

LAURA BARILE

BISCOTTI IN VIDEOCALL

CON LA RICETTA DELLE
GIRELLE DI PASTAFROLLA
E MARMELLATA

Edizioni **LEIMA** 

BISCOTTI IN VIDEOCALL

Celeste posò il libro sul divano accanto a sé. Il momento in cui finiva un libro bello le lasciava sempre un filo di malinconia, che richiedeva un po' di tempo per essere elaborata. Un bisogno di non separarsi immediatamente da quel libro, ma di tenerlo vicino, accarezzandone il profilo mentre ripensava ai personaggi che aveva imparato ad amare pagina dopo pagina, immaginandone il destino oltre la storia narrata.

“Mamma, facciamo i biscotti?”.

La vocina della figlia la riscosse dai suoi pensieri.

“Biscotti? Che bella idea! Dai, vai a prendere le tue tazzine da tè che prepariamo una bella merenda per le bambole”.

Romina rimase interdetta e fissò la madre con quel suo adorabile broncetto di fronte al quale era quasi impossibile non sorridere.

“Ma no, mamma, io intendo i biscotti veri, quelli che si mangiano”, precisò mimando il gesto di portarsi una mano alla bocca e fingendo di masticare qualcosa.

“Ah... Biscotti veri... Uhm, sai, la mamma non ha idea di come si preparino però possiamo cercare qualche ricetta su internet. Non può essere tanto difficile fare i biscotti”.

Prese il cellulare e iniziò a cercare in rete l'ispirazione

per una ricetta facile e infallibile per dei biscotti fatti in casa, ma fu sopraffatta dal numero spropositato di proposte tutte diverse eppure così simili, che non riuscì a decidere a quale affidarsi. Promettevano quasi tutte un risultato a prova di bomba, ma Celeste non si fidava delle sue doti culinarie.

L'unica speranza era affidarsi a qualcuno che i biscotti li sapeva fare bene.

Sandra era la persona giusta. Era paziente, sapeva spiegare bene, ci sapeva fare coi bambini, con cui lavorava ogni giorno come maestra, e soprattutto era bravissima in cucina. In particolare coi dolci. Era lei ad addolcire tutti gli incontri del gruppo di lettura coordinato da Celeste con ottime torte, crostate, muffin e, sì, anche biscotti.

“Ho bisogno di aiuto in cucina. Posso chiamarti?”.

“Ok”, rispose subito Sandra.

Lo sapevo che su di lei si può sempre contare, pensò Celeste sentendosi già più leggera.

Azionò il pulsante per la videochiamata e attese l'attivazione del collegamento.

Romina intanto era tornata dal bagno con le manine ancora umide, reggendo il grembiolino da indossare per sentirsi una vera cuoca.

“Ma ciao bella!”. La voce di Sandra arrivò un po' gracchiante dallo schermo del telefono.

Romina rispose con un energico movimento della mano paffuta.

“Allora? Vuoi davvero fare i biscotti? Come una bimba grande?”.

“Siiii!”.

Sandra sapeva come alimentare l'entusiasmo nei bambini.

“Sì, lei vorrebbe, ma non riesco a trovare una ricetta che mi ispiri fiducia”, si intromise Celeste mentre legava in uno chignon improvvisato i lunghi capelli biondi, “una è senza burro, una è senza uova, una è con una farina di cui non riesco neanche a pronunciare il nome, una è senza niente ma buonissima... Insomma, conoscendomi ho paura di fare un disastro”.

“Ma no, vedrai, è più facile a farsi che a dirsi. Io farei una pasta frolla abbastanza classica, ma non troppo burrosa. Una consistenza perfetta per le manipolazioni dei bambini”.

“Mi fido ciecamente, lo sai”.

“Dimmi un po', avete degli stampini per biscotti?”.

Silenzio.

Celeste si grattò un orecchio, imbarazzata, mentre Romina la fissava col terrore negli occhi di dover abbandonare sul nascere il progetto biscotti.

“E quindi non possiamo farli i biscotti?”, chiese infine con la voce già incrinata dal pianto.

