Panettone Marietta dell'Artusi. ControSenso…



Venerdì: il week end è alle porte e anche la santa Pasqua che chiuderà questa settimana. Allora, siete già tutti nella full immersion ai fornelli per preparare il pranzo di domenica o vi concedete ancora qualche ora di relax?
Io quest'anno credo che me la prenderò abbastanza "comoda" visto che sarò a pranzo dalla suocera ^__^
Ma magari un dolcino…quel dolcino…sperando di non lasciarlo di nuovo nel forno.
Qualche ora di relax me la sarei voluta concedere ieri pomeriggio con un po' di shopping ma non avevo messo in conto, tra gli acquisti, anche un sonoro spavento che se ci penso mi vengono ancora i brividi!
Non amo molto guidare, ma il minimo indispensabile mi tocca e nel mio piccolo, "vittima" della scuola guida paterna (i rimbrotti risuonano ancora nelle mie orecchie ad ogni manovra, a distanza di un secolo!) cerco di essere sempre attenta al codice della strada. Ma com'è vero il detto "*non è tanto la prudenza tua quanto l'incoscienza degli altri*"!!!
In questa città guidano da cani (ma poi perché si dirà così? Io un cane al volante non l'ho mai visto e se anche fosse sarei pronta a scommettere che se la caverebbe meglio di certi esseri umani!) e se non fosse risaputo beh, adesso ve lo confermo!
Le freccie….queste sconosciute…chissà che le avranno inventate a fare! Un optional che se ti capita per caso di vedere lampeggiare sull'auto davanti a te stai certo che ne 90% dei casi è stata una svista e il tipo tira dritto come un fuso!
Precedenze agli incroci manco a parlarne, semmai invece di frenare è ovvio che si

accelera, come anche è noto che la corsia interna delle rotonde non è per proseguire sulla seconda uscita ma piuttosto per azzardare un sorpasso tagliando la strada. E a niente serve strombazzare che tanto ti danno pure dell'idiota! E guardare se arriva qualcuno uscendo in retromarcia da un parcheggio? Macchè siamo pazzi! Chi arriva dietro si fermerà!
A tutto questo ormai credo di averci fatto "il callo" ma incrociare un'auto contro senso sul raccordo per la tangenziale…ancora mi mancava e spero tanto di non avere il (*dis*)piacere una seconda volta!
Questo è quanto ci è capitato ieri sera a me e la cavia, che sarà pure talpa ma al volante è davvero una delle persone più affidabili che conosca.
E alla strombazzata per far notare l'infrazione, il furbo contromano, sul suo bel "macchinone", ha avuto anche la faccia tosta di reagire con un gesto di finezze estrema (che ve l'immaginate) e tanto di…dov'è quel paese là? Ecco!!! Alla faccia della Pasqua e siamo tutti più buoni!
O forse il detto valeva solo a Natale?
Ora, a dire la verità, un po' controsenso lo sono anch'io oggi. Ma per fortuna non rischio di far danni…almeno spero.
Se a Pasqua tutti fanno le colombe e le schiacciate io che fo'? Indovinate un po'? Il panettone!!! Ehhhhhh, stavolta gira così!
Lo ammetto, con i lievitati dolci quest'anno mi sono un pizzico impigrita, ma non mi sento nello spirito giusto per coccolarli e seguirli come meriterebbero. E allora meglio cercare un'alternativa.
Mi sono ricordata del panettone Marietta dell'Artusi che avevo provato tempo fa incuriosita dalle vicissitudini di NonnaSole, ma che non avevo fotografato per sciopero della reflex. E così mi son detta che forse un piccolo controsenso pasquale poteva essere l'occasione buona per ripetere l'esperimento.
Ed eccolo qui, morbido, soffice e profumato ad addolcire la nostra colazione.



PANETTONE MARIETTA DELL'ARTUSI

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 45 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 12 persone

Ingredienti per uno stampo da 22 cm

- 300 gr di farina finissima (ho usato farina 00)
- 100 gr di burro
- 80 gr di zucchero (ne ho messi 100 gr)
- 1 uovo intero
- 2 tuorli
- 80 gr di uva sultanina
- 20 gr di canditi a pezzetti (ho messo 30 gr di scorza d'arancia candita)
- 200 ml circa di latte
- 10gr di cremor tartaro
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- scorza grattugiata di limone (20 gc di olio essenziale d'arancia)
- 1 presa di sale
- zucchero a velo
- mandorle intere
- granella di zucchero

Procedimento

1. Ho montato a lungo con le fruste elettriche il burro morbido con lo zucchero fino a renderlo soffice come una mousse.
2. Ho sbattuto leggermente le uova in una ciotola e le ho incorporate poco alla volta alla crema di burro, facendo sempre ben assorbire prima dell'aggiunta successiva.
3. Ho poi aggiunto la farina setacciata con il lievito e la presa di sale, alternandola al latte.
4. Da ultimo ho incorporato l'uvetta, i canditi e l'olio essenziale d'arancia.
5. Ho trasferito l'impasto in uno stampo da 22 cm a pareti alte, sopra ho spolverizzato dello zucchero a velo, distribuito le mandorle intere e la granella di zucchero, spolverato di nuovo con zucchero a velo e infornato a 180°C per circa 45 minuti (fare la prova stecchino).

Note

Cita l'Artusi:

[D'inverno rammorbidite il burro a bagno-maria e lavoratelo colle uova; aggiungete la farina ed il latte a poco per volta, poi il resto meno l'uva e le polveri che serberete per ultimo; ma prima di versare queste, lavorate il composto per mezz'ora almeno e riducetelo col latte a giusta consistenza, cioè nè troppo liquido, nè

troppo sodo. Versatelo in uno stampo liscio più alto che largo e di doppia tenuta onde nel gonfiare non trabocchi e possa prendere la forma di un pane rotondo. Ungetene le pareti col burro, spolverizzatelo con zucchero a velo misto a farina e cuocete in forno. Se vi vien bene vedrete che cresce molto, formando in cima un rigonfio screpolato.]

Il cremor tartaro + bicarbonato può essere sostituito con una bustina di lievito per dolci.



E con una fetta di fragrante “panettone” vi abbraccio e vi lascio i miei più sinceri e cari **AUGURI**.

Pasqua è la festa di chi crede nella bellezza dei piccoli gesti, di chi sa che la vita può stupire oltre qualsiasi aspettativa.

Vi auguro che la gioia pervada i vostri cuori e vi regali felicità inattese

BUONA PASQUA