



STORIA D'AMORE, SCINTILLE e COMFORT FOOD

di Luisa Ambrosini

Ci sono momenti della vita in cui godersi ciò che si ha seminato. Standosene seduti comodi, copertina con le renne sulle gambe, ad osservare e raccogliere.

Altri, invece, in cui sembra che la vera "mission impossibile" sia quella di riuscire ad arrivare a fine giornata mantenendosi in equilibrio e si ha la sensazione di non aver fatto mai abbastanza.

Come mi dico spesso con Francesca, la vita è fatta di fasi e alla fine è anche bello che sia così. Si finiscono con l'apprezzare meglio tutti i momenti.

Zaini mi ha "sfidata" chiedendomi di preparare una ricetta che possa in qualche modo raccontarmi. L'ho trovata una sfida complicata, non ve lo nascondo.

Nonostante preparare piatti e proporre ricette sia la mia passione non è sempre facile quando di mezzo ci siamo noi.

Allora ho provato a ricordare quei momenti in cui il cioccolato, sì perchè di Zaini parliamo e non posso pensare a una ricetta in cui il cioccolato non sia il re indiscusso, abbia avuto nella mia esistenza un ruolo chiave.

Si sa: il cioccolato è un antidepressivo naturale e potentissimo. È quella coccola in grado di consolarci, di addolcirci, di farci sembrare meno amara la vita.

Ho ripensato alla fatica durante i lavori di ristrutturazione della nostra casa. A quanto l'abbiamo amata, sognata, progettata e immaginata, ancora prima che prendesse forma.

Ho ricordato i momenti di nervosismo quando tutto sembrava andare storto, così come la gioia e l'emozione del vederla diventare, mattone dopo mattone - è proprio il caso di dirlo - il nostro nido. Il luogo in cui progettare e fantasticare sulla nostra vita e sul futuro, dove poter un giorno vedere nascere la nostra famiglia.

Chi mi conosce sa bene quanto per me sia catartico e terapeutico cucinare.

Farlo mi fa stare bene e rende felice.

Così come nutrire il prossimo e portare in tavola tanti manicaretti.

Anche la cucina, d'altronde, è una forma d'amore.

E non vi dico quante energie in quei mesi, quanta gioia soprattutto mentre progettavamo la cucina, il



luogo che amo di più della nostra casa.

Quello delle preparazioni lente, dei profumi che sbuffano fuori dalle pentole sul fuoco, quello dei caffè presi al volo con chi passa a trovarmi ma anche dei miei momenti più solitari quando mi perdo nei miei pensieri con un mestolo tra le mani.

Ma anche il momento della condivisione, del ritorno del mio compagno la sera a casa. Del raccontarsi reciprocamente le nostre giornate, quello per allentare la tensione e ritrovarsi anche dopo i momenti peggiori.

L'anno scorso, qualcuno di voi lo ricorderà sicuramente, in una notte di novembre (di un orribile novembre, aggiungo) è andata letteralmente in fumo la farmacia di famiglia. Un incendio ha divorato tutto e noi siamo precipitati nella tristezza e nello smarrimento come era comprensibile che accadesse.

Ma quello che di quel periodo così difficile ricordo di più è che, passato lo smarrimento iniziale, ci rimboccammo le maniche e, coperti di fuliggine e cenere, iniziammo a sistemare le cose per risorgere dalle ceneri da buone Fenici.

E in quelle sere, così arrabbiati, tristi e demotivati, tornare a casa sembrava una vera benedizione. Preparare una cena per noi due per poi accoccolarci davanti ad un bel film senza l'odore di bruciato nelle narici anche.

E non vi nego che tante volte, in quelle sere così strane e pesanti, un grande aiuto ce l'ha dato il tortino con cuore morbido di cioccolato e cannella che tanto amiamo e che riusciva a restituirci un po' di serenità e un bel sorriso.

@luisa_ambrosini

Ecco la mia ricetta.

TORTINO CON CUORE MORDIBO CIOCCOLATO FONDENTE E CANNELLA



INGREDIENTI:

- 150 g Cioccolato fondente extra Emilia Zaini
- 80 g zucchero a velo
- 20 g farina 00
- 2 uova fresche
- 80 g burro
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 2 g cannella
- 5 g cacao amaro Emilia Zaini
- 1 pizzico di sale



Difficoltà
FACILE



Preparazione
210 min



Porzioni
2 persone

- 1** Fate sciogliere a bagno maria o in microonde il cioccolato con il burro. Dopo di chè aggiungete al composto l'essenza di vaniglia e la cannella.

CONSIGLIO

volendo si può aggiungere accanto della panna montata o del gelato alla crema per renderlo più goloso

- 2** Montate le uova con lo zucchero velato e il pizzico di sale. Quando le uova saranno belle spumose, aggiungete il composto di cioccolato e burro.



- 3** Unite la farina ed il cacao amaro setacciati mescolando dal basso verso l'alto, per non smontare il composto.
- 4** Imburrate gli stampini e riempite per poco più dei 2/3 del loro volume (in cottura il composto tende a crescere).
Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 12 minuti.
- 5** Servire caldi e spolverate con zucchero a velo e cannella.