

11) DOLCI

11.1) Torta di mele "della Leda.

INGREDIENTI:

Burro freschissimo gr. 150, Farina gr. 200; Zucchero semolato gr. 200; n. 3 uova freschissime: n.4 mele ranette; mezza bustina di lievito vanigliato; la buccia grattugiata di mezzo limone.

ESECUZIONE.

Lasciare ammorbidire il burro e lavorarlo a crema con lo zucchero. Aggiungere, uno alla volta, i tuorli salati. Poi, sempre poco per volta, la farina e la buccia di limone grattugiato. Montare gli albumi a neve ed unirli all'impasto. Poi, per ultimo, aggiungere il lievito.

In una teglia imburrata ed infarinata mettere l'impasto in cui verranno conficcate le mele tagliate a fettine e sbucciate, messe in piedi, che fuoriusciranno dal medesimo per circa la loro metà.

Infornare in forno preriscaldato a 200°.

Variante veloce:

Sbucciare le mele e tagliarle a fette sottili; fare sciogliere la metà del burro, incorporarvi metà dello zucchero, le uova, la farina, il lievito ed un pizzico di sale, il tutto in successione. L'impasto finale deve risultare fluido, quindi, se necessita, si aggiungerà un poco di latte.

Si unge una teglia con burro, si cosparge di pangrattato, si versa la pasta fluida appena preparata e vi si stendono sopra le fettine di mele. Si fa sciogliere il burro rimasto e lo si cola sulle mele, indi si cosparge con lo zucchero rimasto.

Si mette in forno a 170° e si lascia cuocere per 45 minuti.

11.2) Torta di riso

INGREDIENTI:

- 150 gr. di zucchero semolato, N. 3 uova fresche, un litro di latte, la buccia grattugiata di un limone, una manciata di uvetta sultanina, un bicchierino di Contrean, 300 gr. di riso, sale q.b.

ESECUZIONE:

Nel latte bollente sciogliere lo zucchero, cuocervi il riso, molto al dente, unendovi il limone grattugiato. Fare rinvenire l'uvetta nel liquore, quindi, quando il riso sarà quasi freddo, mescolare il tutto, uova e sale compresi.

Imburrare, e cospargere con amaretti tritati finemente a mo' di pangrattato, una teglia, stendervi l'impasto, e cuocere per circa 45 minuti in forno preriscaldato a 200°.

11.3) Castagnaccio o pattona

INGREDIENTI:

250 gr. di farina di castagne, olio di oliva, un cucchiaio di zucchero semolato, sale q.b., rosmarino fresco, un cucchiaio di pinoli, un cucchiaio di uvetta passa ammollata nel liquore, tre quarti di litro di latte

ESECUZIONE:

In una terrina mescolare la farina di castagne passata al setaccio, due cucchiai d'olio, lo zucchero, un pizzico di sale ed aggiungere latte (circa tre quarti di litro) in modo da ottenere un impasto alquanto fluido. Oliare una teglia e versare l'impasto, mantenendo il livello piuttosto basso: cospargere di pinoli, uvetta infarinata leggermente, rosmarino tritato. Spruzzare la superficie con olio e cuocere in forno preriscaldato a 200° per un'ora abbondante. A cottura ultimata si sarà formata una crostina di colore scuro

In alternativa la pattona, in versione più povera, potrà essere preparata senza pinoli, uvetta, rosmarino.

11.4) Krapfen.

INGREDIENTI:

- 30 gr. di lievito di birra, stemperato in mezzo bicchiere di latte tiepido, 300 gr. di farina bianca, 60 gr. di zucchero semolato, N. 3 uova (uno intero e due tuorli), un cucchiaio di rhum, la scorzetta grattugiata di un limone, 35 gr. di burro fuso

ESECUZIONE:

In una ciotola impastare il lievito con 100 gr. di farina ed un cucchiaio di zucchero. Coprire e lasciare lievitare al caldo, finché il volume del composto sarà raddoppiato.

Allora unire, un po' alla volta, 200 gr. di farina, 50 gr. di zucchero ed un uovo intero più due tuorli. Aromatizzare con una cucchiata di rhum e la scorzetta di limone. Infine incorporare 35 gr. di burro fuso.

Battere la massa, molle come una densa crema, finché farà le bolle. Coprire e lasciare lievitare, al caldo, per circa 30 minuti.

Stenderla sul tagliere leggermente infarinato nello spessore di poco meno di un cm. e ritagliare dei dischi di circa 7 cm. di diametro. Bagnare i bordi con albume d'uovo, porre su metà dei dischi una confettura di albicocche, ricoprire con i rimanenti dischi, premere leggermente i bordi per fare ben aderire tra di loro i dischetti. Coprire e lasciare lievitare per altri 30 minuti.

Friggere i krapfen in un tegamino stretto ed alto (deve contenere circa quattro dita di olio) con olio moderatamente caldo, e recipiente coperto, per circa due minuti; girarli e farli cuocere per altri due minuti, ma a recipiente scoperto. Servirli tiepidi e zuccherati.

11.5) Pinsa de ca' Marchetti

INGREDIENTI:

- un kg. di farina gialla macinata grossa, 300 gr. di farina bianca, una bustina di lievito vanigliato per dolci, 250 gr. di zucchero, 200 gr. di burro, la buccia di due arance più il succo delle medesime, due mele renette tagliate a pezzettini, uvetta ammollata, fichi secchi a pezzetti, pinoli, noci e canditi (il tutto a pezzetti), un litro di latte (la pasta deve restare consistente), sale q.b., un pò di grappa o rbum, Un uovo intero ed un tuorlo

ESECUZIONE:

Mescolare le farine accuratamente, aggiungere il latte caldo, il lievito, poi, un poco alla volta, tutti gli altri ingredienti, impastando bene il tutto.

Ungere ed infarinare una teglia, stendervi l'impasto, cospargere la superficie con zucchero semolato, e fare cuocere per 90 minuti in forno preriscaldato a 200 gradi.

11.6) Pasta frolla per crostate

INGREDIENTI:

- 250 gr. farina bianca, 120 gr. di burro ammorbidito, 120 gr. di zucchero, un uovo intero ed un tuorlo, la scorza grattugiata di mezzo limone, sale q.b.

ESECUZIONE:

Amalgamare ed impastare bene il tutto, stendendo poi in teglia imburata ed infarinata.

11.7) Torta "Tagliatella"

INGREDIENTI:

- 500 gr. di pasta frolla preparata come all'11.6), 100 gr. di marmellata brusca di prugne, 200 gr. di mandorle tritate, frutta candita, noci e fichi secchi, 100 gr. di zucchero, 100 gr. di tagliatelle fresche, un bicchierino di liquore Sassolino

ESECUZIONE:

Stendere la pasta frolla in una teglia imburata ed infarinata del diametro di cm. 30. Sulla pasta frolla stendere un velo di marmellata di prugne, quindi un impasto di mandorle, frutta candita, noci e fichi secchi tritati, zucchero, e liquore. Sopra stendere le tagliatelle fresche all'uovo, ripiegare i bordi della pasta frolla, inumidirle leggermente con liquore ed infornare in forno preriscaldato a 200° per circa 40 minuti.

11.8) Mandorle tostate

INGREDIENTI:

- 300 grammi di mandorle, 300 grammi di zucchero

ESECUZIONE:

Mettere lo zucchero con tre cucchiaini d'acqua e le mandorle in una padella larga su fuoco basso mescolando con un cucchiaino di legno.

Si versano nella piastra del forno unto con olio e si fanno tostare, quindi si fanno raffreddare e si ripongono in un vaso per la loro conservazione.

11.9) Torta secca di mandorle

INGREDIENTI:

- 200 gr. di farina, 200 gr. di burro, 200 gr. di zucchero, 200 gr. di mandorle scottate, pelate e macinate grossolanamente, due Uova intere, sale q.b., Buccia grattugiata di mezzo limone

ESECUZIONE:

Mescolare amalgamando bene tutti gli ingredienti (il burro deve essere ammorbidito a temperatura ambiente), versare il composto in una teglia imburata ed infarinata e fare cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.

11.10) Strudel di mele

INGREDIENTI:

- 250 gr. di pasta sfoglia surgelata o di pasta brisee, tre mele ranette, zucchero in granella, tre noci di burro, mezzetto di mandorle o noci sgusciate, due cucchiaini di uvetta sultanina ammollata nel liquore, un cucchiaino di pinoli, due cucchiaini di pangrattato, tre cucchiaini di marmellata di mele o fichi o frutti di bosco, la scorza di un limone, una grattatina di noce moscata, a piacere qualche fico secco tagliuzzato

ESECUZIONE:

Pelare e tagliare le mele a dadini o fette dello spessore di mezzo cm. e metterle in una terrina. Tagliare a filetti le mandorle e spezzare grossolanamente i gherigli di noce. Mettere il tutto nella terrina insieme con le mele, l'uvetta ammollata con il relativo liquore, i pinoli e la noce moscata.

Stendere la pasta sfoglia ed adagiarla su un canovaccio pulito, stemperarne la superficie con una noce di burro fuso, avendo cura di non ungerne i bordi. Fare abbrustolire leggermente il pangrattato con una noce di burro. Distribuire l'impasto di mele sulla superficie della pasta stesa. Distribuirvi anche la marmellata. Grattugiare sulla superficie la scorza di un limone e distribuire il pangrattato abbrustolito. Aiutandosi con la tovaglietta avvolgere la pasta sfoglia (che dovrà essere il più sottile possibile) e richiudere le estremità dello strudel ripiegando la pasta. Con l'aiuto della tovaglietta trasferire lo strudel sulla piastra del forno imburata ed infarinata o, meglio, ricoperta di carta-forno. Spennellare la superficie con burro fuso, ricoprire con lo zucchero in granella ed infornare nel forno preriscaldato a 200°.

Tempo di cottura circa un'ora.

11.11) Crema pasticcera

INGREDIENTI:

- 200 gr. di zucchero, 60 gr. di farina, quattro tuorli d'uovo, mezzo bicchiere di latte, mezzo bastoncino di vaniglia, sale q.b.

ESECUZIONE:

In una pentolino portare ad ebollizione il latte con il bastoncino di vaniglia. In una terrina battere i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a farli diventare spumosi, aggiungere la farina, poi, poco alla volta, unire il latte caldo dopo avere tolto la vaniglia.

Mettere il composto in una casseruola e cuocere la crema continuando a mescolare, continuando fino a raggiungere la densità desiderata.

11.12) Crostata di limone

INGREDIENTI:

- 250 gr. di farina, 150 gr. di burro, 130 gr. di zucchero a velo, n. 2 uova, mezzo litro scarso di latte, quattro fiale di estratto di limone, la scorza grattugiata di mezzo limone, n. 10 savoiardi, n. 4 cucchiaini di zucchero semolato, n. 3 cucchiaini di confettura di pesche, n. 2 bicchierini di brandy, un pizzico di sale

ESECUZIONE:

Disporre la farina sulla spianatoia in insieme al sale, fare una conca al centro e mettere 125 gr. di burro ammorbidito a pezzettini e due cucchiaini di acqua fredda. Impastare rapidamente, formare una palla, coprirla con un tovagliolo e lasciata riposare per mezz'ora.

Frattanto in una casseruola lavorare i tuorli d'uovo con un cucchiaino di farina, lo zucchero semolato, il latte e la buccia grattugiata del limone. Mettere la casseruola sul fuoco e cuocere mescolando sempre, fino ad ottenere una crema omogenea. Togliere dal fuoco, incorporarvi il rimanente burro e sbattere con una frusta per qualche minuto.

