



## LA CIAMBELLA SALVA GUAI di Teresa Marzucca

*"Cosa hai combinato, oggi?"*

*Mi accoglieva sempre così, sospirando rassegnata e poi, ascoltando cos'era successo, mi guardava sconsolata e ripeteva la stessa frase: "Tutti i nodi vengono al pettine, lo sai vero?".*

*A distanza di tanto tempo sono balzata migliaia di ore indietro e, adesso come allora, in uno di quei giorni da dimenticare, di quelli in cui hai combinato un guaio di cui non hai ancora misurato la portata ma sai bene che l'hai fatta grossa, mi è salito quel senso di sconforto. E sì, è vero che domani è un altro giorno, che non si può certo essere felici per sempre, che le disgrazie non vengono mai da sole, che vedrai tutto si risolverà in qualche modo, eccetera eccetera, ma mi sono sentita veramente avvilita.*

*È stato allora che mi sono ricordata nonna, il fazzoletto in testa, il grembiule con le tasche piene di caramelle e lo sguardo severo, mentre mi ammoniva per questa o quell'altra cosa; è stato allora che, sforzando le meningi in cerca di una soluzione l'unica cosa che mi è venuta in mente di fare... è stata una ciambella. Esattamente come avrebbe fatto nonna in quel frangente, con me mortificata dall'altra parte del tavolo.*

*Spesso mi sono chiesta da dove arrivasse questa mia natura di combina guai, ma ovviamente, a parte una certa propensione ad avere idee malsane, non me lo so spiegare. È carattere. Impetuoso e turbolento, come il mare d'inverno.*

*Quando Zàini mi ha chiesto una ricetta che fosse un viaggio nei miei ricordi, qualcosa di così potente da riportarmi indietro nel tempo, non ho avuto dubbi: la ciambella di nonna era la ricetta giusta.*

*Un viaggio nel tempo ha sempre con sé un bagaglio di profumi e preparazioni che hanno il potere di riportarti prepotentemente indietro, in un viaggio emozionale senza pari. Che poi mia nonna non è che facesse tutti 'sti dolci, ne sapeva fare tre o quattro che preparava spesso, dapprima per la sua famiglia numerosa, e dopo per noi nipoti. Nonna non ce l'ho più ormai, per potermi affidare alla sua saggezza di donna forte e di campagna, ma ho conservato questa ricetta, tramandata oralmente a mia madre e poi passata come testimone a me.*

*La ricetta è semplice e soprattutto con ingredienti di facile reperibilità in tutti i frigoriferi del mondo. I profumi sono quelli dell'inverno, arance fresche che ho raccolto direttamente nel*



*mio giardino e gocce di cioccolato fondente in sostituzione delle scaglie e, in questo caso, come licenza poetica, ho aggiunto anche quelle al cioccolato bianco, per renderla ancora più irresistibile.*

*Alla fine, ogni cosa andrà al suo posto, la soluzione amici miei, non è mai a portata di mano, è fatta di lunghi ragionamenti, di scuse sincere e di enormi passi indietro... fino al prossimo colpo di testa!*

*Ringrazio Zàini per avermi dato l'assist perfetto per poter condividere con voi un ricordo della mia nonna che, a tanti anni dalla sua scomparsa, è per me sempre una figura importantissima.*

*E ringrazio nonna, che nel nostro breve tempo insieme mi ha insegnato più di quanto credesse*

*@lacasadizuccheroelavanda  
@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini*

LA CIAMBELLA SALVA GUAI



INGREDIENTI:

- 4** uova a temperatura ambiente
- 180 gr** di zucchero
- 150 ml** di succo d'arancia
- la buccia grattugiata di un'arancia
- 80 ml** di olio di semi
- 50 gr** maizena
- 250 gr** di farina 00
- 16 gr** lievito per dolci
- 50 gr** di gocce di cioccolato fondente Emilia Zaini
- 50 gr** di gocce di cioccolato bianco Emilia Zaini
- glassa:**
- 150 gr** di zucchero a velo
- poche gocce di succo d'arancia



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
**60 min**



Porzioni  
**6-8 persone**

- 1** La cottura di questa torta avviene nella pentola fornello o fornello versilia o, come la chiamava la nonna, fornello di campagna. E' una pentola di alluminio fornita di coperchio e piastra per diffondere il calore uniformemente. Va accuratamente imburata ed infarinata per far sì che non attacchi durante la cottura.

**CONSIGLIO**

Se non possedete una pentola fornello, potete tranquillamente cuocere la vostra ciambella in uno stampo da forno questa dose è per un diametro da 25 cm in forno statico a 170° per circa 30 minuti (ovviamente fate sempre la prova stecchino e attenetevi alle modalità del vostro forno)

- 2** Imburare ed infarinare bene la pentola fornello o il vostro stampo a ciambella. mettete le gocce di cioccolato (bianche e nere) dieci minuti in frigorifero ancora meglio se nel congelatore.



- 3** Montare le uova con lo zucchero finché non diventano bianche e spumose. Aggiungere a filo il succo d'arancia, la buccia e l'olio.
- 4** Amalgamare con una spatola ed aggiungere la farina, l'amido e il lievito setacciati insieme. Mettete a riscaldare la piastra del fornello sul diffusore più piccolo della vostra cucina a fiamma alta.
- 5** In ultimo, infarinate le gocce di cioccolato freddissime ed aggiungetele al composto aiutandosi con una spatola facendo movimenti delicati dal basso verso l'alto cercando di non smontare il composto.
- 6** Versate nella pentola fornello livellare leggermente e posizionare il fornello sulla piastra, portando la fiamma al minimo per i primi 15 minuti, dopodiché aumentate leggermente ma mai al massimo altrimenti non cuocerebbe in modo uniforme, rischiando di rimanere cruda all'interno e bruciata esternamente.
- 7** La cottura in pentola fornello è di circa 35/40 minuti, ma a metà cottura, alzate il coperchio e verificatene la consistenza con uno stecchino. Una volta cotta lasciatela raffreddare qualche minuto.
- 8** Capovolgetela poi delicatamente su di una gratella e attendete che si stacchi. Una volta fredda trasferitela delicatamente su di un piatto da portata.
- 9** Preparate una glassa leggerissima con lo zucchero a velo miscelato con poche gocce di succo d'arancia e completate la vostra torta. La ciambella della nonna è pronta per essere servita.