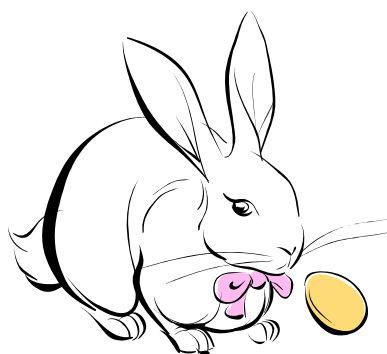


Delizie di Pasqua

***Dal
Forum Cucina Italiana
Pasqua 2007***



i Köfte – Polpette allo spiedo

Ingredienti.

Carne di montone macinata gr. 500

Uova 2

Aglio 1 spicchio

Il sugo di una cipolla

Timo ½ cucchiaino

Paprica forte Un cucchiaino

Sale e pepe q.b.

Olio di oliva qualche goccia



Procedimento

Impastare il montone con le uova e tutti gli altri ingredienti elencati. Formare dei dadi infilarli sugli spiedini e cuocerli in forno rigirandoli un paio di volte o meglio ancora sotto il grill del forno spennellandoli con olio.

Guarnite il piatto di portata con fette di pomodoro, fettine di ravanelli e di limone e tranci sottili di peperoni verdi dolci.

Alessandro Belliazi

Napoli

Montone marinato

Merinda fata da 1.5 bichire vino rosso, 1/2 bich. e.v.o., 1/3 bich. di aceto di vino rosso, 1 cucchiaio di paprika rossa (non piccante), 2 rametti rosmarino, sale e pepe q.b. - per ogni 1.5 kg di carne.

Si lascia la carne nella merinda, coperta e ben irrorata per almeno 24 ore.

Forno scaldato a 200 gradi, calcolate un cca 40 min per ogni Kg di carne.

Volendo, verso fine cottura si possono aggiungere patatine giovani.

Titel Lipner

Rehovot

Soffioni di ricotta

Dolce tipico pasquale abruzzese nel cui periodo si consumano tante di quelle uova che non si consumano piu' per tutto l'anno....

Questa e' la versione dolce alla ricotta. Si puo' fare pure il formato a ciambella, io preferisco metteri nei singoli pirottini in alluminio

SOFFIONI DI RICOTTA

Ingredienti per impasto esterno:

250g farina tipo "00"

2 uova intere

2 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di olio

1 cucchiaino da cafe' di lievito per dolci

buccia grattugiata di mezzo limone

Preparare l'impasto e stenderlo.

Ingredienti per ripieno:

6 etti di ricotta molto asciutta

5 uova

5 cucchiaini di zucchero

mezzo cucchiaino di lievito per dolci

buccia grattugiata di mezzo limone



Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la ricotta, il lievito e la buccia del limone. Amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto cremoso. Montare i bianchi a neve (piuttosto densi) ed aggiungerli all'impasto. Mescolare il tutto con la paletta per evitare di smontare i bianchi. Mettere/stendere l'impasto interno nella teglia, aggiungere il ripieno e ricoprirlo con la pasta esterna in esubero lateralmente. Preriscaldare il forno a 180gradi. Tempo di cottura 1 ora circa. A fine cottura lasciare il dolce in forno per almeno 10minuti.

Donatella Talone
Francavilla al Mare

Agnello Pasquale

1 cosciotto cca 1.5-2 kg

6 sp. aglio tritato fino

1 mazzetto Menta tritato fino

succo di un limone

battuto di una cipolla, 2 carote, 2 gambi cellery

1 bicchiere vino bianco

1 bicchiere e.v.o

sale e pepe q.b.

Si massaggia per bene da tutte le parti la carne con la merinda di evo, limone e menta, lasciando coperto per la notte. Si adagia sul fondo delle pentola il battuto, si dispone la carne.

Scaldare forno 250, si mette la carne per 20 mn. irrorando vino sul battuto.

Si abbassa forno a 200 per altri cca45 min, continuando ogni tanto col vino.

Titel Lipner
Rehovot

Agnello in fricassea di Rosy

per 4 persone:

1,300 kg agnello

60 g farina

100 g olio oliva

1 carota

1 cipolla

1 costa di sedano

3 tuorli d'uovo

1 lt brodo di carne

succo di 2 limoni

sale e pepe

Tagliare a pezzetti l'agnello disossato

In una casseruola scaldare l'olio e unire la carne e le verdure.

