domenica 20 novembre 2016

DolceMENTE Tiramisù (ovvero l'irresistibile fascino dell'ambiguità)

Dolce*MENTE* Tiramisù
(ovvero l'irresistibile fascino dell'ambiguità)

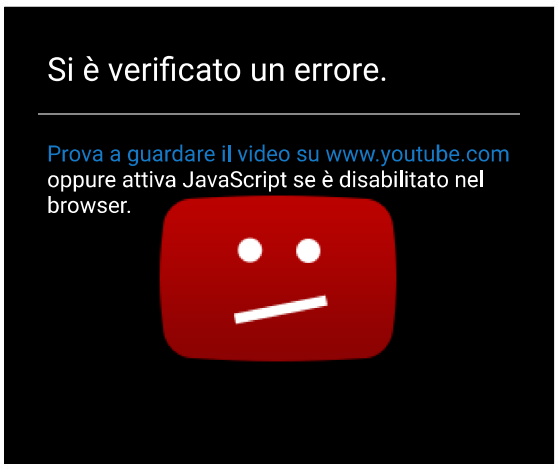
Il giorno che ho scoperto il tema della sfida ero in Garfagnana, insieme a tante amiche blogger di MTChallenge per il work shop sugli gnocchi. Ricordo la curiosità e l'ansia di sapere il nuovo tema, e quanto contavamo i minuti che mancavano all'ora X, spazientite perchè non trovavamo campo per il cellulare.... Poi, una volta scoperto l'argomento, lette le regole e dopo aver riso parecchio, mandato un po' di affettuosi rimbrotti a Susy May ci siamo un po' confrontate sulla sfida. La mia prima idea era di farne una versione salata e mi ero immaginata qualcosa con il salmone. Poi invece, per la prima versione, ho optato per quello dolce, come avete visto.
Ma il tarlo ormai era nella mia testa, ricacciato in qualche anfratto ma sempre pronto a riaffacciarsi al balenare di una idea. Lui lavorava, lavorava in silenzio finchè mi sono decisa. Lo faccio anche salato! Non so spiegare il percorso mentale che mi ha portato fin qui, o forse sì, probabilmente un ritornello che mi era rimasto in testa dopo aver riascoltato una vecchia canzone di Renato Zero, Mi vendo. Non sono mai stata una sua particolare fan, una sorcina, ma l'altra settimana mi sono scoperta a canticchiare questo pezzo mentre mescolavo il mio risotto. Questa frase : - *Seguimi io sono la notte, il*

mistero, l'ambiguità - mi ha acceso la lampadina.
L'ambiguità, proprio per la sua natura enigmatica e contradditoria esercita fascino.
Nell'arte l'opera più famosa e conosciuta in tutto il mondo, appunto per il mistero e l'ambiguità che ruotano intorno al sorriso enigmatico del personaggio, è certamente La Gioconda di Leonardo.
Tantissime le interpretazioni che nei secoli sono state date a quel sorriso illusorio e ambiguo. Una componente essenziale della seduttività che Leonardo aveva perfettamente colto.
Ma non è la Gioconda il mio filo conduttore. Di solito siamo portati a pensare che le cose o le persone siano quello che sembrano, in un rapporto univoco fra percezione e conoscenza. Ambiguo è poi quello che può prestarsi a diverse interpretazioni, dando luogo a dubbi o confusione.

E cos'è un Tiramisù salato se non una diversa intrepretazione, un cibo salato camuffato da dolce?

A dire il vero non una novità, si camuffavano i cibi già nel Rinascimento, durante la Quaresima, perchè non si dovevano mangiare carne, uova e persino latte, nei giorni di magro. E allora si faceva in modo che il cibo assomigliasse a quello che non si poteva consumare.

La seduttività è dunque una componente essenziale delle personalità ambigue e allora, pensando alla sfida lanciata da Susy, l'espressione massima di ambiguità e fascino enigmatico, un misto di sessualità maschile e femminile è rappresentata da Tilda Swinton nel film Orlando, tratto dall'omonimo libro di Virginia Woolf.



Una storia che si articola su un individuo vissuto per quattrocento anni. Inizia intorno al 1500, durante il regno di Elisabetta I dove Orlando, giovane e ricco nobiluomo, vive nelle grazie della sovrana.