Riprendere la pasta, stenderla con il matterello e ricavarne un disco con il quale foderare uno stampo rotondo a cerniera leggermente imburato ed infarinato, del diametro di cm. 26. Punzecchiare la pasta in più punti con i rebbi di una forchetta e cuocere in forno caldo a 200° per 20 minuti circa. Togliere dal forno e lasciarla raffreddare senza sformarla:

Intanto in un piatto sbriciolare sei savoiardi e mescolarli alla marmellata spruzzandoli con il brandy. Distribuire questo miscuglio sul fondo della pasta, versarvi sopra la crema fredda, livellando e cospargendola con i rimanenti savoiardi ridotti in polvere.

Da ultimo montare a neve gli albumi ed incorporarvi delicatamente lo zucchero a velo e l'estratto di limone, goccia a goccia. Mescolare fino ad ottenere una crema bianchissima e consistente.

Distribuire pasta meringa con una tasca con bocchetta a stella su tutta la superficie della crostata.

Mettere in forno caldo a temperatura bassa (125-150°) fino a quando la meringa si sarà asciugata ed avrà preso un colore leggermente dorato.

11.13) Torta paradiso

INGREDIENTI:

- 300 gr. di burro, 100 gr. di farina, 270 gr. di zucchero, 10 gr. di lievito di birra, n. 4 uova intere più sei tuorli, 70 gr. di fecola di patate, la scorza grattugiata di un limone

ESECUZIONE:

In una terrina mettere il burro ammorbidito, montarlo con una frusta e, quando sarà diventato cremoso, aggiungere lo zucchero, la scorza di limone e 20 gr. di fecola, continuando a lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio.

A parte, in un'altra terrina, battere i tuorli d'uovo, unirvi le uova intere e lavorare energicamente per circa 10 minuti.

Sul tavolo setacciare più volte la fecola rimasta e la farina, così da amalgamare bene insieme. Aggiungere all'impasto il burro e lo zucchero, le uova sbattute e, piano, incorporarvi la farina facendo attenzione che non si formino dei grumi, infine aggiungervi il lievito diluito in pochissimo latte tiepido. Mescolare bene gli ingredienti.

Imburrare ed infarinare una tortiera, versarvi l'impasto e farlo cuocere a calore moderato per 45 minuti circa. Quando è cotto toglierlo dal forno e lasciarlo raffreddare completamente prima di sformarlo. Cospargere con zucchero a velo prima di servire.

11.14) Torta Margherita

INGREDIENTI:

- 120 gr. di fecola di patate, 120 gr. di zucchero, n. 4 uova, 30 gr. di zucchero a velo, il succo di mezzo limone

ESECUZIONE:

In una terrina montare i tuorli con lo zucchero e lavorare l'impasto con un cucchiaino di legno per circa 20 minuti. Aggiungere poi, poco alla volta, la fecola ed il succo di limone, continuando a lavorare l'impasto ancora per altri 20 minuti; infine incorporare con delicatezza gli albumi montati a neve.

Versare il composto in una tortiera imburata ed infarinata di circa 24 cm. di diametro e mettere in forno preriscaldato a 150-170° e lasciare cuocere per circa 40 minuti.

Quando la torta sarà cotta lasciarla raffreddare e sformarla su un piatto da portata e servirla dopo averla spolverizzata con zucchero a velo. A piacere tagliarla in due parti, prima di cospargerla con lo zucchero a velo, e farcirla con crema, cioccolato fuso o marmellata.

11.15) Ciambella (Busilàn)

INGREDIENTI:

- 300 gr. di farina, 100 gr. di burro, 120 gr. di zucchero semolato, 50 gr. di pinoli, 50 gr. di frutti canditi, 40 gr. di uvetta ammollata, un uovo, 10 gr. di bicarbonato, alcuni semi di anice, un pizzico di sale

ESECUZIONE:

Sul tavolo o sulla spianatoia mettere a fontana la farina, al centro versarvi il burro ammorbidito, l'uovo, i pinoli tostiti e schiacciati, i semi di anice, il bicarbonato ed il pizzico di sale. Impastare, poi unire i canditi a piccoli dadini e l'uvetta asciugata.

Disporre il composto in una tortiera bassa con un buco centrale, imburata ed infarinata, spennellare la superficie con un albume d'uovo sbattuto.

Mettere in forno preriscaldato a 200° fino a quando diventerà dorata, e controllare la cottura infilandovi uno stecchino: se questo uscirà pulito e asciutto il dolce sarà cotto.

11.16) Chiacchiere di suora

INGREDIENTI:

- 350 gr. di farina, 70 gr. di zucchero, un uovo intero più un tuorlo, mezza bustina di lievito vanigliato, un bicchierino di rhum, la scorza grattugiata di un limone, mezza bustina di vaniglia, un pizzico di sale, cucchiaio abbondante di olio, zucchero a velo, olio di semi o strutto per friggere

ESECUZIONE:

Versare la farina a fontana sul tagliere, unirvi lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, la vaniglia, il sale i tuorli d'uovo, un cucchiaio di olio, il rhum e l'albume d'uovo montato a neve; mescolare con cura tutti gli ingredienti, incorporarvi il vino: l'impasto dovrà risultare consistente, non fluido.

Lavorare la pasta con il matterello fino ad ottenere una sfoglia spessa tre millimetri: Con la rotella dentata ritagliare la pasta in tanti rettangoli di media grandezza, più lunghi che larghi; annodare le strisce con leggerezza formando gale e nodi.

In una padella larga fare scaldare l'olio e quando sarà bollente tuffarvi le chiacchiere tre o quattro alla volta, farle dorare dalle due parti, toglierle man mano, adagiarle su carta assorbente perchè perdano l'eccesso di olio e spolverizzarle con zucchero a velo.

11.17) Dolci sardi ripieni di formaggio (Seadas)

INGREDIENTI:

- mezzo chilo di farina di grano duro (non semola!), un etto di burro, tre etti di pecorino fresco o mozzarella macinati, scorza sminuzzata di tre limoni, un pò di miele, due uova

ESECUZIONE:

Impastare la farina con un poco d'acqua ed un pizzico di sale, aggiungere il burro ammorbidito a pezzetti, lavorando bene l'impasto.

Preparare con la macchina la sfoglia, ricavarne dei dischetti del diametro di circa 10 cm; disporvi sopra una manciata di formaggio con poco di scorzetta sminuzzata di limone, sovrapporre un altro disco di grandezza uguale, premere su tutto il bordo e tagliare con la rotella dentata tutto intorno.

Friggere in olio bollente e togliere appena è dorata. Cospargere di miele caldo ogni dolcetto e lasciare raffreddare.

11.18) Sospiri di Ozieri

INGREDIENTI:

- 400 gr. di zucchero, 300 gr. di mandorle pelate e tritate, quattro uova, buccia grattugiata di un limone

ESECUZIONE:

Montare a neve gli albumi ed amalgamare con le mandorle e lo zucchero fino ad avere una pasta densa e compatta. Formare delle grosse caramelle vagamente ovoidali, passarle al forno in una teglia imburata ed infarinata per pochi minuti.

11.19) Pesche ripiene al forno

INGREDIENTI:

- n. sei pesche grosse e di giusta maturazione, 50 gr. di zucchero, 40 gr. di burro, un cucchiaio di cacao, n. 6 amaretti, un uovo, un bicchierino di alchermes o amaretto di Saronno, due cucchiai di zucchero a velo, alcune mandorle spellate.

ESECUZIONE:

Sbucciare le pesche, tagliarle a metà, togliere il nocciolo ed un poco di polpa per allargare l'incavo. Mettere in una terrina la polpa tolta, unirvi le mandorle tritate sottilmente, aggiungervi anche due mandorle amare tolte dal nocciolo delle pesche, il cacao e gli amaretti sbriciolati.

In una terrina a parte montare il tuorlo d'uovo con lo zucchero e metà burro, versarvi il liquore ed infine incorporarvi il composto alle mandorle e l'albume montato a neve.

Imburare una pirofila e disporre le pesche riempite con il composto appena preparato, bagnarle con il liquore diluito con acqua, spolverizzarle abbondantemente con zucchero a velo.

Metterle in forno preriscaldato a 170° e fare cuocere per circa 20 minuti, finchè sulla superficie non si sia formata una crosta dorata.

Servire fredde nel recipiente di cottura.

11.20) Frittelle di castagne

INGREDIENTI:

- un pugno di uvetta sultanina, 400 gr. di farina di castagne, quattro cucchiaini di olio d'oliva, un cucchiaino di zucchero vanigliato, sale q.b.

ESECUZIONE:

Dopo avere fatto rinvenire in acqua l'uvetta, la si strizza e si mescola con la farina di castagne, l'olio d'oliva, lo zucchero vanigliato ed eventualmente un goccio di latte tiepido se il composto risultasse troppo duro. Il tutto va lasciato fermo per circa tre ore, quindi si frigge, versando il composto a cucchiaiate in abbondante olio caldo. Si rivoltano bene e si posano per un attimo, per asciugarle un poco, su uno strofinaccio, o su carta assorbente da cucina.

11.21) Mele in gabbia

INGREDIENTI:

per la pasta:

- gr. 300 di farina bianca, gr. 75 di zucchero semolato, gr. 50 di burro, due tuorli d'uovo più un albume, mezza bustina di lievito vanigliato da 1/2 chilo, la scorza grattugiata di mezzo limone, un bicchierino di liquore casalingo, un pizzico di sale

per le mele:

- n. 4 mele renette o Staymann, mezzo litro d'acqua, mezzo litro di vino bianco, quattro amaretti sbriciolati, una chiara d'uovo, mezzo bicchierino di amaretto di Saronno, un cucchiaino di cacao, un cucchiaino di zucchero semolato, un pizzico di sale

ESECUZIONE:

Lavare le mele, con il cava torsoli togliere il torsolo alle medesime, pelarle; frattanto fare bollire l'acqua insieme con il vino bianco, scottare le mele intere per 1 o 2 minuti, levarle dall'acqua e farle raffreddare.

Preparare la sfoglia dolce con tutti gli ingredienti indicati per la preparazione della stessa. Lasciarla riposare per mezz'ora.

Frattanto preparare il ripieno: mettere in una scodella gli amaretti sbriciolati, il cacao, lo zucchero, la chiara d'uovo, il liquore ed un pizzico di sale, amalgamando bene il tutto.

Stendere la sfoglia dolce nello spessore di qualche millimetro, formare dei quadrati di 15-20 cm. di lato a seconda della grossezza delle mele, porre al centro di ognuno dei quadrati una mela, farcire il foro centrale con il ripieno preparato. Richiudere la sfoglia sulle mele come fosse un fazzoletto, in modo da avvolgerle completamente, ma dopo avere bagnato i lembi con una pennellata di chiara d'uovo, al fine di far saldare bene la pasta. Pennellare la superficie della pasta con burro fuso e spolverare con granella di zucchero.

Mettere le mele sulla piastra del forno leggermente imbrattata e infarinata, ovvero coperta con carta-forno, infornando nel forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti. Lasciare raffreddare e servire.

11.22) Spongata di Berceto (dolce tipico natalizio)

INGREDIENTI: (con questa dose si confezionano otto spongate da circa 500 gr. cadauna)

per il ripieno:

- 1 kg. di miele bollito, 300 gr. di pane grattugiato abbrustolito, 200 gr. di pinoli interi, 200 gr. di uva sultanina ammollata nel rum per un'ora, 500 gr. di noci sbucciate e tritate grossolanamente, 600 gr. di mostarda tritata (oppure 150 gr. di frutta candita tritata), un bicchiere scarso di rum, quattro chiodi di garofano e una stecca di cannella tritati finemente, mezza noce moscata grattugiata, un pizzico di sale

per la pasta frolla:

- 1 kg. di farina, 250 gr. di burro, 150 gr. di zucchero, 100 gr. di olio, un pizzico di sale, mezza bottiglia di vino bianco secco bollito e lasciato raffreddare

ESECUZIONE:

Preparare il ripieno con tutti gli ingredienti indicati per il ripieno, amalgamandoli per bene. Quindi preparare la pasta frolla, con tutti gli ingredienti indicati.

