane con il latte per circa dieci minuti.
Lavoratelo con un cucchiaio fino a sfaldarlo.
- 4** Aggiungete le uova, lo zucchero, l'uvetta strizzata (se l'utilizzate), il cacao, il cioccolato grattugiato e il burro.
Mescolate, aggiungete la farina e amalgamate molto bene.
Imburrate lo stampo e spolveratelo di cacao (o pan grattato).
Rivestite lo stampo con la carta stagnola se utilizzate uno stampo a cerniera
- 5** Versate nella pentola a pressione 500 ml di acqua.
Inserite il cestello al contrario e sopra adagiatevi la tortiera.
Chiudete bene il coperchio.
- 6** Selezionate la cottura sul simbolo del pesce. Cuocete a fiamma alta (max potenza) fino al sibilo, poi abbassate e lasciate cuocere per 8 minuti.
Spegnete e attendete lo sfiato del vapore.
Aprite ed estraete la torta. Lasciate raffreddare, capovolgetela e spolveratela con il cacao. Appoggiate uno stencil e cospargete con lo zucchero a velo.