“Certo che possiamo farli, stai tranquilla”, la rassicurò Sandra.

“Ma verranno belli lo stesso?”.

“Bellissimi. Verranno delle meravigliose girelle colorate. Chiedi a mamma se ha in casa un po' di marmellata”.

Romina si voltò di scatto verso la mamma, che stavolta si fece trovare preparata e sorridente.

“Ho in frigo della marmellata di fragole”, disse trionfante.

“È la migliore”. Sandra strizzò l'occhio e aggiunse con fare da cospiratrice, “ed è anche la mia preferita”.

“Cominciamo?!”, chiese Romina battendo le mani.

“Sicuro. Allora, per prima cosa bisogna preparare gli

ingredienti sul tavolo, così poi è più facile lavorare. Di' alla mamma di prendere due uova, lo zucchero, la farina e il burro. Ah, anche un limone per grattugiarne la scorza, ma solo se è biologico altrimenti è meglio lasciar perdere”.

“Ok, dovrei avere tutto”, disse Celeste dirigendosi verso il frigorifero.

Quando tornò con tutto il necessario, Sandra diede indicazioni precise su dosi e procedimento e in pochi minuti Celeste e Romina si trovarono tra le mani un panetto di pasta frolla compatto e profumato.

“È incredibile”, esultò Celeste che non riusciva a credere di aver trasformato quattro ingredienti così diversi tra loro in un impasto perfettamente amalgamato, quasi elastico. “Sembra plastilina”, aggiunse facendo sprofondare le dita nell'impasto.

“Sì, ma non bisogna toccarlo troppo altrimenti lo scaldate e poi non si riesce più a stenderlo bene. Anzi, l'ideale sarebbe farlo riposare una mezz'oretta in frigo, ma per stavolta possiamo provare a saltare questo passaggio”.

“È ora cosa dobbiamo fare?”, Romina era emozionata e impaziente perché sapeva che ora sarebbe arrivata la parte più divertente.

“Adesso la mamma stende il panetto di pasta frolla con il mattarello”, si interruppe un attimo colta dal dubbio, “ce l'hai il mattarello, vero?”.

“Eh... sì... dovrei averne uno da qualche parte. Il problema è ricordarsi dove possa essere...”.

“Vedo che lo usi spesso, eh!”.

“Mai usato. Me l'ha dato mia mamma quando mi sono sposata dicendo che non potevo non averlo in casa, ma figuriamoci!”.

“E adesso?”, chiese Romina nuovamente delusa.

Poi a Sandra venne un’illuminazione. “Celeste, prova a guardare se ce n’è uno infilato nel tavolo”.

“Cosa intendi?”.

“Il tuo tavolo di marmo, quello su cui state lavorando. È un vecchio tavolo di campagna, dovrebbe avere su un lato lungo l’asse di legno per fare la pasta e un mattarello. Guarda se c’è qualcosa di simile a un pomello che sporge”

Celeste si chinò di lato, poi riemerse vittoriosa estraendo un lungo mattarello di legno dall’intercapedine del suo tavolo.

“È enorme!”, disse mostrandolo all’amica, “come facevi a saperlo?”.

“L’ho immaginato...”, alzò le spalle per schermirsi, “e siamo state fortunate. Dai, ora con quel super mattarello non puoi sbagliare. Stendi bene l’impasto. Deve essere sottile e omogeneo”.

Per qualche secondo l’unico rumore in cucina fu quello dello sfregamento del mattarello sulla carta da forno, interrotto solo da qualche “ferma”, “aspetta”, “no, toglì le mani” di Celeste alla figlia. Ma alla fine il risultato fu più che soddisfacente.

“Ma che brave! Avete visto? Adesso, Celeste, dovresti prendere un coltello e ritagliare i bordi in modo che il tuo impasto abbia una forma regolare. Un bel rettangolo. Con le parti che ti avanzano rifai una pallina e la dai a Romina che così ci gioca un po”.

“Wow, grazie!”.

“Nel frattempo tu spalma il tuo rettangolo con la marmellata, uno strato sottile e senza arrivare fino ai bordi. Poi, aiutandoti con la carta forno arrotoli l’impasto formando

appunto un bel rotolo”.

