



Torta Rose

Quando si parla di riciclo, di recupero degli avanzi, spesso si pensa a piatti tristi, raffazzonati alla bell'e meglio, poco attraenti.

Ma io avevo promesso una ricetta bellissima.

E allora guardate questa torta: è buonissima, ha tutta l'aria di essere fatta per l'occasione e, alternando le farciture (e qui c'è il recupero degli avanzi!), acquista un pregio in più.

Gli ingredienti della pasta per 12 rose:

- *1 teglia rotonda da 28 cm. di diametro*
- *350 grammi di farina*
- *150 ml di latte (+ un pochino di riserva, al bisogno)*
- *1 cubetto di lievito di birra (o 25 grammi di lievito madre disidratato)*
- *3 cucchiaini d'olio evo*
- *3 tuorli d'uovo*
- *1 cucchiaino raso di sale fino*
- *Burro e pane grattugiato per la teglia*

Ripieno (a piacere, variabile)

- *Prosciutto cotto e mozzarella*
- *Gorgonzola e noci*
- *Spinaci, gorgonzola e noci*

- *Verdure avanzate e saltate in padella*
- *Formaggi e/o salumi misti*

Ho messo tutti gli ingredienti della pasta nella ciotola dell'impastatrice, facendo solo attenzione a disperdere il sale nella farina per non limitare la forza del lievito. In questo modo e con queste quantità si ottiene, in pochi minuti, una pasta morbida e asciutta. Se lo fate a mano, ci vorrà qualche minuto in più, ma il risultato è lo stesso. Con l'aggiunta di qualche ulteriore sorso di latte ho ammorbidito leggermente l'impasto, che deve rimanere manipolabile, ma molto morbido, leggermente appiccicoso: in questo modo la torta sarà friabile e morbidissima.

Sul piano infarinato ho steso la pasta nello spessore di tre-quattro millimetri, ricavando la forma di un rettangolo, ho distribuito la farcitura lasciando libero uno spazio di qualche centimetro sul lato più lungo, ho arrotolato delicatamente, infine ho tagliato il rotolo ottenuto in porzioni di circa cinque centimetri l'una: le rose.

Ho preparato la teglia con un pochino di burro e una spolverata di pangrattato.

Ho preso le "rose" e le ho disposte nella teglia, un po' distanziate (perché poi, lievitando, aumentano di volume), prima intorno, infine nello spazio centrale, e ho messo tutto a lievitare per un paio d'ore abbondanti, finché la pasta non si è presentata bella gonfia e leggera.

Ho acceso il forno a 200° e ho fatto cuocere per circa mezz'ora, quindi ho controllato la cottura pungendo con il solito stecchino, e verificando che la superficie fosse bella dorata.

È buonissima calda, ma è ottima anche fredda, perfetta da trasportare.

1. B. *.Nell'esempio della foto, io ho diviso la pasta in*

due parti, per farcirle in modo diverso (mozzarella e prosciutto cotto – spinaci, gorgonzola e noci) e ho alternato le rose.

A voi e alla vostra fantasia farne una ancora più bella.

La prossima volta vi insegnerò a fare in casa, in modo molto semplice ed economico, qualcosa che di solito comperiamo già fatto.



Ci presentiamo

A cura di Maria Strano e Paola Bortolani

Una volta c'erano i ricettari, libri e libroni che si passavano di madre in figlia, si conservavano in cucina e così si personalizzavano con qualche ditata infarinata e qualche schizzo di cioccolato. Libri di famiglia, che si aprivano da soli alle pagine dei piatti più graditi.

Oggi, c'è la rete.

Poi ci siamo noi, che vi proporremo solo ricette:

- semplici

- veloci
- di sicuro e provato successo

Maria:

Sono nata a Catania, e a Catania ho vissuto i miei primi nove anni, assaporando piatti del patrimonio culinario siciliano che sono parte di me, e dunque parte inscindibile del mio mondo affettivo. Testimonianze di legami preziosi e nostalgie che ancora aleggiano come musica diffusa, o come un profumo leggero, aspettando di ricevere dalle mie mani nuovo “corpo”, epifanie improvvise in cui il passato ritorna intatto grazie ai sapori e agli aromi della mia infanzia, e delle nonne e zie che me ne facevano dono.

Il gusto e l'olfatto sono sensi primordiali, direttamente collegati alla memoria a lungo termine. Per questo il loro marchio resiste al tempo e non ha bisogno della mediazione del linguaggio, diventando ambedue, nell'Uomo – a volte persino suo malgrado – sensi “sentimentali”.

Questo passo di Proust risuona dentro di me dall'adolescenza:

“Trovo del tutto ragionevole la credenza celtica secondo la quale le anime di coloro che abbiamo perduto sono imprigionate in qualche essere inferiore, un animale, un vegetale, un oggetto inanimato, perdute davvero per noi fino al giorno, che per molti non arriva mai, nel quale ci troviamo a passare accanto all'albero o a entrare in possesso dell'oggetto che ne costituisce la prigioniera. Allora esse sussultano, ci chiamano, e non appena le abbiamo riconosciute, l'incantesimo si spezza. Liberate da noi, hanno vinto la morte, e tornano a vivere con noi. Così per il nostro passato. □ Questo oggetto, dipende dal caso che noi lo incontriamo prima di morire, oppure che non lo incontriamo mai.

