

Il convivio della felicità

5 ottobre 2003

Dozza

*Verrà il giorno, che su verdi colline
S'incontreranno sguardi lieti e curiosi
Di uomini ghiotti e donne carine
Recanti sorrisi e piatti golosi*

*In una cantina colma di tini
Con tavoli ampi e lunghe tovaglie
tra sughi, involtini, tartine e crostini
e i cartellini appuntati sulle maglie*

*ci sono tutti, o quasi, gli amici della rete golosa
da ogni dove son volati a Dozza di Romagna
chiamati dalla Stefania con squilla gioiosa
per festeggiar l'amicizia nella verde campagna*

*c'è Vittorio che, aspetta per mescer il divin Sangiovese
ed incantare tutti con l'inebriante sentore
di vini celebrati e famosi in ogni paese
che mesce, mesce e sorride come un priore*

*in tal giorno nessun sentimento di paura
offuscherà la mente, la ventre ed il core
perché la mitica clava ben riposta sarà con cura
dalla Rosetta, il nostro mitico amato terrore !*

*quindi non esitate a farvi avanti cari vicini
qui ci vogliam tutti unire accanto al tavolone
per esultare lieti, abbracciarci e darci i bacini
con la benedizione del vostro fratacchione.*

UNA GOLOSA AL MEETING DEGLI AMICI DELLA CUCINA

Una folata di vento la investì, rovesciandole quasi l'ombrello e scompigliandole i capelli. Era proprio valsa la pena di perdere tanto tempo dal parrucchiere! E poi l'idea puerile di questo viaggetto alla "ricerca del tempo perduto"!

L'occasione del meeting degli "amici della cucina" nella città vicina le aveva fatto decidere di anticipare la partenza e di fare una puntatina nella città dove aveva vissuto da ragazza.

Proprio una bell'idea!

Da due ore si stava inzuppando di pioggia, aveva attraversato la piazza medievale, ammirato le sculture del duomo romanico, si era soffermata nel cortile dell'università e si meravigliava, lei per prima, di quanto indifferente la facesse sentire questo ritorno.

Si era immaginata, quasi pregustata, un velo di malinconia, un mare di ricordi... ah, si diventa vecchi ed insensibili, pensò adocchiando l'insegna di una pasticceria dove trascorrere la mezz'ora che mancava al primo treno, perché forse con gli anni si diventa insensibili, ma golosi si resta. Sembrava un bel posticino, spinse l'uscio e, mentre entrava, le accadde una cosa che talora la sorprende all'improvviso: un odore la riportava di colpo ad un'altra situazione, già vissuta, ad un luogo ad un'età diverse.

Ed ora quell'odore d'indumenti umidi di pioggia, di pavimento bagnato, d'ombrelli, le riportò alla mente, con chiarezza, la sensazione già provata in un caffè, qui, in questa città, l'impressione di un incontro che l'aveva turbata.

Sì, in questa città, con la pioggia, ricordava persino il colore del suo ombrello appoggiato alla sedia, l'odore del caffè... ma il resto le sfuggiva... presso il parco... e con chi? ...e perché era così triste?

Lui, c'era un lui... era... no... con lui non sarebbe andata in un caffè come quello del ricordo. Lui l'avrebbe portata nella pasticceria del centro, dove andavano anche le sue zie, le amiche dei genitori, dove tutti li avrebbero riconosciuti e guardati con compiacimento: la bella coppia di rampolli di famiglie "bene", così ben assortiti e con il futuro già programmato: bella casa, bei figli, lui con una brillante carriera, lei perfetta organizzatrice di cene e ricevimenti di beneficenza, con il palco a teatro dove lei, ormai grassoccia e tranquilla, avrebbe sfoggiato vestiti firmati e i gioielli, doni che avrebbero segnato le tappe dei successi professionali di lui.

E lei, ad un certo punto, aveva scoperto, con sgomento, che in quel futuro si sentiva come il pezzo di un puzzle capitato nella scatola sbagliata ed era scappata via.

Sì, ma tutto questo non aveva nulla a che fare con il ricordo dell'odore di pioggia, pensò, considerando con interesse il pasticcino alla crema di pistacchio sull'alzatina di porcellana che aveva davanti, "buono, paradisiaco, godurioso, chissà quello alla mandorla".

E allora chi era il lui di quella sera, quello per cui si era rattristata? Forse... invece... no con lui non avrebbe mai provato turbamento o emozione, quello era solo il suo migliore amico, o almeno così lei aveva deciso e lui si era adattato a quel ruolo per starle vicino. Soltanto dopo molti anni, quando la lontananza aveva ormai logorato il loro rapporto e la loro corrispondenza si era interrotta, lei aveva capito che si erano amati, di un amore perfetto, e che aveva perduto qualcosa di veramente unico per quella sua ostinazione nel catalogare ed etichettare i sentimenti.

No, neanche a lui era legato quel ricordo e neppure a quel tipo per cui si era presa una cotta assolutamente non ricambiata e che certo non le avrebbe mai offerto né un caffè e neppure uno di questi deliziosi, impareggiabili cannoncini al cioccolato.

Si leccò golosamente una briciolina dalla punta del dito e sbarrò gli occhi accorgendosi che, tra un ricordo romantico e l'altro, aveva demolito quell'invitante piramide di pasticcini!

Be' era quasi ora del treno, meglio correre a recuperare al deposito della stazione il suo bagaglio, sperando che dalla terrina, ben sigillata, non sprigionasse il profumo dell'opulento baccalà, che doveva portare al meeting, ed il cui aroma aveva indotto suo marito a canticchiarle, mentre l'aiutava a salire sul treno e le porgeva la borsa, un pucciniano "mia piccina, olezzo di verbena". Scosse la testa, pensando al coniuge canterino e immaginando che la grande abbuffata di pasticcini, appena

perpetrata, l'avrebbe ancora una volta, indotto a cantarle, modificando appena una consonante, quella canzone di Endrigo "vecchia balena di periferia..."

Il proprietario del caffè stava guardando fuori con impazienza quando lei si avvicinò per pagare, gli sorrise commentando la razzia di pasticcini e, scostandosi i capelli dal viso, lo salutò: "devo correre alla stazione".

Chissà perché glielo aveva detto pensò uscendo e lui rimase a guardarla mentre quel gesto e il grigio liquido di quegli occhi pieni di dolcezza lo riportavano indietro di quarant'anni, in quello stesso caffè, dove allora dava una mano a suo padre e dove, in un pomeriggio di pioggia, lei era entrata a portargli la lettera (all'epoca non c'erano cellulari ed sms) che gli aveva spezzato il cuore. Almeno così credeva allora, anche se adesso non riusciva a ricordare assolutamente nulla di colei che l'aveva scritta, ma solo la tenerezza dello sguardo intenso e partecipe dell'amica che gliela aveva consegnata e che, scostandosi dalla fronte i capelli, a lui che, stordito e confuso, le aveva sussurrato la frase che aveva preparato per l'altra "il cielo dei tuoi occhi è l'orizzonte dei miei sogni" aveva risposto rattristata: "vorrei avere gli occhi azzurri" ed era uscita, anche allora, per correre alla stazione.

Si sforzò ancora di ricordare chi fosse quel perduto amore, ma il suo cuore non ne conservava neppure una traccia e, per un momento, gli sembrò di aver tradito la sua giovinezza con quella golosa e rotondetta sconosciuta appena uscita.

Si girò verso il banco e prese ad impacchettare i pasticcini che aveva preparato, guardò l'ora, sua moglie non si decideva ad arrivare, avrebbero fatto tardi al meeting degli "amici della cucina".

Ofelia

Ricettario



PASSATINA DI CECI CON I GAMBERI

di Alessandro Berloff, Trento

Ingredienti (per quattro persone):



1,5-2 litri di brodo di crostacei (o di pesce)
gr. 300/500 di ceci secchi (circa)
verdure
odori (lauro, timo, rosmarino)
cotica
gamberoni reali freschissimi
4-5 mandorle pelate
una noce di burro
olio e.v.o.
aglio, carota, sedano, cipolla, scalogno
sale e pepe nero macinato all'istante

Procedimento: Mettere in ammollo in acqua tiepida, per almeno 12 ore, i ceci secchi (usando l'acqua tiepida si evita il ricorso a sostanze indesiderate quali bicarbonato ecc.) Risparmio il procedimento di preparazione del brodo di crostacei (dando per scontato che ognuno sia in grado di realizzarlo) Si mettono a lessare i ceci ammollati nel brodo (ricordando di fare attenzione con il sale nel brodo!) per due – tre ore, controllando che siano ben cotti (il tempo varia a seconda della qualità, dalla stagionatura dei ceci e dalle dimensioni, facendo solo fremere il liquido. Si metta da parte un pugno di ceci scolati al dente per la guarnizione del piatto Ridurre le verdure a dadolata grossolana, farle stufare lentamente in olio (in una larga padella), assieme agli odori (uniti nel mazzetto), alle mandorle e al pezzo di cotica, "tirando" di tanto in tanto con un po' di brodo di cottura dei ceci, aggiustare di sale e pepe. Aggiungere quindi i ceci lessati e farli saltare assieme alle verdure, facendoli insaporire bene. Sgusciare nel frattempo i gamberoni, incidendoli quindi sulla schiena (ciò per ridurre al minimo il tempo di cottura, che dovrà essere brevissimo). Togliere la cotica e gli odori, quindi passare le verdure e i ceci inizialmente col passa verdure, allungando con il brodo, quindi nello chinois (in assenza attraverso il colino), aggiungendo brodo sino ad ottenere la giusta (desiderata) densità (né troppo denso, né troppo liquido), rammentando che poi tendono ad addensare. Il procedimento di passaggio attraverso lo chinois è lungo e tedioso ma indispensabile al fine di ottenere la voluta cremosità ed evitare la granulosità. Tenere la passata in caldo a fuoco bassissimo senza far prendere bollore, aggiungendo qualche goccia di olio e.v. In una padella (possibilmente di ferro) sciogliere il burro, e far saltare a fuoco vivace per pochi istanti i gamberoni, regolando di sale e pepe. Se piace si può flambare con un po' di ottimo cognac (io evito per non alterare il sapore dei crostacei). Nelle fondine calde si versi la passatina, si aggiungano i gamberoni, qualche cece intero, un rametto di rosmarino ed un filo di ottimo olio e.v. crudo (indicato quello del Garda).

nb. Le "coccie" dei gamberi usate per la preparazione sono insufficienti per fare un buon fumetto. Per cui serviranno altri crostacei per ottenere un buon fumetto, a mò di rinforzino, ma non troppi (il fumetto dev'essere proprio tenue).

INSALATA DI POLLO (cappone) CON CEDRO CANDITO E BALSAMICO

di Elena Resta -Lugo

1 pollo di media misura

1 cipolla bardata a bomba con chiodi di garofano, 1 carota, 2 pomodori, 2 coste sedano, cedro candito nel pezzo (possibilmente non a cubetti)

sale

aceto balsamico

noci

Grana a scaglie

olio oliva

Radicchio (possibilmente rosso)

Fare un buon brodo di pollo (usando 1 cipolla bardata a bomba con chiodi di garofano, 1 carota, 2 pomodori, 2 coste sedano). Togliete il pollo e fatelo raffreddare.

