

Coco Pie – Shameless



□ In *Happily ever after Brad*, il coach di **Lip** ordina a **Sienna** del **Patsy's Pie** una fetta di **torta alla ciliegie**, una di **cheese cake** ed una di **torta al cocco**: la nostra **coco pie**.

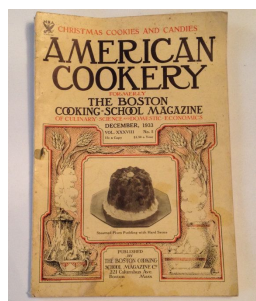
La **coco pie** è una classica torta degli Stati Uniti, farcita con una crema a base di cocco che ha una consistenza simile al budino.

Il cocco, fonte di potassio, magnesio, rame, fosforo, zinco e ferro, è una pianta molto antica originaria delle zone tropicali dell'arcipelago indonesiano, si diffuse in tutta l'area del Pacifico, con numerose varietà. □ Sembra che sia stato Marco Polo a scriverne per primo mentre i portoghesi e spagnoli lo conobbero durante la conquista

delle coste occidentali dell'America centro-meridionale e lo diffusero e coltivarono dal 1525. □Il succo di cocco divenne presso le corti rinascimentali un autentico elisir di lunga vita ed un eccellente afrodisiaco per la stagione calda.



Dalla linfa estratta per incisione dalle infiorescenze, si ricavano vino, aceto, zucchero, e acquavite di palma mentre con la polpa essiccata, si produce sia la farina che il burro, olio vegetale ad alto punto di fusione, utilizzato in pasticceria come succedaneo del burro.



In una serie di libri di cucina del 1933 dal titolo "American Cookery" troviamo una prima versione della ricetta della cocco pie contemporanea, ai tempi si chiamava *Vanity Fair Coconut Custard Pie*.

Nell'undicesima puntata (settima stagione) dal titolo *Happily ever after* **Fiona** ha appena venduto a **Margo**, al doppio del prezzo di acquisto, la sua tintoria. **Lip** che ha toccato veramente il fondo, decide di andare agli incontri dell'anonima alcolista. Li conosce **Brad** che presto diventerà il suo coach. Il loro primo incontro e anche i successivi sono al **Patsy's Pie** dove **Brad**, appunto per sopperire al bisogno di zuccheri, ordina oltre il **dolce di pane** che è incluso nel servizio una fetta di **torta alla ciliegie**, una di **cheese cake** ed una di **coco pie**.

Ed ecco la ricetta, provatela è veramente buona.

Ingredienti per una teglia da 22 cm
→Ricetta provata e mangiata!



*Pasta sfoglia 1 rotolo
Zucchero semolato 150 gr
Latte 500 ml
Amido di mais 50 gr
Cocco disidratato 80 gr
Vanillina 1 bustina
Uova 4
Burro 20 gr
Topping:
Panna 250 gr
Zucchero a velo*

vanigliato 40 gr

Sbattete rapidamente le uova con lo zucchero, unite l'amido, il cocco e la vanillina; stemperate con il latte.

Posizionate su fuoco basso e fate addensare continuando a mescolare.

Allontanate dal calore, coprite con della pellicola e fate raffreddare completamente.



Nel frattempo cuocete in bianco la sfoglia per 15 minuti a 220° sovrapponendo una teglia vuota, sfornate e lasciate completamente raffreddare.

Prima di servire montate la panna ben ferma con lo zucchero a velo.



Versate la crema sopra la sfoglia livellando con un cucchiaio e coprite con la panna montata.

Consigli

- Potete preparare la crema con qualche ora di anticipo

conservandola in frigorifero

- Potete tostare una cucchiata di cocco disidratato e cospargerlo sulla superficie
- Noi abbiamo aggiunto alla ricetta originale delle amarene sciropate

