Ed ecco una bellissima ricetta della nostra Chef pasticciera Anita: le ‘’cartucce” napoletane ricordano le madeleine di Proust e sono così chiamate probabilmente per la particolare forma assunta a Napoli, che ricorda proprio le cartucce dei fucili, solo che queste cartucce sono innocue e donano dolcezza.

Sono pasticcini da gustare col caffè, col tè o col liquorino e possono essere conservati anche una decina di giorni, se ben chiusi in una scatola ermetica, in modo da essere sempre disponibili per gli spuntini improvvisati.

Ingredienti:

125 g di burro

115 g di zucchero

35 g di mandorle pelate/farina di mandorle

3 uova

125 g di farina

Essenze a vostro gusto e opzionali

20 g di gocce di cioccolato opzionali

Monta lo zucchero con il burro e quando avrai ottenuto un composto omogeneo aggiungi le mandorle precedentemente tritate o la farina di mandorle e, se desideri, aggiungi anche delle essenze a tuo piacimento (limone, arancia, cannella, vaniglia) e continua a montare. Aggiungi poi un uovo alla volta, montando continuamente, e alla fine aggiungi la farina a pioggia, mischiando dal basso verso l'alto. A questo punto, se lo desideri, aggiungi le gocce di cioccolato.

Per realizzare la forma delle cartucce dovresti avere a tua disposizione delle piccole formine cilindriche nelle quali inserire delle cartine e dovresti versare il composto in ognuna di queste tramite l'utilizzo di una sac-à-poche. Inserisci in forno già caldo a 180° e lascia cuocere per circa 10 minuti, cioè per il tempo necessario alla loro doratura.

Nel caso in cui non dovessi avere a disposizione queste formine, non temere: puoi utilizzare dei semplici pirottini di carta mignon o anche monoporzione e procedere allo stesso modo: la forma sarà diversa e non le potrai chiamare cartucce, ma la sostanza sarà la stessa e le potrai chiamare madeleine.

In ogni caso, lasciati cullare dai dolci ricordi di infanzia esattamente come Marcel Proust!

(ricetta tratta dal libro di Anita Taglialatela "En matreise gjennom Napoli - Partenope incanta la Norvegia", foto di Marianne Eidal. www.anitataglialatela.com)

Anita Taglialatela è nata nel sole di Napoli e vive anOslo da più di tre anni.

La sua è una famiglia di pasticcieri da quattro generazioni; Anita è cresciuta tra impasti e creme, sin da piccola è sempre stata nel laboratorio di famiglia: affondava le manine negli impasti, osservava e imitava i gesti dei suoi genitori e dei suoi sette fratelli, sentiva i profumi e imparava le diverse fragranze e consistenze.

Articolo di Alex Ziccarelli