Sbriciolate il pollo con le mani e porlo in 1 ciotola. Condirlo con sale, abbondante olio ed aceto balsamico. Tagliare scaglie di cedro candito ed unirle a pollo. Mescolare e lasciare riposare 1 notte.

Al momento di servire unire al pollo il radicchio e le noci, condire ancora con aceto balsamico e cospargere di grana.

Questo piatto lo copiai con mia madre da un ristorante. Sarebbe da fare col cappone. L'ho fatto (usando un cappone) per l'ultimo dell'anno come antipasto freddo ed è stato tra i piatti di punta della serata. semplicissimo ma gustoso. Lo faccio (col pollo) spesso d'inverno, per dare un po' di vita al radicchio ed è la disperazione di mia suocera che sostiene di non essere in grado di farlo anche se ne è golosa da morire!

Elena resta



TORTA DI RISO E CIPOLLE

di Paola Petrini

Per 1 torta (teglia circa 22x28 cm)

per il ripieno

circa 1kg di cipolle (un po' di piu' o meno, va a gusto)

250 g di riso

3 uova + 1 per la superficie

almeno 150 g di parmigiano grattugiato (anche un po' di ricotta al forno grattugiata sta bene o un pochino di pecorino)

per la sfoglia:

200 grammi di farina, 3-4 cucchiaini d'olio, ½ uovo sbattuto, acqua, sale q.b.

Lessare il riso, al dente. Le cipolle vanno stufate piano piano con un filo d'olio fino a che si disfano quasi. Si mescola il riso con le cipolle, si aggiungono le uova (2 uova e mezzo, l'altro mezzo va nella sfoglia!) e il parmigiano. Si amalgama bene il tutto.

Impastate gli ingredienti per la sfoglia fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico, non troppo morbido, di consistenza simile a quello della pasta. Si tirano delle strisce di sfoglia sottile ("fogliette") simili alla sfoglia per le lasagne (con la macchina della pasta, lo spessore più sottile, ed eventualmente ripassare con il matterello, deve essere proprio sottile).

Mentre la tirate, infarinate e ripiegate la più volte su se stessa, facendola ripassare più volte nella macchina della pasta. Alla fine "scoppierà" amichevolmente: e' pronta. Per rivestire la mia teglia bastano tre strisce di sfoglie. [Si può congelare la sfoglia, in tal caso tenetela un po' spessa, la ripasserete nella macchina della pasta al momento di preparare la torta.]

Si ricopre con le sfoglie la teglia unta d'olio, sovrapponendole parzialmente e lasciando bordi generosi. Si riempie con la farcia di riso, e si richiudono i bordi sopra la farcia, in "un morbido drappeggio". Si spennella tutto, sia la sfoglia che la superficie del composto di riso, con l'uovo sbattuto. Si cuoce in forno a temperatura media, diciamo 180°C per 30'-40'. La superficie sia del riso sia della sfoglia sarà rosata. Si sforna e si mette a raffreddare immediatamente su una gratella, così la pasta resta più croccante. Si taglia a quadrati 5x5 cm e si mangia a temperatura ambiente. Si conserva bene anche congelata, ottima e pratica anche per picnic, buffet ecc... Anche i bimbi piccoli ne sono ghiotti, si può in questo caso mettere meno cipolla.

Allo stesso modo, sostituendo le cipolle con le zucchine saltate in padella, si prepara la torta di riso e zucchine. Ma questa congelata perde un po'...

Cuocendo, le cipolle si sfaldano e si vede quasi solo il riso, ma il sapore c'è, anche se relativamente delicato (specialmente se si usano cipolle dolci). Certo se non vi piacciono le cipolle siete spacciati, non è che il kg di cipolle vada in niente...

Se fate la torta di riso e zucchine, le zucchine si lasciano a pezzetti un po' grossi, che si vedono poi nella torta. Si può, a piacere, aggiungere una piccola cipollina nel cuocere le zucchine.

Questa torta mi è stata insegnata dalla fantastica nonna Linda (nonna di Andrea mio marito), spezzina doc. Figli, nipoti e bisnipotini ne sono ghiotti. La consiglia come pranzo al sacco da portare alla spiaggia, che lusso, eh?

Lei le "fogliette" le tira a mano e le dosi vanno esclusivamente a occhio. La cosa più difficile è stato proprio riprodurre una sfoglia il più simile possibile alla sua, ancora non è perfetta, in particolare per via delle dosi "a occhio", ma si avvicina molto.

Se le avanza della sfoglia, ne fa delle piccole tagliatelle che cuoce in quella che lei chiama "la mia minestrina".

Paola Petrini



ERBAZZONE REGGIANO

di Gisella Ponis -Scandiano RE

Ripieno:

2 kg di bietole congelate
2 cipolle medie
2 manciate di prezzemolo
2/3 spicchi d'aglio
30 gr di pancetta macinata
2 manciate di pane macinato
150 gr di parmigiano reggiano grattugiato
olio e sale q.b.

pasta:

farina
una noce di strutto
un pizzico di sale
acqua

tritare finemente la cipolla, far rosolare nell'olio, unire le bietole tritate e far asciugare;
unire prezzemolo e aglio tritati e, verso la fine, il pane.

Lasciare intiepidire e unire il parmigiano-reggiano grattugiato.

Tirare la pasta sottile, foderare uno stampo (30 x 40), stendere il ripieno, ricoprire con la pasta sottile, bucherellare con una forchetta e spargere sopra la pancetta tritata.



GNOCCO AL FORNO CON CICCIOLI

di Meris Messori - Reggio Emilia

farina gr 500
sale ,acqua,
lievito per pane ,
lievito di birra,
ciccioili freschi

Tagliare i ciccioili a pezzetti farli soffriggere con un po' di strutto e olio extra lasciarli al caldo.
impastare la farina con acqua , sale, e i due tipi di lievito, per ultimo unire i ciccioili tiepidi.

Fare riposare per circa 2 ore sotto ad un tovagliolo.

Rompere l'impasto amalgamando bene stendere in uno stampo con un po' di olio schiacciandolo con le nocche delle mani, infornare a forno caldo, poi abbassare per 40 minuti .



PIADINA ROMAGNOLA “AMBRA”

di Carla Nanni - Forlì

Ingredienti per 1 Kg. Di farina

1 Kg. Di farina tipo “0”

170 gr. strutto

2 bustine di lievito per dolci

1 pizzico di sale

1 pizzico di zucchero

Latte q.b. a temperatura ambiente

A piacere: 1 uovo intero, buccia di limone grattugiata

Sulla spianatoia mettere la farina a fontana.

Unire lo strutto, lo zucchero, il sale, il lievito e, se si desiderano, buccia di limone e 1 uovo intero.

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo latte fino a che l'impasto risulta di media consistenza; prelevarne un piccolo pezzo e stenderlo in modo da ottenere un disco di diam. cm. 20 ca. e spessore mm.3 circa.

Cuocere sul testo di terracotta oppure in una padella di ferro ben riscaldata, rigirando quando sulla superficie si sono formate delle bollicine marroni.

Servire calda come accompagnamento a salumi, formaggi molli, crema gianduia, marmellate, fichi sciroppati, ecc.....



“CULURGIONES ALLA BOLOGNESE”

di Stefania Degli Esposti

*I culurgiones incontrano crescentina, tigella, e piadina e si travestono da :
“Culurgiones alla bolognese”*

Potreste essere invitati a pranzo da una bolognese e anziché tortellini trovare nel piatto culurgiones in brodo !

Potreste essere invitati da una isolana e anziché culurgiones trovare nel piatto tortellini di patate al pomodoro !

E' quello che può capitare quando c'è uno “scambio” di tradizioni della propria terra.

Diciamo che in ricordo della mia estate ho voluto fare un gemellaggio, un omaggio al bellissimo mare, ai profumi e ai sapori della bellissima Sardegna.

PRESTATECELI PER UN GIORNO !!!!

Ripieno

Patate lessate

Feta greca salata

Pecorino grattugiato

Menta fresca (possibilmente)

Olio

Preparare un impasto sodo come per fare il ripieno dei ravioli.

Pasta di pane

In una tazza preparare il lievito con:

100gr di farina 00

un pizzico di lievito di birra pari a 2-3gr

50gr d'acqua, quanto basta per impastare

coprire con un piatto e lasciare lievitare 8-10 ore

Sul tagliere impastare:

600gr di farina 00

23gr di lievito di birra in pratica quello che resta del cubetto

260gr d'acqua

il lievito

2 cucchiaini di olio

2 cucchiaini di strutto

un pizzico di sale

Tirare l'impasto tagliare dei dischi di pasta del diametro di 8-10 cm mettere al centro una pallina di ripieno e chiudere a spighetta.

Disporre sulla teglia del forno coperta da carta forno questi culurgiones ben distanziati, lasciarli lievitare ben coperti per 45-50 minuti.

Far scaldare il forno a 200°, infornare e abbassare subito a 180°, cuocere per 20-25 minuti.

SCHIACCIATA AL ROSMARINO O ALLE OLIVE

di Stefania Degli Esposti

500gr di farina 00
250-300 ml metà acqua-metà latte
40gr (1 cubetto e mezzo) di lievito di birra
un paio di cucchiaini di olio extravergine di oliva
un pizzico di sale

Fare la fontana con la farina, la casetta del sale, mettere l'olio, sciogliere il lievito nell'acqua-latte e cominciare ad impastare. Regolarsi con i liquidi, l'impasto deve essere tenero, ma non appiccicoso. Lasciare lievitare in luogo caldo coperto per un'ora. Tirare l'impasto con il matterello o con le mani come per fare la pizza e disporlo sulla teglia del forno coperta di carta-forno e ben unta con l'olio extravergine d'oliva.

Con un pennello ungere d'olio anche la parte sopra, cospargere con rosmarino fresco tritato grossolanamente oppure con olive snocciolate.

Lasciar lievitare ancora un'oretta, nel frattempo scaldare il forno a 190° infornare e cuocere 15-20 minuti.



“PIZZE ‘E FOIE”

di Donatella Talone -Francavilla Al Mare

La ricetta: “Pizze ‘e foie”

Ingredienti: Cicoria, verza, cime di rape, o altro, a seconda della stagione; Farina di granoturco;
Peperoni secchi non piccanti; Sarde sotto sale; Sale, aglio e peperoncino

Lessare le verdure con acqua e sale. A parte, preparare un impasto con farina gialla, sale e acqua calda e con questo creare una forma di 5 cm di spessore e mettere in forno cuocendo, se possibile, su pietra ollare. In una padella si mettono le verdure ben scolate, il peperone fritto e sbriciolato, le sarde scottate (4 sarde per 6 persone) e si fa cuocere il tutto con olio extravergine d’oliva abruzzese con aggiunta finale di peperoncino. Terminata la cottura, si spezzetta la pizza gialla nel composto e si serve molto caldo, possibilmente in terrina.

