

Torta di colomba. Il 6 Aprile 2010 le colombe volano alto



6 Aprile 2009

...è passato già un anno da quel maledetto giorno!

Sembra un soffio e sembra un secolo fa perchè, come sempre accade, il tempo lenisce le ferite e attutisce i ricordi, la vita di chi è lontano continua col suo ritmo normale mentre lì, nel cuore dell'Abruzzo straziato, c'è ancora molto da fare e da ricostruire.

Rimango sempre molto colpita da eventi come questo, ma stavolta è stato diverso.

Mi sono sentita toccata nel profondo, con il fiato sul collo, perchè se toscana d'adozione, il mio cuore è e rimarrà sempre abruzzese.

La ricordo come fosse ieri quella mattina del 6 aprile, una mattina all'apparenza anonima, come tante altre.

Ero uscita presto di casa, come al solito, per andare a lavoro, accendo il pc, apro la posta, tutto come sempre...**NO!**

In prima pagina, sulla prima pagina di Yahoo la notizia di un terremoto...dove...come...quando...?

Dopo un attimo di smarrimento, in cui sono rimasta come in trance, la paura...il panico...l'angoscia! I miei genitori sono lì, in Abruzzo.

Solo il Gran Sasso li separa da quelle zone distrutte...che sarà successo...come

staranno...?

Prendo il telefono al volo, con il cuore in gola compongo il numero...mamma tarda un po' a rispondere e la mia tensione sale...PRONTO? FINALMENTE RISPONDE!

Stanno bene!

GRAZIE A DIO i miei genitori stanno bene ma la nottata è stata lunga, minuti interminabili con la terra che trema sotto i piedi e un segno, una leggera crepa rimasta a ricordo sulla porta della mia camera!

Quella giornata mi è parso non finire mai, avrò chiamato a casa a ripetizione almeno 20 volte fino a sera e i giorni a seguire non sono stati tanto da meno, col susseguirsi delle scosse, una dietro l'altra.

In quei momenti avrei voluto essere con i miei genitori, stringerli forte, abbracciarli.

Convincerli a trasferirsi da me sapevo sarebbe stata impresa impossibile (e difatti non ci sono riuscita) e io mi sentivo solo impotente, impotente davanti alla natura, al destino, impotente e basta!

In queste situazioni ti rendi conto di tutta la tua insignificanza; credi di essere forte, importante, invincibile e invece sei solo fragile come un cristallo, la tua vita è appesa ad un filo sottile che può spezzarsi da un momento all'altro, in un soffio, senza neanche avere il tempo di rendertene conto.

E' stato un anno lungo e difficile nel cuore dell'Abruzzo. Il blog "99 colombe" è nato grazie alla sensibilità di Artemisia a sostegno dell'attività di "Sorelle Nurzia", della ripresa e della rinascita. E allora facciamo in modo che le 99 colombe e "Sorelle Nurzia" volino alto oggi e DA OGGI tutti insieme!



Ora, dopo questo post un po' lunghetto e forse un po'..."pesantuccio" che ne dite di passare in cucina per una seduta di "kitchen-fit" (Pagnottina dixit! Pagnoooo...all'appello!)

Pasqua è appena passata (a proposito, l'avete trascorsa bene, tempo pazzarello a parte?) ma di sicuro qualche colomba sarà rimasta nelle nostre case (NON quella di

“Sorelle Nurzia”...troppo buona per non sparire in fretta!).

Il mio piccolo contributo oggi al volo delle “99 colombe” vuole essere un’idea, se non golosa almeno gustosa e un po’ diversa, per trasformare la nostra colomba.

Non chiedetemi come mi sia venuto in mente questo strano mix, me lo sto domandando ancora pure io! Forse nella mia mente contorta devo aver pensato, giocando al bersaglio come sulla “Settimana Enigmistica”

COLOMBA...Pasqua...cioccolato...coniglio (e ce l’avevo!)...**CAROTE**...e carota chiama **AMARETTO** risponde...**CENTRO**!!!!

E così prende il volo verso l’alto la mia...



Amor colomba

Print

Prep time

20 mins

Cook time

60 mins

Total time

1 h 20 mins

Per uno stampo da 24 cm

Author: Federica

Recipe type: Torte

Serves: 10-12

Ingredienti

- 500 gr di colomba senza canditi (al netto della glassa)

- 2 uova intere
- 1 tuorlo
- 60 gr di zucchero
- 35 gr di fecola di patate
- 320 ml di latte
- 150 gr di carote già pulite
- 50 gr di amaretti
- qualche goccia di vaniglia liquida

Procedimento

1. Tagliare la colomba a pezzetti, metterla a bagno in una ciotola con il latte e lasciar riposare una mezz'oretta.
2. Tritare le carote al mixer e asciugarle bene su carta da cucina, in modo da eliminare più umidità possibile.
3. Sbriciolare gli amaretti.
4. Montare i tuorli con lo zucchero fino a che saranno belli spumosi.
5. Aggiungere la crema di uova nella terrina con la colomba e amalgamare con una spatola (la colomba dovrebbe essere a questo punto "disfatta").
6. Unire la fecola setacciata, le carote, gli amaretti, qualche goccia di vaniglia e mescolare bene il tutto.
7. Incorporare infine gli albumi, montati e neve ferma con qualche goccia di succo di limone, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
8. Trasferire l'impasto in uno stampo da 24 cm imburrato e infarinato, livellare la superficie con il dorso di un cucchiaio e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 50-60 minuti.
9. Una volta sfornata, lasciar raffreddare su una grata per dolci e, a piacere, spolverare di zucchero a velo prima di servire.

Note

Io ho preferito non metterlo perchè mi sembrava stonare un po' con la rusticità della torta, che rimane dalla consistenza un po' umida, tipo castagnaccio, ma "de gustibus"...



Un abbraccio a tutti, alla prossima...