



## 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.