



## LA MORBIDINA, LA MAMMA E IO

di ANNA PRANDONI

*Sono nata in una famiglia nella quale occorre votarsi al sacrificio, anche gastronomico: non l'ho mai capito bene, il perché, ma un perché ci sarà senz'altro stato. Potevo quindi godermi un dolce solo nel fine settimana, il sabato a pranzo si mangiava il plumcake variegato al cioccolato, e la domenica dalla nonna si mangiavano i pasticcini che portava la zia. Mi accaparravo quelli al cioccolato: bigné e cannoncini potevano scomparire.*

*Per me, l'unica conclusione possibile del pasto domenicale in famiglia, composto indistintamente dalle stagioni da risotto alla milanese, arrosto e purè, era con una fiamma al fondente, un moretto glassato e una nota di violino. Al solo pensiero di questi dolcetti mi si accende un campanello nella memoria, e mi aumenta la salivazione. Li vedo, custoditi nei loro pirottini di carta, sul vassoietto dorato. Vedo la mia manina che li punta da lontano e li prende tutti e tre insieme, prima che un impertinente li abbia al posto mio.*

*Quando sono tutti e tre davanti a me, so che la mia domenica ha il suo perfetto compimento.*

*Ma la ricetta al cioccolato che mi ha cambiato la vita era un'altra. Perché, anche nella mia famiglia votata alle regole, ogni tanto le regole si infrangevano: e quando succedeva, era per merito della morbida.*

*L'abbiamo sempre chiamata semplicemente torta al cioccolato, a casa nostra la mamma non aveva grande suggestione per la cucina e il forno è stato rotto (fintamente!) per tutta la mia infanzia. Mi sono ribellata in adolescenza, e l'unica torta che sono mai riuscita ad ottenere era questa apoteosi degli ingredienti che ho amato di più nella vita.*

*Quando provo a rifarla, non mi viene mai come veniva alla mamma.*

*Non me la prepara più da troppo, ma quei bocconi raccolti col cucchiaino di quella delizia fatta solo di burro e cioccolato, con poca farina a tenerla insieme, sono uno dei miei ricordi più dolci delle (poche) trasgressioni che mi concedeva insieme a lei.*

*La finivamo in troppo poco tempo, la adoravamo con zucchero a velo o senza.*

*E se dovessi dire qual'è la ricetta di famiglia, in una famiglia in cui di ricette non ce n'erano proprio tante, è di sicuro lei.*



*Forse è per questo, che il cioccolato rimane una delle mie ossessioni gastronomiche, e forse è per questo che oggi, in qualsiasi forma e consistenza lui sia, se posso scegliere una cosa per stare davvero bene, questa cosa è di sicuro al cioccolato.*

*Grazie @zaini.1913 che fai emergere in noi appassionati professionisti del cibo, questi ricordi: una raccolta collettiva di piccole storie di cioccolato che disegnano un'unica grande Storia, la nostra.*

*#StorieDiCioccolatoZaini*

*#anna\_prandoni975*

## LA MORBIDINA, LA MAMMA E IO



### INGREDIENTI:

**Ingredienti e dosi per 4 persone  
(o per me e la mia mamma da  
sole, quando siamo in debito di  
dolcezza)**

**180 g** Cioccolato fondente Emilia  
Zaini  
**150 g** Zucchero  
**150 g** Burro  
**3** Uova  
**150 g** Farina  
**1/2 cucchiaino** Lievito secco o  
bicarbonato  
**qb** Zucchero a velo  
**qb** Sale



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
30 min



Porzioni  
4 persone

- 1 Far sciogliere in una ciotola ampia il cioccolato e il burro, a bagnomaria.  
Unire la farina, lo zucchero, un pizzico di sale e i tuorli e mescolare bene.  
Montare a neve ben ferma gli albumi e unirli piano piano al composto, mescolando dal basso verso l'alto, senza smontarli.

### CONSIGLIO

La torta può essere divisa anche in quadratini e servita come se fossero dei cioccolatini di fine pasto.

- 2 Imburrare e infarinare una tortiera quadrata di 20 cm di lato, meglio se adatta ad andare anche a tavola, e versarvi il composto. Cuocere in forno a 180° per 20 minuti.
- 3 Far raffreddare la torta, se riuscite, spolverarla con lo zucchero a velo. Gustare a cucchiaini, cercando di pareggiare man mano i bordi. Quando ci riuscirete, è perché la torta è finita.