Il piatto, poverissimo e chiaramente di “recupero”, si faceva cuocere un tempo sotto “lo coppo”, una particolare campana di ferro che veniva scaldata nel camino. A casa mia si procede ancora così’!

PIZZELLE SALATE

10 uova, 1 bicchiere di olio di oliva, 1 bicchiere di vino bianco, 2 cucchiaini di olio di oliva, farina q.b., pizzico di sale aromi per “assaporire”: zafferano o peperoncino in polvere o pepe.

Si accompagnano con dei buoni salumi affettati (rigorosamente nostrani!)



GIRELLE DELLA GIORGIA

di Giorgia Mangiapepe – Conselice -Ra

400 gr di farina manitoba
300 gr di latte
mezzo cubetto di lievito di birra (gr 12,5)
10 gr di sale
10- 15 gr di olio e.v.o.
un pizzicone di zucchero

per la sfogliata: 100 gr di burro ,20 gr di farina ogni 500 gr di impasto lievitato.

Mettere il lievito in un bicchiere con 100 gr di latte intiepidito e lo zucchero, far sciogliere per bene. Mettere sul tagliere la farina e fare la fontana, aggiungere tutti gli ingredienti e impastare a lungo circa 30 minuti.

(con l'impastatrice ci vuole meno tempo, ma io non c'è l'ho e vado di braccia)

attenzione io ho calcolato 300 gr di latte perché la manitoba che ho usato me ne ha richiesto così tanto per ottenere un impasto abbastanza morbido, vi consiglio di versarlo poco alla volta , mentre impastate.

Dare all'impasto la forma di una palla , fargli un taglio a croce e metterlo in una ciotola chiusa con la pellicola trasparente e far lievitare fino al raddoppio o almeno un paio d'ore.

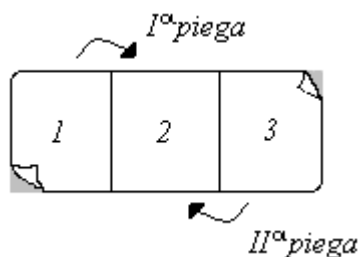
Nel frattempo far ammorbidire un po' il burro a temperatura ambiente , tagliarlo a pezzetti e impastarlo con la farina, fare quest'operazione velocemente per evitare di riscaldare eccessivamente il burro, fare un panetto rettangolare alto 1 cm al massimo. Avvolgerlo nella pellicola e metterlo in frigo a raffreddare.

Prendere l'impasto lievitato e pesarne 500 gr, senza lavorarlo metterlo sul tagliere e stenderlo con il mattarello dandogli una forma rettangolare con uno spessore di 1,5 -2 cm. Mettere al centro il panetto di burro freddo e coprirlo con i lembi della pasta in modo che il burro sia ben chiuso , otterrete un panetto di forma rettangolare, avvolgere nella pellicola e mettere in frigo 20 minuti.

Dopo averla fatta riposare schiacciate la pasta a colpi di mattarello dandogli una forma allungata ed 1 cm. di spessore

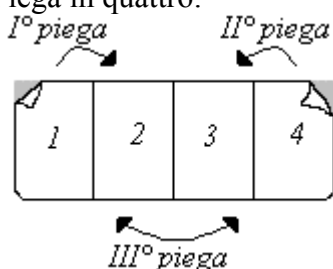
Quindi iniziate a fare le pieghe in quest'ordine: 1° e 3° in tre, 2° e 4° in quattro. Ad ogni piega prima di fare quella successiva, fate fare un quarto di giro alla pasta. In pratica, va allungata sempre avendo alla nostra destra e sinistra le parti aperte della pasta. Mettete a riposare la pasta in frigorifero per 20 / 30 minuti ad ogni giro di pieghe sempre avvolta nella pellicola.

Piega in tre:



Allungate la sfoglia in un rettangolo di un centimetro, dividetela virtualmente in tre-terzi e sovrapponetevi il primo sul secondo ed il terzo sul primo.

Piega in quattro:



Allungate la sfoglia in un rettangolo dello spessore di un centimetro scarso, dividetela virtualmente in quattro-quarti e piegate il primo sul secondo, il quarto sul terzo, poi 1-2 sul 3-4

Fatta l'ultima piega mettere di nuovo la pasta in frigorifero e far riposare un paio di ore. (io l'ho lasciata una notte intera)

Accorgimenti : mentre si stende la pasta per fare le pieghe può succedere che il burro fuoriesca nessun problema infarinare abbondantemente e continuare.

Adesso la pasta è pronta , stenderla a 1 cm di spessore, tagliare delle strisce lunghe 30 cm larghe 1,5 -2 cm (dipende dalla dimensione che volete). Attorcigliate su se stesse le strisce e tenendo fermo un capo dategli una forma a spirale.

Mettete le girelle su una placca da forno oliata, spennellatele con olio e.v.o. e cospargetele con rosmarino o semi di sesamo o semi di papavero. Coprite con la pellicola e fate lievitare nuovamente per un paio d'ore o finchè vi sembrano belle ciccietelle. Togliere la pellicola e cuocere in forno a 180° per una ventina di minuti, non devono colorire troppo altrimenti diventano troppo secche.

Con questa pasta si possono fare dei croissant e farcirli con prosciutto cotto, insalata e maionese, delle pizzette e salatini di tutti i tipi.



MACCHERONI AL PETTINE (GARGANELLI) CON PROSCIUTTO, PISELLI E FUNGHI

di Rita Natali Castelbolognese (RA)

Una vecchia storiellina racconta di una cuoca che aveva già pronta e tagliata la sfoglia a riquadri per fare i cappelletti, allorchè il gatto di casa mangiò tutto il ripieno. Gli ospiti erano già seduti a tavola e allora la cuoca si ingegnò a preparare dei maccheroncini, arrotolando i quadrati per una punta a un bastoncino e poi passandoli al pettine del telaio per chiuderli e rigarli perché nelle scanalature ricevessero meglio il condimento. Sarebbero nati così i famosi garganel.

INGREDIENTI per 4 persone

250 gr di garganelli paglia e fieno

200 gr di piselli sgranati

200 gr di prosciutto cotto a dadini

30gr di funghi porcini secchi

2 mazzetti di rucola

2 scalogni

200 gr di panna liquida

1 bicchierino di vino bianco secco

1 spicchio di aglio

30 gr di burro

olio extra vergine di oliva q.b.

sale e pepe

PREPARAZIONE

Mettete i funghi secchi in una ciotola di acqua tiepida e fateli rinvenire. Scaldare un po' d'olio e metà burro in un largo tegame, rosolatevi per 1 minuto lo scalogno tritato e l'aglio. Eliminate l'aglio.

Bagnate con il vino bianco e fate evaporare completamente. Unite i piselli, il prosciutto cotto a dadini, i funghi strizzati e tagliati grossolanamente, cuocete coperto per una decina di minuti o fino a quando i piselli sono teneri. Versate nel tegame la rucola lavata e asciugata, lasciate insaporire 1 minuto quindi regolate di sale e pepate. Cuocete i garganelli al dente in abbondante acqua salata, scolate tenendo da parte 1 mestolino di acqua di cottura e versateli nel tegame con il condimento.

Mescolate, aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura se vi sembra asciutta e un po' di panna liquida per legare il tutto. Spolverizzate a piacere con parmigiano reggiano grattugiato al momento e servite subito.



CONCHIGLIE AGLI ASPARAGI

di Margherita De Bei

Ingredienti:

300 g pasta tipo conchiglie,
½ Kg di asparagi bianchi freschi (oppure due barattoli di asparagi in scatola),
½ scamorza affumicata,
1 L di besciamella,
½ cipolla bianca,
parmigiano,
noce moscata,
cannella,
timo,
vino bianco e burro.

Imbiondire la cipolla in poco olio e nel burro, versarvi gli asparagi tagliati a pezzettini e aggiungere il timo, la noce moscata e la cannella. Lasciare insaporire per pochi minuti e spruzzare con il vino bianco. Nel frattempo cucinare la pasta.

Frullare gli asparagi e passare la crema in una siringa per dolci. Disporre le conchiglie in una pirofila e riempirle ad una ad una con la crema di asparagi. Tagliare a pezzettini la scamorza e distribuirli sulla pasta. Preparare la besciamella e versarla ricoprendo bene la pasta, infine grattugiarvi sopra il parmigiano.

Cucinare in forno a 200° finché la besciamella non comincia a dorarsi.



TIMBALLO DI ZITI CON POLPETTINE

di Nicoletta Donizetti- Bergamo

300 gr di ziti
400 gr di polpa di agnello macinata
3 o 4 fette di pancarrè
1 uovo
2 cucchiai di latte
prezzemolo, maggiorana
farina bianca
300 gr di patate
1 zucchina
120 gr polpa di pomodoro
basilico
1 spicchio di aglio.
una tazza di besciamella piuttosto soda
sale pepe
olio di oliva ev

preparare delle piccole polpettine con la carne macinata il pancarrè ammollato nel latte , il prezzemolo e la maggiorana, sale e pepe qb e l'uovo.(se l'impasto è troppo morbido unire altro pancarrè) passare le polpettine nella farina e friggerle in olio ev ben caldo.

lessare le patate in acqua salata tenendole ben al dente. pelarle e tagliarle a cubetti, ridurre a cubetti anche la zucchina e la polpa di pomodoro. soffriggere l'aglio in pochi cucchiai di olio ev, unirvi le verdure a tocchetti e far rosolare , aggiustare di sale e pepe, spezzettarvi qualche foglia di basilico e portare a cottura. lessare gli ziti in abbondante acqua e scolarli bene al dente raffreddandoli rapidamente. imburrare uno stampo da zuccotto e foderarlo con gli ziti ,riempire quindi alternando di ragù di verdure, polpettine e besciamella. per facilitare l'operazione meglio foderare una piccola parte poi mettere il ripieno e poi continuare con gli ziti sulle pareti dello stampo, così non crollano miseramente all'interno (!!!). chiudere con uno strato di ziti , sbattere bene lo stampo per compattare il tutto. cuocere in forno ben caldo (180°) per 20 minuti. sformare il timballo e decorare con qualche polpettina lasciata da parte e foglie di basilico.

si può consumare caldo ma anche appena tiepido

la prima volta che ho preparato questo timballo seguendo alla lettera la ricetta (mi aveva conquistato la presentazione del piatto) è stato un bel flop!!! La ricetta non prevedeva la besciamella e al momento di sformare il timballo si èseduto!! e lo abbiamo mangiato a cucchiaiate. Però la figliolanza ha gradito e ci ho riprovato rimaneggiando un pochino il tutto. Si possono utilizzare anche carni diverse (magari degli avanzi di bollito nelle polpettine) mi capita spesso di cucinarlo quando a casa ci sono i ragazzi è un'alternativa scenografica alle lasagne.



