

22 Settembre 2016

Quando a cucinare è il socio, il Tiramisù non ha più segreti

A svelarci i trucchi per preparare questo dolce conteso tra Veneto e Friuli Venezia Giulia è la socia Coop Pierina Dal Cin di Cappella Maggiore (Treviso)



Dai soci Coop

Dove nasce il Tiramisù? La domanda potrebbe aprire un dibattito infinito, ma una cosa è certa: questa ricetta che prevede un tocco di **Grappa di Prosecco** non può che essere assolutamente veneta. Lo assicura anche **Pierina Dal Cin**, la socia Coop che si è messa dietro ai fornelli insieme a noi per svelarci come preparare al meglio questo dolce tipico. Una specialità che, tra l'altro, si trova oggi **contesa tra il Veneto e il Friuli Venezia Giulia** che ne rivendica la paternità seguendo la tesi [1] dei gastronomi Clara e Gigi Padovani.

Battaglie gastronomiche a parte, è innegabile che il Tiramisù appartenga comunque alla **tradizione veneta**. Anche a casa di Pierina - che vive a Cappella Maggiore in provincia di Treviso - è amato da tutti, tanto che, assicura lei, in famiglia è diventato il dolce per eccellenza in occasione di giorni speciali. Ed è immancabile quando si festeggiano i compleanni, soprattutto dei più piccoli.

I **segreti** per una buona riuscita? Sono semplici, ma decisivi. Come spiega Pierina: "Per inzuppare i savoiardi occorre attendere che il caffè sia quasi freddo, altrimenti potrebbero assorbirne troppo". Inoltre è meglio preparare questo dolce il giorno prima rispetto a quando si ha in mente di servirlo, perché risulterà così più gustoso e apprezzabile in ogni dettaglio.

Se si desidera infine aggiungere un **tocco di stile**, Pierina suggerisce di preparare, con gli stessi ingredienti, tante monoporzioni utilizzando bicchieri o piccole ciotole.

TIRAMISÙ VENETO

Ingredienti (per 8 persone):

8 uova

- ? 8 cucchiaini di zucchero
- ? 48 biscotti savoiardi
- ? 8 tazze di caffè
- ? 6 etti di mascarpone
- ? 2 cucchiaini di Grappa di Prosecco
- ? Cacao amaro q.b.

Procedimento:

Separate i tuorli dagli albumi, sbattete con la frusta tuorli e zucchero fino ad ottenere una crema soffice e gonfia. Aggiungete 1 cucchiaino di Grappa di Prosecco. A parte montate 5 albumi a neve molto sodi. Incorporate il mascarpone ai tuorli mescolando delicatamente, aggiungete per ultimo gli albumi montati incorporandoli con dolcezza.

In una pirofila stendete 24 savoiardi intinti nel caffè, zuccherato a piacere e non più bollente, al quale avrete unito 1 cucchiaino di Grappa di Prosecco. Stendete circa metà della crema sui savoiardi e spolverate con cacao. Posizionate i restanti savoiardi bagnati nel caffè e mettete tutta la crema rimasta. Conservate in frigo per almeno 8/12 ore e cospargete con cacao la superficie prima di servirlo.

Potrebbe interessarti anche

- Spaghetti alla chitarra con coda di rospo e zafferano [2]
 - Quando a cucinare è il socio, gli arrosticini sono con il peperoncino d'Abruzzo [3]
 - Sorbetto alle pesche senza zucchero, uova e latticini [4]
 - Ciambella allo zafferano Dop e cioccolato fondente [5]
-

Links

- [1] <http://espresso.repubblica.it/visioni/societa/2016/05/13/news/la-dolce-guerra-del-tiramisu-tra-veneto-e-friuli-1.265527>
- [2] <http://www.territori.coop.it/ricette/spaghetti-alla-chitarra-con-coda-di-rospo-e-zafferano>
- [3] <http://www.territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-gli-arrosticini-sono-con-il-peperoncino-d%E2%80%99abruzzo>
- [4] <http://www.territori.coop.it/ricette/sorbetto-alle-pesche-senza-zucchero-uova-e-latticini>
- [5] <http://www.territori.coop.it/ricette/ciambella-allo-zafferano-dop-e-cioccolato-fondente>