Stendere dei dischi di pasta frolla del diametro di 20 cm., farcendoli con il ripieno e ricoprendoli con un secondo disco dello stesso diametro, richiudendo tra loro i bordi dei due dischi.

Lasciare le spongate a riposo per 24 ore prima di cuocerle per 20 minuti in forno preriscaldato a 180°.

Spolverare le spongate con zucchero a velo ed attendere almeno 15 giorni prima di consumarle.

Le spongate, se avvolte in carta velina e conservate in luogo fresco ed asciutto, si conservano ottimamente fino alla Pasqua successiva.

11.23) Tortelli dolci al forno

INGREDIENTI:

per la pasta:

- 500 gr. di farina, 150 gr. di burro, 200 gr. di zucchero semolato, dose da 1/2 kg. di lievito vanigliato, tre tuorli d'uovo, la scorza grattugiata di un limone, un pizzico di sale, un bicchierino di liquore casalingo

per il ripieno:

- 300 gr. di marmellata casalinga non troppo dolce (prugne, amarene), 200 gr. di mostarda tritata, 200 gr. di amaretti tritati, un bicchierino di liquore casalingo, 100 gr. di gherigli di noci tritati

ESECUZIONE:

Impastare con vino bianco secco tutti gli ingredienti indicati per preparare la pasta. Stenderla in strisce di sfoglia dello spessore di qualche millimetro. Dopo averlo bene amalgamato, stendere noci di ripieno sulla pasta che sarà richiusa su se stessa. Con l'apposito stampo ritagliare i tortelli.

Riscaldare il forno a 180°, disporre i tortelli ben distanziati sulla piastra unta ed infarinata e fare cuocere fino a quando saranno ben dorati.

Disporre su un vassoio e spolverizzare con zucchero a velo.

11.24) Tortelli dolci fritti

INGREDIENTI:

- 50 gr. di burro, 100 gr. di zucchero, 500 gr. di farina bianca, tre tuorli d'uovo, un albume montato a neve, la scorza grattugiata di un limone, un bicchierino di liquore (maraschino, brandy), una bustina da 1/2 chilo di lievito vanigliato

ESECUZIONE:

Impastato il tutto, si finisce di lavorare energicamente il composto, aggiungendo un poco di malvasia. L'impasto, piuttosto sodo, va lasciato riposare un poco prima di tirare la sfoglia.

Si dispone sulle strisce di sfoglia dei mucchietti di marmellata del gusto preferito, si rinchiudono premendo sul perimetro e si ritaglia con lo stampino apposito.

Si friggono in strutto bollente, si dispongono in una zuppiera foderata di carta assorbente da cucina e si cospargono di zucchero a velo.

11.25) Monte Bianco

INGREDIENTI:

- 700 gr. di castagne, 170 gr. di zucchero, 280 gr. di panna montata, due bicchierini di brandy, alcune ciliegine candite, un cucchiaino di cacao amaro

ESECUZIONE:

Sbucciare le castagne, lessarle, a metà cottura toglierle dalla pentola, sgocciolarle e togliere la pellicola. Metterle in una casseruola e lasciarle cuocere ancora con metà dello zucchero, il cognac ed un pò d'acqua, quanto basta perchè le castagne siano tutte coperte. Mescolare con un cucchiaino di legno e toglierle dal fuoco quando saranno cotte.

Passarle al setaccio, il composto deve essere molto soffice; disporlo su un ampio piatto da portata a forma di monte, spolverizzarlo di cacao e di zucchero. Infine coprirlo con panna montata dolcificata, guarnendolo con qualche ciliegina candita.

11.26) Sugo d'uva

INGREDIENTI:

- Farina bianca, zucchero, succo d'uva (mosto) fresco.

ESECUZIONE:

Filtrare il mosto, farlo bollire e schiumarlo. Si calcoli per ogni bicchiere di succo un cucchiaino colmo di farina bianca.

Si mette a fuoco lento il succo e, quando si è riscaldato, si ferma il fuoco e si mette metà del succo in un recipiente a parte; qui si mescola accuratamente al farina nelle proporzioni sopra indicate. Se l'uva è bruschetta si aggiunge un cucchiaino di zucchero ogni litro di mosto.

Si riaccende il fuoco sotto il succo d'uva, lo si riporta a buon calore, quindi vi si versa il composto d'uva e farina, continuando a rimestare con il cucchiaino di legno (sempre a fuoco moderato) finchè la crema bolle. Non ci si stanchi di rimestare e di far restringere (almeno 15-20 minuti di bollitura). Si versa quindi nelle scodelle e si lascia raffreddare e rassodare. Può durare anche diversi giorni senza conservanti.

11.27) Frittelle dolci di mele

INGREDIENTI:

- 5 grosse mele renette, 200 gr. di farina bianca, due uova, un bicchiere di latte, mezzo bicchierino di grappa, una presa di lievito vanigliato, la scorza grattugiata di mezzo limone, due cucchiaini di zucchero semolato, olio o strutto per friggere

ESECUZIONE:

Togliere il torsolo dalle mele con l'apposito succhiello, badando di lasciarle intere. Le fette forate si disporranno su un piatto grande, cospargendole di zucchero e lasciandole riposare per dieci minuti.

Si fa una crema con la farina, le uova, il latte e gli altri ingredienti, avendo cura di evitare la formazione di grumi.

Le fette di mela verranno passate nella crema, quindi in una padella con olio o strutto caldissimo, avendo cura che le fette non si sovrappongano anche quando verranno rivoltate.

Quando la crema avrà assunto un bel colore ramato, si posano le frittelle su carta assorbente e si spolverano con zucchero.

11.28) Crostata di pere glassata

INGREDIENTI:

- 500 gr. di pasta sfoglia surgelata, 500 gr. di crema pasticcera (preparata come al punto 11.11), 250 gr. di zucchero semolato, una stecca di vaniglia, 5 pere di forma e dimensioni uguali, sbucciate, private del torsolo e divise a metà, 200 gr. di amaretti, tre cucchiaini di marmellata di albicocche, un uovo

ESECUZIONE:

Mettere circa 1/2 litro di acqua in un casseruolino insieme con 200 gr. di zucchero ed una stecca di vaniglia e portare ad ebollizione. Immergere le pere nello sciroppo bollente e farle cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Scolarle bene e lasciare raffreddare.

Nel frattempo preparare la crema pasticcera.

Spianare la pasta sfoglia, precedentemente scongelata a temperatura ambiente, fino ad ottenere un disco 5 cm. più largo della tortiera. Prendere una tortiera del diametro di 25 cm. circa, imburrarla ed infarinarla, stendervi il disco di pasta, eliminarne l'eccesso, punzecchiare la base con una forchetta e cospargerla di amaretti sbriciolati.

Spalmare la crema pasticcera sugli amaretti e disporvi sopra le pere con la parte convessa verso l'alto e le punte verso il centro.

Spianare il resto della pasta sfoglia fino ad ottenere uno spessore di 1/2 cm. e ricavare strisce e cuoricini con i quali completare la decorazione della torta.

Portare il forno a 150°. Sbattere delicatamente un uovo in una scodella, spennellarlo sulla torta, quindi cospargerla con un pò di zucchero semolato.

Fare cuocere la crostata per 30 minuti. Poco prima di toglierla dal forno sciogliere la marmellata di albicocche a bagnomaria mettendola in una ciottolina. Togliere la torta dal forno e spennellarla con la marmellata per renderla lucida.

11.29) Cannoncini alla crema

INGREDIENTI:

- 250 gr. di pasta sfoglia surgelata, un uovo, 200 gr. di crema pasticcera

ESECUZIONE:

Scongela la pasta e passarvi sopra il matterello in modo da assottigliarla leggermente, dopo avere infarinato il tagliere e la superficie del rotolo di pasta sfoglia. Ritagliare dalla pasta delle strisce di 12 o 13 cm. di lunghezza e 2,5 cm. di larghezza. Imburrare leggermente le formine di latta per i cannoncini ed avvolgerli intorno le strisce sovrapponendo leggermente la pasta. Pennellare con uovo sbattuto i cannoncini ed appoggiarli sulla placca del forno rivestita di carta forno: infornare a 180° per 15-20 minuti. Dopodichè toglierli dal forno e lasciarli intiepidire prima di sfilare il cannolo di latta. Farcire i cannoncini con la crema introdotta in una tasca da pasticciere con bocchetta lunga. Volendo si spolverano di zucchero a velo.

11.30) Pere al vino rosso

INGREDIENTI:

- quattro grosse pere mature, sei cucchiaini di zucchero, un bicchiere di vino rosso, un chiodo di garofano, un pezzetto di stecca di cannella, una scorzetta di arancia

ESECUZIONE:

Mettere al fuoco lo zucchero con il vino, il chiodo di garofano, la cannella e la scorzetta di arancia; portare all'ebollizione e fare sobbollire adagio per una ventina di minuti. Togliere lo sciroppo dal fuoco e lasciarlo raffreddare.

Sbucciare le pere, eliminare il torsolo e tagliarle a spicchi; sistemarle in una coppa, versarvi sopra lo sciroppo e farle macerare in frigorifero per almeno due ore.

11.31) Amaretti sardi

INGREDIENTI:

- 10 albumi di uova, 1 kg. di zucchero, 700 gr. di mandorle dolci sgusciate, 300 gr. di mandorle amare sgusciate, la scorza di un limone grattugiata

ESECUZIONE:

Lavorare molto bene le scorze del limone, lo zucchero e gli albumi, poi le mandorle, sia dolci che amare, spellate e tritate finemente.

Ricoprire teglie con carta da forno, formare della palline e disporle sulle teglie stesse, metterle in forno a fuoco medio: saranno cotti quando saranno dorati.

11.32) Castagne glassate

INGREDIENTI:

1 kg. di marroni, 50 gr. di burro, due cucchiai di zucchero, un quarto di litro di vino bianco, una presa di sale

ESECUZIONE:

Arrostire le castagne, poi spellarle. In una larga padella di ferro scaldare il burro con lo zucchero, versarvi le castagne e caramellarle, continuando a mescolare, per circa 10 minuti. Aggiungere il vino e salare. Coprire e far cuocere, senza mescolare, per 7÷8 minuti, a fuoco lento. Le castagne devono rimanere intere.

11.33) Torta semplice

INGREDIENTI:

- 300 gr. di farina, 300 gr. di zucchero, 6 uova intere, 8 cucchiai d'acqua, due bustine di lievito vanigliato

ESECUZIONE:

Sbattere lo zucchero con i tuorli di uova ed aggiungere la farina ed i cucchiai di acqua. Continuando a mescolare aggiungere gli albumi montati a neve ed infine il lievito.

Versare il composto ottenuto in una teglia, dopo averla unta ed infarinata, e mettere in forno a 180° per 35÷40 minuti.

11.34) Torta alle noci

INGREDIENTI:

- un bicchiere scarso di panna da montare, una stecca di vaniglia, 250 gr. di zucchero, 500 gr. di pasta sfoglia, 350 gr. di noci tritate, succo e scorza grattugiata di un limone, 80 gr. di miele fluido, poco latte per lucidare, un cucchiaio di zucchero a velo, 30 gherigli di noci integri

ESECUZIONE:

In una casseruola fare scaldare la panna con una stecca di vaniglia, senza fare giungere ad ebollizione.

