

**Torta soffice soffice della
mia infanzia, profumata alla
vaniglia**



Mia mamma non è mai stata una grande fantasiosa in

cucina...brava si, nulla da eccepire...

...figlia di un cuoco e di una contadina che cucinava proprio per dovere, ha preso un pò da tutti e due.

Il nonno non l'ho mai conosciuto...so che andava a servizio come cuoco in una facoltosa famiglia milanese, e poi preparava i pranzi di nozze per le persone qua del paesello (che all'epoca si componeva di poche cascine e qualche casa...), piatti realizzati prevalentemente con pollami arrosto o ripieni, salumi fatti in casa, zuppe, tortellini cotti nel buon brodo, insomma pietanze contadine proprie della tradizione lombarda, preparate con prodotti stagionali e offerti dall'orto, dal pollaio o dalle stalle dei parenti degli sposi.

La nonna Gina invece, sapeva fare solo pochi piatti, ma fatti a modo (mitico il suo risotto "giallo"...).

Quando il nonno era in vita, era lui che di solito cucinava per tutti...è stato però per diversi anni molto malato, e quindi a questo punto è stata la Gina a doversi arrangiare e racimolare per tutti, nonostante la miseria del tempo di guerra e il lavoro duro coi turni in tessitura, per mantenere la famiglia.

La mamma, rimasta senza padre in tenera età, ha imparato dalla nonna a cucinare i piatti della tradizione...in cucina è brava, non esagera in condimenti (oltretutto ora il colesterolo impera, e bisogna fare attenzione!), però le cose che fa sono più o meno sempre quelle: a volte si stupisce della varietà di versioni in cui io cerco di cucinare un certo ingrediente...lei una volta che impara un piatto...beh, quello resta e, oserei dire...quasi per sempre!

Inoltre vuole sempre alleggerire tutto e poi si lamenta se le torte non le riescono bene...per forza, va bene usare ingredienti leggeri, e diminuire i dosaggi di burro...uova...zucchero.. ma qualcosina ce la vogliamo mettere in sto dolce...o no?!

Vabbè...

Da piccola, con lei, facevamo le torte usando quasi sempre i ricettari cartacei (ve li ricordate?!) della mitica

[Mariarosa](#)...la base era più o meno la stessa, poi si poteva osare con qualche variante, tipo succo d'arancia o mele in inverno e frutta tipo pesche o albicocche in estate...

Resta il fatto che, comunque, rimaneva un dolce di base molto semplice, soffice e squisito...gli ingredienti erano assolutamente di qualità, le uova freschissime (direttamente dal pollaio dello zio o comperate al mercato!), latte intero, burro, farina buona, e, ingrediente da non scordare, fecola di patate, che lo rendeva morbidissimo.

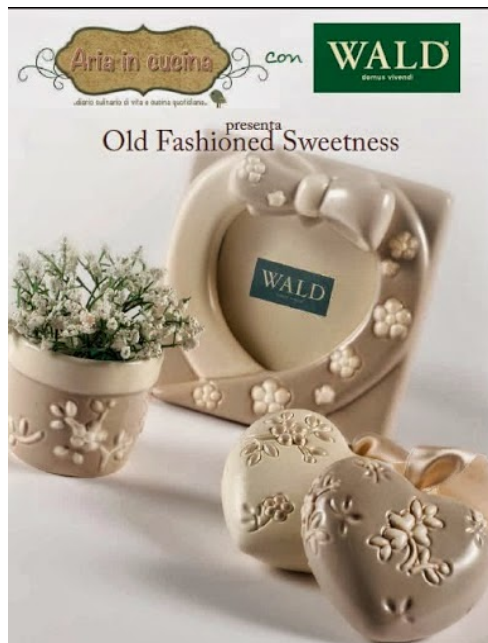


Che bei ricordi!

Un dolce simile, ho provato a riproporlo anche io (con la variante di aggiungere un pò di essenza di vaniglia), proprio per riportare a galla i miei ricordi di bambina...

...io e mia mamma in cucina, con il frullino a mano rosso e bianco, a gonfiare l'impasto nella ciotola...

[Aria](#), questi ricordi passati li voglio raccontare a te, per il tuo [contest](#) un pò vintage in collaborazione con [Wald](#)!





Ingredienti:

120 g zucchero fino tipo zefiro
100 g farina 00
100 g fecola di patate, per me [San Martino](#)
1 bustina di lievito per dolci per me [San Martino](#)
70 g burro, più una piccola noce per imburrare la teglia
3 uova
30 g ricotta freschissima
6 cucchiaini di latte
zucchero a velo per spolverizzare la superficie, per me [San Martino](#)

Preparazione:

Imburrare e infarinare leggermente uno stampo, il mio da budino scanalato di [Guardini](#).

Accendere il forno e portarlo alla temperatura di 180°.

Lavorare burro, ricotta e zucchero con delle fruste (la mamma usava quelle a manovella!!!), unire i rossi d'uovo leggermente sbattuti in una ciotolina a parte.

Unire al composto le due farine setacciate col lievito, sempre amalgamando ben bene con le fruste.

Montare anche i bianchi a neve ed unirli al composto con una spatola in silicone mescolando dal basso verso l'alto, facendo ben attenzione a non smontarli.

In ultimo unire qualche goccia di estratto di vaniglia naturale, non vanillina o aroma chimico...

Versare il morbido composto così ottenuto nello stampo precedentemente imburrato ed infarinato, infornare a 180° ventilato per 35 minuti circa (provare a punzecchiarlo con lo stuzzicadente per verificarne la cottura).

Lasciar raffreddare, sformarlo e spolverizzarlo con abbondante zucchero a velo.

Ho preso spunto da una ricetta su un vecchio numero di Cucina del Corriere della Sera, che poi ho rielaborato un pò a mio piacimento...non avendo i ricettari di Mariarosa!



Pensieri e Pasticcini - 2014

Sulla tavola, piatti, brocca e bicchiere [GreenGate](#)

Assolutamente sofficiosa e deliziosa.

Piena di ricordi dei tempi passati...dei mitici anni settanta dove ero una bambina piena di sogni!!!

Quando guardare [Carosello](#) o la mitica coppia [Sandra e Raimondo](#)...beh, era davvero una gioia.

A volte vorrei tanto tornare indietro...ma non si può...

Buon lunedì, buon inizio settimana; che sia dolcissima e piena di cose belle...la mia sarà un pò incasinata, ma sopravviveremo, eheheh..

A prestissimo!

Simona