Rosolare leggermente senza che si colori il preparato.

Sciogliere la farina in poco brodo e unirlo insieme al rimanente brodo innella casseruola.

Cuocere a fuoco dolce e mescolare di tanto in tanto.

Aggiungere altro brodo (poco per volta) se serve.

Quasi alla fine, della cottura, quando anche il sughetto si è abbastanza rappreso, unire i tuorli delle uova battute con il succo del limone.

Mescolare continuamente finchè il tutto si è addensato.

Servire caldissimo.

Rosetta Bragheri

Milano

La Colomba di Gennarino.

Tempo: due ore più i tempi di lievitazione e cottura

Nota: Gli ingredienti sono per 2 colombe da circa 1 kg l'una, tutti i pesi sono in grammi

Attrezzatura: una ciotola piuttosto grossa per impastare, 2 stampi per colombe da un chilo (preferibilmente in carta)

Primo impasto: lievito naturale 175, zucchero 125, tuorli 100 (circa 5), acqua 190, burro 135, farina manitoba 500.

Prima di procedere dai un paio di rinfreschi al lievito naturale come si fa comunemente. Quando il lievito e' pronto mettilo in una bacinella e stemperalo con l'acqua tiepida (27-28°), devi avvertire appena il tepore dell'acqua. Aggiungi lo zucchero e la meta' dei tuorli ed inizia ad amalgamare, dopo qualche minuto aggiungi la farina. Lavora il tutto fino a che l'impasto sia bene asciutto; unisci i restanti tuorli. Quando l'impasto ha assorbito i tuorli, lavora l'impasto fino a che diventa asciutto ed elastico, non si deve attaccare alle mani. Ammorbidisci il burro senza scioglierlo, ed incorporalo nell'impasto. Metti la pasta a lievitare fino a quando non avra' triplicato il volume, circa 12 ore o piu'.

Secondo impasto: Il primo impasto, zucchero 125, miele 10, acqua 50, tuorli 100, farina 00 250, sale 8, burro 125, scorze candite 250, vainiglia 1 pizzico.

Metti in una bacinella il primo impasto e aggiungi lo zucchero, il miele, l'acqua e meta' dei tuorli. Dopo qualche minuto aggiungi la farina, lavora il tutto e quando l'impasto e' bello asciutto incorpora i tuorli restanti. Lavora ancora e quando l'impasto prende nervo ed elasticità, aggiungi il sale, la

vanillina, il burro sciolto e tiepido e successivamente i canditi. Dividi l'impasto in due e fai riposare per circa 45 - 60 minuti. Forma due pezzi e mettili negli stampi per colomba. Lascia lievitare per 4-5 ore.

Ghiaccia per la colomba: Mandorle dolci 30, Armelline 15 (sono simili alle mandorle, solo piu' amare e meno costose), Zucchero semolato 150, Albume q.b.

Macina mandorle, armelline e zucchero aggiungendo una parte di albume fino ad ottenere una pasta fine. Aggiungi albume fino ad ottenere una pasta spalmabile. Come attrezzo in pasticceria si utilizza la raffinatrice, tu puoi sostituirla con il moulinette o tritatutto, poi per un'ulteriore raffinazione, stendi il composto su un piano di marmo o di acciaio e lo raffini utilizzando una bottiglia di vetro cilindrica come un matterello. Spalma la superficie della colomba con la ghiaccia; spargi sulla colomba delle mandorle intere e granella di zucchero. Spolvera con zucchero a velo prima di mettere la colomba in forno. Cuoci a una temperatura di 190° -200° in forno non ventilato per circa un'ora.

Colomba – Versione Adriano Continisio – I versione

poolish: 130 gr di latte, 100 di acqua, 230 farina Manitoba, 4 gr di lievito (5 ore di fermentazione)

2° impasto in sequenza: 150 gr di farina Manitoba fatta cadere un pò alla volta da un setaccio, 4 gr di lievito sciolto in pochissima acqua, 75 gr di zucchero, 50 di tuorli, 85 g di burro morbido.

L'ho lavorato e poi lasciato lievitare (circa 4 ore)

3° impasto: 125 g farina 00, 75 g zucchero, 50 g tuorli, 6 g sale, 85 g burro, 5 g miele, scorze di arancia candita.

