Torta di cous cous alle nocciole e frutti rossi. Something Red: ricominciamo?



“Respiriamo l’aria
E la primavera…”
Marì…
“Uhm senti! Senti come piove!
Senti le gocce batter sulla testa!..”
“Ah-a-a-a lo so
sei la primavera in anticipo…”
Laurè pure tu…
“Piove! Senti come piove!
Madonna come piove!
Senti come viene giù!”
“Ah-a-a-a lo so
questa primavera è in anticipo…”
A me, me pare piuttosto in ritardo Laurina…
“Hai visto che piove?
Senti come viene giù!
Tu che dicevi che non pioveva più!”
“Respiriamo l’aria

E viviamo
Aspettando primavera!
Siamo come i fiori
Prima di vedere il sole a primavera!”
Marì a’ridaje…
“Piove! Senti come piove!
Madonna come piove!
Senti come viene giù!”
Ma no Jov
“…questa primavera
che c’è in me…in me”

Oggi è il primo giorno ufficiale di primavera, eppure qui ragazzi pare che siamo ancora in inverno!!!

Però nel cuore io la primavera la sento tutta, la respiro nell’aria, nelle prime margherite che hanno fatto capolino nelle aiuole, nelle giornate che si sono allungate, nella voglia di fare e di strafare che mi sta svegliando dal letargo.

E allora, anche se fuori continua a piovere, ho deciso che la primavera me la porto in cucina con una “gaia” ispirazione.

E se ciò non bastasse dichiaro anche ufficialmente riaperto il “Something Red” pensavate di farla franca quest’anno eh?!?!

Lo so, è passato un bel po’ di tempo, ormai credevate me ne fossi dimenticata…e invece no!!!!!!!

Tutto e solo frutto del letargo invernale ma da qui in poi ne verranno delle belle….spero!

Dopo aver provato questa ed essere stata conquistata dalla versione dolce del cous cous, non potevo non lasciarmi tentare da un bis, ma la tentazione di uno zampino “rosso” è stata troppo forte e allora eccola qui la mia prima proposta per la nuova stagione “Something Red“.

Tutti pronti? Allora cominciamo!



TORTA DI COUS COUS ALLE NOCCIOLE E FRUTTI ROSSI

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 30 minuti

Tempo passivo 10-15 minuti

Porzioni 2 persone

Ingredienti per uno stampo da 20×20 cm

- 200 gr di cous cous di farro (il mio era di 4 cereali: grano, farro, kamut e mais)
- 3 uova medie
- 250 ml di latte fresco
- 50 ml di maraschino
- 140 gr di zucchero di canna
- 200 gr di ricotta
- 100 gr di frutti rossi disidratati (fragole, ciliegie e mirtilli rossi)
- 120 gr di nocciole spellate e tostate
- scorza grattugiata di limone (o 15-20 gc di olio essenziale)
- una noce di burro
- un pizzico di sale

Procedimento

1. Sminuzzare grossolanamente le nocciole in un mixer.
2. Nel frattempo versare il latte in un tegame, portare ad ebollizione, aggiungere un pizzico di sale, il cous cous, unire il liquore, la scorza del limone (o l’olio essenziale), mescolare per un minuto, poi spegnere il fuoco.
3. Incorporare la noce di burro, mescolare, coprire e lasciar intiepidire.

4. Trasferire il cous cous, ormai tiepido, in una ciotola capiente, aggiungere i frutti rossi, la ricotta ben sgocciolata, le nocciole tritate ed amalgamare bene il tutto.
5. Montare a crema con le fruste elettriche le uova con lo zucchero, aggiungerle al composto di cous cous, mescolare bene il tutto e trasferire in uno stampo (io ne ho usato uno da 22 cm) preventivamente foderato di carta forno.
6. Cuocere in forno ben caldo a 180°C per circa 30 minuti (la temperatura ed il tempo di cottura dipendono dal proprio forno).
7. Sformare e lasciar raffreddare su una grata per dolci.
8. A piacere, spolverare di zucchero a velo prima di servire.



Grazie gaietta per l'ispirazione e buona settimana a tutti.