Mettere lo zucchero in una casseruola con due cucchiaini d'acqua e fare scaldare a fuoco basso senza mescolare, finché lo zucchero si sarà sciolto e dorato. Rimettere la panna sul fuoco e portare ad ebollizione, rimuovere la stecca di vaniglia e versare nello sciroppo. Mescolare e lasciare raffreddare.

Foderare una teglia apribile del diametro di 24 cm. con due terzi della pasta sfoglia, tenendo da parte il terzo rimasto. Eliminare l'eccesso di pasta e punzecchiare la base con una forchetta. Frattanto preriscaldare il forno a 200°.

Aggiungere alla miscela le noci tritate, la scorza grattugiata ed il succo di un limone e 50 gr. di miele. Versare il composto sulla pasta sfoglia. Stendere la pasta sfoglia rimasta in un disco del diametro di 24 cm. e con esso ricoprire il ripieno, sigillando il contorno della pasta sfoglia. Pennellare con il latte e mettere in forno per circa 25 minuti, sfornare e lasciare raffreddare.

Tagliare delle strisce di carta oleata e disporle parallelamente sulla torta ad intervalli di 2,5 cm., quindi setacciarvi sopra lo zucchero a velo, dopo di che si rimuoverà la carta. Disporre i gherigli tra le strisce di zucchero, quindi lucidare con il miele rimasto.

11.35) Torta al limone

INGREDIENTI:

per la pasta:

- 300 gr. di farina autolievitante per dolci,- 150 gr. di zucchero,- 150 gr. di burro ammorbidito,- 2 tuorli più un uovo battuti,- scorza grattugiata ed il succo di un limone,- sale q.b.

per il ripieno:

- 4,5 decilitri di latte freddo, scorza grattugiata di due limoni, 2 tuorli battuti, 50 gr. di zucchero, 15 gr. di maizena, un cucchiaino di essenza di vaniglia

ESECUZIONE:

Setacciare la farina ed il sale in una ciotola, fare la fontana ed aggiungere lo zucchero, il burro, i tuorli, l'uovo e la scorza di limone. Mescolare bene, quindi unire il succo di limone ed impastare; lavorare l'impasto delicatamente, fare una palla ed avvolgerlo con pellicola trasparente, quindi mettere in frigorifero per un'ora.

Per il ripieno versare il latte in una casseruola con la scorza di limone, i tuorli battuti, lo zucchero, la maizena e l'essenza di vaniglia. Montare il tutto insieme e portare ad ebollizione sempre mescolando, quindi versare la miscela in una ciotola e lasciarla raffreddare, rimestando di frequente.

Con due terzi della pasta foderare il fondo ed i bordi di una teglia leggermente unta ed infarinata, punzecchiare il fondo con i rebbi di una forchetta e versarvi sopra la crema raffreddata. Quindi stendere il resto della pasta sulla crema, premendo le estremità per sigillarla.

Mettere in forno preriscaldato a 190° per circa 30 minuti, finché la crosta sarà ben dorata. Lasciarla raffreddare nella teglia, poi trasferirla su un vassoio e decorarla con fettine di limone.

11.36) Crêpes dolci

INGREDIENTI:

- 100 gr. di farina, 25 gr. di zucchero semolato, mezzo cucchiaino di sale, due uova intere, un bicchiere e mezzo di latte, 60 gr. di burro

ESECUZIONE:

Passare al setaccio la farina, versarla in una ciotola ed aggiungere lo zucchero semolato ed il sale, quindi mescolare tutto per bene.

Fare una fontana al centro della farina, aggiungere un uovo intero e mescolare bene con un cucchiaino di legno fino a che la farina e l'uovo si saranno bene amalgamati, quindi aggiungere anche l'altro uovo, mescolando per amalgamare anch'esso nell'impasto. Una volta mescolati tutti gli ingredienti, aggiungere anche il latte un poco alla volta in modo da formare una miscela morbida e senza grumi. Quando il latte sarà bene amalgamato coprire la pastella e lasciarla riposare per un'ora. Sciogliere 25 gr. di burro ed unirlo alla pastella.

Mettere una padella pesante del diametro massimo di 18 cm. sul fuoco a calore medio e, quando sarà ben calda, mettervi un pezzetto di burro e fare in modo che rivesta tutto il fondo.

Prendere un cucchiaino della miscela e versarlo al centro della padella, ricordando che ogni volta che si prende una cucchiaiata di miscela dalla ciotola occorre mescolare bene. Inclinare leggermente la padella sul fuoco in modo da distribuire la pastella uniformemente sul fondo. Assicurarsi che la crepe non si attacchi al fondo della padella, scuotendo la padella e sollevando la crepe con una paletta. Quando la crepe sarà ben cotta, voltare la crepe con una spatola.

Quando sarà cotta da entrambe le parti fare scivolare la crepe su un piatto riscaldato.

Lasciare la padella sul fuoco e cuocere la crepe seguente, ungendo ogni volta la padella con poco burro. e continuando così fino all'esaurimento della pastella.

Tenere in caldo le crêpes pronte fino al momento del loro utilizzo.

N.B. Le crêpes si possono surgelare mettendo una pellicola tra una e l'altra: poi si avvolgeranno tutte insieme con un sacchetto da freezer. Verranno scongelate a temperatura ambiente per 2÷3 ore. Per riscaldarle passarle in forno a 200° coperte con carta alluminio per circa 10 minuti.

Le crêpes così preparate si possono farcire:

1) con succo di arancia e zucchero

Spruzzare ogni crepe con succo di arancia e zucchero semolato. Piegare in quattro ogni crêpe e servire con uno spicchio di arancia. Allo stesso modo si preparano anche le crêpes al limone.

2) con salsa calda di marmellata

Scaldare a bagnomaria in una terrina la confettura prescelta. Metterne un cucchiaino al centro di ogni crêpes spalmandola verso i bordi ed arrotolando la crepe.

3) miele o sciroppo denso di frutta

Cospargere di miele semidenso (o di sciroppo denso di frutta) la crepe e ripiegarla in quattro.

4) frutta secca, miele, spezie e burro al brandy

Fare un impasto di frutta secca miele, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, burro e brandy. Per prepararlo miscelare in parti uguali burro e zucchero, aggiungere 2 cucchiaini di brandy a poche gocce alla volta e mescolare. Unire al composto gli altri ingredienti

11.37) Sfogliatina di mele

INGREDIENTI:

- 300 gr. di pasta sfoglia surgelata, tre mele ranette o *Styman*, tre cucchiaini di zucchero semolato, un cucchiaino di cannella in polvere

ESECUZIONE:

Stendere la pasta sfoglia con un mattarello, porla in una teglia del diametro di 30 cm.; a parte sbucciare le mele, tagliarle a fette e condirle con lo zucchero e la cannella, ricoprire con queste la pasta sfoglia, passare in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.

11.38) Frittelle della nonna

INGREDIENTI:

- 500 gr. di patate, 50 gr. di zucchero, un uovo, 100 gr. di farina, un pizzico di sale, un cucchiaino di bicarbonato, un piattino di farina gialla, olio per friggere

ESECUZIONE:

Fare lessare le patate in acqua salata, passarle con lo schiacciapate e lasciarle intiepidire; unire la farina, lo zucchero, un pizzico di sale, il bicarbonato e l'uovo intero.

Formare tante piccole polpettine e schiacciarle, passarle nella farina gialla e friggerle nell'olio bollente. Servirle calde.

11.39) Aranzada

INGREDIENTI:

- Un ugual peso di bucce di arancia, mandorle e miele

ESECUZIONE:

Raccogliere la parte gialla della buccia di otto arance ed immergerle per una notte in acqua fresca; togliere la buccia alle mandorle e macinarle. Tagliare finemente le bucce di arancia scolate e metterle a cuocere con il miele in un tegame, mescolando sempre finchè il miele sarà assorbito dalle bucce. All'ultimo momento versare le mandorle amalgamando per alcuni minuti.

Deporre l'impasto su una tavola, stenderlo nello spessore desiderato. Tagliare a rombi o altra forma quando l'impasto è ancora tiepido, e lasciarlo raffreddare.

11.40) Dolcetti di pasta di mandorle

INGREDIENTI:

- 250 gr. di mandorle secche sbucciate, 250 gr. di zucchero semolato, tre albumi di uova fresche, un pizzico di sale, 100 gr. di farina bianca

ESECUZIONE:

Macinare le mandorle spellate, in modo grossolano ed insieme con lo zucchero. Mettere il tutto in una terrina ed aggiungere gli albumi ed il sale, mescolando accuratamente il tutto; per ultimo aggiungere, poco alla volta ed amalgamando accuratamente, la farina.

Si può insaporire aggiungendo, a piacere, polvere di vaniglia, rum, kirsch, caffè, cioccolato, polpa di fragola, di lampone, di banana o di ananas.

Distribuire l'impasto sulla placca del forno ricoperta con carta forno, aiutandosi con l'apposito attrezzo per decorare i dolci, quindi cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.

11.41) Maritozzi romani

INGREDIENTI:

- 400 gr. di farina, 100 gr. di uvetta sultanina, 50 gr. di cedro o arancia canditi, 25 gr. di pinoli, 75 gr. di zucchero semolato, 25 gr. di lievito di birra, due uova, poco olio, un pizzico di sale

ESECUZIONE:

Impastare mezz'etto di farina con il lievito diluito in poca acqua tiepida, fare un taglio a croce, e lasciare lievitare il panetto ottenuto fino a quando si sarà ben gonfiato. Riprendere il panetto ed impastarlo di nuovo incorporandovi 150 gr. di farina, un uovo ed un cucchiaino d'olio, nonché un pizzico di sale.

Formare con la pasta una palla, fare un taglio a croce, e rimetterla a lievitare in luogo tiepido per circa tre ore.

Rimettere la pasta sulla spianatoia, aggiungere la farina rimasta, altre tre cucchiainate di olio, l'altro uovo e lo zucchero ed impastare di nuovo, unendo, se necessario, un poco di acqua tiepida (si dovrà ottenere un impasto piuttosto morbido).

Ammollare in acqua tiepida l'uvetta, scolarla, asciugarla ed infarinarla; unire alla pasta l'uvetta, i pinoli e gli agrumi canditi tagliati a pezzettini molto piccoli, lavorarla a lungo e ricavarne tanti panini oblungi.

Disponerli sulla placca del forno ricoperta con carta-forno, lasciarli lievitare per circa 5 ore, quindi cuocerli in forno preriscaldato a 200° per circa 20 minuti.

Lasciarli raffreddare prima di gustarli.

11.42) Delizia di noci in pasta alle mandorle

INGREDIENTI:

per la pasta frolla: 250 gr. di farina, 150 gr. di burro, 100 gr. di zucchero, un uovo intero, la scorza grattugiata di mezzo limone, un pizzico di sale; **per la pasta alle mandorle:** 150 gr. di mandorle private della pelle e macinate grossolanamente; 100 gr. di zucchero, 100 gr. di farina, un uovo intero, un pizzico di sale; **per la farcia:** 100 gr. di miele fluido, 100 gr. di gherigli di noci sminuzzati, tre cucchiaini di gelatina di albicocca.

ESECUZIONE:

Preparare la pasta frolla amalgamando bene tutti gli ingredienti indicati e lasciarla riposare in frigorifero per mezz'ora.

Frattanto amalgamare tra loro gli ingredienti per la pasta alle mandorle che dovrà risultare abbastanza molle (se necessario aggiungere un cucchiaino di liquore all'arancia).

