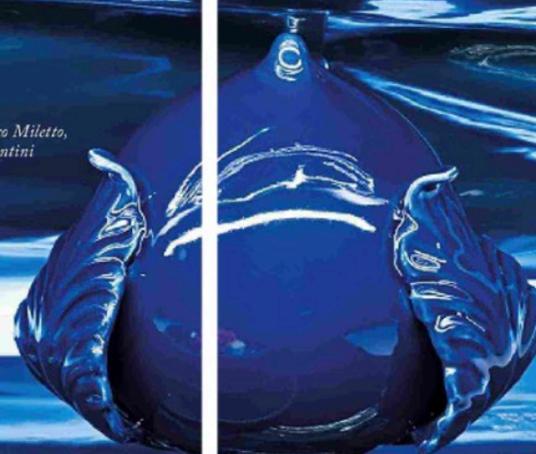


La civiltà del cibo

Al quadrato

di Simonetta Li Pira - foto di Federico Miletto,
lifestyle Sergio Colantuoni, food stylist Gino Fantini



L'idea dice
Nelle mappe meteorologiche,
il blu porta pioggia
e temperature in picchiata.
Nella nostra *mise en place* evoca
i primi freddi di novembre,
scaldati però dal tripudio
di calorie del cioccolato.
Qui tutto è (finalmente)
profondo blu: dal pumo ai piatti
di ceramica, al fondo.
Dolce consolazione.



Piatti e pumo
ONF CERAMICHE NICOLA
FASANO, bicchiere
e oliera IOBENBORG
MILANO, cucchiaino
TOGNANA, fondale
tecnico PERONI.

“Brownie” con composta di arance

Ingredienti x 6/8

200 g cioccolato
fondente
80 g zucchero
semolato
200 g farina
150 ml latte
3 albumi
1 cucchiaino
di lievito per dolci

400 g yogurt
greco alla vaniglia
sale (un pizzico).
Per la composta
di arance:
1 kg arance
con scorza edibile
500 g zucchero
integrale
2 stecche di cannella

Spezzettate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria. Toglietelo dal fuoco, lasciatelo intiepidire, poi versatevi il latte. Aggiungete lo zucchero e subito dopo la farina e il lievito setacciati, mescolando con cura.
Montate gli albumi con il pizzico di sale a neve fermissima e incorporateli al composto di cioccolato. Versate il tutto in una teglia foderata con carta forno e fate cuocere in forno a 180° C per 25 minuti. Quindi sformate e lasciate raffreddare.

Lavate le arance, tagliatele a spicchi mantenendo la scorza ed eliminando i filamenti centrali e i semi. Mettetele poco per volta nel mixer e frullate a intermittenza, così da ottenere un composto grossolano. Trasferitelo in una casseruola con lo zucchero e le stecche di cannella e fate cuocere per 15 minuti a fiamma moderata, mescolando con un cucchiaino di legno, poi abbassate il fuoco e proseguite la cottura finché la composta comincia ad addensarsi. Versatela ancora bollente in vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli, rivoltateli verso il basso. Lasciate raffreddare.

Tagliate il dolce a quadrati e guarnite con cucchiainate di yogurt, composta e polvere di cannella.

© RIFPROJECTION E BIBE SVATA

