aprile 2010

A tutti i nostri soci che si dilettano in cucina : nessun cuoco dell' ottocento poteva dirsi completo se non sapeva preparare la << Douglas >> , uno dei piatti più prelibati , laboriosi e nutrienti della gastronomia del tempo .
Si trattava di una minestra la cui realizzazione richiedeva oltre quattro ore di cottura , essendo una variante elaborata del *consommé* , arricchita con una buona dose di Madera secco , mezza testina di vitello , succo di limone e pepe .

Ai nostri cuochi del terzo millennio dedico invece quest' altra :

<< ricetta della nonna Anna >>

torta all ' arancia

gr.	250	farina	3	arance	
gr.	250	zucchero	gr.	150	zucchero a velo
gr.	250	burro molle			
5	uova				
1	bustina di lievito				

** lavorare assieme zucchero e burro fino ad ottenere una crema

** aggiungere le uova una alla volta : non metterne un 'altra finchè la precedente non sia ben amalgamata

** versare al setaccio farina e lievito : mescolare fino ad ottenere un impasto ben omogeneo

** grattugiare la scorza delle tre arance . solo la parte arancione
** spremere un' arancia
** aggiungere all' impasto scorza e succo e mescolare bene

** imburrare ed infarinare una tortiera (h. cm. 5)
** versare l' impasto e cuocere a 140° per circa un' ora

** sciogliere in un pentolino lo zucchero a velo nel succo delle 2 arance rimaste e far ridurre un po'
** aggiungere un cucchiaio di Rum o di Cointrau

** sfornare la torta – lasciar intiepidire e ricoprirla con lo sciroppo di zucchero a velo , succo d' arancia e liquore , cominciando dal centro verso il bordo
** la torta deve avere un aspetto " bagnato " come un babà