

La focaccia del paleolitico



“C’è un libro che mi è rimasto nel cuore e che più di ogni altro ha influenzato il mio modo di stare in cucina.

Se oggi ancora mi diverto all’idea di stare ai fornelli, lo devo ai lunghi pomeriggi trascorsi a sognare sulle sue pagine, a osservare ogni dettaglio delle sue illustrazioni, a leggere digressioni storiche che non ho mai più dimenticato...”

Così scrive Sabine nel suo post dedicato alla raccolta per festeggiare i 40 anni del “Manuale di Nonna Papera”, una raccolta che lei stessa dedica “a tutti quelli che hanno ancora voglia di giocare in cucina...”

Ecco, nel leggere le sue parole e quelle di chi il Manuale lo ha avuto e vissuto, e può ricordarlo con un pizzico di nostalgia e un sorriso sulle labbra, mi sono sentita un po’ E.T., un’aliena che fino a quel momento non ne conosceva nemmeno l’esistenza, pur avendo divorato da bambina decine e decine di “Topolino”.

Come se mi fossi resa conto di non aver vissuto una parte della mia infanzia, ho avvertito una buffa sensazione di “privazione”, la stessa che ha accompagnato la “non” calza della Befana e il “non” uovo di Pasqua.

E’ un bel dire che per il 6 gennaio avevo il mio pacchetto da aprire e per Pasqua una grossa stecca di cioccolato!

Per un bambino l’emozione di una calza appesa al letto o della sorpresa dell’uovo (anche la più stupida) non ha prezzo (qui non arriva MasterCard!!!) e questa è una lacuna che mi sono sempre portata dietro.

Così, se durante gli anni dell’università ho cominciato a comperarmi da sola un mini uovo per Pasqua e arrivata all’età di 35 anni suonati ho avuto la faccia tosta di chiedere al mio pupo per la Befana la mia PRIMA mini calza, piena di ogni sorta di schifezze (pena niente più torte per un mese! democratica no?!?!?) oggi dico GRAZIE

a Sabine e alla sua raccolta per avermi dato la possibilità di conoscere questo libro che ha regalato la passione per la cucina a molti di voi, oltre ad un meraviglioso carico di ricordi.

La ricetta che ho "scelto" (in verità è la prima che sono riuscita a recuperare in rete!) per è quella di un dolce..."preistorico" che mi è subito piaciuto per la presenza del miele nell'impasto.

Certo, pubblicata a ruota di una golosità al cioccolato fa un po' magra figura, ma vi assicuro che è buonissima ed ha donato un profumo tutto particolare alle colazioni degli ultimi giorni.

Quindi, se volete provarla, come direbbe Nonna Papera con gli occhiali sul becco: "A voi il mestolo: leggete e cucinate!"



Riporto la ricetta in maniera fedele all'originale (come gentilmente inviatami da Sabine!), tratta da "Manuale di Nonna Papera", Ottobre 1970, Arnoldo Mondadori Editore, Milano

La focaccia del paleolitico

Print

Prep time

20 mins

Cook time

45 mins

Total time

1 h 5 mins

"Dati i tempi duri poichè siamo nell'Età della Pietra e la ruota è ben lontana dal girare non essendo stata ancora inventata, la focaccia ebbe al suo nascere forma "quadrata". Perciò, se volete restare al passo coi sassi di allora, munitevi di uno stampo "quadrato" e procedete"

Author: Federica

Recipe type: Torte

Serves: 9-12

Ingredienti


- 200 gr di farina bianca
- 200 gr di miele
- 40 gr di burro
- 1 limone
- 8 cucchiaini di latte
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di bicarbonato

Procedimento

1. Sciogliere a fiamma molto bassa il burro con il latte.
2. Appena il composto sarà molto caldo, aggiungetevi il miele e mescolate per qualche minuto.
3. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.
4. Intanto, in una zuppiera mescolate pian piano, in modo che si amalgamino senza grumi, la farina, il sale, il bicarbonato, la scorza grattugiata e l'uovo.
5. Aggiungete il succo di mezzo limone; poi, poco alla volta, il composto di latte-miele-burro raffreddato.
6. Imburrate uno stampo 18×18 cm e versatevi l'impasto.
7. Fate cuocere in forno ben caldo per tre quarti d'ora (vale la prova stecchino).

Note

Ho controllato la cottura con la prova stecchino e la mia focaccia era pronta dopo 35 minuti

 Questa ricetta la trovate, insieme a tante altre, ne **“Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo”**

Un abbraccio e buona focaccia a tutti.