SCHIACCIATA ALLA FIORENTINA…ED È SEMPRE DOMENICA!

La Schiacciata alla fiorentina è sicuramente uno dei dolci tipici del Carnevale a Firenze. Farina, zucchero, uova, olio evo, latte, è uno di quei dolci della tradizione che evoca la cucina semplice e naturale della mamma.

Schiacciata alla Fiorentina, il gusto della semplicità

Carnevale è passato, è vero, e con esso ci hanno salutato anche cenci e frittelle, ma una invitante fetta Schiacciata alla Fiorentina, ci sta ancora bene.

Soffice e dal profumo avvolgente, la Schiacciata alla Fiorentina è una dolce prelibatezza tipica del periodo di Carnevale, preparata prevalentemente nel capoluogo toscano, che affonda le proprie origini nella notte dei tempi.

La storia della Schiacciata alla Fiorentina

Non si ha infatti una datazione precisa su quando la Schiacciata alla Fiorentina sia diventata un simbolo del Carnevale, tuttavia si ha la certezza che si tratti di una ricetta antica e fortemente radicata nella tradizione gastronomica locale, fatta principalmente di ingredienti poveri e semplici, ma in grado di dare origine a pietanze sostanziose e, soprattutto, gustose.

Il rito di prepararla in un preciso e determinato periodo dell'anno prendeva spunto dall'antica usanza di cucinare ricette a base di ingredienti "grassi" prima del periodo di magro, coincidente con i quaranta giorni di Quaresima che separavano il Carnevale dalla Pasqua; oggi, però, la Schiacciata alla Fiorentina è un dolce che si può tranquillamente consumare durante tutto l'anno.

Leggi anche: Dolci di Carnevale, in Toscana ogni frittella...vale!

La ricetta della Schiacciata alla Fiorentina

Nella ricetta originaria della Schiacciata alla Fiorentina, tra i grassi, qualche volta si legge ancora la presenza dello strutto e, in taluni casi, anche di ciccioli che si ottenevano dalla macellazione del maiale in atto nello stesso periodo. Tanto è vero che, in principio, il nome di questa torta pare fosse Stiacciata Unta, proprio ad evocare l'utilizzo dello strutto. Oggi si tende spesso a sostituirlo con del burro o, se gli si vuol dare una connotazione ancora più leggera, con dell'olio EVO toscano, magari biologico.

Curiosi di provare una varianteche non ne alterasse la consistenza, ma soprattutto il gusto di questo piacevolissimo dolce, abbiamo scelto proprio quest'ultima opzione, sostituendo quindi il burro con dell'olio EVO delle colline toscane, preferibilmente dal sapore non troppo pungente. Per tutto il resto – e per il procedimento – abbiamo invece optato per seguire l'antica ricetta della Schiacciata alla Fiorentina che le nostre famiglie si tramandano da generazioni, misurata non a peso ma "a cucchiaio".

Ingredienti per la Schiacciata alla Fiorentina:

- Farina 00: 12 cucchiai da minestra
- Zucchero: 10 cucchiai da minestra
- Uova bio: 2 a temperatura ambiente
- Olio Evo toscano: 6 cucchiai da minestra
- Latte: 8 cucchiai da minestra
- Lievito per dolci: 1/2 Bustina di
- Succo di un’arancia spremuta
- Zeste di Arancia

Preparazione della Schiacciata alla Fiorentina:

Così come è semplice l'aspetto della Schiacciata alla Fiorentina, altrettanto semplice si presenta la sua preparazione: in una zuppiera di media grandezza dobbiamo unire e montare bene le uova con lo zucchero fino a che il composto non raggiunge la consistenza di una crema chiara e spumosa, quindi vanno aggiunti poco alla volta l'olio evo toscano, il latte, il succo dell'arancia e infine la scorza di un'arancia, insieme alla farina setacciata e al lievito.

Versare quindi il composto in una teglia rettangolare, precedentemente imburrata e infarinata, e infornare

a 180° per circa 35 minuti o comunque fintanto che la torta non risulta dorata e ben asciutta alla “prova stecchino”. La forma tradizionale di questo dolce è quella rettangolare e la copertura una distesa di zucchero a velo, con un giglio disegnato al centro con la polvere di cacao.

Schiacciata alla fiorentina con Orange Curd

L’ideale per apprezzarne al meglio le qualità organolettiche è consumarla così come esce dal forno, in versione naturale. Recentemente, tuttavia, molti hanno ceduto alla tentazione di “farcire” la Schiacciata alla Fiorentina con creme varie o panna montata: una pratica che di fatto rende spuria questa torta prettamente casalinga, ma che può dare un tocco di originalità e suggerire una rivisitazione personale, secondo i gusti di ognuno.