SARTU' DI RISO IN BIANCO

di Giorgia Mangiapepe - Lavezzola di Conselice - RA

ricetta di Lydia Capasso Napoli

Per il riso:

450 gr di riso, 100gr di burro, 9 dl di brodo di carne, sale, 100 gr parmigiano grattugiato, 2uova

Per le polpettine

200 gr carne macinata, pane raffermo, 1uovo, parmigiano grattugiato cotte in forno

Per il ripieno:

20 gr funghi secchi, 2 fegatini di pollo, 150gr burro, cipolla tritata, 75 gr prosciutto crudo, 1 bicchiere di vino bianco, sale, 150gr piselli anche in scatola, 2 cucchiari rasi di farina, 2 uova sode a fettine, 150gr fiordilatte a pezzetti

Ammollare i funghi in acqua calda e conservarla.

Fare le polpettine e fare saltare i fegatini in padella con un po' d'olio.

Mettere in una casseruola 50 gr di burro con la cipolla, un po' del prosciutto a pezzetti e lasciare imbiondire, aggiungere il vino e lasciare sfumare. A questo punto aggiungere i piselli e dopo 10 min la farina impastata con 75 gr di burro. Mescolare e allungare con un pò d'acqua dei funghi continuando a mescolare fino ad ottenere una salsa liscia. Aggiungere i funghi, e alla fine polpettine e fegatini. La salsa dovrà essere piuttosto densa.

Mettere in una pentola il riso, il brodo freddo, 100 gr di burro e sale, coprire e fare bollire 15 min con coperchio senza girare. Fare intiepidire, aggiungere le uova sbattute e il parmigiano e mescolare bene.

Ungere e impanare bene lo stampo, mettere i $\frac{3}{4}$ del riso facendo aderire bene sul fondo e sui bordi e lasciando al centro un buco largo in cui mettere il ripieno a strati.

Ricoprire col resto del riso, pareggiare coprire con pangrattato e fiocchetti di burro.

In forno caldo per circa 1 ora.

Far raffreddare per $\frac{1}{4}$ d'ora circa e sformare



LASAGNE AL PROFUMO DI AUTUNNO

di Antonella Baiocco

Ingredienti:

500 gr. pasta fatta in casa
300 gr. vitello macinato
60 gr. burro
50 gr. pancetta
50 gr. funghi secchi
½ bicchiere di vino bianco
250 gr. panna fresca
150 gr di mozzarella
150 gr di parmigiano grattugiato
1 piccola cipolla
1 costa di sedano
1 carota piccola
1 presa di sale
1 pizzico di pepe

Far rinvenire i funghi secchi mettendoli in una tazza di acqua tiepida per 10 minuti.

Tritare la cipolla la carota il sedano e la pancetta.

Mettere sul fuoco ua casseruola con il burro.

Appena spumeggia aggiungere il trito e far rosolare per qualche minuto poi unire la carne e funghi ben strizzati e tagliuzzati a pezzi non troppo piccoli. Aggiungere sale e pepe.

Irrorare con il vino bianco e fate rosolare a fuoco basso per circa 30 minuti.

A fuoco spento aggiungere la panna e mescolare bene.

Lessare la pasta, tagliata a rettangoli, in abbondante acqua salata e quando sono ancora al dente scolarle e adagiarle su un canovaccio per asciugarle.

Imburrare una teglia (va bene anche l'alluminio) e disporre, alternando, lasagne, ragù, fettine di mozzarella ed una cucchiata di parmigiano fino ad esaurimento. Si termina con uno strato di pasta spolverato di parmigiano e fiocchetti di burro.

Si inforna a 180° per 10-15 minuti.

Si serve caldo ma è buono anche riscaldato.

Note:

Si possono usare anche funghi porcini freschi e, per dare un tocco di raffinatezza e a chi piace, si può grattare del tartufo tra uno strato di pasta e l'altro.

A volte aggiungo dei funghi coltivati per rendere più ricco il ripieno e vi assicuro che non si sente la differenza.

La ricetta è un pezzo forte della mia mamma che io le ho “gentilmente” sgraffignato...



ZUCCA RIPIENA DI VERDURE E FONTINA

di Lorenzo Angeli e Anna Trevisan

Ingredienti (per 12 persone)

Una zucca, circa 3.5 kg

Zucchine 600g

Spinaci freschi 600g

Fontina 300g

Cipolla 150g

Prosciutto cotto 150g

Parmigiano grattugiato

Olio extra vergine di oliva

Sale, pepe

Tagliare il “cappello” alla zucca, praticando una incisione orizzontale a circa due terzi d’altezza. Svuotatela quindi della polpa lasciando un bordo di circa un centimetro; recuperate anche la polpa del “cappello” ed eliminate tutti i semi.

Avvolgete separatamente la zucca e il cappello nell’alluminio e passate tutto in forno a 170° C per 40’ circa.

Intanto mondate gli spinaci, lavateli e scottateli in acqua bollente. Riducete la cipolla ad anelli, le zucchine a rondelle, la polpa di zucca a tocchi.

Stufate in padella, in un filo d’olio, la cipolla e la zucca; salate e pepate. Separatamente fate saltare a fuoco vivo le zucchine e gli spinaci strizzati.

Tolta la zucca dal forno, riempietela a strati con parte delle zucchine, gli spinaci e la polpa di zucca stufata, condendo ogni strato con sale pepe e abbondante parmigiano grattugiato.

Dopo i primi strati di sole verdure, proseguite nel riempimento della zucca con fettine di fontina e prosciutto cotto, alternate al resto delle verdure, sempre procedendo a strati.

Finite con un’abbondante spolverata di parmigiano grattugiato, chiudete la zucca con il suo cappello, avvolgetela tutta in un largo foglio di alluminio e passatela in forno a 170° C per 30’ circa.



SEDANI RIPIENI ALLA PRATESE

di Gabriele Giovannelli - Prato

Per 8 persone:

4 sedani; 250 gr. di vitello macinato; 100 gr. di mortadella macinata; 100 gr. di fegatini di pollo; prezzemolo tritato; parmigiano grattugiato; sale; pepe; noce moscata; 1 spicchio d'aglio tritato; 5 uova (2 per l'impasto – 3 per la frittura); farina; pan grattato; olio E.V.

Serve poi abbondante ragù di carne, i cui ingredienti variano troppo a seconda delle tradizioni e dei gusti; a Prato si ritiene ideale per questo piatto quello a base di vitello e fegatini di pollo.

Preparazione

Pulire bene le costole dei sedani, scartando quelle più dure esterne e molto verdi. Di quelle più interne, tagliare dei pezzi di circa 8 – 10 cm. a partire dalla base e sbollentarle per pochi minuti (max. 5, ma dipende dalla consistenza dei sedani); scolarle con la schiumarola e farle scolare molto bene, mettendole su un canovaccio e coprendole con un altro sul quale appoggiare qualcosa di moderatamente pesante come per strizzarle. Quando saranno fredde, togliete tutti i filamenti che corrono sull'esterno delle coste, aiutandovi con un coltellino o una pinzetta. Questa operazione è importantissima, perché i fili sono estremamente fastidiosi e rendono il boccone “tiglioso”. Nel frattempo preparate il ripieno, mescolando bene tutti gli ingredienti con 2 delle 5 uova, e riempiteci le costole ormai asciutte sia nella parte larga vicino alla radice che nel “canale”, lasciando il ripieno un po' a cupola; sovrapponeteci poi altre costole vuote premendo per far sì che il ripieno riempi lo spazio disponibile, magari fuoriuscendo un po' se è troppo. Legate i “sandwich” con filo da cucina (bastano 2 legature!), passateli nella farina, nell'uovo sbattuto e poi nel pan grattato per ottenere una crosticina più spessa, e friggetele in abbondante olio giustamente caldo. Appoggiatele poi su carta da cucina per far assorbire l'olio in eccesso, e sistematele nel tegame in cui sta sobbollendo il vostro buon ragù che dovrà essere cotto, ma ancora un po' “lento”, cioè liquido, perché i sedani assorbiranno parte del sugo. Fate cuocere per circa mezz'ora, coperto o scoperto a seconda della necessità di far assumere al ragù la giusta consistenza, e servite caldo sì ma non bollente per evitare che, al taglio, i sedani si sfaldino.

Questa la ricetta diciamo così canonica, ammesso che esista questa definizione per un piatto popolare di cui ogni famiglia ha una versione diversa. A riprova, la mia preparazione differisce nel ripieno, che io faccio così; nell'acqua dove sono state sbollentate le coste da riempire, faccio lessare il resto dei sedani, comprese le foglie chiare e tenere, per circa 10 minuti. Dopodiché le trito non troppo finemente (con la mezzaluna! Mixer vietato!!!!); strizzo fortemente e per più volte il trito, per eliminare tutta l'acqua; e le uso per comporre il ripieno fatto di poco macinato di vitello e pochi fegatini (150 gr. circa in tutto), 1 uovo, parmigiano grattugiato abbondante, noce moscata e alcune cucchiariate di ragù (trucco: se è veramente ancora lento, prendetelo con la forchetta!). Tutto il resto della preparazione resta identico.

I sedani ripieni sono il più pratese dei piatti pratesi. Sulle tavole degli indigeni non possono mancare l' 8 settembre, festa chiamata a Prato della “Madonna della Fiera”, che viene da secoli celebrata con un grande corteggio storico per le vie della città ed ostensione finale del Sacro Cingolo Mariano, reliquia preziosissima conservata nel Duomo; e per il 26 Dicembre, festa del Patrono S. Stefano. Potrebbero essere un piatto unico, ma vengono più spesso usati come contorno magari di un buon stracotto. Pochi i ristoranti che ancora li preparano (Logli; Soldano; Lapo). Gli altri si limitano alle più semplici polpette, più svelte da preparare.

La foto c'è ma la teglia era vuota!!!!!! G.

BOCCONCINI DI POLLO TANDOORI

di Tiziana Minoja - Milano

500 gr di petto di pollo

½ tazza di yogurt

½ cucchiaino di aglio tritato

1 cucchiaio di miscela tandoori

2 cucchiari di burro

1 e ½ cucchiaino di garam masala (mix di spezie)

In una tegamina sciogliere il burro, unire l'aglio tritato e il tandoori, far insaporire qualche minuto quindi travasarlo in una ciotola ed unire lo yogurt. Tagliare il pollo in cubetti di circa 3 cm e unirli alla miscela di yogurt e tandoori, coprire e lasciare marinare qualche ora, meglio se tutta la notte.

In un tegame antiaderente sciogliere una noce di burro, unire i bocconcini di pollo e farli cuocere per 10/15 minuti rigirandoli spesso.

Servire caldi.





PATATE AL CURRY

4 grosse patate
2 cipollotti
2 spicchi di aglio
1 pezzo di zenzero fresco di circa 1 cm
1 peperoncino verde
2 cucchiaini di burro
2 grossi pomodori
1 pezzetto di cannella
½ cucchiaino di semi di senape
1 cucchiaino di garam masala
1 cardamomo aperto
1/3 di tazza di yogurt
succo di limone

Lessare le patate in acqua salata e tagliarle a cubetti.

