



LA MIA TORTA PER MARY (POPPINS) di NICOLETTA PALMAS

Sono nata nel 1979 e sono cresciuta consumando i VHS di due film: Mary Poppins e Willy Wonka. Pomeriggi interi a guardarli e a immaginarmi di essere lì, in quel loro mondo con loro. Talmente appassionata che di Mary Poppins ho anche un tatuaggio sul braccio, perché resta tutt'ora una delle mie eroine preferite. Una soluzione per tutto e tutto ha una soluzione, basta un po' di zucchero no?

Di Willy invece amavo l'estrosità quel suo modo di essere bizzarro, sorprendente, stralunato, ma con un cuore grande e generoso caratteristiche che poi hanno contraddistinto questi miei 45 anni di vita.

Insomma un'infanzia nella dolcezza. Come se non bastasse i miei genitori avevano un forno, dove producevano sia dolci che pane. Un vero regno per una bimba golosa. Eppure, c'è un eppure, i dolci ai quali sono più sentimentalmente legata sono quelli che mi preparava mia nonna.

Per me una fetta di pane bagnato con burro e zucchero, uno zabaione montato a mano con una goccia (ma anche due) di caffè messa di nascosto dai miei genitori oppure la ricotta mescolata a un po' di zucchero e al cioccolato tritato per me erano il massimo!

Nella semplicità di quelle cose, trovavo l'amore, i racconti, il piacere di stare con lei. Con la testa e con il cuore sono ancora lì, con lo sgabello attaccato alla sua cucina, che mi permetteva di essere più alta, per vedere cosa mi preparava di buono.

Facendo oggi la divulgatrice eno gastronomica, giro tanto, il mio palato si è affinato parecchio, ho provato tantissimi altri dolci, molto spesso ottimi, alcune opere d'arte senza dubbio, ma se avessi una bacchetta magica o se mi trovassi davanti Mary Poppins le chiederei di vivere un pomeriggio di quelli.

E forse un po' ci riesco da sola quando preparo la mia ricotta al forno con il cioccolato e le arance. Un dolce tanto semplice quanto buono, talmente buono che lo prepara spesso in totale autonomia mia figlia, grazie alla friggitrice ad aria, strumento che nei miei giorni frenetici mi aiuta parecchio in cucina, talmente tanto utile che ho scritto anche un libro di ricette a riguardo. Se l'avete vi consiglio di provare questa ricetta, altrimenti potete procedere tranquillamente utilizzando il forno di casa, alla vecchia maniera.

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini

RICOTTA AL FORNO CON CIOCCOLATO E ARANCIA



INGREDIENTI:

- 250 g Ricotta vaccina
- 2 Uova
- 70 g Zucchero
- 60 g Gocce di cioccolato fondenti Emilia Zaini
- 30 g Fecola di patate
- 1 Arancia non trattata
- qb Burro



Difficoltà
FACILE



Preparazione
20 min



Porzioni
2 persone



- 1** Mescolate in un contenitore le uova con lo Zucchero con le fruste elettriche fino a ottenere un composto spumoso e chiaro.
- 2** Aggiungete la fecola di patate senza smontare il composto, mescolando un po'
- 3** Grattugiate la scorza dell'arancia e aggiungete le gocce di cioccolato Emilia Zaini continuando a mescolare.
- 4** Imburrate lo stampo e versate il composto, cuocete a 170 gradi per 30 minuti. Fate raffreddare quindi servite decorando con fette di arancia e cioccolato.