Anche a noi piace sperimentare in cucina e, senza stravolgere il concetto di fondo, dare una interpretazione in chiave moderna di quelli che sono i piatti e i prodotti della tradizione toscana. Ferma restando una preparazione abbastanza classica della torta in sé, abbiamo provato ad aggiungere un dettaglio insolito, come accompagnamento di questo dolce semplicissimo nel gusto e nella preparazione: una “Orange Curd” di provenienza anglosassone, introdotta per la prima volta nel diciannovesimo secolo dalle famiglie britanniche, alternativa ideale alla marmellata, insieme a pane tostato, torte e pasticcini serviti all’ora del the.

A chi si chiede il motivo di questa scelta, rispondiamo che si tratta di una scelta compiuta per non sbilanciare i sapori e garantire comunque una concordanza organolettica con un gusto già presente, anche se in maniera estremamente delicata, nella Schiacciata alla Fiorentina, ovvero quello dell'arancia. Questo in funzione della ricerca di un tocco di originalità e di internazionalità da conferire a una preparazione estremamente legata al territorio, di cui non vogliamo stravolgere le specifiche percezioni sensoriali.

Preparazione dell'Orange Curd

Ma come si prepara una Orange Curd? Prendiamo due arance biologiche, laviamole e grattugiamone la buccia, quindi spremiamole e ricaviamone del succo, il quale andrà mescolato (soltanto una parte) in un pentolino insieme a due cucchiaini di amido di mais.

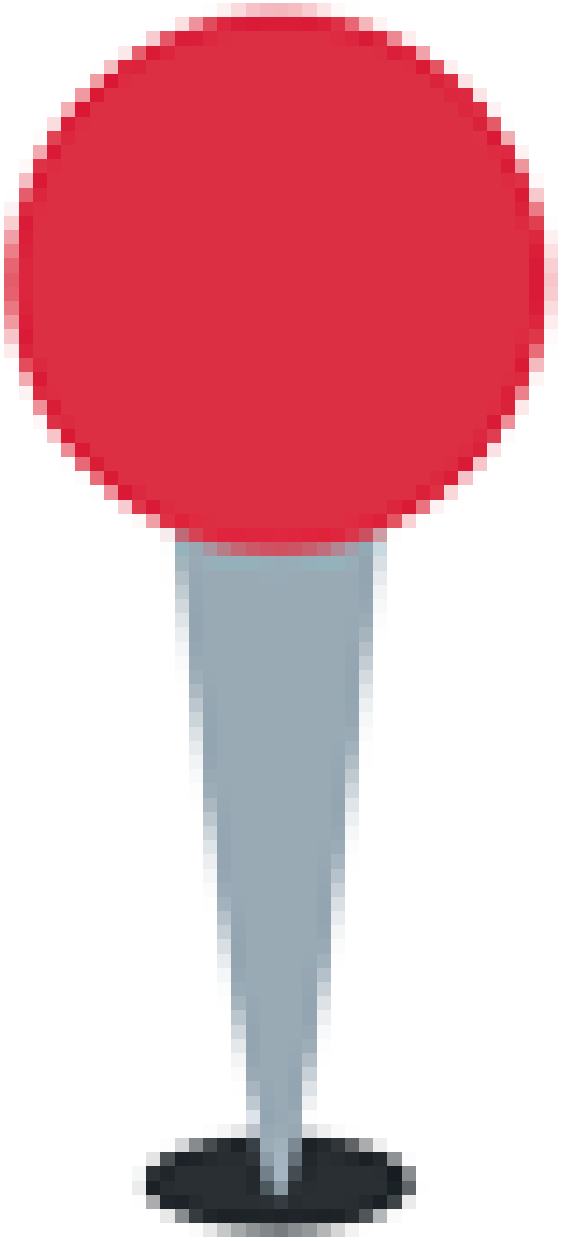
Prendiamo quindi un uovo sempre bio e sbattiamo il tuorlo insieme a 25 grammi di burro tagliato a tocchetti, 80 grammi di zucchero, il restante succo di arancia e lo zeste. Passiamo il composto così ottenuto sul fuoco, a bagnomaria, per circa 10-15 minuti, fino al raggiungimento della consistenza desiderata."

Ingredienti per una perfetta Orange Curd:

- Arance biologiche 2
- Amido di masi 2 cucchiai
- Uova Biologico 1
- Burro Biologico 25 gr
- Zucchero 80 gr

Vi consigliamo, nelle fredde giornate invernali, di allietare i vostri pomeriggi con un te delle cinque in modo da esaltare, in puro London style, la nostra versione rivisitata della Schiacciata alla Fiorentina accompagnata dalla eleganza dell' Orange Curd. Ottimo con un tè al Fior di Zagara, tè nero cinese arricchito di scorze di agrumi e fiori d'arancio.

Per un dopo cena lo troviamo particolarmente intrigante se accompagnato a “Chiacchierata notturna“, l’inimitabile Vin Santo del Chianti DOC dell’Azienda Agricola Castelvecchio.



PER APPROFONDIRE:

Curiosità, storia e ricetta della schiacciata toscana

Settembre in Toscana: vendemmia, sagre e…schiacciata con l’uva

Nel girone dei golosi: viaggio tra i dolci tipici toscani

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople