

**Torta alle noci e cioccolato
gianduia, senza burro. Come
partire per la tangente!**



© Federica Di Marcello photography

Tangente, dal verbo tangere cioè toccare, in geometria è una retta che interseca (ovvero “tocca”) una curva in un solo punto, senza “tagliarla”.

In senso figurato, diciamo spesso "partire per la tangente" in riferimento a qualcuno che parla parla parla, allontanandosi dall'argomento di discussione.

Quanti me ne sono trovati davanti di tipi così negli ultimi giorni.

Tu che avresti bisogno di assicurazioni e certezze, ti ritrovi invece ad essere trascinata da Roma a Milano passando per Palermo! Peccato che poi a Milano, alla fine della fiera, non ci sei mai arrivata, persa in chissà quale meandro d'Italia.

Solo un parla parla parla parla, tanto che alla fine resti talmente stordita da dimenticarti persino la domanda iniziale e l'unica cosa che ti viene in mente è : ma questo...che ha detto?

Ecco, a volte nutro della sana "invidia" per una simile capacità logorroica, vorrei riuscire anch'io a prendere la tangente in questo modo per cavarmi d'impiccio in situazioni che mi mettono a disagio, ma l'unica cosa che riesco ad ottenere è un'imbarazzante scena muta.

In cucina, solo in cucina prendere la tangente mi riesce bene, forse anche troppo in certi casi.

È successo anche con questa torta, non avrei voluto ma...è stato più forte di me. O meglio, sono state le circostanze a dettare le condizioni di tangenza, mettiamola così!

Complice una scorta esagerata di noci (perché si sa, le mamme sono recidive!), avevo puntato questa ricetta, con la sola intenzione di sostituire il burro con il mascarpone.

Ma poi...poi...

Aprò il frigo: uno yogurt prossimo alla scadenza, dirittura di arrivo = giorno di preparazione della torta.

Automatico: via il burro, accantonata l'idea del mascarpone, non resta che sostituire con yogurt e olio. Sì, forse può funzionare.

Pensavo fosse finita lì, ma la sorpresa era dietro l'angolo.

2 tuorli + 4 albumi: cavolino però quei 2 tuorli d'avanzo mi vanno un pochino stretti.

Ma se le uova diventassero 3 intere, mica se ne avrà a male nessuno, no?

E se non montassi gli albumi a neve, ché di sporcare doppia ciotola non ho voglia? Tanto il ken chi lo ferma? Ma sì va, proviamo.

Farina e fecola ok, possono andare...oddìo, potrebbero! Una nota rustica di grano saraceno con tutte quelle belle noci sai che ce la vedrei proprio bene? Devo anche finire in fretta il pacchetto. Aggiudicato!

Ok, ci siamo. Via...

mhhh forse, perché...un aroma noooooooooo?!?!?!?

Ci sono quelle belle arance bio lì nel portafrutta, una grattugiatina di scorza profumatissima ci starebbe proprio tutta.

Sì però, a questo punto il caffè, che faccio col caffè solubile? Non paciugherò troppo tra noci, grano saraceno, arancia e pure caffè?

Vabbè, via il caffè ma qualche pezzettone di cioccolato gianduia non ce lo possiamo dimenticare, quello **CI VUOLE!**

E questo è quanto: da dove sono partita e dove sono arrivata.

Però le noci sono rimaste...almeno quelle!

Della bontà esagerata della torta originale non ho alcun dubbio, ma vi garantisco che anche la sua sorella-tangente si difende bene, molto bene assai ☐



© Federica Di Marcello photography

[ricetta ispirata da qui]

Print Recipe

Torta alle noci e cioccolato gianduia

Ingredienti per uno stampo da 22 cm di diametro

Tempo di preparazione	20 minuti
-----------------------	-----------

Tempo di cottura	50 minuti
------------------	-----------

Porzioni	10 persone
----------	-----------------------

Ingredienti

- 200 g noci sgusciate tritate grossolanamente
- 160 g zucchero di canna
- 125 g farina per dolci
- 50 g farina di grano saraceno
- 3 uova grandi a temperatura ambiente
- 100 g yogurt intero bianco
- 75 g olio di semi di riso (o di mais o girasole)
- 100 g gianduiotti a pezzetti
- 1 arancia bio scorza grattugiata
- 12 g lievito per dolci
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino sale
- q.b. zucchero a velo per spolverare

Tempo di preparazione		20 minuti
Tempo di cottura		50 minuti
Porzioni	10	persone

Ingredienti

- 200 g noci sgusciate tritate grossolanamente
- 160 g zucchero di canna
- 125 g farina per dolci
- 50 g farina di grano saraceno
- 3 uova grandi a temperatura ambiente
- 100 g yogurt intero bianco
- 75 g olio di semi di riso (o di mais o girasole)
- 100 g gianduiotti a pezzetti
- 1 arancia bio scorza grattugiata
- 12 g lievito per dolci
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino sale
- q.b. zucchero a velo per spolverare

Istruzioni

1. Setacciare la farina per dolci con il lievito e il sale e tenere da parte.
2. Montare le uova con lo zucchero di canna fino ad avere una massa gonfia e di colore più chiaro.
3. Aggiungere un paio di cucchiaini di farina e la scorza grattugiata dell'arancia e mescolare.
4. Incorporare l'olio a filo, sempre continuando a lavorare con le fruste elettriche a velocità medio-alta.
5. Aggiungere a mano con una spatola il resto della farina per dolci, poco alla volta, alternandola allo yogurt.
6. Incorporare le noci tritate, i gianduiotti a pezzetti e, da ultimo,

la farina di grano saraceno, mescolando il minimo necessario a farla assorbire.

7. Trasferire l'impasto nello stampo imburrato e infarinato, livellando la superficie.
8. Cuocere in forno caldo a 175°C per circa 50 minuti, o fino a che l'interno risulta asciutto alla prova stecchino.
9. Far riposare la torta nello stampo per 10 minuti, quindi sformarla e trasferirla su una griglia.
10. Lasciar raffreddare completamente prima di servire.
11. A piacere, spolverare la superficie di zucchero a velo.

Recipe Notes

I gianduiotti possono essere sostituiti con del cioccolato gianduia in tavoletta tritato grossolanamente, oppure con cioccolato fondente o al latte secondo i proprio gusti.

L'aggiunta a parte della farina di grano saraceno è dettata dal fatto che tale farina ha la tendenza a diventare collosa con il mescolamento prolungato, tendenza tanto più accentuata quanto più è fine la grana della farina.



© Federica Di Marcello photography

Prima dei saluti, un grazie a Malvarosa per la segnalazione di Note di Cioccolato come blog della settimana.

Un dolcissimo abbraccio a tutti. Alla prossima...