

Marzapane romagnolo di L. MonTERSINO. Un siciliano in Romagna!



Chi sarà mai costui? E se vi dicessi...marzapane?

Quando si parla di marzapane credo venga istintivo pensare alla Sicilia e alla frutta di Martorana, ma forse non tutti sanno (e anch'io l'ho scoperto da poco) che il marzapane è prodotto tipico anche di Liguria (soprattutto nella provincia di Genova), Toscana e Puglia.

E allora la Romagna cosa c'entra? Un attimino...e ve lo spiego.

Girellavo per blog a caccia di ricette con le mandorle per usare un po' della quintalata di farina che mi ritrovo in dispensa (meglio fare scorte, dovesse arrivare una carestia!!!) quando dalla sister ho trovato questa meraviglia su cui non poteva non restarmi l'occhio...e anche il cuore!

E ti scopro che si chiama...marzapane!

Caso vuole che in quegli stessi giorni mi arrivi a casa, fra i vari libri ordinati,

anche "Croissant & Biscotti" di L. Montersino e indovonate un po' cosa ci trovo?

ESATTO! Il marzapane romagnolo (sister pare si chiami proprio così questo dolce) del tutto simile a quello che avevo adocchiato e salvato.

Le differenze fondamentali: una frolla più dolce e burrosa, arricchita dalle uvette, ed il cacao a sostituire il pangrattato del ripieno, cosa che mi ispirava e anche parecchio.

E nell'indecisione tra l'una e l'altra ricetta, che potevo fare se non tirarne fuori una personale rivisitazione?

Ormai si sa, lo zampino è d'obbligo e dal momento che "in medio stat virtus" ho fatto una specie di collage, optando per una frolla più leggera come quella della sister, ma arricchita dalle uvette e con una parte di farina di riso per un risultato più friabile, e per un ripieno al cacao come quello di Montersino, in cui ho drasticamente ridotto la dose dello zucchero (e qui mi son data la zappa sui piedi: dolce ma NON stucchevole, una fetta chiama l'altra e...addiooooo!) e dimezzato anche quella di mandorle amare (40gr di amare su 200gr di mandorle dolci mi sembravano davvero troppe, il 10% secondo me è stata la scelta ottimale in linea con quella di Ele).

Il risultato? Una bontà sorprendente che migliora nel tempo.

Perchè se da subito è buonissimo, il giorno dopo lo è di più e il secondo ancora meglio. Oltre il terzo giorno...non so!

Il difficile a questo punto sarà resistere al taglio immediato!

Ed ora, come on with me! Mani in pasta...



MARZAPANE ROMAGNOLO DI L. MONTERSINO

Tempo di preparazione	50 minuti
Tempo di cottura	20 minuti
Tempo passivo	1 ora
Porzioni	10-12 persone

Ingredienti per 10-12 persone

per la pasta esterna

- 250 gr di farina 00 (io ho usato 150 gr di farina 00 + 100 gr di farina di riso)
- 95 gr di zucchero (ne ho messi 70 gr)
- 105 gr di burro (ho usato 75 gr di burro salato)
- 100 gr di uova intere (1 uovo intero + 1 tuorlo)
- 50 gr di uvetta sultanina
- $\frac{1}{2}$ bustina di lievito

per il ripieno

- 200 gr di mandorle dolci non pelate
- 40 gr di mandorle amare (ne ho messi solo 20gr e mi sembrano perfetti!)
- 300 gr di zucchero (ne ho messi 175 gr e per i miei gusti è già dolce a

sufficienza)

- 62 gr di uova intere (1 uovo grande)
- 10 gr di cacao amaro in polvere
- 40 gr di marsala secco (non lo avevo, l'ho sostituito con Amaretto di Saronno)

per la finitura

- mandorle grezze (non le ho messe)
- mandorle a filetti
- zucchero a velo

Procedimento

1. Preparare la pasta di mandorle: tritare le mandorle (dolci e amare), unire le uova, il cacao ed il liquore e mescolare bene, ottenendo un impasto morbido e appiccicoso.
2. Tenere da parte.
3. Preparare la pasta: lavorare a crema il burro morbido con lo zucchero, aggiungere le uova, quindi incorporare le farine, setacciate con il lievito, e l'uvetta (non occorre farla rinvenire). Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e lasciarla riposare in frigo per un'oretta.
4. Stendere la pasta in un rettangolo allo spessore di circa $\frac{1}{2}$ cm, spalmare sopra uno strato di pasta di mandorle, sempre allo spessore di circa $\frac{1}{2}$ cm, e arrotolare dal lato lungo formando un filone (io l'ho tagliato a metà perché non mi entrava sulla placca).
5. Sistemare il filone sulla placca foderata di carta forno, spalmarvi sopra un altro strato di pasta di mandorle, cospargere di mandorle grezze (omesse!), di mandorle a filetti e spolverare di zucchero a velo (questo l'ho dimenticato! E l'ho dimenticato anche prima di servire...sgrunt!).
6. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa mezz'ora, rigirando la leccarda dopo 20 minuti, se necessario.
7. Lasciar raffreddare su una gratella e resistere alla tentazione della prova assaggio!!!
8. E' meglio il giorno dopo.

Note

Ovviamente non ho resistito alla prova e vi assicuro che è ottimo anche sa subito. Ma il giorno dopo è qualcosa di indescrivibile!

Con l'avanzo del ripieno ho fatto dei mini bon bon...NO COMMENT!



Un abbraccio, buon inizio autunno (ahimè!) a tutti.