Imburrare ed infarinare una teglia, stendervi la pasta frolla, rivoltandola sulle pareti, tenendone da parte un pezzo (dovrà essere sufficiente a formare le strisce incrociate che ricopriranno la farcitura), quindi ricoprire il fondo con la pasta alle mandorle; stendere un velo di gelatina di albicocche sulla pasta di mandorle.

Preparare a parte la farcitura, facendo sobbollire il miele ed aggiungendovi i gherigli di noce; con questo impasto ricoprire la pasta di mandorle, attendere che la farcia sia quasi raffreddata, disporvi la pasta frolla tenuta a parte a strisce incrociate.

Infornare in forno preriscaldato a 170° per circa 40 minuti.

11.43) Torta di albicocche

INGREDIENTI: 4 uova; 300 gr. di farina per dolci; 200 gr. di zucchero semolato; 200 gr. di burro ammorbidito; 6 o 7 albicocche ben mature.

ESECUZIONE:

Togliere il nocciolo alle albicocche, dividerle a metà e riporle in una scodella spruzzandole con un poco di maraschino; lasciarle riposare e frattanto preparare l'impasto.

In una ciotola mettere la farina e lo zucchero, aggiungere le uova intere e mescolare con cura; unire il burro precedentemente ammorbidito ed amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Imburrare una tortiera, versarvi la metà del composto, e distribuirvi sopra le albicocche tagliate a metà.

Coprire con il resto del composto e mettere in forno preriscaldato a 220°; dopo 15 minuti abbassare il forno a 200°, dopo altri 10 minuti abbassare il forno a 180° e lasciare cuocere per altri 30 minuti.

Sfornare il dolce, lasciarlo raffreddare e servirlo.

11.44) Torta rustica

INGREDIENTI:

- 350 gr. di farina bianca; 150 gr. di farina gialla finissima; 200 gr. di zucchero; 150 gr. di burro ammorbidito; due uova; una bustina di polvere lievitante per dolci; poco vino bianco secco; un pizzico di sale.

ESECUZIONE:

Mescolare la farina bianca con quella gialla, impastarla con lo zucchero, il burro a pezzetti ed il sale. unire ad uno ad uno le uova, un quarto di bicchiere di vino bianco e la polvere lievitante ed impastare fino ad ottenere un composto bene amalgamato.

Versare il tutto in una teglia foderata con carta forno, senza imburrare né infarinare e fare cuocere la torta in forno preriscaldato a 200° per circa 45 minuti. Sformare la torta quando sarà diventata tiepida.

11.45) Biscotti inglesi

INGREDIENTI:

- 400 gr. di farina; 100 gr. di burro; 100 gr. di zucchero; una bustina di polvere lievitante per dolci; due uova; poco latte; un pizzico di sale.

ESECUZIONE:

Setacciare la farina con il sale e versarla in una ciotola. Unire il burro a pezzetti e lavorare con la punta delle dita fino a quando saranno perfettamente amalgamati. Aggiungere lo zucchero, le uova, la polvere lievitante ed il latte sufficiente ad ottenere una pasta soffice.

Stendere la pasta in una sfoglia spessa circa un cm. e ricavarne tanti dischetti; disporli su una placca foderata con carta forno, senza imburrare né infarinare, lasciando un poco di spazio fra l'uno e l'altro. Farli cuocere in forno preriscaldato a 220° per circa 15 minuti.

11.46) Torta sbrisolona

INGREDIENTI:

- 200 gr. farina gialla macinata fine; 300 gr. farina bianca 00; 100 gr. mandorle sgusciate e spellate; 210 gr. di burro; 170 gr. di zucchero; tre tuorli di uovo; la scorza grattugiata di un limone; un pizzico di sale fine.

ESECUZIONE:

Dopo avere acceso il forno e posizionato per essere preriscaldato a 180°, togliere il burro dal frigo e farlo ammorbidire.

Fare tostare leggermente le mandorle sulla placca del forno per circa 5 minuti e frullare grossolanamente insieme con 50 grammi di zucchero; aggiungere a questi ingredienti la buccia grattugiata del limone.

Impastare le due farine con le mandorle tritate, 100 grammi di zucchero e 200 grammi di burro ammorbidito ed impastare tra loro tutti gli ingredienti. L'impasto deve risultare consistente, ma non omogeneo, quindi non deve essere lavorato troppo.

Imburrare una tortiera di 24 cm. di diametro, fare cadere la pasta nella tortiera a grosse briciole, distribuendola in modo che non restino spazi vuoti e sbattere leggermente la teglia sul tavolo per assestare le briciole.

Cuocere nel forno preriscaldato a 180° per circa 60 minuti..

Togliere la torta dal forno, metterla su un piatto da portata e spolverizzarla con zucchero a velo. Servire la torta fredda, spezzandola con le mani.

11.47) Ciambella allo yogurt

INGREDIENTI:

250 gr. farina per dolci; 250 gr. fecola di patate (oppure, in alternativa, 400 gr. miscela autolievitante per focacce e 100 gr. farina 00); tre cucchiai di olio di oliva; uno yogurt bianco; 75 gr. di zucchero; una bustina di lievito vanigliato; un uovo intero; un bicchierino di strega o maraschino; la buccia grattugiata di un limone; un bicchiere scarso di latte tiepido; un pizzico di sale.

ESECUZIONE:

Mettere in una capace ciotola tutti gli ingredienti non liquidi e mescolarli bene, a secco; quindi aggiungere in successione l'olio, lo yogurt, il liquore ed il latte tiepido, amalgamando bene il tutto fino ad ottenere una crema densa e liscia.

Imburrare leggermente ed infarinare uno stampo per ciambelle (possibilmente antiaderente o a cerniera), quindi distribuire la crema in modo uniforme.

Infornare in forno preriscaldato a 200° per circa 20 minuti poi, senza aprire il forno, abbassare la temperatura a 170° e cuocere ancora per circa mezz'ora.

11.48) Croccante di arance

INGREDIENTI:

- 400 gr. di scorze di arancia non trattata; 100 gr. di mandorle pelate; 100 gr. di pistacchi sbucciati; 150 gr. di zucchero; 300 gr. di miele;

ESECUZIONE:

Pelare e spezzettare i pistacchi, tagliare ogni mandorla in tre fettine, e fare tostare il tutto in forno già caldo per dieci minuti.

Pulire le scorze eliminando qualsiasi residuo di pellicina bianca interna, quindi tagliarle a listarelle molto sottili. Portarle a bollore con mezzo litro d'acqua, scolarle e ripetere l'operazione per altre due volte.

Fare scaldare il miele in un tegame, unire le scorze scolate e fare sciogliere a fuoco dolce, mescolando con continuità per non meno di 15 minuti. Aggiungere lo zucchero, le mandorle ed i pistacchi e continuare la cottura per altri dieci minuti.

Foderare con carta alluminio una teglia larga, spalmarvi il composto per uno spessore di un cm. e lasciare raffreddare completamente. Tagliare il croccante a quadretti e servirlo in tavola.

11.49) Coppa delicata

INGREDIENTI:

- 100 gr. di cioccolato fondente; un cucchiaio di caffè in polvere; due cucchiaini di cannella in polvere; quattro cucchiai di panna; quattro cucchiai di zucchero; due bicchieri scarsi di latte.

ESECUZIONE:

Portare il latte a bollore, versarvi il caffè in polvere, spegnere il fuoco e lasciare riposare per cinque minuti; frattanto ridurre a scaglette il cioccolato fondente.

Passare il caffè latte in un colino e rimmetterlo a cuocere, aggiungendo il cioccolato e lo zucchero e mescolare per fare sciogliere il tutto.

Togliere dal fuoco ed unire la cannella e la panna; fare raffreddare e versare il tutto nel frullatore. Frullare il composto fino a quando non sia diventato spumoso, quindi versarlo nelle coppette individuali, che verranno riposte in frigorifero dove verranno lasciate per almeno un'ora.

Servire le coppe fredde, eventualmente guarnendole con biscotti lingue di gatto e violette candite.

11.50) Datteri e fichi in camicia

INGREDIENTI:

- 100 gr. di cioccolato al latte; 20 datteri; mezzo bicchierino di rum; 150 gr. di marzapane di due o più colori; 12 fichi secchi.

ESECUZIONE:

Incidere i datteri ed estrarre i noccioli, tagliare i fichi nella parte inferiore ed aprirli a libro, lasciando il picciolo.

Mettere il marzapane in due ciotole, a seconda del colore e bagnarlo con il rum, lavorandolo con un cucchiaio al fine di farlo bene ammorbidire.

Prendere piccole porzioni di marzapane e riempire sia i datteri sia i fichi, quindi richiuderli.

Fare sciogliere a bagnomaria il cioccolato fino a quando sarà diventato una crema liscia ed omogenea, e lasciarla intiepidire.

Immergere i frutti nel cioccolato, tenendo i fichi per il picciolo ed infilando i datteri in una forchetta o infilzandoli in uno spiedino di legno: sia i fichi che i datteri non dovranno essere completamente ricoperti.

Disponerli su carta da forno, attendere che il cioccolato solidifichi, quindi servirli.

11.51) Torta di mele "a rovescio"

INGREDIENTI:

- 150 gr. di burro freschissimo; - 200 gr. di farina 00; - 200 gr. di zucchero semolato; - due uova freschissime; - tre mele renette o Styman; - mezza bustina di lievito; - la buccia grattugiata di un limone; - sale q.b.

ESECUZIONE:

Ungere abbondantemente il fondo di una teglia di 28 cm. di diametro con 50 gr. di burro ammorbidito, quindi coprire il fondo con 100 gr. di zucchero semolato.

Pelare, pulire ed affettare le mele, e disporle ordinatamente sul fondo della teglia spolverizzato con lo zucchero.

Quindi preparare l'impasto: in una ciotola disporre il burro ammorbidito e lavorarlo a crema con il restante zucchero, quindi aggiungere le uova e, un poco alla volta, la farina, la buccia grattugiata del limone e, da ultimo, il lievito.

Ricoprire le mele con l'impasto, che risulterà molle e cremoso, pareggiarlo in superficie ed infornarlo in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.

Sfornare, lasciare riposare per circa 15 minuti, quindi rovesciare su un piatto per dolci: la torta presenterà una superficie caramellata.

Una volta raffreddata può essere servita accompagnata con crema pasticcera o zabaione.

11.52) Torta "magra" di mele

INGREDIENTI:

- una busta di miscela prelievitata Barilla per focacce e pizze (in sostituzione una miscela di 300 gr di farina per dolci e 100 gr. di fecola di patate e una bustina di lievito vanigliato); mezza bustina di lievito vanigliato; un uovo intero; un bicchiere di latte; quattro cucchiaini di olio d'oliva; 70 gr. di zucchero; un pizzico di sale; un bicchierino di liquore (strega, sassolino, sambuca, aurum, brandy, maraschino); la buccia di un limone; un kg. di mele.

ESECUZIONE:

Disporre in una terrina tutti gli ingredienti secchi e mescolarli, quindi aggiungere in successione, sempre mescolandoli, il liquore, l'olio e l'uovo.

Aggiungere, poco alla volta e mescolando, il latte, avendo cura che non si formino grumi e, alla fine, la buccia di limone grattugiata. (L'impasto dovrà risultare molto fluido).

Ricoprire il fondo ed i lati di una teglia con carta forno e versarvi l'impasto. Ricoprire "a tappeto" l'impasto con le fettine di mele sbucciate e pulite che si saranno preparate precedentemente, spingendole in modo che penetrino a fondo nell'impasto stesso fin quasi ad essere ricoperte.

