Sweet cornbread ai cranberries. Something Red: L’ho fatta grossa!



Ho sempre pensato, conferme alla mano, di avere un “latoB”…metaforicamente parlando…del tutto insignificante, ovvero assolutamente decoroso guardando la medaglia dal lato della sfiga.

Stavolta però l’ho combinata grossa e, a ragion veduta, con un elegante francesismo posso dire “**che kiuuuuuuul…O**“!!!

Qualche giorno fa ero in ufficio a parlare con una mia collega quando d’un tratto mi accorgo che mi manca qualcosa.

Al dito.

Anulare destro.

L’anello regalo di laurea dei miei…**NON C’E’ PIU’**!!!!!

In un solo istante il poco sangue che mi scorre nelle vene si è raggelato di colpo.

Ho mollato la mia collega senza dire una parola e con uno scatto da velocista da far

concorrenza a Bolt sono scappata verso il bagno della mensa, l'ultimo posto dove prima di pranzo mi ero lavata le mani.

Maledetto vizio di togliersi anelli e orologio!

Una fievole speranza di trovarlo là, sul piano del lavello, che però viene subito soffocata: il nulla!

Il sangue mi si gela per la seconda volta e mi sento come impietrita.

Chi glielo dice adesso a mamma che ho perso il suo regalo di laurea?

Con che coraggio?

Mogia come un cane bastonato e bianca come un lenzuolo busso all'ufficio della CAMST. Non nutro la benchè minina speranza che qualcuno abbia trovato il mio anello ma giusto per poter dire "ci ho provato, non ho lasciato nulla di intentato"!

Quando la signora mi dice di sì, che in bagno ha trovato un anello, mi chiede di descriverglielo e conclude con un "**credo sia il suo**" non credevo alle mie orecchie.

Era proprio lui, il mio **anelloregalodimamma** che, miracolo, tornava tra le mie mani.

Avrei voluto saltarle al collo per la gioia e d'un tratto, dal blocco gelido di pietra che ero, m'è presa una caldana che le vampate della menopausa a confronto sarebbero niente!

"Non ho fatto nulla, non c'è bisogno di nulla. Cosa me ne sarei fatta di un anello?" il suo commento alla mia proposta di offrirle qualcosa.

Davvero non avevo più parole per ringraziarla e meno male che c'è ancora qualche persona per bene a questo mondo!

Se non fosse stata lei a trovarlo, dubito che qualche altro l'avrebbe pensata allo stesso modo!

E per la serie "**il lupo perde il pelo ma non il vizio**" oggi l'ho combinata grossa anche in cucina!

Quando ho visto questo pane da lei, conoscendo anche il mio debole per la mitica Martha, ne sono rimasta subito incuriosita.

Certo però che tutto quello zucchero insieme ai peperoncini piccanti una qualche perplessità (a dire il vero ben più di una) me la lasciava.

E così il primo istinto è stato di seguire il suo consiglio di eliminare il dolce ma anche il piccante per farne un pane neutro che si adattasse un po' a tutto.

Poi però, pensa e ripensa, ho ribaltato del tutto la medaglia e da pane mi son detta…**perchè non torta**?

Togli il sale, togli i peperoncini, lascia lo zucchero, aggiungi un po' di frutta, un pugno di mandorle e il gioco è fatto…più facile di così?

A Martha però non glielo raccontiamo. Non so mica se sarebbe d'accordo!

E voi…mi perdonate?

Prometto che non lo faccio più!

Seeeeeeeeeeee…naso come Pinocchio!



Sweet cornbread ai cranberries

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura 35 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 6-8 persone

Ingredienti per uno stampo 18×18 cm

- 180 gr di farina di mais fioretto
- 70 gr di fecola
- 50 gr di farina di mandorle
- 75 gr di zucchero di canna (io Brasil BRONsugar di D&C)
- 1 uovo grande
- 250 gr di latticello
- 50 gr di cranberries morbidi
- 30 gr di burro salato
- scorza grattugiata di 1 limone

- 1 cucchiaino di lievito
- ½ cucchiaino di bicarbonato di sodio

Procedimento

1. In una ciotola capiente setacciare insieme la farina di mais con la fecola, il lievito e il bicarbonato. Unire anche lo zucchero e la farina di mandorle e mescolare (aggiungere anche un pizzico di sale SOLO se si usa burro normale).
2. In una seconda ciotola sbattere leggermente l'uovo con una forchetta, unire il latticello, la scorza grattugiata del limone, il burro fuso freddo e mescolare fino ad avere un composto omogeneo.
3. Aggiungere il mix di uovo e latticello nella ciotola con le farine e mescolare con un cucchiaio per amalgamare il tutto senza lavorare troppo.
4. Trasferire il composto in uno stampo quadrato imburrato e infarinato, distribuire i cranberries sulla superficie e infornare in forno caldo a 220°C per i primi 20 minuti, poi abbassare la temperatura a 190°C e proseguire la cottura per altri 10-15 minuti, coprendo con un foglio di alluminio se dovesse colorire troppo (fare la prova stecchino).
5. Sfornare, lasciar riposare una decina di minuti, poi sformare e far raffreddare completamente su una griglia. Spolverare a piacere di zucchero a velo prima di servire.

Note

* Si può sostituire il latticello con 125 gr di latte parzialmente scremato + 125 gr di yogurt greco intero.
* E' possibile sostituire i 75 gr di zucchero di canna con 40 gr di zucchero di canna più 4 gr di Stevia.



Un abbraccio a tutti, alla prossima ^_^

