UCRAINA

Cucina e storia

Olena Braichenko
Istituto Ucraino

–

288 pagine, 22 x 28,5 cm, cartonato
ean: 978-88-6722-722-8

29,90 €

–

Pubblicata in Ucraina pochi mesi prima dello scoppio della guerra, la presente opera, a cura di Olena Briachenko e di vari chef ucraini, è patrocinata dall'Ukrainian Institute, un organismo votato a promuovere la cosiddetta « diplomazia culturale », ovvero ad affermare culturalmente l'Ucraina in quanto nazione. Un intento di pregnante attualità.

Olena Briachenko ci invita a scoprire il suo paese attraverso una gastronomia che associa tradizioni, prodotti del territorio e caratteristiche regionali a pratiche culinarie in evoluzione.

Questo viaggio in 80 ricette vi condurrà alla scoperta di una ricchezza culinaria ancora misconosciuta.

Dal celebre *borsch* alla torta di Kyiv, passando per il *banosh* (una sorta di polenta), gli *holubtsy* (involtini di cavolo) o ancora il *paska* (tipico dolce pasquale), i grandi chef ucraini presentano le loro rivisitazioni di piatti tipici per renderli accessibili a tutti, coniugando le nuove tecniche ai tradizionali metodi di con-

YAROSLAV ARTIUKH

Torta di Kyiv

3 ☆ / 2 / 8h / 8

Per la pasta génoise:
- *300 ml di albumi*
- *345 g di zucchero semolato*
- *15 g di zucchero vanigliato*
- *120 g di nocciole*
- *60 g di arachidi*
- *45 g di marroni sgusciati*
- *66 g di farina di grano tenero setacciata*

Per la crema:
- *24 cl di latte*
- *60 g di zucchero semolato*
- *6 g di zucchero vanigliato*
- *60 g di marroni sgusciati*
- *30 g di amido di mais*
- *210 g di burro*
- *1 cucchiaio di liquore di noci*
- *6 g di cacao in polvere*

Per la génoise, montate gli albumi a neve ben ferma usando il mixer a velocità media. Aggiungete a poco a poco lo zucchero semolato e quello vanigliato. Lavorate il composto finché lo zucchero non si scioglie. Diminuite la velocità e incorporate le nocciole, le arachidi e i marroni tritati, poi mescolate lentamente versando la farina.

Preriscaldate il forno a 150°C. Su una placca da cottura rivestita di carta forno, stendete l'impasto con uno spessore di 1,5-2 cm. Infornate per 30 minuti a 150°C, poi abbassate a 100°C e cuocete ancora 1 ora. Con un coppapasta rotondo, tagliate 4 piccoli dischi. Passate al mixer i ritagli che avanzano e tenete da parte le briciole così ottenute per guarnire.

Per la crema, lavorate con il mixer il latte, gli zuccheri e i marroni. Versate in una casseruola e aggiungete l'amido. Cuocete a fuoco medio mescolando costantemente con la frusta, finché il composto non inizia ad addensarsi. Protraete la cottura per altri 2 minuti, poi togliete dal fuoco. Lasciate raffreddare: quando la crema è a 60°C, incorporate il burro e mescolate finché non si scioglie completamente. Versate il liquore di noci nella crema ormai fredda. Prelevate ⅓ di crema, aggiungete il cacao.

Nappate un disco di pasta con la crema « bianca », coprite con un altro disco esercitando una pressione lieve. Nappate la superficie di crema e procedete così fino all'ultimo disco di génoise. Ricoprite i lati con la crema rimasta. Nappate l'ultimo disco di crema al cacao. Spargete la génoise sbriciolata sulle pareti del dolce. Con una tasca da pasticciere, tracciate una griglia di crema bianca sulla superficie del dolce. Potete anche disegnare foglie e fiori con la crema colorata. Riponete in frigorifero per 6 ore.

/ È preferibile tostare i marroni prima di cuocerli.
/ Potete sostituire i marroni con nocciole.

Ucraina. Cucina e storia

Capitolo IV

233