Infornare per 40÷45 minuti nel forno preriscaldato a 200°

11.53) Torta limoncina alle mele

INGREDIENTI:

- 350 gr. di farina bianca; 2 tuorli d'uovo; 120 gr. di burro ammorbidito; 150 gr. di zucchero semolato; 3 cucchiaini di panna da cucina; mezza bustina di lievito vanigliato per dolci; la buccia grattugiata di tre limoni; un pizzico di sale; 500 gr. di mele pelate e private dei torsoli.

ESECUZIONE:

Preparare la pasta frolla con tutti gli ingredienti, fatta eccezione per le mele, quindi mettere la pasta in frigorifero per un quarto d'ora.

Dividere l'impasto in due parti uguali e foderare il fondo e le pareti di una teglia del diametro di 24 cm con una metà di esso.

Stendervi sopra le mele grattugiate e spolverale con un cucchiaino di zucchero.

Sovrapporre l'altra metà di pasta frolla, quindi cuocere per 50÷60 minuti nel forno preriscaldato a 180°.

11.54) Torta di riso ed albicocche

INGREDIENTI:

300 gr. di riso; 1 litro di latte; 200 gr. di zucchero; 100 gr. di mandorle; 3 uova; la buccia grattugiata di due limoni; una stecca di vaniglia (oppure una bustina di polvere di vaniglia); un pizzico di sale; un bicchierino di liquore (rum, grappa, wiskey) un kg. di albicocche fresche.

ESECUZIONE

Cuocere il riso nel latte, con la vaniglia, lasciandolo molto al dente, aggiungervi 150 gr. di zucchero e lasciarlo raffreddare.

Quando il riso sarà tiepido inserire le mandorle spellate e tritate grossolanamente, la buccia grattugiata dei limoni e le uova.

Frattanto si saranno fatte cuocere le albicocche con il rimanente zucchero e dell'acqua, facendo in modo che restino il più possibile integre.

Tagliare a pezzetti quelle in peggiori condizioni ed aggiungerle al riso insieme con il liquore; tagliare a metà le altre, togliendo i noccioli.

Imburrare una teglia antiaderente e spolverizzarla con zucchero semolato, depositarvi sul fondo le mezze albicocche appoggiandole con la buccia, versarvi sopra l'impasto di riso:

Cuocere per circa 45 minuti in forno preriscaldato a 180

11.55) Crostata dolceverde

INGREDIENTI:

- 800 gr. di pasta frolla (vedi 11.6), 200 gr. di spinaci cotti, strizzati e tritati; 70 gr. di gherigli di noci tritati; 50 gr. di uvetta ammollata nel liquore; 70 gr. di pistacchi sgusciati e tritati; 70 gr. di arancia e frutta candita tritata; 100 gr. di zucchero semolato; 200 gr. di miele; un pizzico di cannella in polvere, e noce moscata; 100 gr. di gelatina di albicocca.

ESECUZIONE:

Preparare il ripieno tritando ed amalgamando tutti insieme gli ingredienti descritti, fatta eccezione per la pasta frolla e la gelatina di albicocca.

Imbrattare leggermente ed infarinare una teglia del diametro di 28 cm. e stendervi due terzi della pasta frolla risvoltata abbondantemente sul suo perimetro, quindi stendere un velo di gelatina di albicocca sulla superficie della pasta frolla stessa. Quindi ricoprire con il ripieno precedentemente preparato e tenuto a parte.

Con la pasta frolla tenuta a parte formare un disco che si disporrà sulla superficie della crostata; quindi risvoltare la pasta debordante dal perimetro facendola aderire alla griglia di pasta frolla. Con i rebbi di una forchetta forare in più punti la superficie della crostata

Cuocere per circa 45 minuti nel forno preriscaldato a 200°; quindi spolverare con zucchero a velo.

11.56) Tortelli verdi Maria Luigia

INGREDIENTI:

- 700 gr. di pasta frolla (vedi 11.6); 250 gr. di spinaci cotti e strizzati; 75 gr. di gherigli di noci; 50 gr. di uvetta ammollata nel liquore; 75 gr. di mandorle sgusciate; 75 gr. di arance e frutta candita; 100 gr. di zucchero semolato; 150 gr. di miele; un pizzico di cannella e noce moscata.

ESECUZIONE:

Tritare ed amalgamare tutti insieme gli ingredienti, eccezion fatta per la pasta frolla, e lasciare riposare l'impasto in frigorifero per un'ora.

Quindi stendere la pasta frolla nello spessore di circa mezzo cm. e disporvi al centro dei mucchietti di ripieno grandi come una noce, opportunamente distanziati tra loro.

Stendere sulla pasta frolla un secondo strato di pari spessore, schiacciando i lembi per farli aderire perfettamente. Poi, con apposito stampo, realizzare i tortelli.

Stendere i tortelli sulla piastra del forno, rivestita con carta-forno, e fare cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 15 minuti. Tolti dal forno spolverizzarli con un leggero strato di zucchero a velo.

11.57) Torta di mele del Trentino

INGREDIENTI: 220 gr. farina; 100 gr. zucchero semolato; 140 gr. burro; due uova; la scorza grattugiata di un limone; 4 mele Golden piuttosto piccole; mezza bustina di lievito vanigliato; 5 cucchiaini di latte; due cucchiaini di gelatina di albicocche; un pizzico di sale.

ESECUZIONE:

1) Tenere da parte una noce di burro, dividere quello rimasto in pezzetti, metterlo in una casseruola di acciaio e farlo fondere a bagnomaria o a fuoco molto basso;

2) Rompere le uova in una capace ciotola, unire lo zucchero, il sale, la scorza di limone grattugiata e sbattere a lungo energicamente con una frusta in modo da ottenere un composto chiaro e spumoso (si può usare anche il mixer);

3) A questo punto versare alternativamente e sempre mescolando il burro fuso (non caldissimo) e 200 gr. di farina insieme con il lievito.

4) Infine versare il latte appena tiepido ed amalgamare bene il tutto, ottenendo un pasta morbida;

5) Accendere il forno a 190° e, contemporaneamente, imbrattare ed infarinare leggermente uno stampo rotondo del diametro di 24-26 cm. e trasferirvi la pasta preparata livellandola con una spatola;

6) Sbucciare le mele, dividerle a metà, asportare il torsolo ed incidere profondamente la parte esterna con un coltello, prima nel senso della lunghezza e poi in quello della larghezza, in modo da formare una specie di reticolo (l'incisione a reticolo delle mele oltre ad avere una funzione estetica, consente una cottura uniforme all'interno del frutto);

7) Sistemare le mezze mele nello stampo, mettendone una al centro e tutte le altre intorno, a distanza regolare, premendole leggermente per affossarle un poco nella pasta;

8) Mettere la torta in forno, dopo dieci minuti abbassare la temperatura a 180° e cuocere per circa 45 minuti. Per controllare la cottura infilare nella pasta uno stecchino: se resta asciutto la torta è pronta;

9) Scaldare la gelatina di albicocche con un cucchiaino d'acqua; appena sfornata la torta spennellare la torta con la gelatina, quindi rimetterla in forno per un paio di minuti. Sformarla delicatamente, lasciare raffreddare e servire:

11.58) Bussolan alla mantovana

INGREDIENTI:

- Farina gr. 500; Uova n. 3; mezzo bicchiere d'olio d'oliva; Zucchero gr. 100; un pizzico di sale; la scorza grattugiata di un limone; una bustina di lievito vanigliato; due cucchiaini di vino bianco; quattro cucchiaini di latte.

ESECUZIONE:

Impastare tutti gli ingredienti e lavorarli per alcuni minuti sulla spianatoia, quindi disporre l'impasto in una teglia con buco centrale, oppure sulla piastra del forno ricoperta con carta-forno, dando la forma di un biscione.

Pennellare la superficie con albume d'uovo e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti.

11.59) Tiramisu

INGREDIENTI:

- Panna 100 gr.; Uova 2 tuorli; Mascarpone 250 gr.; Pan di Spagna 250 gr.; Caffeliquore 100 gr.; Caffè 100 gr.; Zucchero semolato 40 gr.; Zucchero a velo n. 2 cucchiaini; Cacao amaro n. 2 cucchiaini.

ESECUZIONE:

Mettere i tuorli in una ciotola, unire lo zucchero e battere con una frusta in modo da ottenere una crema soffice e chiara.

Aggiungere alle uova sbattute il mascarpone, poco alla volta, mescolando bene con una spatola, in modo che non si formino dei grumi.

Montare la panna con lo zucchero a velo, quindi inglobarla nella crema al mascarpone, mescolando con la spatola, quindi mettere il composto ottenuto in frigorifero.

Irrorare delle fette di pan di Spagna con una miscela di caffè e liquore al caffè.

In uno stampo disporre uno strato di fette di pan di Spagna, distribuirvi un'erza della crema, ricoprire con un secondo strato di fette di pan di Spagna, e così continuare fino all'esaurimento degli ingredienti, terminando con la crema.

Finire spolverizzando la superficie con il cacao amaro.

N.B. Utilizzando la ricotta anziché il mascarpone si otterrà un dolce più leggero.

11.60 Crostata al limone

INGREDIENTI:

- Pasta frolla gr. 400; Limoni n. 2; Burro gr. 30; Uova n. 3; farina bianca gr. 30; Zucchero semolato gr. 100; Zucchero a velo gr. 200.

ESECUZIONE:

Foderare con la pasta frolla una teglia del diametro di 24 centimetri, risalendo lungo i bordi per circa due centimetri. Punzecchiare il fondo con una forchetta e coprirlo con la carta forno, riempire con legumi secchi al fine di non fare rialzare il fondo, e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti:

Quindi togliere i legumi e la carta forno e ripassare in forno per qualche minuto per fare asciugare.

Grattugiare la scorza di uno dei limoni e spremere il succo di entrambi, tendo il tutto da parte.

Scaldare un bicchiere d'acqua, farvi sciogliere il burro e togliere dal fuoco.

Lavorare con lo zucchero semolato due tuorli e, quando saranno soffici, unire, poco alla volta, la farina e l'acqua con il burro disciolto.

Mettere sul fuoco molto basso e portare ad ebollizione, mescolando; aggiungere la scorza grattugiata ed il succo dei due limoni, mescolare bene e versare nella crosta di pasta frolla, livellandone la superficie.

Montare a neve gli albumi ed incorporarvi quasi tutto lo zucchero a velo, distribuirli sulla crema al limone e cospargere con il restante zucchero a velo.

Passare in forno a 200° finché la superficie non sarà dorata.

11.61) Torta di mele alla bolognese

INGREDIENTI:

- 150 gr. farina per dolci; 150 gr. burro fresco; 150 gr. zucchero semolato (oppure 20 gr. di dolcificante Diator); 500 gr. di mele sbucciate e private di torsolo; N. 4 uova fresche intere; N. 1 limone (la buccia grattugiata); Mezza bustina di lievito vanigliato; un pizzico di sale; un pizzico di cannella in polvere; una bustina di zucchero a velo.

ESECUZIONE:

In una ciotola mettere le quattro uova intere, la scorza grattugiata del limone, e lo zucchero (ovvero il dolcificante Diator), quindi montarle con le fruste o lo sbattitore.

Fondere il burro a fuoco dolcissimo; pelare le mele, tagliarle a spicchi e, quindi, a fettine sottilissime.

In una ciotola mescolare insieme le fettine di mele con il burro fuso e spolverizzarle con la cannella.

Mescolare il lievito vanigliato con la farina ed un pizzico di sale, aggiungere questa miscela alle mele e mescolare, amalgamando per bene.

