

LA RICETTA

Torta Mohawk

CULTURA

28_06_2021



La tribù Mohawk, di cui era nativa **Kateri Tekakwitha**, ha una cucina molto ricca e varia. L'ingrediente più utilizzato è il granoturco, che loro coltivavano e che fu portato anche in Europa nel XVI secolo. Sono anche famosi per una varietà di questo cereale, il mais bianco.

La loro zuppa di granoturco è diventata a tutti gli effetti un piatto americano, così come

lo sono le pagnotte di mais.

Ho scelto questo dolce di farina di granoturco perché è molto buono e facile da fare. Loro lo danno spesso come merenda ai bambini, ma anche per augurare il benvenuto ad un nuovo vicino di casa o come contributo alle feste parrocchiali: è comodo perché si mangia freddo e può perciò essere preparato il giorno prima.

Ingredienti per 8 persone

1 tazza di latte

½ tazza di burro

2 tazze di zucchero bianco

4 uova

2 cucchiaini di lievito per dolci

2 tazze di farina di mais macinato fine

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Preparazione

Preriscaldare il forno a 165° C. Imburrare e infarinare una teglia rettangolare. Mescolare la farina di mais e il lievito. Mettere da parte.

In un pentolino scaldare il latte e il burro fino a quando il burro non si sarà sciolto. Togliere dal fuoco e mettere da parte.

In una ciotola capiente, sbattere insieme lo zucchero e le uova. Incorporare la vaniglia. Unire il composto di farina e il latte con burro messi precedentemente da parte. Mescolare accuratamente e versare il composto nello stampo. Cuocere in forno preriscaldato per 45-50 minuti, o fino a quando uno stuzzicadenti inserito al centro della torta non ne esce pulito. Raffreddare 10 minuti nella padella, quindi sformare su una gratella e lasciare raffreddare completamente. Tagliare a quadretti e servire.

(Liana Marabini)