Pestare i cipollotti, l'aglio, lo zenzero, il peperoncino affettato e privato dei semi fino ad ottenere una pasta e soffriggerla nel burro per 2 minuti. Unire i pomodori tagliati a pezzetti, la cannella, i semi di senape, il garam masala e il cardamomo e continuare la cottura per 2-3 minuti mescolando continuamente. Incorporare lo yogurt e far addensare. Aggiungere le patate e far cuocere per 4-5 minuti.

Servire guarnendo con la parte verde dei cipollotti affettata.

INVOLTINI DI SPADA AL FUMO

Di Roberto Della Giovanna

per 8 persone

Pesce spada tagliato a carpaccio 500 g.

Crema di carciofi in vasetto

Scamorza affumicata tagliata a macchina q.b.

erba cipollina

Salsa di soia

limone

LA BASE

Su ogni fetta di spada, a crudo, sistemare uno strato leggero ma costante di crema di carciofi, e coprire con le fette molto sottili di Scamorza.

Arrotolate il tutto, e legate, se volete, con fili di erba cipollina.

Spolverate ancora con erba cipollina tritata, e condite con una emulsione di mezzo limone in 50 grammi di salsa di soia.

VARIANTI:

all'involentino: Aggiungere all'interno dell'involentino scaglie di mandorle fresche affettate

oppure: Aggiungere funghi champignons affettati sottili, e un filo di pepe

alla salsa: aggiungere un pizzico di cannella in polvere, mescolando bene

Le varianti sono in alternativa



BACCALA' ALLA CAPPUCCINA

di Rosetta Bragheri - Milano

*Ricetta di Frà Eusebio di Trento
mi è stata data il 14.12.1989*

per 8 persone

1, 600 kg baccalà salato

6 patate di media grandezza

6 grosse cipolle di qualità bionda

chiodi di garofano

1 di gambo di sedano

4 spicchi di aglio

2 cucchiaino di concentrato di pomodoro

2 foglia di alloro

sale e pepe

- Ammollare il baccalà nel modo consueto (18-24 ore in acqua fredda avendo l'accortezza di cambiarla spesso)
- togliere la pelle e le spine (la pelle arrotolarla e legarla con del filo da cucina)
- Attenzione in un tegame a bordi alti, versare un po' di olio e preparare un letto con due cipolle affettate
- mettere al centro, in piedi, i pezzi di baccalà che avrete preparato,
- tutto attorno mettere le patate pelate, lavate e tagliate in quattro, all'occorrenza aggiungere ancora una patata o due in modo che non rimanga dello spazio vuoto
- sopra, mettere le altre due cipolle affettate, il sedano e l'aglio tritati, la foglia di alloro e i chiodi di garofano
- diluire il concentrato di pomodoro in un bicchiere di acqua calda e versarlo sopra il tutto.
- incoperchiare e cuocere a fuoco lento per un paio d'ore circa
- non mescolare mai, all'occorrenza (sbattere il tegame premendo il coperchio per evitare che esca tutto.)
-

INVOLTINI IN CROSTA

di Enrica Donizetti Bergamo

X 4 persone

1 rotolo di pasta sfoglia

4 fettine di vitello

4 fettine di speck

4 fette sottili di provola dolce

1 cucchiaino di origano

1 pomodoro

la scorza grattugiata di un limone

farina bianca qb

olio ev

sale pepe

Battere leggermente le fettine e disporle su un piano di lavoro, spolverare con l'origano, la scorza di limone, appoggiarvi quindi lo speck, una fettina di provola e una di pomodoro e arrotolare fermando con stuzzicadenti. Infarinare leggermente e rosolare in 2 cucchiai di olio ev ben caldo per pochi minuti.

Dividere la pasta in 4 spicchi, appoggiarvi un'involantino (togliere lo stuzzicadenti!!!) arrotolare sigillando bene i bordi della pasta. Infornare per 20' a 200°.

Lasciar raffreddare leggermente e quindi servire tagliando a fette.



INVOLTINI DI VENTRICELLE

di Gino Lombardo – Pistoia

Di che si tratta ?

Sono gli stomaci – essiccati e poi reidratati dello stoccafisso – che una volta ripuliti si prestano per questa preparazione.

Va detto che questo era uno dei piatti della Vigilia di Natale e a casa mia era tra le cose buone preparate dalla mia cara mamma.

Ti immagini come certi sapori possano evocare momenti lieti e ricordi ormai lontani.

Con il sugo che accompagnava il piatto ci si condivideva anche la pasta e tanta era la sua bontà che non faceva certo cattiva figura con le altre cose buone che campeggiavano sul tavolo.

Era un momento solenne, unico durante l'anno, con tutta la famiglia al completo (io ero l'ultimo di sette figli) con zii, cugini e amici del momento.

Una festa nella festa, con gli odori più belli nell'aria : il mandarino, l'anisetta, il torrone di Bagnara e il ragù per il giorno appresso.

E che ragù, con le polpette, gli involtini, i pezzettoni di manzo, le costole di agnello o capretto, la pancetta fresca di maiale e..tanto, tanto sapore.

Nel centro tavola, come una cornucopia, c'era un contenitore colmo di "crispedde", col quali poi faceva la "scarpetta" del sugo delle ventricelle..e non solo.

Poi, c'era il vino, quello buono che faceva la sua bella figura dentro le bottiglie delle grandi occasioni, semplici ma di una nobiltà antica.

E lei, la mamma, che riempiva i piatti di tutti con tanta bontà.. prima i bambini e poi gli altri.

E poi c'era l'albero con le luci magiche e il grande presepe con le statuine di gesso (che conservo ancora gelosamente !).

E poi c'erano quelli che mi mancano tanto ma , che porto sempre dentro di me.

Bando alla nostalgia (chiedo venia), torniamo alle nostre ventricelle, quindi ti passo la ricetta così come copiaincollata dal libro delle due condomine terribili ovvero : Giulia Berlingeri e Rosetta Bagheri

VENTRICELLE DI STOCCAFISSO Calabria Gino Lombardo

Carissima Giulia ecco la ricetta richiesta: innanzitutto bisogna procurarsi le ventricelle di stoccafisso (cosa non facile in alcune parti d'Italia) secche o già ammolate. Come tu sai le ventricelle sono gli involucri interni-stomaci del merluzzo. Una volta ammolate bene, vanno ripulite dalle pellicine scure, dai frammenti di cartilagine, etc. Insomma alla fine devi ottenere delle strisce di ventricelle dalla larghezza media di 5-8 cm e dalla lunghezza di circa 12 - 18 cm. Si prepara un ripieno con pane raffermo sminuzzato, aglio tritato, capperi, prezzemolo, pecorino grattugiato, sale, pepe nero, olio e.v. di oliva e a piacere dei pinoli. Si farciscono le ventricelle con il composto suddetto e si legano con dello spago da cucina. Si fanno rosolare in un battuto di cipolla (meglio se di Tropea) con olio e.v. di oliva. In questo caso è ammesso sfumare con vino bianco (come ho già chiarito in qualche intervento precedente sono contrario a sfumare il pesce con il

vino.. ma in questo caso se po' fa'). Quando le nostre ventricelle saranno ben rosolate, va aggiunta una passata di pomodoro molto chiara (un sugo stanco, fatto riposare per alcune ore in frigo con sale e pepe) e fluida. Si cuoce il tutto per 40' circa e si serve con prezzemolo fresco tritato. Il sugo (te lo consiglio) è otttttimo per condire gli spaghetti.

TORTA SALATA di Elisabetta Milone - Bologna

La ricetta della torta salata è di Anna Urbani

3 uova

1 vasetto di yogurt (io ho usato quello magro) che useremo come misurino per gli altri ingredienti

1 vasetto di olio extra-v. (io ne ho usata metà)

2 vasetti di parmigiano grattugiato

3 nasetti di farina 00

1 bustina di lievito per torte salate

erbe aromatiche una coppettina (basilico, prezzemolo, rosmarino, origano)

noce moscata

sale

Montare i tuorli, poi aggiungervi lo yogurt, l'olio, il formaggio, le erbe, la noce moscata e il sale. Poi aggiungere la farina setacciata con il lievito e per ultimo gli albumi montati a neve.

Versare in uno stampo a ciambella con la cerniera precedentemente imburrato e infarinato e fare cuocere a 170° per 35-40 minuti.



LA FATA BETTINA

Oggi ho incontrato una bambina tutta sapienza e petulanza che, con la protervia tipica della sua età, predicava al fratellino: “Ma quante volte te lo devo dire che le fate non esistono!”

Ed invece non è vero. Esistono ed io, da bambina, ne ho conosciuta una.

Intendiamoci, non una di quelle fate finte eteree e artefatte, tutte capelli turchini, abiti di tulle, scarpine di cristallo e bacchetta magica.

La mia era una fata in carne ed ossa, più carne che ossa, in verità. Era bella cicciotta e quando ti abbracciava ti trovavi ad affondare nelle sue vaste, soffici esuberanze, ampie quasi come il lettone di mamma e papà e ti sentivi protetta e felice.

Arrivava a casa di mia nonna, con il suo severo vestito nero da donna del sud, brandendo una di quelle borse per la spesa fatte con tanti triangolini di pelle di vari colori, dalla quale estraeva un grembiulone, immacolato, fresco di bucato, con una larga pettorina, ed una cuffia altrettanto linda, con cui copriva i suoi capelli pepe e sale, spartiti nel mezzo e stretti in due trecce arrotolate a crocchia sulla nuca. Si rimboccava le maniche fin sopra il gomito e, prima di dare inizio alle sue magie, tirava fuori la bacchetta magica, che non era di cristallo e con la stella sulla punta e non era neppure tanto sottile, era più un bastone che una bacchetta, anzi...era proprio...come un matterello.

Sì, perché la Fata Bettina era la Fata dei Dolci, la più dolce delle fate, cui la nonna, normalmente unica regina, oserei dire despota, nella sua cucina, cedeva lo scettro almeno in materia dolciaria, in occasione del Natale, per far fronte all'invasione dell'orda dei suoi ventuno nipotini e di un altrettanto cospicuo numero di adulti.

E poi c'erano battesimi, prime comunioni, anniversari ed ogni volta la fata accorreva, pronta a schierare plotoni di torte, pasticcini, biscotti, tarallini, mousses, budini, sfogliate, torroncini, crostate, ciambelle, canditi, babà ed ogni genere d'altra leccornia.

Questa fata, geniale e profumata di vaniglia, aveva fatto della golosità altrui il suo mestiere.

Nubile e sola, quando non impastava, frullava, infornava, montava, farciva o spalmava creme, dedicava le sue energie alla chiesa, era un'autorità tra le “Figlie di Maria” e, ogni volta che c'era una processione, io guardavo dalla finestra, ansiosa di scorgere tra tutte quelle donne in nero, la sagoma della mia fata, con lo scapolare celeste ed il cero in mano, che cantava “Evviva Maria”. E lei, quando passava, alzava lo sguardo e mi sorrideva.

Anche quando nasceva un bambino arrivava Fata Bettina a preparare il pandispagna ed il brodo di piccione per la puerpera ed a portare una medaglietta della Madonna per il neonato.