“Oddio, questo è difficile”.

“Hai superato il primo livello, ora le cose si fanno più serie”, rise Sandra dallo schermo.

“Spiritosa! La fai facile tu”.

“Dai, prova, invece di lamentarti”.

Lentamente, con molta cautela e in modo un po' maldestro, Celeste riuscì ad arrotolare l'impasto farcito di marmellata.

“E ora?”, chiese scostando una ciocca ribelle con il dorso della mano.

“Adesso devi assolutamente fare riposare l'impasto in frigo perché è troppo molle per essere tagliato subito. Tra un'oretta lo prendi e lo affetti come un salame. Fettine sottili, non più di mezzo centimetro. Le appoggi su una teglia e cuoci per, mah, diciamo tra i 12 e i 15 minuti, dipende dal tuo forno”.

Romina intanto era tutta assorta nel suo gioco di creare una collana di biscotti fatta da numerose palline di pasta frolla e quasi non si accorse di nulla quando sua madre pose fine al collegamento con Sandra.

Più tardi, quando ormai era quasi ora di cena, Celeste tirò fuori dal forno una teglia colma di biscotti, quasi tutti venuti bene, salvo qualcuno un po' bruciacchiato. Non male per una prima volta.

“Che belli, mamma! Dobbiamo mandare la foto a Sandra!”, disse Romina battendo le manine.

“Giusto, hai ragione, ne sarà felice”.

Celeste appoggiò la teglia sul piano cottura e scattò una foto.

“Posso assaggiarne uno?”. Romina aveva allungato la

mano verso i biscotti proprio nel momento dello scatto.

“Ora no, sono ancora troppo caldi. Dopo cena, se mangi tutta la pappa”.

Dopo un po' il telefono di Celeste emise un trillo.

“Bravissime!! Prova superata. La prossima volta proviamo a fare una torta”.

Celeste sorrise e assaggiò di nascosto un biscotto ancora caldo. Era buonissimo. Sorrise ancora tra sé, orgogliosa del risultato.

“Beccata”. Enrico, suo marito, le cinse le spalle da dietro facendola sobbalzare. Prese anche lui un biscotto ancora tiepido. “Uhm, buono. Non sapevo che fossi brava a fare i biscotti”.

“Non lo sapevo nemmeno io”.

“Lo vedi che ti sottovaluti sempre?”.

Celeste fece spallucce, visibilmente soddisfatta.

“Ehi, ma non è giusto!”. Romina era tornata in cucina li fissava con nasino all'insù e le mani sui fianchi, “anch'io voglio un biscotto, allora”.

Enrico e Celeste si scambiarono un'occhiata divertita e colpevole, poi lei porse un biscotto alla bambina.

“Ma solo per questa volta”.



RICETTA DELLE GIRELLE DI PASTA FROLLA E MARMELLATA

Ingredienti:

280 g. di farina
100 g. di zucchero
100 g. di burro
2 uova
Scorza di limone
Marmellata a piacere

Procedimento:

Versate in una ciotola lo zucchero e lavoratelo con il burro freddo a pezzetti. Aggiungete le uova e amalgamatele, poi inserite la farina e impastate velocemente il composto senza scaldarlo troppo. Otterrete un panetto sodo ed elastico.

Se è troppo appiccicoso aggiungete un po' di farina, mentre se è troppo secco e sabbioso ammorbiditelo con qualche goccia di latte.

Con l'aiuto di un mattarello stendete l'impasto a uno spessore di 5 mm e rifilate i bordi per ottenere una forma rettangolare.

Farcite con uno strato sottile di marmellata, senza arrivare fino ai bordi.

Aiutandovi con la carta forno arrotolate il vostro rettangolo nel senso della lunghezza a formare un rotolo.

Fate riposare un'ora in frigorifero.

Con un coltello affettate il vostro rotolo formando delle girelle e appoggiatele su una teglia da forno foderata con carta forno.

Cuocete in forno a 180° per 12-15 minuti (l'impasto deve colorarsi appena).