Alla morte della regina, durante il grande gelo, si innamora follemente di una principessa russa e quando lei lo abbandona si improvvisa poeta senza grande successo ma il destino lo porta nei deserti dell'Asia Centrale dove, in piena guerra, cambia sesso dopo un lungo sonno e al risveglio si ritrova, donna, nel Settecento austero dei salotti di Londra...qui iniziano una serie di vicissitudini che porteranno Orlando, ormai definitivamente donna, a passare un periodo come nomade insieme a una carovana di zingari, e poi a tornare a Londra spinta dal desiderio di scrivere. Troverà l'amore per caso, nell'avventuriero Lord Bonthrop Shelmerdine, finchè arriviamo al 1928 dove Orlando è una scrittrice di successo grazie al poema La Quercia, scritto durante gran parte della sua vita.

Gioconda a parte, quale personaggio è più particolare, ambiguo ed enigmatico, di questo?

Dunque il Tiramisù salato, un Tiramisù che *MENTE*, è la mia seconda prova per la sfida n. 61 di MTCkallenge e ringrazio Susy del blog Coscina di pollo perché, nonostante le titubanze iniziali, mi sono divertita tantissimo nel pensare ricette e personaggi.
Susy, hai messo a dura prova la mia cinefilia nel cercare di collegare personaggi, film e ricette!

Questa volta mi sono cimentata anche col mascarpone fatto in casa, e con i savoiardi salati.
I secondi devo dire che non mi hanno soddisfatto del tutto, avrei voluto provare a rifarli modificando un poco la ricetta, ma non avevo più tempo a disposizione per cui mi sono accontentata. A loro merito posso dire che si inzuppano benissimo e reggono perfettamente.

Questo il mio mascarpone:

fatto seguendo la ricetta pubblicata da MTChallenge QUI e alla fine di tutto il procedimento ho ottenuto 330 grammi abbondanti di mascarpone.

Questi i savoiardi salati:

la ricetta che ho seguito la trovate sempre pubblicata sul sito MTChallenge QUI

E finalmente la mia ricetta:

Dolce*MENTE* Tiramisù

per tre/quattro persone

330 g mascarpone (vedi sopra)
70 g Stilton
10/12 noci
1 bicchiere scarso Ben Ryé (Passito di Pantelleria)
poco sale, poco pepe bianco

per il caramello:
60 g zucchero
acqua q.b.
poco limone

Lasciate lo Stilton a temperatura ambiente in modo che resti morbido.
Schiacciate le noci, ricavate i gherigli e tenete da parte.
Preparate il caramello con lo zucchero, un cucchiaio abbondante di acqua e qualche goccia di limone in un pentolino dalla bocca larga.

Quando il caramello è pronto, lasciatelo intiepidire un paio di minuti, poi tuffateci i gherigli di noce, uno alla volta infilzati su un lungo spiedino di legno, o uno stuzzicadenti. Fate in modo che siano tutti ben rivestiti di caramello e metteteli ad asciugare su un poco di carta forno.

Una volta freddi, tritateli grossolanamente, tenendo da parte quelli riusciti meglio, per la decorazione finale.

Dividete in due ciotole il mascarpone, pari peso.
Ormai lo Stilton si sarà ammorbidito

prelevatene la dose della ricetta, e con la forchetta iniziate a schiacciarlo, poi mescolatelo velocemente fino a ridurlo a crema.
Unitelo a una parte del mascarpone, mescolate finchè tutto è perfettamente omogeneo, regolate di sale e di pepe. Tenete da parte.

Unite il trito di noci caramellate all'altra parte di mascarpone. Mescolate e regolate di sale e pepe.

Ora si possono fare i bicchierini, oppure potete usare un coppapasta e formare questo antipasto su un piatto, scegliete voi come più vi piace..

Sul fondo fate uno strato con il mascarpone allo Stilton.
Bagnate i savoiardi nel Passito, strizzateli per eliminare il vino in eccesso e coprite tutto con un sostanzioso strato.
Sopra ai savoiardi finite con uno strato di mascarpone alle noci caramellate.

Decorate con i gherigli caramellati tenuti da parte.

Il sapore deciso dello Stilton, che io amo molto, è contrastato e armonizzato dalle noci caramellate e dal Passito. In questo caso, Ben Ryé, un Passito Donnafugata che regala sentori di pesca e albicocca, fichi secchi, miele e profumi di erbe aromatiche.

Con questa ricetta partecipo alla sfida Mtc n. 61