A questo punto aggiungere l'uovo montato ed amalgamare il tutto.

Disporre l'impasto in una teglia antiaderente (oppure foderata con carta da forno), quindi cuocere in forno preriscaldato a 160-180° per 45-50 minuti.

Lasciare raffreddare quasi completamente, estrarre la torta dalla teglia e spolverizzare con zucchero a velo.

11.62) Torta di carote e mandorle

INGREDIENTI:

Carote 120 gr.; Farina 00 120gr.; Mandorle sgusciate e tritate 100 gr.; Zucchero semolato 50 gr.; n. 1 uovo; n. 1 bustina di lievito per dolci; mezzo bicchiere di latte; Burro 30 gr.; un pizzico di sale; zucchero a velo.

ESECUZIONE:

Pulire le carote e lavarle sotto l'acqua corrente, asciugarle, grattugiarle e versarle in una terrina.

Aggiungervi lo zucchero, la farina, l'uovo sbattuto, il lievito, un pizzico di sale, le mandorle tritate, il latte ed il burro.

Mescolare con cura l'impasto e versarlo in uno stampo imburato ed infarinato, quindi cuocere la torta in forno preriscaldato a 180° per mezz'ora. Lasciare raffreddare il dolce, toglierlo dallo stampo e spolverizzarlo con zucchero a velo.

11.63) Torta di mele senza zucchero e senza grassi.

INGREDIENTI:

Farina per dolci 250 gr.; Mele sbucciate (peso edibile) 1000 gr.: la scorza grattugiata di un limone o di un cedro; Uova: n. 2 intere oppure tre albumi (senza tuorli); Olio d'oliva: n. 4 cucchiaini; Sale un pizzico; Latte intero 4 cucchiaini; Maraschino o rhum o gran Marnier 3 cucchiaini; Lievito vanigliato una bustina; Vaniglia una bustina; Cannella in polvere un cucchiaino raso; Una mela grattugiata; Due amaretti tritati (facoltativi)

ESECUZIONE:

Tagliare a dadini tutte le mele, meno una da tagliare a fettine sottili, quindi impastare usando il robot o un'impastatrice tutti gli ingredienti, meno le mele tagliate a dadini e quella tagliata a fettine.

In una capace ciotola mettere le mele tagliate a dadini e spolverizzarle con la cannella in polvere e, facoltativo, gli amaretti tritati, quindi versare l'impasto sulle mele (trattenendone un bicchiere a parte) e mescolare amalgamando il tutto.

In una teglia rettangolare, foderata accuratamente con cartaforno, versare il composto livellandolo e distribuirvi le sottili fettine di mele in modo uniforme per ricoprire tutta la superficie, quindi coprirle con l'impasto tenuto a parte livellando con una spatola.

Infornare in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti, quindi abbassare a 170° e continuare la cottura per altri 40 minuti. Lasciare raffreddare prima di togliere dalla teglia.

11.64) Torta di noci (2° versione)

INGREDIENTI:

Noci sgusciate 150 gr.; Mandorle sgusciate: 25 gr.; Zucchero semolato; 150 gr.; Cacao in polvere: 120 gr.; Uova fresche: N. 3; Burro; Poca farina; Sale: un pizzico.

ESECUZIONE:

Sbollentare e spellare le mandorle, asciugarle in forno e tritarle finissime con le noci, quindi aggiungere al composto, poco alla volta, lo zucchero.

Versare il composto in una terrina ed aggiungervi il cacao.

Quando la miscela sarà bene amalgamata aggiungervi i tuorli d'uovo e, per ultimi, gli albumi montati a neve.

Versare in una teglia imburata ed infarinata, quindi cuocere a calore medio per 25 minuti circa.

A cottura ultimata decorare in superficie con gherigli di noce interi e mandorle tostate.

11.65) Frittelle di Carnevale

INGREDIENTI:

n. 4 Uova; n. 8 cucchiaini di zucchero semolato; n. 2 cucchiaini di olio di semi; 200 gr. di panna fresca; N. 1 Limone; n. 1 Arancia; n. 2 cucchiaini di grappa; n. 1 bustina di lievito; n. 1 bustina di vanillina; gr. 100 di uvetta; gr. 300 di farina per dolci; Olio per friggere.

ESECUZIONE:

Ammollare l'uvetta in acqua tiepida; in una ciotola rompere le uova, aggiungere lo zucchero, e sbattere leggermente.

Aggiungere l'olio, la panna, la grappa, il succo dell'arancia, la scorza grattugiata del limone e la vaniglia.

Mescolare bene ed aggiungere la farina a pioggia, poco a poco, continuando a mescolare il composto. Alla fine incorporare l'uvetta ed il lievito, amalgamando bene. Friggere le frittelle in olio caldo, poche alla volta, raccogliendo l'impasto con un cucchiaino, facendolo scivolare con un altro cucchiaino. Quidi scolare su carta assorbente.

Una volta fredde si possono farcire con crema pasticcera o budino. Un bella spolverata di zucchero a velo e sono pronte.

11.66) Sgonfiati di Carnevale

INGREDIENTI:

N. 8 Uova; ¼ di litro di acqua; 50 gr. di burro fresco; N. 3 cucchiaini di zucchero semolato; Un pizzico di sale, 500 gr. di farina bianca; la scorza grattugiata di un limone; un pizzico di vaniglia.

ESECUZIONE:

In un pentolino fare bollire l'acqua con il burro, lo zucchero ed un pizzico di sale. Quando inizia a bollire si toglie dal fuoco e si aggiunge la farina mescolando bene.

Quindi si pone il tegame sul fuoco, mescolando sempre, sino a quando è cotto (ci vorranno 20 minuti circa). A questo punto si lascia raffreddare, a temperatura ambiente, si uniscono la scorza e la vaniglia e si aggiungono le uova, una alla volta, incorporandole con attenzione.

Si prendono delle cucchiainate di composto e si fanno scivolare, poche alla volta, in un tegamino dai bordi alti dove c'è lo strutto bollente. Una volta gonfi e dorati ovunque, si tirano su e si mettono a scolare sulla carta assorbente. Spolverare con zucchero a velo e servire.

12) GELATI E DESSERT SEMIFREDDI

Il gelato senza la gelatiera

Dopo avere preparato il gelato da congelare, si lascia ben raffreddare e, quindi, si versa nelle vaschette destinate a contenere i cubetti di ghiaccio, liberate della griglia interna che suddivide i cubetti stessi. Si potrà anche utilizzare un recipiente diverso, purchè entri nella cella refrigeratrice; dovrà essere di metallo leggero, meglio se di alluminio, avrà il fondo largo e piatto e le pareti piuttosto basse.

Dopo avere portato il frigorifero al freddo massimo, si introduce nel freezer il composto da congelare, che deve arrivare almeno un paio di centimetri sotto l'orlo del recipiente. Si attende che il composto si sia solidificato solo parzialmente, poi, con una spatola, si rimescola con cura e si pone di nuovo al freddo. L'operazione va ripetuta una seconda volta dopo qualche tempo, finchè, dopo un'ultima ora di attesa, il gelato è pronto.

12.1) Punch gelati.

a) al bitter

INGREDIENTI:

- tre etti di gelato all'ananas, bitter, spumante secco

ESECUZIONE:

Distribuire in quattro bicchieri alti a calice il gelato all'ananas, fino a riempire il bicchiere per un terzo; Versarvi sopra il bitter e lo spumante in parti uguali fino a riempire quasi completamente il bicchiere.

Si serve con la cannuccia

b) alla fragola

INGREDIENTI:

- tre etti di gelato alla fragola, maraschino, Frascati

ESECUZIONE:

Distribuire in quattro bicchieri alti a calice il gelato fino ad un terzo della loro capacità; versarvi sopra il maraschino ed il Frascati in parti uguali fino a riempire quasi completamente il bicchiere.

Si serve con la cannuccia.

c) alla sambuca

INGREDIENTI:

- tre etti di gelato alla vaniglia, sambuca, spumante semisecco

ESECUZIONE:

Distribuire in quattro bicchieri alti a calice il gelato fino a riempirli per un terzo; versarvi sopra la sambuca e lo spumante in parti uguali fino a riempire quasi completamente il bicchiere.

Si serve con la cannuccia.

d) all'imperiale

INGREDIENTI:

- tre etti di gelato all'ananas, quattro bicchierini di maraschino, quattro bicchierini di kirsch, spumante

ESECUZIONE:

Distribuire il gelato in quattro bicchieri a calice fino a riempirli per un terzo; versare in ciascuno un bicchierino di kirsch ed uno di maraschino ed affogare quindi con lo spumante.

Si serve con la cannuccia.

e) all'italiana

INGREDIENTI:

- tre etti di gelato al limone, - un quarto di litro di Moscato, un'arancia, un limone, cinque grammi di semi di coriandolo, tre grammi di chiodi di garofano

ESECUZIONE:

Versare il Moscato in una casseruolina, metterlo sul fuoco, portarlo lentamente ad ebollizione e farlo sobbollire per un quarto d'ora circa.

Togliere dal fuoco, aggiungervi la scorza grattugiata dell'arancia e del limone, il loro succo filtrato, i semi di coriandolo ed i chiodi di garofano. Mescolare bene e lasciare in infusione per un paio d'ore, dopo di che filtrare il vino.

Distribuire in quattro bicchieri alti a calice il gelato al limone, fino a riempirli per un terzo, versarvi sopra il vino e servire con la cannuccia.

12.2) Bavarese di albicocche e pesche

INGREDIENTI:

- 250 gr. di albicocche e pesche, 130 gr. di zucchero a velo, 250 gr. di panna montata, 10 gr. di gelatina, succo di mezzo limone

ESECUZIONE:

Pulire e mondare della pelle e dei noccioli la frutta fresca, tagliarla a pezzetti e passarla al setaccio; metterla in una terrina ed aggiungervi lo zucchero a velo ed il succo del limone, mescolare con delicatezza e lasciare in infusione. Nel frattempo fare ammorbidire la gelatina in acqua fredda per alcuni minuti, poi strizzarla con cura e farla sciogliere in un pentolino a bagnomaria con un cucchiaino d'acqua. Appena sarà pronta unirli alla frutta, mescolare e, quando inizia a rassodarsi incorporare la panna montata, amalgamando con cura.

Versare il composto in una forma da budino e mettere in freezer per alcune ore. Sformare su un piatto da portata, guarnire con frutta fresca a fettine, dopo averla fatta macerare per alcune ore nel maraschino, e con ciuffi di panna montata.

12.3) Sorbetto al limone

INGREDIENTI:

- n. 5 limoni succosi e grossi, mezzo litro d'acqua, 300 gr. di zucchero, un bianco d'uovo

ESECUZIONE:

Lavare ed asciugare i limoni, spremerli, e raccogliere il succo in un recipiente graduato; unire l'acqua necessaria a raggiungere il litro, aggiungere lo zucchero e la scorza dei limoni (solo la parte gialla) tagliata a filettini molto sottili; mettere sul fuoco moderato, mescolare bene per far sciogliere lo zucchero e far bollire per qualche minuto. Togliere dal fuoco e lasciar riposare per una mezz'ora, quindi passare lo sciroppo da un colino. Procedere quindi come descritto nel capitolo "Il gelato senza gelatiera".

12.4) Bavarese alla fragola

INGREDIENTI:

- quattro etti di fragoloni maturi, un etto di fragoline di bosco, due etti di zucchero, quattro fogli di colla di pesce, tre decilitri e mezzo di panna liquida, due bicchierini di maraschino

ESECUZIONE:

Pulire le fragoline di bosco (si consiglia di lavarle nel vino bianco), cospargerle con una cucchiata di zucchero e con il maraschino e lasciarle macerare.

