

Sbriciolata alla ricotta e basilico. Su quel treno per...!



Din don! Il treno delle 8:18 per FI-S.Maria Novella è in partenza dal binario 3!

Il cielo è grigio, la giornata uggiosa, a tratti qualche goccia di un pioggerella sottile. Non sembra fine aprile ma piuttosto fine ottobre. Per una volta che avevo deciso di andar via! Avrei dovuto immaginarlo!

Non importa. Ho bisogno di una giornata di svago, fuori dalla classica routine casalinga del week end. Anche se questo significa stare per una volta lontana dai fornelli.

Salgo su quel treno e mi siedo accanto al finestrino, con le spalle rivolte alla direzione di marcia, quasi a voler guardare il mondo all'incontrario.

Ci sono momenti in cui ho la sensazione che la mia stessa vita vada a passo di gambero.

Fisso lo sguardo fuori. All'orizzonte c'è una leggera foschia, la stessa che percepisco pensando al mio futuro.

La verde campagna toscana passa veloce sotto il mio sguardo assorto, alternata a

distese di terra brulla.

Ogni tanto un gruppetto di case, poi una stazione e un'altra e un'altra ancora. E' un fermento di gente là fuori. Non per niente è la vigilia di Pasqua.

Gente che sale, gente che scende. Bambini che ridono e bambini che piangono. Due facce di una stessa medaglia.

Nello scomparto un leggero brusio che però non mi disturba, non disturba i miei pensieri assorti ma al contrario sembra cullarli tra le sue braccia.

Come quel paesaggio si alterna là fuori davanti ai miei occhi, così nella mia mente si alternano scene di vita, sogni che rimarranno utopie, progetti forse realizzabili, idee che si concretizzeranno...

La prima...la torta che sfornerò al mio ritorno a casa!

Non so per quale strana associazione abbia preso forma, da cosa sia scaturita. So solo che più ci penso e più me ne convinco.

Un po' bisogna osare no? Almeno in cucina il coraggio per lanciarmi non mi manca. Almeno in cucina posso illudermi di essere "temeraria" e di sfidare la sorte. Almeno lì se non altrove...

In tutto questo la cavia mi guarda con l'aria di chi pensa che stia dormendo ad occhi aperti. Me ne accorgo scrutandola di tanto in tanto con un rapido sguardo. E non avrebbe tutti i torti visto che la notte scorsa non ho chiuso occhio...che strano, non capita mai!!!

Il mio lato "b" comincia ad essere insofferente di quella poltroncina. Avrei bisogno di sgranchire le gambe, il viaggio non è lungo ma non sono abituata a stare ferma così tanto. Quanto manca ancora?

Din don! FI-S.Maria Novella, ultima fermata. Il treno termina la corsa!

Eccoci arrivati finalmente.

Il cielo è sempre grigio, ma meno di quando sono partita.

Le nuvole lasciano filtrare una luce un po' più viva e trasparire ciò che nascondono.

Perché in fondo "**il cielo è blu sopra le nuvole**"!



Sbriciolata alla ricotta e basilico

[Print](#)

Prep time

40 mins

Cook time

35 mins

Total time

1 h 15 mins

Per uno stampo quadrato 18×18 cm (o tondo da 22 cm)

Author: Federica

Recipe type: Crostate

Serves: 10-12

Ingredienti

- – per le briciole
- 100 gr di farina 00
- 100 gr di farina di riso
- 50 gr di farina di piselli
- 3 tuorli piccoli
- 90 gr di burro salato
- 75 gr di zucchero
- 2 cucchiaini di farina di nocciole
- 1 cedro
- 6-8 foglie di basilico

- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- – per il ripieno
- 250 gr di ricotta ben asciutta
- 2 tuorli
- 50 gr di zucchero
- 25 gr di gocce di cioccolato fondente (io Chocaviar Venchi 90%)
- scorza grattata di cedro
- limoncino
- – zucchero a velo a piacere
- Setacciare la ricotta in una terrina e lavorarla a crema con lo zucchero, i tuorli, 2 cucchiaini di scorza grattugiata di cedro e un cucchiaio di limoncino.
- Aggiungere anche le gocce di cioccolato, mescolare bene e tenere da parte.
- In una ciotola riunire insieme le farine setacciate con il lievito, lo zucchero, la farina di nocciole, un paio di cucchiaini di scorza grattugiata di cedro e le foglie di basilico pestate al mortaio.
- Aggiungere il burro freddo a dadini e impastare con la punta delle dita fino ad ottenere uno sfarinato ben amalgamato.
- Unire i tuorli e continuare a sbriciolare l'impasto con le mani in maniera tale da ottenere alla fine delle briciole di diverse dimensioni.
- Con la metà delle briciole coprire il fondo di uno stampo da crostata da 22cm, imburrrato e infarinato (io ne ho usato uno quadrato 18x18cm e mi è avanzata un po' di pasta).
- Premere leggermente con le mani per compattare il composto.
- Distribuire sulla pasta il ripieno di ricotta, formando uno strato consistente, ricoprire il tutto con il resto delle briciole, cercando di non lasciare spazi vuoti e infornare in forno caldo a 180°C per circa 30-35 minuti.
- Sformare, lasciar raffreddare completamente su una grata per dolci e servire a piacere cosparsa di zucchero a

velo.

Procedimento

1. Setacciare la ricotta in una terrina e lavorarla a crema con lo zucchero, i tuorli, 2 cucchiaini di scorza grattugiata di cedro e un cucchiaio di limoncino.
2. Aggiungere anche le gocce di cioccolato, mescolare bene e tenere da parte.
3. In una ciotola riunire insieme le farine setacciate con il lievito, lo zucchero, la farina di nocciole, un paio di cucchiaini di scorza grattugiata di cedro e le foglie di basilico pestate al mortaio.
4. Aggiungere il burro freddo a dadini e impastare con la punta delle dita fino ad ottenere uno sfarinato ben amalgamato.
5. Unire i tuorli e continuare a sbriciolare l'impasto con le mani in maniera tale da ottenere alla fine delle briciole di diverse dimensioni.
6. Con la metà delle briciole coprire il fondo di uno stampo imburrato e infarinato.
7. Premere leggermente con le mani per compattare il composto.
8. Distribuire sulla pasta il ripieno di ricotta, formando uno strato consistente, ricoprire il tutto con il resto delle briciole, cercando di non lasciare spazi vuoti e infornare in forno caldo a 180°C per circa 30-35 minuti.
9. Sformare, lasciar raffreddare completamente su una grata per dolci e servire a piacere cosparsa di zucchero a velo.



Con questa ricetta partecipo ai profumatissimi contest “Cucinando con le Erbe Aromatiche” di Pippi & Co.



e “Fantasie di Basilico” di Mamma in Pentola



Un abbraccio a tutti, alla prossima...