La Tatin (torta) di fichi

scritto da Barbara Zattoni

E’ obbiettivamente difficile inserire questa ricetta nel ciclo “riuso” perché, almeno per esperienza personale i fichi non avanzano mai, ma che siano comprati o meglio ancora colti, consumati in buona parte a chilometri superzero (portati dal ramo alla bocca) e prima di avere impertinenti avvisaglie di mal di pancia, facciamo avanzare i meno integri.

Così riprendo in mano una vecchia ricetta e vi racconto la mia versione con cenno storico di fine ottocento.



Si narra che questo dolce sia nato dalla gran fretta che ebbe la sig.na Stephanie Tatin quando si accorse che mancava la torta di mele per il pranzo imminente, ma da brava cuoca qual’era, benchè in evidente difficoltà, non si arrese e cucinò d’istinto una…torta alla rovescia. Aiutata dalle competenze, invece di un paciugo, ci ha lasciato una famosa e riconosciuta ricetta. Ancora una donna, anzi due perché insieme alla sorella Caroline gestiva l’albergo-ristorante di famiglia nella scena di una ristorazione che da sempre ha bisogno di cultura, cervello e tenacia più dei cosiddetti muscoli maschili. Come se questi ultimi fossero garanzia di forza e resistenza. Allora, passiamo al dolce.

Per la pasta: 10 stampini o una tortiera da 24 cm.
100 gr farina bianca 0
100 gr burro morbido
50 gr acqua
un pizzico di sale
Si lavorano insieme tutti gli ingredienti poi mettiamo a riposare in frigo per 1/2 ora, questa “pasta sfoglia”, coperta con pellicola o tovagliolo.

Per il caramello:
150 gr zucchero semolato
75 gr burro
In una padellina far sciogliere il burro con lo zucchero, finché inizi a caramellare. Versarne una cucchiaiata nelle formine o nella tortiera, sistemare 3/4 fichi

mondati e ricoprire con la pasta tirata a mattarello, spessa 4/5 cm, sigillando bene i bordi allo stampino.
Infornare a 200/220° per 30 minuti, la pasta deve risultare ben dorata. Prima di sformarli (molto delicatamente, staccando la pasta con l'aiuto di un coltello a punta tonda), aspettare che si stiepidiscono: il caramello bollente cola e non c'è bruciatura peggiore.
Servito tiepidino, con una salsa/crema profumata al limone, oppure alle noci, oppure quel che vi verrà "in bocca" da abbinare, è sempre un bell'esempio di ingegno.

***Barbara Zattoni, cheffa attiva in perUnaltracittà**