A me pure l'aveva portata ed io l'ho serbata con un senso di magia più che di devozione, fino ad appuntarla sulla culla di mio figlio.

E così, ogni anno, a Natale, lei arrivava, mi abbracciava “Ma com'è cresciuta questa bambina!” e mi schiudeva le porte del reame, preclusomi per il resto del tempo: la cucina, ove mi assegnava anche ambiti compiti di bassa manovalanza, quali sbucciare le mandorle, mettere le ciliegine candite al centro degli ovis molis, aprire la scatola dei chiodi di garofano o della cannella, schierare sul tavolo le ostie dove lei deponeva mucchietti di impasto.

Ed infine potevo disporre i dolcetti, nei loro pirottini di carta, sui bei vassoi del “servizio buono”, con il monogramma racchiuso in una cornice di edera e violette, che il nonno aveva portato da Praga e di cui non è rimasto, ormai, che qualche pezzo, perché la filosofia della mia saggia nonna era che le cose belle bisogna godersele tutti i giorni e non tenerle chiuse nei cassetti. Solo che la vita di tutti i giorni riserva duri colpi alle cose belle e delicate!

E poi (oh questo era troppo bello!) a casa della Fata c'era un cofanetto di pelle, con le stelline dorate: si apriva con una chiavina d'oro ed ecco un Bambino Gesù tutto biondo e rosa, con la vestina di seta azzurra che, al suono di un carillon, alzava il capo e spalancava gli occhi, per riaddormentarsi, reclinando la testa, alla fine della carola natalizia.

Insomma, tutto intorno alla Fata Bettina era così prodigioso che crederò per sempre alle fate ed alle magie anche se, un po' cresciuta, ho scoperto il segreto dell'“acqua vera” che zampillava da una sorgente e creava una cascata nel favoloso presepe della fata e che sgorgava, in realtà, dall'ampolla, normalmente usata per (ma lo posso dire qui?) i...clisteri, che la fata celava abilmente dietro una collinetta di muschio e sughero.

Be' mai indagare a fondo nei segreti delle Fate!

Ofelia

DOLCE AL LIMONE DI OFELIA

di Ofelia Maria Allegretta - Padova

Eccolo il tormentone della mia carriera di pasticciera, il dolce più richiesto da colleghi di lavoro, compagni di scuole varie e familiari tutti (o quasi, mio fratello odia il limone). E ora sta diventando anche un tormentone di Cucinait, o sbaglio?

In pratica sta divenendo il mio logo. Forse perché sono acida anche se cerco d'essere dolce?

Ingredienti:

3 uova, 3 grossi limoni non trattati, 250 gr di burro, 250 gr di zucchero 250 gr di farina con lievito (o farina 00 + 1\2 bustina di lievito per dolci), 3 cucchiaini di zucchero a velo più quello necessario per l'eventuale glassa, facoltative ciliegine e cedro canditi per decorare.

Grattare tutta la buccia dei limoni, battere in una ciotola le uova intere con lo zucchero, aggiungere la scorza, il burro ammorbidito, il succo di 1\2 limone e, da ultimi, la farina (sostituendone, eventualmente 3 cucchiaini con altrettanti di fecola) e il lievito se occorre..

Versare il composto in una teglia imburrata ed infarinata, del diametro di 22 cm. e cuocere per circa 40 minuti in forno a calore medio.

Sformare il dolce e, mentre è ancora caldo, forarlo in più punti con uno stecchino e versare nei buchetti uno sciroppo ottenuto con il succo dei restanti limoni e con lo zucchero a velo.

Spolverare di zucchero a velo o coprire con una glassa al limone (molto meglio!!!), ottenuta con un paio di cucchiaini dello sciroppo e lo zucchero a velo necessario (circa 100 gr) lavorati insieme in una scodellina e guarnire, volendo con i canditi. Se si adopera una teglia ovale la glassa può essere colorata con un nonnulla di colorante alimentare giallo e poi "segnata" con il dorso di una grattugia in modo da dare l'idea della buccia d'agrume aggiungendo infine il gambo con le foglie di un limone (di solito quelli non trattati le hanno)

Io personalmente preparo l'impasto con il robot da cucina, inizio mettendoci le scorze tagliate con il pelapatate e lo zucchero, quando le scorze sono sminuzzate a dovere, aggiungo le uova ecc..è molto più rapido e tutto il sapore delle scorze viene assorbito dallo zucchero.



LA BUGIA

di Ofelia Maria Allegretta - Padova

Partiamo dalla definizione di bugia: affermazione contraria alla verità. Vuol dire, quindi che dobbiamo avere come base una verità.

Allora per la verità occorrono:

3 uova grandi, 200 gr. di zucchero, 200 gr. di farina 50 gr. di burro, 30 gr. di cacao amaro in polvere, 1 bustina di lievito per dolci, 1 bustina di vanillina, 300 gr. di mascarpone, marrons glacés a pezzi, meringhette, 1 vasetto di crema di marroni, qualche cucchiaino di liquore, zucchero a discrezione per la farcia.

Sbattere bene le uova intere in una ciotola, unire lo zucchero ed il cacao, il burro ammorbidito, la farina, il lievito e la vanillina.

Mettere il composto in una teglia di 22 cm. di diametro, imburrata ed infarinata, e cuocere in forno a 180° per circa 35/40 minuti.

Quando il dolce è freddo tagliarlo in tre dischi orizzontalmente, appoggiare il primo su un piatto, bagnarlo con poco liquore, mescolato ad acqua zuccherata, spalmarlo con una crema ottenuta lavorando a lungo il mascarpone con zucchero a piacere, cospargere con i marrons glacés spezzettati e coprire con il secondo disco, pure bagnato come l'altro, stendere uno strato di crema di marroni e sbriciolarvi sopra le meringhe. Coprire con l'ultimo disco e spalmare la superficie ed i lati della torta con crema di marroni.

A questo punto, se siete sinceri di natura avete finito, vi basta ricoprire il dolce con meringhe sbriciolate e decorarlo con qualche marron glacé.

Ma se siete bugiardi...passiamo a divertirvi!

Procuratevi della pasta di mandorle e dei colori alimentari e mentite, ognuno come più gli aggrada, come le sue capacità manuali consentono o come la circostanza richiede.

Oggi io ho steso la pasta di mandorle, appena tinta di giallino, a sfoglia e ne ho ricavato delle tagliatelle, ho modellato, con quella tinta in due sfumature di marrone, dei funghetti e con quella verde dei piselli, sparso il condimento sulla pasta ho aggiunto una bella spolverata di ...cocco/parmigiano. Tutto sulla torta come un bel piattone di pastasciutta...et voilà...ma sapete quante bugie ho detto e quante ancora ne dirò partendo dalla stessa verità!



TORTA FREGOLOTTI

Marina Braitto, Trento

Ingredienti:

(dosi per una teglia da forno)

250 gr. di burro di ottima qualità

250 gr. di farina

250 gr. di mandorle spellate

250 gr. di zucchero

Tritare le mandorle molto grossolanamente! In una ciotola mescolare le mandorle con la farina e lo zucchero. Togliere il burro dal frigo un quarto d'ora prima di usarlo (non di più ... deve essere freddo, ma non durissimo!). Tagliare il burro a pezzetti e mescolarlo velocemente con le mani assieme alla miscela di mandorle-farina-zucchero. Si devono ottenere dei "fregolotti" (palline). Preparare la leccarda del forno rivestita con carta forno e preriscaldare il forno a 150 gradi. Versare i fregolotti sulla leccarda e pareggiare; deve risultare un gran rettangolo. Infornare a forno già caldo per ca. 15-20 minuti. Togliere la leccarda dal forno e tagliare subito con un coltello bello grande in quadrati di ca. 5x5 cm. Lasciare raffreddare prima di togliere i pezzi di torta dalla leccarda! Si conserva bene per diversi giorni in scatole di latta.



BAVARESE ALLA VANIGLIA E CIOCCOLATO

di Rita Mezzini

(Dal Corso “Solo Dolci” delle SORELLE SIMILI)

Ingredienti:

4 tuorli
100g di zucchero semolato
250g di latte
50g di cioccolato fondente
300g di panna fresca
6g di colla di pesce
2 stecche di vaniglia aperte
un pizzico di sale

Procedimento:

Scaldare bene il latte con le stecche di vaniglia e poi filtrarlo.
Battere i tuorli con lo zucchero, facendo attenzione a non creare troppa schiuma (non battere eccessivamente), aggiungere il latte caldo ed un pizzico di sale.
Cuocere la crema a fuoco molto basso finchè vela il cucchiaino.
Togliere dal fuoco ed unire la colla di pesce precedentemente ammollata.
Dividere la crema in due parti uguali, in una aggiungere il cioccolato fuso.
Fare raffreddare la crema; nel frattempo montare la panna ed unirne una metà alla crema gialla.
Versare la crema gialla nello stampo unto con un pò di olio di mandorle o di semi e porre in frigo per 15min.
Unire la panna restante alla crema al cioccolato e versarla nello stampo sulla crema gialla, ormai leggermente rappresa.
Tenere in frigo almeno 4-5 ore, ma l'ideale sarebbe prepararla il giorno prima.

TORTA SBRISOLONA MANTOVANA

di Barbara Fontanel - Mantova

Per 6 persone

300 g farina bianca
100 g farina gialla (non Fioretto)
200 g zucchero
200 g mandorle
100 g strutto
100 g burro
2 rosso d'uovo
1 buccia di limone grattugiata
1 bustina di vanillina

Porre in una zuppiera le due farine, lo zucchero, le mandorle con la buccia e tritate grossolanamente (tenerne da parte una decina intere per la copertura), la buccia di limone e la vanillina.

Mescolare bene e aggiungere lo strutto, il burro ed i rossi d'uovo.

Lavorare dal basso verso l'alto, senza impastare troppo, in modo che si formino delle grosse briciole. Mettere in una teglia foderata di carta forno e decorare con le mandorle intere. Cuocere 40 minuti a calore moderato.



TORTA DI TAGLIATELLE

di Barbara Fontanel - Mantova

per le tagliatelle

300 g farina bianca

1 uovo intero

3 tuorli d'uovo

2 cucchiaini di zucchero

per "condire"

300 g mandorle

300 g zucchero semolato

200 g burro

Preparare la sfoglia aggiungendo all'impasto lo zucchero. Dalla sfoglia ricavare le tagliatelle sottilissime.

Rompere le mandorle grossolanamente e unirle allo zucchero. Dividere tagliatelle, mandorle e zucchero in tre parti uguali.

Foderare una tortiera rettangolare con la carta forno ed iniziare con il primo strato di tagliatelle ben distribuite e soffici, poi zucchero e mandorle e infine fiocchetti di burro numerosi e distribuiti.

Ripetere altri due strati aumentando il burro in superficie. Cuocere a 150 ° per 1 ora circa.

