



## IL PENSIERO IN PIU'

di SARA SGUERRI

*Il profumo della sua cucina mi svegliava ogni mattina.*

*Dormivo dai miei nonni ogni volta che potevo, anche quando non era una “necessità”. Mi piaceva quella cameretta, quella in cui era cresciuta la mia mamma; mi piaceva il “vezzo” della fetta di pane vino e zucchero (“un po’ di vino nero ‘un ti fa altro che bene!”) la sera. Mi piaceva, quando la nonna mi aiutava a prepararmi per andare a letto, specchiarmi accanto a lei al vecchio cassetto di legno scuro con il piano di marmo freddo. E soprattutto, mi piaceva svegliarmi con i profumi a volte più dolci, a volte pungenti, che dai fornelli salivano fino su in camera.*

*Non ero abituata, a casa mia.*

*Dalla nonna, invece, c’era un profumo per ogni stagione: quello dolce e speziato del castagnaccio, in autunno; quello forte e intriso dei fritti di Carnevale, in inverno; c’era il profumo delle cipolle appena affettate e dell’aglio fresco in estate e quello vanigliato e morbido del riso cotto nel latte, in primavera, quando preparava le frittelle tipiche toscane per la festa del babbo e, per farmi ancora più felice, la crostata di riso, “madre” dei preziosi budini di riso.*

*I budini di riso fiorentini sono un vanto tutto nostro, qui in Toscana. Non sono dei veri budini da mangiare “al cucchiaino”, ma dei piccoli scrigni di pasta frolla ovali con un cuore cremoso di riso, che cotto a lungo nel latte e amalgamato a zucchero, uova, burro e scorze di agrumi si trasforma come per magia in una crema consistente tutta da scoprire.*

*La crostata di riso è praticamente la stessa cosa, ma era di più facile realizzazione per una nonna come tante, che non possedeva gli stampini ovali, appannaggio dei pasticceri, ma solo una tortiera rotonda da imburrare e infarinare benissimo onde evitare spiacevoli sorprese.*

*Con quel vecchio stampo d’acciaio la crostata veniva una favola: seppur bruciacchiando un po’ la frolla, la nonna riusciva sempre a spuntarla.*

*La sorpresa più grande, però, era all’interno: quando la crema di riso non era solo crema, quando la crostata era colorata e arricchita dal cioccolato, la festa era davvero tale! Era il regalo oltre il regalo, era il pensiero in più, era quel tocco che le serviva ad ingraziarsi la nipote, anche se in fondo non ce n’era bisogno. La amavo tanto lo stesso.*

*E da quella prima volta “al cioccolato”, la speranza era sempre la stessa: che la nonna si ripettesse, che nel riso cotto le “cadesse” ancora per sbaglio qualche cubetto di cioccolato buono.*



*In quella Prato “nuova”, rumorosa e laboriosa, dove il tono di voce altissimo era all’ordine del giorno dopo ore passate ai telai (e questo vizio ce l’ho anch’io, che ai telai non ho mai lavorato), il grido della nonna “còcio i’riso pe’ le frittelle e la crostaha!” risuonava nella corte, ed era il suono più soave del mondo, ancor più se seguito dalle parole “sì nini, ni’dolce c’ho messo anche la cioccolaha!”.*

*Quando la nonna se n’è andata avevo 14 anni. Ero ancora troppo piccola, ma già troppo “grande” per lasciarmi emozionare ancora da una frittella, da una braciolina, da una polpetta o da una fetta di crostata di riso al cioccolato come facevo da bambina. Credo e spero di aver rimediato anni e anni dopo, portando all’attenzione di chi mi segue molte delle sue ricette, dei suoi cavalli di battaglia, dei piatti che mi facevano impazzire da bambina, attingendo da quel ricettario scarabocchiato e unto d’olio e di burro che la mamma ha custodito gelosamente, pur non essendo lei amante della cucina, aspettando con pazienza che arrivasse il mio momento.*

*Se potessi tornare indietro... Niente, rifarei tutto allo stesso modo, godendomi i nonni oltre ogni limite. L’augurio che posso fare a mia figlia è che faccia altrettanto con i suoi nonni, cogliendo il bello di ognuno di loro, amandoli per quello che sono, comprendendo le loro debolezze e i loro punti forti e facendo tesoro di ogni loro insegnamento. Che certi ricordi ti restino indelebili e tatuati nel cuore come è stato per me, bambina mia, e che ti possano aiutare a diventare un’adulta saggia e di cuore.*

#StorieDiCioccolatoZaini  
@PIXELICIOUS

## IL PENSIERO IN PIU'



### INGREDIENTI:

(per uno stampo rotondo con fondo amovibile, diametro 22 cm)

#### per la pasta frolla:

**200 g** di farina 00 + quella per lo stampo

**30 g** di farina di mandorle

**60 g** di zucchero a velo

**1** pizzico di sale

**60 g** di burro + quello per lo stampo

**1** uovo piccolo

#### per il ripieno:

**800 ml** di latte

**1/2 cucchiaino** di vaniglia in polvere

**1 pizzico** di sale

**125 g** di riso originario

**20 g** di burro

**150 g** di cioccolato fondente Emilia Zaini

**120 g** di zucchero semolato

**1 uovo + 1 tuorlo**

**10 g** di cacao amaro in polvere Emilia Zaini



Difficoltà  
**MEDIA**



Preparazione  
**95 min**



Porzioni  
**8 persone**

**1**

Setacciate in una ciotola le due farine, lo zucchero a velo e il sale; unite il burro freddo a tocchetti e formate una pasta briciolosa lavorandola con le dita. Unite l'uovo, lavorate bene la pasta, quindi formate un disco e ponetelo in frigo mezz'ora, coperto con pellicola.

### CONSIGLIO

Per renderla più golosa aggiungere una spolverata di zucchero a velo sulla superficie



- 2** Nel frattempo, preparate il ripieno: scaldare il latte in una pentola larga insieme alla vaniglia e al sale, portatelo quasi a bollore; quindi, versate a pioggia il riso e da quel momento, a fuoco non troppo alto, cuocete per circa 25 minuti, mescolando spessissimo. Quando il riso sarà cotto ed il composto bello denso (il latte dovrà essere quasi del tutto evaporato) spengete il fuoco ed unite il burro a pezzetti ed il cioccolato tagliato al coltello, mescolando fino a che non sarà del tutto sciolto. Fate intiepidire il composto.
- 3** Riprendete la frolla e stendetela su di un piano leggermente infarinato ad uno spessore di circa ½ cm; rivestitevi lo stampo precedentemente imburrito ed infarinato. Ponete in frigo.
- 4** A questo punto amalgamate al riso cotto lo zucchero, l'uovo, il tuorlo ed il cacao amaro setacciato, mescolando molto bene; riempite il guscio di frolla con il ripieno preparato. Ponete di nuovo in frigo e nel frattempo riscaldare il forno a 180°.
- 5** Quando il forno avrà raggiunto la temperatura, infornate la crostata per circa 45 minuti; fate la prova stecchino ed assicuratevi che il ripieno si sia solidificato anche al centro. Lasciate intiepidire la crostata prima di sformarla, affettarla e servirla.