

Cake variegato con farina di patate viola. Esorcizziamo?



Venerdì 17!

E se stavolta lo passassimo in viola? Non sarete superstiziosi...o sì?

Prima di quello sfigato giorno di dicembre ho sempre considerato il venerdì 17 il mio giorno fortunato e visto che le eccezioni confermano la regola, voglio ritenerlo ancora tale e credere che lo sarà anche oggi.

Già poter godere di una giornata di sole dopo il tempo "da lupi" delle scorse settimane mi sembra una buona premessa.

Ma vi siete mai chiesti da dove derivano le superstizioni legate al numero 17 e al colore viola?

A me è venuta questa curiosità ed ho scoperto che evitare il 17 sarebbe legato al fatto che in numeri romani si scriveva XVII, anagramma di VIXI, ovvero "vissi"...e se "sono vissuto" allora adesso "sarei morto"!!!

Di origine medievale sarebbe invece la superstizione legata al colore viola, molto sentita nel mondo dello spettacolo.

Nel periodo della Quaresima, durante il quale i sacerdoti indossavano una stola viola, erano severamente vietati gli spettacoli teatrali cosicché attori e saltimbanchi si trovavano costretti ad un'inattività forzata. E tutt'ora nel mondo dello spettacolo questo colore viene evitato, tanto che molti grandi interpreti, tra cui anche Luciano Pavarotti, hanno rinunciato a esibirsi al Teatro Regio di Torino per via del suo soffitto viola.

Ma oggi, a dispetto di tutte le superstizioni, in questo venerdì 17 inauguro una nuova farina...*VIOLA!*

Dopo la verde di piselli e la beige di soia oggi è di scena la farina viola di *UBE*...che?!?!?

L'ube è una farina ricavata dalla Purple Yam (Discorea alata), una patata viola coltivata nell'Asia sud-orientale, dov'è usata per lo più nella preparazione dei dolci.

Ora, dopo aver visto in giro per la rete ricette a base di (qui introvabili) patate viola, potevo forse lasciarmi scappare quella bustina di farina, scovata in un negozio di prodotti etnici, e lasciarla lì?!?!? Cerrrrrto che no!

E poi diciamolo...a me il colore viola piace anche un sacco ^__^



CAKE VARIEGATO CON FARINA DI PATATE VIOLA

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	45 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	10-12 persone

Ingredienti per uno stampo da 30×11 cm

ingredienti "umidi"

- 2 uova
- 75 gr di olio di semi di girasole
- 250 gr di yogurt bianco intero
- 50 ml di latte
- estratto naturale di vaniglia
- un pizzico di sale

per la parte "bianca"

- 120 gr di farina 00
- 80 gr di zucchero
- $\frac{1}{2}$ bustina di lievito per dolci

per la parte "viola"

- 70 gr di farina di patate viola (UBE)
- 50 gr di farina 00
- 80 gr di zucchero
- $\frac{1}{2}$ bustina di lievito per dolci

Procedimento

1. Riunire gli ingredienti secchi della parte viola e di quella bianca (setacciare sempre le farine con il lievito) in due ciotole separate e mescolarli bene.
2. In una terza ciotola (pesarla prima e dopo, perché il contenuto andrà suddiviso tra i due impasti) sbattere le uova con la forchetta, unire l'olio, lo yogurt, il latte, un pizzico di sale e mescolare bene il tutto.
3. Suddividere il composto di uova nelle due ciotole con gli ingredienti secchi.
4. Mescolare velocemente i due impasti senza lavorarli troppo.
5. Distribuire i due composti a cucchiaiate alternate in uno stampo da plum cake, imburato e infarinato.
6. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 45 minuti (fare la prova stecchino).
7. Lasciar riposare 5 minuti, sformare e far raffreddare completamente su una griglia.



Buon week end e buona colazione a tutti. Un abbraccio ^__^