La memoria permette dunque di superare le barriere del Tempo, così che il “cucinare”, attraverso l'esperienza sensoriale, e dunque alchemica, del cibo, non è mai alla fine semplice

rievocazione, perché sempre frutto della mescolanza di conoscenza, (il “sapere” e i “gesti” tramandati) e creatività individuale.

Sono convinta che tutte noi creiamo ogni giorno piccole “opere”, umili perché casalinghe, ma “d’arte” perché realizzate con amore e consapevolezza. Tramutiamo ogni giorno, noi donne, e a volte anche qualche uomo, la memoria in *arte*.

Ho due figlie, un marito, una cana, Morgana, golden retriever tutta bianca, e il gatto Romeo, rosso e dalla coda di volpe. Un giardino fatato e una cucina troppo piccola. Un mucchio di pentole e attrezzi e, per fortuna, nessuna paura di ingrassare (anche perché, le volte che mi coglie, me ne dimentico subito...).

Oggi, 8 marzo, voglio ringraziare le mie figlie, perché senza le loro pressanti richieste il mio blog non sarebbe mai nato, così come, di conseguenza, il mio contributo a questa rivista. Tutta una questione di donne... Al tempo che erano bambine, quando tutti i bambini desiderano ascoltare sempre lo stesso racconto, mi chiedevano spesso di riproporre piatti dal gusto identico alla loro personale “prima volta”, non tollerando le mie variazioni da adulta sì creativa, ma distratta e smemorata. Mi imposero perciò, esasperate, di appuntare le mie ricette su un “diario” online. Una prima collezione di taccuini, quaderni e molti fogli sparsi (difficilissimi da ritrovare al bisogno...) diede dunque vita al blog *imalasfoglia.it* (che nel nome riecheggia le mie origini) così che potessero consultarlo dai luoghi dove nel frattempo si erano trasferite.

“Tutto questo che sta prendendo forma e solidità è uscito, città e giardini, dalla mia tazza di tè.”

Marcel Proust

Scrivetemi, se volete, sul blog imalasfoglia.it

Pagina Facebook iMalasfoggia

Eccomi ai fornelli



Paola

Genovese di nascita e cultura, milanese di adozione, sposata, due figli. Figli oggi adulti che, quando sono arrivati, mi hanno fatto nascere la curiosità e l'attenzione verso un'alimentazione buona, sana, sostenibile.

Così la mia cucina è diventata sempre più attenta a non sprecare, a riciclare, a recuperare, un'attenzione che si è inserita senza fatica nella gestione del quotidiano, coniugando impegno familiare e lavoro fuori casa.

Nel 2013 ho aperto il blog "Primo non sprecare"

(primononsprecare.wordpress.com), nato con l'idea di creare un ricettario per la famiglia, e trasformatosi pian piano anche in una raccolta sempre più ampia di suggerimenti pratici per risparmiare tempo e denaro.

Ho recentemente pubblicato l'e-book "Il gusto di non sprecare", con l'obiettivo di teorizzare il mio metodo e attivare la sensibilità verso un problema che è, prima che pratico, etico.

Sono contenta di presentarmi proprio l'8 marzo, giornata tradizionalmente dedicata alle donne, perché penso che il ruolo di "nutrice" – termine per il quale non esiste il corrispettivo maschile – nella sua più nobile essenza, sia sempre più importante man mano che le scoperte scientifiche confermano l'importanza dell'alimentazione.

Mi impegno a darvi tanti suggerimenti e ricette buone, eleganti e originali, ma soprattutto antispreco.

Per il nostro primo incontro ho in programma di proporre una torta molto scenografica, e molto buona, perfetta per "far fuori" piccole quantità di salumi, formaggi, verdure ...

Sarà per me un piacere rispondere a dubbi, domande e curiosità.

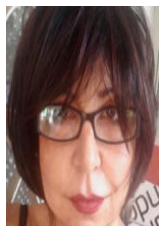
<https://www.facebook.com/PrimoNonSprecare/>

primononsprecareblog@gmail.com

Foto in copertina mentre pulisco i carciofi

Quando l'ultimo albero sarà abbattuto, l'ultimo fiume avvelenato e l'ultimo pesce pescato, ci renderemo conto che non possiamo mangiare il denaro.

Toro Seduto, Sioux



Maria Strano Nata nel 1954 in Sicilia, trapiantata suo malgrado a Roma nel 1963.

Ha lavorato come Insegnante nella Scuola Primaria. Laureata in Psicologia, Mediatrice Familiare e Counselor.

Da anni si occupa della violenza psicologica all'interno della coppia organizzando seminari e conferenze in collaborazione con criminologi e avvocati sensibilizzati al problema.

strano.m@impagine.it



Paola Bortolani Dapprima dirigente commerciale presso un'azienda distributrice di macchine per ufficio per la Liguria e il Basso Piemonte e poi libera professionista contabile e amministrativa in diverse città del Nord Italia ha svolto in contemporanea attività di volontariato culturale e orientamento post diploma per studenti liceali. Ha lavorato per dieci anni in una agenzia di comunicazione, occupandosi di aziende del settore food & beverage Appassionata da sempre di cucina sostenibile, ha scritto articoli e svolto ricerche per testi diversi. Nel 2013 ha aperto il blog Primononsprecare.wordpress.com, e ha pubblicato l'e-book "Il gusto di non sprecare" (Indies g&a).

bortolani.p@impagine.it