

i dolci

Da queste parti i dolci piacciono, questo sì, ma tutto sommato sono considerati un per di più. Vale più un tocco di pecorino che una fetta di crostata. Comunque, quando un anno per 5. Giorgio, protettore di Montemerano, fu indetta una gara a chi faceva il dolce più buono, la giuria di cui facevano parte i più noti ghiottoni del paese, si trovò in grosso imbarazzo ad assegnare il premio. Peso determinante nel verdetto ebbe il giudizio di Ettore detto Cilindro, il ghiotto ufficiale di Montemerano, di nome e di fatto. Provate ad entrare nel suo negozio e ve ne accorgete!



• La crostata di ricotta

Ricotta qui ce n'è quanta ne volete e sempre freschissima. Infatti viene usata spesso e volentieri in cucina e con gran risultati. A parte il fatto che è buona anche così come è, sia col sale che con lo zucchero, vi consiglio questa crostata deliziosa, secondo la ricetta «autentica» (infatti anche in questo campo esistono le imitazioni) fornitami da Elisabetta.

Fare un impasto con due uova, un cucchiaino di zucchero, uno scarso di strutto, un pizzico di sale, la scorza grattata di un limone e farina quanto basta (1/2 etto circa). Tirare la sfoglia a mano come per fare le tagliatelle) e rivestire una teglia da forno con la pasta lasciando da parte i ritagli che servono per la guarnizione. Si prepara quindi un ripieno in questo modo: in una terrina lavorare 8 etti di ricotta con 4 cucchiaini di zucchero, 2 rossi d'uovo, una grattata di limone, un bicchierino di rum, una mezza bustina di cannella (oppure cioccolato in polvere o a pezzetti). Si versa quindi il composto nello stampo foderato con la sfoglia, si guarnisce la crostata con striscioline di pasta e infine se ne pizzicano i bordi. Deve cuocere nel forno a 180° per tre quarti d'ora.

• La mantovana

Stessa paura che non montasse e stessa scioltezza con cui la fanno qui e, come per i sospiri, stessi stupefacenti risultati.

Le dosi di questa torta finissima sono per 8/10 persone.

Lavorare a lungo 4 uova intere e 3 rossi insieme a 2 etti di zucchero. Aggiungere rimestando lentamente i etti di burro, 2 etti di farina e 1/2 bustina di lievito. Si fa cuocere in forno a 1800 per 50 minuti.

• I Sospiri

Quando in casa mia si facevano le meringhe, mezze parenti dei sospiri di cui si parla, erano... sospiri davvero! L'angoscia di non vederle montare o la macabra sorpresa finale di scoprirle tristemente accasciate nel forno, caratterizzavano quella preparazione. Qui, invece, si fanno con gran disinvoltura e con la gioia di chi va a preparare una festa.

Dunque, per ogni chiaro d'uovo, e che le uova siano freschissime, occorrono 100 grammi di zucchero. Si montano le chiare a neve ferma e quindi vi si aggiunge lo zucchero semolato molto adagio, rimestando a lungo. Si fanno poi dei piccoli mucchietti in una teglia da forno coperta di carta da pane. Si cuociono a bocca di forno (120/125°).

• Il salame

Oltre che buono è anche bello a vedersi, ogni fetta con le sue strisce colorate di dolcezze diverse. La ricetta è di Anna, mia grande amica, nota per amare i gatti, la «cioccolata» (come si pronuncia qui) e... suo marito il Nero, decisamente meno dolce.

Il salame si fa così: lavorare bene 6 uova intere con 2 etti di zucchero e 2 etti di farina, quindi aggiungere una bustina di lievito. Ungere di burro una placca da forno, versarci sopra l'impasto e infornare a temperatura media. Quando la superficie è leggermente dorata si toglie il dolce capovolgendolo su un panno umido.

Quindi si riempie con uno strato di cioccolata o con una crema di burro e mascarpone oppure con marmellata di more o di albicocche. C'è chi, prima di stendervi questi ingredienti, spruzza leggermente la pasta con un po' di alchermes. Si arrotola infine su se stesso e si rimette in forno per qualche minuto. Si serve freddo.