La Caprese col friccico

Autore : Rosmunda Cristiano

Data : 14 Febbraio 2022

Non è San Valentino, senza cioccolato! Così com'è non è amore senza un pizzico di "peperoncino".

Quale modo migliore per festeggiare la festa degli innamorati se non con una bella fetta di caprese... col friccico?

La storia della torta Caprese è famosa quasi quanto la Caprese stessa. Anche in questo caso c'entrano i Borbone: il matrimonio tra Maria Carolina d'Asburgo e Ferdinando IV fu organizzato su commissione.

Ma i due coniugi erano profondamente diversi. Colta, raffinata ed elegante lei; ruspante, grezzo e piuttosto banale lui, almeno secondo quanto indicato nella narrazione postunitaria, anche se, ultimamente, la sua figura viene vista sotto altra luce.

Facevano fatica anche a comunicare, lui parlava in napoletano, lei un italiano forbito. Il matrimonio, da come è facilmente intuibile, non fu uno dei più riusciti.

Maria Carolina era giovane e capricciosa e non perdeva occasione per rendere la vita difficile al marito e a coloro che lavoravano a corte. Stesso trattamento fu riservato anche ai cuochi del Regno.

Si racconta che un giorno la Regina, in preda alla malinconia, scese nelle cucine e chiese ai *Monsieur* di prepararle una Torta Sacher, ma i cuochi, che erano di stampo francese, non conoscevano la ricetta, allora se ne fecero descrivere il sapore e l'aspetto. Il risultato non assomigliava per nulla ad una Torta Sacher, ma a quella che noi conosciamo come Torta Caprese.

Il gusto squisito e il profumo intenso conquistarono fortunatamente anche la Regina Maria Carolina ed in

qualche modo portò un po' di brio anche nel suo matrimonio; si dice, infatti, che entrambi i sovrani ne diventarono ghiotti!

Non so se questa sia la vera storia della Torta Caprese, però, nel giorno che celebra l'amore, il 14 febbraio, ve la volevo raccontare.

Ve la propongo in una versione leggermente piccante. Perché anche le più belle storie d'amore, a volte, hanno bisogno di un pizzico di peperoncino.

Ingredienti:

300 gr. di mandorle con la buccia
300 gr. di cioccolato fondente
6 uova
200 gr. di zucchero
150 gr. di burro
sale q.b.
5 gr. di peperoncino napoletano in polvere
zucchero a velo q.b.

Stampo da forno dal diametro di 26 cm.

Procedimento

Trita le mandorle.

Sciogli il cioccolato fondente e il burro a bagnomaria.

Separa i tuorli dagli albumi. Monta gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale. Lavora i tuorli con lo zucchero. Aggiungi il burro fuso e la polvere di peperoncino napoletano alla farina di mandorle e versala sulle uova montate a zabaione.

Unisci il cioccolato fondente sciolto e mescola con un cucchiaio di legno. Per ultimo incorpora gli albumi ben montati e mescola delicatamente dall'alto verso il basso, bisogna fare attenzione a non smontarli.

Versa il composto nello stampo ben imburrato e inforna a 180° per 35 minuti.

La Torta deve risultare umida. Ti consiglio di sfornarla quando sarà diventata tiepida. Aggiungi lo zucchero a velo, solo quando sarà completamente raffreddata.

Amatevi sempre non solo a San Valentino!

Segui le mie pagine Facebook e Instagram Cucina Rosmunda