



AMORE AL PRIMO SGUARDO

di SERENA DE GIUSTI

“Ciao ragazze, scusate se vi interrompo, ma questo dolce ve lo mandano quei due ragazzi del tavolo accanto...”. Ed ecco palesarsi davanti a loro un dolce al cioccolato e panna al quale è impossibile dire di no.

Le due ragazze si guardano, sorridono educatamente in direzione di quei due sconosciuti, e poi scoppiano a ridere. Non sono nemmeno ventiquattro ore che sono arrivate a Formentera e già intuiscono che quella sarà una settimana memorabile.

Quello che ancora non sanno però è che per una delle due, quella vacanza, cambierà la vita per sempre.

Perché nell'andare da quei due ragazzi a ringraziare, due del gruppo scopriranno di piacersi e di avere diversi sogni in comune, primo tra tutti quelli di avere presto un figlio.

Una figlio, anzi una figlia, che arriverà giusto un anno dopo quel loro primo incontro a Formentera, visto che Giacomo e Serena, sbarcati sull'isola senza legami, torneranno a casa innamorati e pronti a costituire un futuro insieme.

Dicono che gli uomini vadano presi per la gola, ma nel nostro caso sono stata io ad essere stata conquistata da un gesto tanto buffo quanto romantico, che mi ha riempito la pancia e scaldato il cuore.

Un dolcino al cioccolato che mi ha letteralmente cambiato la vita. Facile da rifare, per ogni anniversario, anche per una che in cucina sopravvive e non eccelle.

E poi chiudere gli occhi ed immaginarsi ancora sulla Isla, con i piedi scalzi, dodici anni in meno, e gli occhi a cuore.

Perché ve lo sto raccontando oggi? Perché mi hanno chiesto di descrivere un fatto decisivo della mia vita, uno che potessi poi tradurre nella lingua del cibo, ovvero una ricetta. E molte di voi lo sapevano già ma, in quel fatto decisivo della mia vita, c'era incredibilmente un dolce.

*Grazie @Zaini.1913 per avermelo fatto rivivere.
#StorieDiCioccolatoZaini*



AMORE AL PRIMO SGUARDO



INGREDIENTI:

- 250 g.** cioccolato fondente Emilia Zaini
- 100 g.** latte
- 100 g.** burro
- qb** Panna montata



Difficoltà
FACILE



Preparazione
135 min



Porzioni
2 persone

1

Prendete un tagliere e tritate finemente il cioccolato.

CONSIGLIO

Per renderla più golosa aggiungere granella di nocciola o scaglie di cioccolato bianco.



- 2** Prendete una pentola che metterete sul fuoco con il cioccolato tritato e aggiungete il latte. Mescolate bene per evitare grumi e fate sciogliere a bagnomaria.
- 3** Quando il composto latte e cioccolato è ben caldo e amalgamato, versatelo nelle coppette. Mettete le coppette in frigorifero per due ore.
- 4** Nel frattempo, preparate la panna, che va montata con le fruste, (o come nel mio caso solo aggiunta se già pronta) aggiungete al composto e decorate con scaglie di cioccolato tagliate al coltello