Barbara Fontanel - Volta Mantovana - Mantova

MERENDINE GRI ALL'ARANCIA

di Ornella Nanni

Ingredienti per 40 pezzi

450 gr. farina
150 gr. burro fuso a bagnomaria e lasciato intiepidire
3 cucchiaini di zucchero a velo
2 uova intere + 1 tuorlo
buccia grattugiata di 1 limone
25 gr. (50 gr. in inverno) di lievito di birra sciolto in 3 cucchiaini di panna da cucina
1 pizzico di sale
marmellata d'arancio molto solida

PROCEDIMENTO

Mettere la farina a fontana sulla spianatoia e versare al centro le uova e il tuorlo, lo zucchero a velo, il burro fuso, la buccia del limone, il lievito sciolto nella panna.

Impastare un poco gli ingredienti e per ultimo aggiungere un pizzichino di sale.

Continuare a impastare bene, formare un filone e dividerlo in 5 pezzi.

Stendere un pezzo per volta con il matterello a rullo in modo da tirare una sfoglia rotonda molto sottile e da questa ottenere otto spicchi.

Mettere sul lato esterno del triangolo un cucchiaino pieno di marmellata e arrotolare fino alla punta. Adagiare i dolcetti ottenuti su una placca coperta di carta da forno e lasciare riposare un'ora e mezza (2 ore in inverno).

Cuocere poi in forno pre-riscaldato a 180° gradi per 15/20 minuti, fino a quando sono un po' coloriti. Servire cosparsi di zucchero a velo.

Note

Ottimi per merende, colazioni, per l'ora del the e anche come dolcetti di carnevale.

Se si usa una marmellata molto dolce, ridurre a 2 cucchiaini lo zucchero a velo all'interno dell'impasto. Sono buoni anche per un paio di giorni successivi alla preparazione.

La marmellata di arancia è stata fatta secondo la ricetta de La Cucina Italiana, opportunamente rivista nel quantitativo di zucchero.

Lavate e asciugate Kg 1 di arance; tagliate la buccia (solamente la parte gialla) ad ago di pino sottile, indi pelate a vivo i frutti, tagliateli a fettine, scartando i semi e metteteli in una ciotola con il succo di due limoni. Ponete sul fuoco due casseruole con dell'acqua, appena si alzerà il bollore tuffate in una di esse le scorzette e lasciatele bollire per 10' quindi scolatele e tuffatele nell'acqua a bollore dell'altra casseruola, scolandole nuovamente dopo 10'. Ripetere l'operazione altre 2 volte.

Con g 400 di zucchero e g 400 di acqua preparate uno sciroppo, unite la polpa delle arance e le scorzette poi cuocete per circa un'ora mescolando spesso. Quando la marmellata sarà pronta versatela nei vasi, ancora calda **e-mail: deboracucchi@libero.it**



TORTA DI RISO

Di Roberta Bernazzali

Ingredienti

1 litro di latte intero
200 g di riso comune
200 g di zucchero
100 g di mandorle spellate e tritate
La scorza grattugiata di 1 limone
4 uova
3 o 4 cucchiai di liquore all'amaretto o sassolino

Preparazione

Portare il latte a ebollizione, gettarvi il riso, mescolare e cuocere per 20 minuti.

Unire lo zucchero e mescolare bene per scioglierlo; aggiungere le mandorle, la scorza di limone, il liquore e quando è quasi freddo, le uova intere.

Imburrare e cospargere di farina uno stampo rettangolare di cm 24x30; versare il composto e mettere in forno già caldo a 170°C.

Cuocere la torta per circa 1 ora, lasciarla intiepidire e sformarla su un piatto.

Prima di servirla, spruzzare un po' di zucchero e liquore sulla superficie e tagliarla a losanghe.



TORTA DI MELE CADUTE di Nicoletta Donizetti- Bergamo

Per la pasta: 250 g farina, 100 g zucchero, 125 g burro, 1 uovo; la ricetta prevedeva anche mezzo cucchiaino di lievito, io non lo messo, voi fate come credete.

500 g di mele, pesate da pulire, da grattugiare

350 g di purè di mele, preparato senza aggiungere zucchero;

100 g di burro, 100 g di zucchero, 200 g di mandorle a lamelle.

Preparare la pasta impastando gli ingredienti - io ho usato il robot - fino ad ottenere un impasto a grossi grumi, sfarinato (tipo crumble); foderare la forma (diametro 25, bordo alto) con carta da forno precedentemente bagnata e strizzata, facendo in modo che la carta esca dal bordo, sarà utile per sfornare; versare il composto nella forma e premerlo per farlo aderire al bordo e al fondo.

Grattugiare le mele con la grattugia a fori grandi, aggiungerle al purè, versare nella forma;

Fondere il burro, mescolarlo bene con lo zucchero e le mandorle, spalmare il tutto sul composto di mele.

In forno a 180° almeno 50 minuti (nel mio forno dopo questo tempo era ancora pallidina).

Lasciare riposare tutta la notte, sfornare aiutandosi con la carta, trasferire sul piatto da portata.

La ricetta è di Alda e come tale una garanzia.....infatti l'ho preparata almeno due volte la settimana per smaltire le mele che mi hanno regalato e i miei se la sbafano in un baleno. Io ho usato il lievito nell'impasto e lo zucchero di canna per la copertura . i tempi nel ventilato si accorciano un poco 40 minuti a 180° ..l'ho anche provata sostituendo le mele con delle prugne una parte cotta con poco zucchero a mo' di marmellata spalmata sull'impasto e il resto delle prugne tagliate a metà disposte sopra, il tutto ricoperto di zucchero, burro e mandorle.....slurp!!!!



IL MIO STRUDEL

Di Simonetta Bovaro-Brizzi (Bergamo)

Io lo preparo così, come me l'ha insegnato la mia mamma!

Ingredienti:

per la pasta:

300 gr farina bianca

1 uovo

1 tazza (da caffè) di olio

1 tazza (da caffè) di acqua

per il ripieno nr.1:

una decina di biscotti secchi

5 o 6 mele (io uso le renette mescolate alle golden)

una bustina di uvetta

una bustina di pinoli

quattro pugnetti di zucchero

una spolverizzata di cannella

buccia di mezzo limone grattugiata

un pezzetto di burro

per il ripieno nr.2 (inventato da me, di mio gusto!):

una dozzina di amaretti

5 o 6 pere

una bustina noci

quattro pugnetti di zucchero

una spolverizzata di cannella

la buccia di mezzo limone grattugiata

un pezzetto di burro

Esecuzione:

Disporre a fontana la farina sul tavolo, nel centro mettere l'uovo, l'olio e l'acqua)

Lavorare tutto bene fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

Prendere metà della pasta e stenderla a forma tonda e sottilissima (si deve vedere il disegno, o venatura che sia, del tavolo sotto).

Poi coprire questa sfoglia con, nell'ordine: i biscotti grattugiati, le mele (o le pere) tagliate a fettine, spargere sopra l'uvetta e i pinoli (oppure, nel caso dello Strudel di pere, le noci tagliuzzate), sopra ancora spargere i pugnetti di zucchero, una bella spolverizzata di cannella, la buccia di limone grattugiata e infine qualche fiocchetto di burro.

Arrotolare il tutto e mettere su una placca da forno.

Mettere in forno a 150-180°C per una ventina di minuti, max 30 min, finchè si vede la pasta bella dorata!

Trasferire lo strudel su piatto da portata e cospargerlo di zucchero al velo.

Spero di essere stata abbastanza chiara nelle spiegazioni!

TORTA DEGLI ADDOBBI

di Liana Franchi

1l. latte +1 bicchiere d'acqua

120 g. riso (a chicco piccolo,credo Originario ,detto qui risina

100 g. mandorle (volendo qualcuna di quelle amare)

100 g. cedro candito a cubetti (volendo frutta candita mista)

250 g. zucchero

5 uova

5 amaretti grandi o 10 piccoli

A piacere una bustina di vaniglina.

Cuocere il riso in latte + acqua e lasciare raffreddare.

Aggiungere uova, zucchero, mandorle tostate e tritate, cedro (o frutta candita) a cubetti, amaretti tritati. Amalgamare il tutto, rimescolando bene.

Mettere in una ruola unta di burro e cosparsa di pane grattugiato. Cuocere in forno caldo a 200°-220° per circa 40'. (fare prova stecchino).

A piacere si può ora bagnare con alchermes o misto per dolci o mandorla amara.

Ricetta di casa mia per gli Addobbi, festa decennale delle parrocchie bolognesi.

Cara Giorgia, purtroppo non potrò essere presente per i motivi che tu sai.
Io avevo pensato di portare una torta di marroni. Ti mando comunque la ricetta perchè spiritualmente sarò con voi:

TORTA DI MARRONI

Di Rosaria Benedetti - Faenza

gr, 800 di marroni già cotti e passati;
1 litro di latte
400 gr. zucchero
4 uova
1 bustina di vanillina
Quasi un bicchiere di rum e alchermes
buccia grattata di un limone
un pizzico di sale.

Sbucciare i marroni dopo aver inciso la buccia, il metodo più rapido è quello di un passaggio nel forno a microonde o in una padella con fuoco molto alto affinché si bruci la buccia.

Pulirli di tutte le pellicine, metterli in un tegame e ricoprirli di acqua. Cuocerli fino a che non risultino quasi asciutti.

Una volta cotti scolarli e passarli al passavivande. Aggiungere lo zucchero, le uova sbattute, il liquore, la buccia del limone, la vanillina e un pizzico di sale.

Per ultimo aggiungere il latte mescolando molto piano: l'impasto deve essere della consistenza della pastella.

Fare una sfoglia "matta" cioè senza uova e con quella foderare una teglia. Versarvi l'impasto di marroni e cuocere per tre ore a fuoco molto basso. La torta per riuscire bene non dovrà superare i 4-5 cm. di altezza.

Si può anche fare senza la sfoglia ma occorre fare attenzione quando si taglia a losanghe perchè è facile allo "sbriciolo" quindi tagliate a losanghe con un coltello a seghetta che bagnerete ripetutamente in acqua.

Ricetta tradizionale di Marradi "paese del Marron buono"

CROSTATA RIPIENA

di Antonella Urioli- Verona

400 g farina
200g burro
150g zucchero a velo
3 tuorli
1 cucchiaio lievito in polvere
1 bustina vanillina
vino bianco secco
2 mele golden
zucchero a velo
marmellata ciliegie o albicocche
3 cucchiaini uvetta
8 amaretti
1 cucchiaino cacao
1 cucchiaio pinoli
buccia grattugiata limone /sale

setacciare sulla spianatoia la farina con la vanillina, il lievito e una presa di sale.

Amalgamare il burro a pezzetti ed aggiungere due tuorli, lo zucchero, due gusci d'uovo di vino.

Impastare formare un panetto e mettere a riposare per 20 minuti.

Poi stenderlo e ricavarne due sfoglie rotonde.

Con una sfoglia foderate uno stampo di 30 cm di diametro.

Spalmare la pasta di marmellata e spargere sopra gli amaretti sbriciolati (cinque), le mele sbucciate a fettine, l'uvetta ammorbida, i pinoli, gli amaretti rimasti pestati e mescolati al cacao e la buccia di limone.

Posare sul ripieno il secondo disco e saldare il contorno.