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Mondare i fragoloni, lavarli e passarli al setaccio facendo cadere il passato in una terrina. Versare in una casseruolina un etto e mezzo circa di zucchero, unire un decilitro e mezzo circa di acqua, mettere al fuoco e far bollire lo sciroppo fino a quando, prendendone una goccia fra il pollice e l'indice e allargando le dita, si formerà un piccolo filetto.

Togliere lo sciroppo dal fuoco, incorporarvi la purea di fragole, unire la colla di pesce ben strizzata e fatta sciogliere prima a bagnomaria; montare a parte la panna a cui si sarà unito lo zucchero rimasto ed incorporarla delicatamente nel composto.

Versare il tutto in uno stampo per budino inumidito con un poco di liquore e tenerlo in frigorifero per un paio d'ore.

Al momento di servire immergere lo stampo in acqua calda e sformare la bavarese su un piatto rotondo.

Guarnire con le fragoline di bosco scolate dal liquore e servire.

12.5) Coppette di crema di limone

INGREDIENTI:

- 150 gr. di zucchero, due uova, due limoni, una compressa di gelatina istantanea, una bustina di zucchero vanigliato, un quarto di litro di panna montata

ESECUZIONE:

Preparare la gelatina e lasciarla intiepidire fuori dal frigorifero.

Battere intanto i tuorli con cinque cucchiataie di zucchero fino a renderli ben montati e spumosi; aggiungervi la gelatina ancora liquida, il succo e la scorza grattugiata di un limone, quindi incorporare delicatamente la panna montata. Montare a neve gli albumi con il rimanente zucchero ed incorporarli al composto.

Distribuire la crema in coppette individuali e tenere in frigorifero per un paio d'ore.

Prima di servire guarnire con fettine di limone e spolverizzare con lo zucchero vanigliato.



13) LIQUORI E BEVANDE

Un consiglio prezioso: Dovendo utilizzare la scorza di limoni o arance è opportuno evitare gli agrumi trattati con anticrittogamici. Non lo sono quelli venduti con le foglie, ma, per sicurezza, gli agrumi vanno lavati a lungo sotto l'acqua corrente e strofinati con un panno, quindi messi a bagno per 5 o 6 ore in acqua fredda con l'aggiunta di un poco di bicarbonato.

13.1) Nocino alla moda di Parma

INGREDIENTI:

- 1 litro di alcool a 90°, mezzo litro di vino bianco secco non frizzante, N. 20 noci con mallo, raccolte durante la settimana di S. Giovanni (fine giugno), tagliate a metà, la buccia di un limone non trattato, mezzo kg. di zucchero semolato, 7 chiodi garofano e 3 gr. di cannella, N.20 chicchi di caffè

ESECUZIONE:

Mettere in infusione in un vaso di vetro a bocca larga e tenuta ermetica tutti insieme gli ingredienti sopraindicati, lasciando il tutto esposto in luogo soleggiato per 40 o 50 giorni, avendo cura, per i primi venti giorni, di agitare l'infusione almeno una volta al giorno.

Trascorso il tempo prescritto filtrare ed imbottigliare, chiudere ermeticamente le bottiglie e riporre in luogo buio. Attendere almeno sei mesi prima di iniziare il consumo.

13.2) Limoncino (ed anche Arancino e Mandarinetto)

INGREDIENTI:

- n. 5 limoni non trattati (o arance o n. 6 mandarini), un litro di alcool a 95°, da uno a (io ne metto un litro e mezzo) due litri di acqua, da 600 gr. ad un kg. (io ne metto 600 gr.) di zucchero semolato

ESECUZIONE:

Togliere agli agrumi la scorzetta, cercando di non togliere anche la parte bianca (che darebbe un sapore amarognolo), spezzettarla e metterla in infusione nell'alcool per tre giorni.

In una casseruola mettere l'acqua e lo zucchero, fare scaldare il tutto fino a quando lo zucchero si sia completamente sciolto, mescolando in continuazione; lasciare raffreddare ed unire il liquido in cui sono stati in infusione gli agrumi. Riporre in bottiglia e consumare non prima che sia trascorso un mese.

13.3) Sangria

INGREDIENTI:

- mezzo litro di buon vino rosso, 1/4 di litro di vino Malaga, mezzo bicchiere di brandy, un cucchiaio colmo di zucchero, un limone, due arance, mezzo chilo di pesche (oppure due banane), un pizzico di noce moscata, un pizzico di cannella in polvere

ESECUZIONE:

In una caraffa della capacità di due litri versare il vino rosso, il vino Malaga, il brandy, e lo zucchero, poi aggiungere la noce moscata e la cannella.

Tagliare il limone e le arance a fette, lavare la pelle alle pesche e tagliarle a pezzi (ovvero tagliare a pezzi le banane).

Mettere tutta la frutta nella caraffa contenente gli altri ingredienti e lasciare macerare per due ore a temperatura ambiente, poi al fresco per almeno altre sei ore. Servire la sangria molto fredda con cubetti di ghiaccio o acqua minerale servita a parte.

Si può aumentare o diminuire a gradimento la quantità di zucchero e spezie.

13.4) Sky-wasser

INGREDIENTI:

- due parti di sciroppo di lampone, una parte di succo di limone, mezza parte di gin, acqua minerale e ghiaccio a piacere

ESECUZIONE:

Mettere nello shaker tutti gli ingredienti, mescolarli energicamente e servire in bicchiere grande, decorando con fettine di limone ed arancia.

13.5) Manhattan (cocktail)

INGREDIENTI:

- 2/3 di whiskey canadese, 1/3 di vermouth Martini rosso, uno spruzzo di angostura

ESECUZIONE:

Mettere gli ingredienti tutti insieme nello shaker con cubetti di ghiaccio e mixare. Si serve nelle coppette da cocktail con una ciliegina al maraschino.

13.6) Negroni

INGREDIENTI:

. 1/3 di gin, 1/3 di Martini rosso, 1/3 di bitter Campari

ESECUZIONE:

Si prepara direttamente nel bicchiere con tre cubetti di ghiaccio e con mezza fettina di arancia.

13.7) Bargnolino

INGREDIENTI:

- *kg. 1 di prugnoli, da mezzo litro a 750 cl. (io ne metto 750 cl.) di acqua (da 2,5 a 4 bicchieri), da 500 a 700 gr. (io ne metto 600 gr.) di zucchero semolato, 1 litro di alcool a 95°, un pezzetto di cannella; 10 chiodi di garofano, la parte gialla della scorza di mezzo limone.*

ESECUZIONE:

Raccogliere i prugnoli la prima settimana di agosto. Mettere i prugnoli interi, puliti del gambo, in un vaso, con tutti gli altri ingredienti: Filtrare ed imbottigliare a Natale.

Variante:

Mettere in infusione tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua e dello zucchero. Sempre a Natale si filtrerà l'infuso e si aggiungerà l'acqua bollita con lo zucchero. Imbottigliare e consumare non prima che siano trascorsi quattro mesi.

13.8) Sciroppo con foglie di amarena

INGREDIENTI:

- *n. 100 foglie di amarena (verdi e sane), 1 litro di vino Barbera, 800 gr. di zucchero*

ESECUZIONE:

Mettere in un vaso le foglie di amarena, versarvi il vino coprire e lasciare in infusione per 10÷12 giorni. Trascorso questo tempo eliminare le foglie e versare il liquido in un recipiente di acciaio inossidabile o smaltato, aggiungere lo zucchero, mescolare e portare ad ebollizione, facendo bollire per 10 minuti a fuoco moderato.

Lasciare raffreddare lo sciroppo, quindi imbottigliarlo, chiudendolo ermeticamente.

13.9) Caffeliquore

INGREDIENTI:

- *120 gr. di caffè macinato, un pizzico di vaniglia, la parte gialla della buccia di un limone, 350 gr. di zucchero, 350 gr. di acqua, 350 gr. di alcool a 95°. (il dosaggio di alcuni ingredienti può essere variato nel caso si voglia ottenere un liquore più o meno forte - caffè da 120 a 80 gr. - più o meno alcolico - acqua da 350 a 600 gr. - più o meno dolce - zucchero da 350 a 200 gr. -fermi restando i dosaggi degli altri ingredienti)*

ESECUZIONE:

Macerare in un vaso di vetro il caffè, la buccia di limone tagliata a fettine e la vaniglia, insieme con l'alcool per una settimana.

Scaldare l'acqua fino ad ebollizione e, spento il fuoco, sciogliervi lo zucchero.

Raffreddare lo sciroppo ottenuto ed aggiungerlo al contenuto del vaso, lasciare riposare, agitando una volta al giorno, per una settimana, e filtrare.

Tappare e servire non prima di tre mesi.

13.10) Fragolino

INGREDIENTI:

- *350 gr. di fragoline di montagna, un pizzico di vaniglia, 350 gr. di zucchero, 350 gr. di acqua, 350 gr. di alcool a 95°*

ESECUZIONE:

Lavare ed asciugare le fragole rapidamente senza esporle al getto dell'acqua per non rovinarle; metterle in un vaso di vetro.

Aggiungere tutti gli altri ingredienti, chiudere ermeticamente e macerare per quattro settimane, agitando con delicatezza, almeno una volta al giorno. Passare al colino e filtrare su carta.

Tappare in bottiglia e servire dopo una stagionatura di almeno otto mesi.

Le fragole rimaste nel colino possono essere messe in un vasetto a chiusura ermetica, coperte di zucchero e conservate in luogo fresco.

13.11) Maraschino

INGREDIENTI:

- *500 gr. di amarene snocciolate, 10 noccioli di amarena schiacciati, 5 chiodi di garofano, un pezzetto di cannella, la parte gialla della buccia di un limone, 10 foglie di amarena, 200 gr. di zucchero, 400 gr. di alcool a 95°*

ESECUZIONE:

Pestare le amarene snocciolate e macerare in vaso di vetro con tutti gli ingredienti indicati. Effettuare la macerazione per una settimana al sole e, successivamente, per altre cinque settimane in cantina.

Durante la macerazione al sole si deve agitare di quando in quando per favorire lo scioglimento dello zucchero.

A macerazione completata passare al colino e, successivamente filtrare, imbottigliare e servire non prima di otto mesi.

13.12) Crema di limoni (Guenza)

INGREDIENTI:

- *n. 8 limoni non trattati; 8 foglie di limone (se disponibili); lt. 0,5 di alcool a 95°; lt. 1 di latte intero; kg. 0,900 di zucchero semolato (*); n. 1 bustine di vanillina.*

ESECUZIONE:

Dopo avere lavato accuratamente i limoni ed averli asciugati togliere la scorza gialla senza bianco (è amaro), quindi mettere le scorze a macerare nell'alcool per 20 giorni. Filtrare e tenere da parte l'estratto alcolico.

Preparare uno sciroppo scaldando il latte fino a bollore ed aggiungere lo zucchero, quindi fare sobbollire per almeno 20 minuti dopo lo scioglimento dello zucchero, avendo l'accortezza di sorvegliare la bollitura, mescolando perché il latte non scappi.

Aggiungere la vanillina e fare bollire per altri cinque minuti.

Lasciare raffreddare, quindi aggiungere l'estratto alcolico

Conservare sempre in freezer e consumare anche da subito.

() volendo un liquore meno dolce (ma risulterà anche meno cremoso) impiegare 0,500 gr. di zucchero semolato*

N.B. Alcune delle ricette sopraindicate prevedono un dosaggio variabile di acqua e zucchero a piacere per permettere di ottenere un prodotto più o meno alcolico, ovvero più o meno dolce.

