

Torta all'Arancia



Laura Adani

BLOG: Io... così come sono...
<http://iocomesono-pippi.blogspot.com/>

Se penso ad un ricordo legato ad una torta soffice...il ricordo va ai miei genitori. Dei due mio padre era il più goloso. Non poteva esserci pasto che finisse senza un dolcino. A volte, in mancanza di altro, bastava un biscottino spalmato con un pò di marmellata o inzuppato nel lambrusco. Adorava cucinare, occuparsi della spesa e fare tante altre cose... ma le torte le preparava rigorosamente mia madre. Era un modo per coccolarlo, perché lui adorava tanto questa torta all'arancia. Una torta così semplice che si prepara in un batter d'occhio. Mamma si metteva il grembiolino e radunava gli ingredienti senza mai pesarli troppo... il metodo 'ad occhio' le è più congeniale. Mi piaceva guardarla e, anche se stavo facendo i compiti, mi mettevo seduta di fronte a lei mentre metodicamente faceva sempre gli stessi gesti, usava sempre la stessa ciotola bianca, lo stesso cucchiaino di legno... ogni tanto mi dava qualche compito da sbrigare, come montare gli albumi con il frullino a mano, oppure grattugiare la scorza dell'arancia... ma il momento cruciale era proprio la pulitura della ciotola e del mestolo.

Quando qualche giorno fa le ho parlato di questo tema per Valle', le è venuta subito in mente questa morbidissima torta,

semplice da far paura, ma che è capace di riempire la casa di un profumo inebriante. Naturalmente visto il metodo 'ad occhio' di mamma, per tirare fuori la ricetta esatta, abbiamo dovuto scartabellare i suoi vecchi appunti di ricette e finalmente abbiamo trovato le dosi esatte. Oggi mamma è venuta a casa mia, si è seduta di fronte a me, mi sono messa il mio grembiule e ho radunato gli ingredienti, pesandoli questa volta. Mi ha aiutato a spremere il succo dell'arancia e a grattugiarne la buccia. Ci siamo divertite per questo strano e inusuale scambio di ruoli. Ma è solo momentaneo, perché questa è la sua torta...

La ciotola? L'ha pulita mio marito.



Ingredienti

300 gr di Farina 00
75 gr di Valle' +Burro
250 gr di Zucchero
un pizzico di Sale
2 Arance bio
un cucchiaino di Latte
1 bustina di Lievito

Preparazione

In una ciotola mescolare i tre tuorli con lo zucchero e la buccia grattugiata delle arance. Aggiungere il succo spremuto e mescolare bene. Versare lentamente la farina e il lievito setacciati insieme, Valle' +Burro fuso e intiepidito, il cucchiaino di latte e un pizzico di sale. Montate gli albumi a neve ferma e incorporateli al composto. Versate il tutto in una tortiera a ciambella di circa 28 cm e infornate a 170° per 25 minuti.