Con i ritagli fare delle decorazioni spennellare con il tuorlo rimasto e infornare a 200° per 35/40 minuti.

Spolverizzare di zucchero a velo

**E' così dura e pesante la vita,
che certe volte basta una brioche a renderla leggera come una
“piuma”.**

Pinella

La brioche che mi ha portato Pinella a Villasimius era stata realizzata con la ricetta di Elisabetta Cuomo.

Ottimaper la prima volta nella mia vita mi sono alzata la notte e sono andata in cucina a fare uno spuntino (2 fette) !

Appena tornata a Bologna ho rifatto subito la Brioche, e ho fatto anche la versione “piuma “ di Pinella con lo struttosono ottime tutte e due.

Ho chiesto a Pinella se potevo realizzare per i partecipanti di questo **CONVIVIO DELLA FELICITÀ** la brioche (spero di essere all'altezza) lei mi ha mandato anche la ricetta di una crema al cioccolato.

Il mio parere ? Il primo amore non si scorda maibuona la crema al cioccolato, ma la versione con la crema pasticceria a mio avviso è da fuoriditesta !!!!!

Le due ricette sono ormai diventate un tormentone su Parliamo di Cibo, quindi ho pensato di realizzare per voi oggi questa brioche attingendo da una e dall'altra ricetta secondo il mio gusto:

UNA BRIOCHE DA FUORIDITESTA FARCITA ALLA CREMA E AL CIOCCOLATO !!!!

PASTA BRIOCHE

500 gr farina Manitoba
100 gr strutto
100 gr zucchero
150 gr circa di latte / acqua
2 uova intere + un tuorlo
25 gr lievito di birra
10 gr sale fino
vanillina q.b
limone grattugiato

Fare un panetto con 100 gr di farina,il lievito,mezzo cucchiaino di zucchero e poca acqua(circa 40 gr),farlo lievitare 40 minuti circa.

Versare nella ciotola della planetaria il resto della farina,le uova + il tuorlo,lo zucchero,gli aromi,lo strutto a temperatura ambiente e il panetto lievitato.

IL sale va aggiunto a metà lavorazione.

Il latte/acqua va aggiunto poco per volta,solo così l'impasto prende corda e diventa elastico.

La lavorazione deve durare minimo 25 minuti,la pasta è pronta quando diventa liscia e molto chiara,staccandone un pezzetto non dovrà stracciarsi.

Dare forma alle brioches: o tante brioches piccole o una grande.

Disporle ben distanziate sulla placca del forno coperta da carta forno, spennellare con latte e lasciare lievitare per 3 – 4 ore (devono raddoppiare), dipende molto dalla temperatura dell'ambiente.

Far scaldare il forno a 180° e infornare per 20 minuti, devono prendere un bel colore dorato .

Fatela raffreddare completamente, quindi tagliatela in due con un coltello affilato, farcite con crema pasticcera o crema al cioccolato, se volete mettete pure un velo di panna montata e richiudete la torta con l'altro strato. Coprite con un velo di carta per alimenti e mettete in frigo. Al momento di servire spolverizzate abbondantemente con zucchero al velo.

CREMA PASTICCERA per farcire

Latte intero 1/2 litro

Vanillina e scorza di limone

Zucchero 250g

Tuorli 6

Amido di mais 50g

Mettere a bollire il latte in un tegame con la vanillina e la scorza del limone, da parte sbattere i tuorli con lo zucchero poi aggiungere l'amido di mais. Quando il latte bolle versarlo piano piano nel composto di uova, mettere sul fuoco e continuare a mescolare sino a che non si sia addensato il tutto. Una volta fredda prima di utilizzarla sarebbe meglio darle un'ulteriore sbattuta per renderla più morbida.

Volendo a questo punto si può anche inglobare alla crema pasticcera un albume montato a neve ben sodo.

CREMA AL CIOCCOLATO per farcire

100gr di zucchero

100gr di cioccolato fondente

50gr di farina

30gr di burro

1/2 l di latte

2 bicchierini di liquore (io ci metto rum)

Esecuzione

Riunire in un tegame la farina, lo zucchero, il cioccolato grattugiato e unire, poco per volta, il latte caldo. Cuocere la crema per 5 minuti mescolando continuamente, toglierla dal fuoco, aggiungervi il liquore ed il burro. Lasciar raffreddare la crema mescolando di tanto in tanto.

Stefania Degli Esposti



PASTIERA NAPOLETANA

di Franca Ceruolo – Pistoia (di origine Pozzuoli)

Per 12 porzioni circa

Versare 420 gr di grano in un tegame aggiungendo gr. 100 di latte, gr 30 di burro, una buccia grattugiata di un limone – riscaldare per circa 10 minuti, mescolando finché diventi crema.

Frullare a parte gr. 700 di ricotta, gr. 600 di zucchero, 5 uova intere e 2 tuorli, una bustina di vaniglia (a piacere un cucchiaino di acqua di fiori di arancio e un pizzico di cannella). Lavorare il tutto fino a rendere l'impasto molto sottile. Quindi aggiungere una grattugiata di limone, gr. 10 di cedro tagliato a dadi. Amalgamare il tutto con il grano.

Preparare una pasta frolla con gr 500 di farina, 3 uova intere, gr. 200 di zucchero, gr 200 di burro.

Fare un impasto senza lavoralo troppo !!, distenderlo e rivestire con esso la teglia, dopodiché si distribuisce uniformemente all'interno il composto di ricotta. Decorare la pastiera con strisce di pasta frolla.

Infornare a fuoco di moderato calore per circa 1 ora finché la pastiera avrà preso il colore ambrato.

Spegnere il forno e lasciare che l'impasto si ritiri.

Spolverare con zucchero velato vanigliato e..... buon appetito



PANNA COTTA di Tiziana Minoja

1/2 litro di latte
1/2 litro di panna
125 gr di zucchero
125 gr di miele
250 gr di albumi
20 chicchi di caffè
1 baccello di vaniglia
1 stecco di cannella
1 scorza di arancio non trattato
1 scorza di limone non trattato

Mescolare latte, panna, zucchero, miele, cannella, vaniglia, arancio e limone più i chicchi di caffè portando piano piano ad ebollizione.

Mescolare di continuo.

Appena giunti ad ebollizione, spegnere e far riposare per circa 1 ora.

Filtrare ed unire agli albumi leggermente sbattuti.

Imburrare uno stampo da forno e cuocere a bagnomaria per circa 1 ora e 40 minuti a temperatura di 160 gradi.

Quando si toglie rimane morbido al tatto, ma raffreddandosi raggiunge la giusta consistenza.

Sfomare da freddissimo e servire con salse alla frutta, cioccolato o caramello.

Si conserva in frigo per diversi giorni e nel congelatore non ancora sformato.

Per Dozza ho preparato una salsa ai frutti di bosco: ho versato 1 busta di frutti di bosco surgelati in un tegame, ho aggiunto 6 cucchiaini di zucchero ed ho fatto cuocere a fuoco bassissimo per qualche minuto.



La ricetta della panna cotta è quella della nostra amica Anna Calonaci.

CROSTATA DI MARMELLATA DI FRUTTI ROSSI

di Elisabetta Milone - Bologna

150 gr farina 00
150 gr. mandorle tritate
150 gr burro
150 gr di zucchero
1 uovo
1 bustina di vanillina
1 cucchiaio di rum o brandy
1 pizzico di sale
marmellata di frutti rossi (lamponi, mirtilli rossi, ciliegie, fragole)

Fare la fontana con la farina, le mandorle, lo zucchero, la vanillina e il sale. Aggiungere il burro morbido tagliato a pezzettini e schiacciarlo tra le dita con la farina. Rifare la fontana e al centro mettere l'uovo e il liquore. Lavorare velocemente e fare una palla che farete riposare in frigo per 1 ora. Stenderla e con parte di essa ricoprire uno stampo di 26 cm di diametro; Spalmarlo di marmellata (circa mezzo vasetto) e coprirlo con una griglia di striscioline. Cuocere in forno a 180° per circa 30-40 minuti sino a quando è dorata. servirla fredda.
Spero di essere stata chiara
un saluto a tutti

ZIBALDONE GASTRONOMICO

*Orsù cari amici, di spirito sano
Accorrete felici con in testa la DIANO*

*Sbrigliate la fantasia e largo ai vezzi
Tanto non ci bacchetta la preside BEZZI*

*Ma sì, tutti grandi e figlioli
Messi in fila dalla URIOLI*

*Uomini satolli e donne anche in premaman
Tutti a seguire i consigli della BATEMAN*

*E via senza pensare ai futuri anni
Ci serve la guida di DI GIOVANNI*

*Saranno tutti abbracci, baci e strette di mani
Sorrisi e sapori ed "evviva" per BACCANI*

*Sì godrà ve lo assicuro per davvero
Anche per chi è lontano come DE OTERO*

*E voglio che tutti non siano nemmeno seri
Neanche i più lontani come la SUNSERI*

*La tavola sarà preparata con dovizia
E a questo ci penserà il caro MILIZIA*

*E tutto intorno i posti nostri
A capotavola con la BESOSTRI*

*I tovaglioli, le posate e i bicchieri buoni
Tutte disposte con cura da SALOMONI*

*Cesti colorati con frutta fresca e vera
Disposti con amore dalla PETRERA*

*Poi vogliamo l'Anna che ci tiene lezione
Con un capoclasse come la BOCCONE*

Ognuno di gioia avrà la sua fetta
Ve lo assicura l'ALLEGRETTA

Sarà uno scorrere e fluir di vini
Versati con amore da LAZZARINI

E forse anche uno scambio di doni
Portati su un carro da SANTONI

Poi non dite che non vi ho avvertito
Se dovesse mancare anche POTITO

Perché è difficile esser perfetti
E non dimenticarsi anche la LUCCHETTI

A questa tavola forse mancherà Lancillotto
Niente male se però c'è la TRAPANOTTO

Ma se non c'è posto si prende anche un cortile,
non si può lasciar fuori mica MORMILE

..e una slitta con una renna
Per far viaggiare la cara PENNA

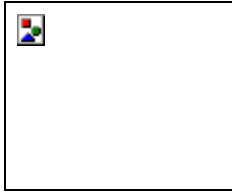
..bè però speriamo che qualcuno le patate sbucci
non certamente la carissima LUCCI

lo farò io che non son tanto sveglio
ammirando l'amica cara DI MEGLIO

e qui concludo amici miei tanto amati
scusandomi con quelli per or dimenticati

ed invoco la santa Benedizione
della nostra amata MITICA REDAZIONE.

Frate Gino da Pistoia
Sacra Confraternita della Scuzzetta Gino Lombardo
Pistoia



Nella pentola in primo piano c'è la zuppa imperiale di Elena Resta, poi i sedani con la teglia vuota, la pentola con i garganelli, nella pentola alta c'è il baccalà di Rosetta, in fondo c'è la bavarese di vaniglia e cioccolato di Rita Mezzini, la torta salata di Elisabetta, le torte di Barbara e i resti della zucca di Lorenzo



