

## Qucina/dal mondo Quindim alla brasiliana

Author : Josie

Date : 6 novembre 2014



Bom-dia!

Carissimi e carissime,

ci siamo lasciati l'ultima volta in Grecia con la nostra torta salata...mentre questa settimana nonostante sia passato Halloween nel mezzo, ho deciso di fare una ricetta non consona a zucche, streghe e zombi.

Vi darò degli indizi: ci fanno un carnevale che è la fine del mondo, ha la statua di Gesù che sovrasta la città, la sua capitale è Brasilia infine i suoi giocatori della nazionale sono considerati fra i migliori...dove andiamo?

**Vi porto in Brasile.** La cucina brasiliana è varia e molto gustosa. Molti piatti risentono di una fortissima influenza africana e utilizzano la noce di cocco grattugiata, il latte di cocco ed il *dendê*: l'olio di palma che dà ai piatti un inconfondibile colore arancione.

Il pesce soprattutto nella zona del nord-est si trova in abbondanza, molto apprezzato il "caranguejo" (granchio) e i gamberetti. In Amazzonia si possono gustare qualità di pesce molto particolari che vanno dal pirarucu (essiccato è molto simile al baccalà), al tambaqui, al pacu persino il piranha (ci si ottiene una buona zuppa). La carne è buonissima e si mangia in ristoranti tipici chiamati "churrascarie". Infine la cucina brasiliana offre anche un'ampia varietà di verdura, frutta e dolci.

La ricetta di oggi è un dolce prevalentemente a base di tuorli d'uovo e cocco, un dessert che mette buonumore. Questo piatto, molto famoso in Brasile, è originario del nord-est del paese, si chiama **Quindim**.

"**Quindim**" è una delle tante parole che il brasiliano ha preso in prestito, se così si può dire, dai dialetti africani degli schiavi: quindim indica, curiosamente, l'irriverente umorismo tipico delle ragazzine adolescenti, richiamato forse dall'allegro colore giallo intenso.

Ci sono varie versioni ma noi rispetteremo quella originale.

### Quindim alla brasiliana

Ingredienti:

150 gr di cocco grattugiato disidratato

120 gr di zucchero  
6 tuorli  
2 uova intere  
40 gr di burro  
qualche goccia di succo di limone  
zucchero e burro per gli stampini  
scorzette di limone grattugiate q.b

Procedimento:

Sgusciate le due uova, separando i tuorli dagli albumi. Riunite tutti i tuorli in una ciotola con zucchero e montateli con la frusta. Aggiungete il succo di limone e continuate a mescolare, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Incorporate anche gli albumi, montati a neve ben ferma, con movimenti dal basso verso l'alto. Infine, incorporate al composto il burro sciolto a bagnomaria e il cocco disidratato, e amalgamate bene gli ingredienti. Coprite con pellicola e lasciate riposare il composto al fresco per 20 minuti.

Nel frattempo imburrate l'interno di 6 stampini da crème caramel, spolverizzateli di zucchero e ruotateli, in modo da rivestirli completamente. Mescolate ancora il composto di uova e cocco con la frusta a mano e suddividetelo negli stampini preparati, senza riempirli troppo. Versate due dita di acqua bollente in una teglia da forno a bordi alti.

Scaldate il forno a 160°-170° dopodiché sistemate gli stampini nella teglia, in modo che l'acqua arrivi a 2/3 della loro altezza. Infornate e cuocete per circa 35-40 minuti finché, infilando uno stecchino al centro dei dolci, risulterà asciutto una volta estratto.

Lasciate raffreddare i *quindim*, sformateli e serviteli, se vi piace, guarniti con fettine di lime, cocco grattugiato disidratato o cioccolato fuso.

N.B: le quantità di questa ricetta indicano un totale di 6 *quindim* ma in realtà con una buona montatura dell'uovo se ne ottengono quasi il doppio.

Vi lascio con un proverbio brasiliano...

Qui è tutto, alla prossima  
buon dessert  
J