

COSE BUONE DI CASA

A cura di **Angela Schiavina**



Da Orwell, la ricetta del plum cake

Questa settimana vi consiglio la lettura di *La cucina britannica* (ed. *La vita felice*, Milano, con testo in inglese a fronte) di George Orwell. Tra il 1943 e il 1946, Orwell si dedica a osservare e raccontare la vita quotidiana britannica attraverso il cibo, scrivendo articoli che combinano ricette e riflessioni culturali. Sono anni di povertà, perciò le ricette sono preparazioni semplici. Troverete anche la ricetta del plum cake: qui vi do la mia versione.

Ingredienti: 240 g di farina 00 o 0; 200 g di zucchero semolato o di canna; 200 g di burro; 2 tuorli; 2 uova intere; una punta di coltello di ammoniaca per dolci; 3 gocce di essenza di vaniglia; 2 cucchiaini di rhum o di vino passito; 100 g di uvetta sultanina; 50 g di scorzette di arancia candita; zucchero a velo per spolverare.

Preparazione: lavare l'uvetta e metterla a macerare con il rhum o il vino dolce per almeno un'ora. Lavorare il burro ammorbidito con lo zucchero, poi aggiungere i tuorli, uno alla volta, e poi le uova intere, una alla volta. Continuate a mescolare, poi unite le gocce di vaniglia, l'ammoniaca e la farina setacciata. Mescolate bene. Montate a neve ferma gli albumi e uniteli al composto delicatamente. Scolate l'uvetta dal liquore, asciugatela benissimo e infarinatela, unite anche le scorzette di arancia candite tagliate a cubetti. Imburrate e infarinate uno stampo rettangolare di 25x12 centimetri, versarvi il composto e con la punta di un coltello incidete la superficie per la lunghezza. Cuocere in forno caldo a 180 gradi per 30 minuti poi abbassare a 160 per altri 15 minuti. Togliere dal forno, aspettare 10 minuti poi sformare sulla gratella e lasciare raffreddare. Spolverare di zucchero a velo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CI SIAMO
Ravenna Festival Magazine
Piemonte
Piemonte
Piemonte

104652