Ho lavorato e messo in una forma di carta da un chilo e l'ho spennellata con la glassa come da ricetta originale.

L'ho lasciata lievitare 5 ore, poi infornata a 180-190° per 45-50 minuti. Fare la prova dello stecchino.

Mi è venuta benissimo. L'ho riposta in un sacchetto tipo quello dei panettoni. Ti consiglio di farla il giorno prima. Fai anche il conto che la freschezza non dura tantissimo, essendo un prodotto casalingo

GLASSA E COPERTURA

Per la colomba a lievitazione naturale:

GLASSA

75 g di mandorle pelate e tritate

130 g di zucchero

50 g di albumi circa

Mescolare il tutto battendo con il cucchiaino di legno.

COPERTURA

40 g di mandorle intere non pelate

2 cucchiaini di zucchero al velo

2 cucchiaini di zucchero in granella

A lievitazione avvenuta coprite con la glassa usando una tasca con bocchetta liscia distribuendo soprattutto sui bordi per non appesantire il centro.

Guarnire con mandorle intere, poco zucchero in granella e spolverizzare il tutto con lo zucchero al velo. Cuocere a 180- 190° per 25 30 minuti, fare prova stecchino.

La Colomba di Adriano Continisio– seconda versione

Farina forte 1100 g (W 350 o manitoba), Zucchero 400 g, Burro 450 g, Lievito di birra 14,5 g, Latte in polvere 20 g (in sostituzione latte condensato 50 g, oppure aumentare il cioccolato bianco a 100 g), Miele di acacia 130 g, Tuorli 8, Uova 2, Sale 12 g, Cioccolato bianco 50 (100) g, Latte 25 g, Zeste mandarino 2, Zeste arancia 1, Estratto di vaniglia 1 cucchiaino, Canditi arancia 300 g, Acqua 420 g ca.

Ore 12: biga, 150 g farina, 70 g acqua, 1,5 g lievito, impastiamo il minimo indispensabile, riposo a 18°

Ore 20: poolish aromatizzato, 150 g acqua, 75 g farina, 5 g lievito, zeste di un mandarino, in frigo a 5°.

Mattino ore 8, 1° impasto

Tiriamo fuori dal frigo il poolish. Sciogliamo 8 g di lievito in 30 g di acqua tiepida e 30 di farina, riposo 30 mn. Uniamo 200 g di acqua, 150 g di zucchero, 200 g di farina, impastiamo (vel. 1), aggiungiamo il poolish, 100 g di farina e la biga, incordiamo. Uniamo 4 tuorli, 1 uovo, 150 g di zucchero e 320 g di farina in questa sequenza: 1 tuorlo, 50 g di zucchero, all'assorbimento una spolverata di farina, incordiamo, così fino ad esaurimento (vel. 1,5). Incordiamo bene l'impasto (è molto importante, da questa fase dipende la riuscita dell'impasto, se non ha sufficiente corda non reggerà i grassi, all'occorrenza portare lentamente la velocità a 2 per poi tornare a 1,5 appena incorda). Uniamo 300 g di burro appena morbido, non in pomata, e lasciamo che si assorba lentamente. Impastiamo capovolgendo l'impasto più volte fino alla ripresa dell'incordatura. Lievitare a 30 – 35° fino a che triplica.

Ore 13 ca. 2° impasto

Sciogliamo il cioccolato bianco, il latte e il sale in un bagnomaria appena tiepido, polverizziamo le zeste con lo zucchero nel macinacaffè o nel mixer. Avviamo la macchina a vel. 1, portiamo lentamente a 1,5. Quando è bene incordato riprendiamo con i tuorli, lo zucchero rimanente, il miele, a metà il cioccolato con il sale, la vaniglia e la farina come nel 1° impasto. Incordiamo poi aggiungiamo il burro rimanente. All'assorbimento uniamo i canditi leggermente infarinati. Riposo un'ora. Sistemiamo in 3 stampi da 1 kg, copriamo con pellicola e lasciamo lievitare, a 35°, fino al bordo. Glassiamo con la stessa ghiaccia del panettone, con la tasca ed il beccuccio piatto, cospargiamo di mandorle e zucchero in granella, in forno a 180° per 40 mn. ca. Se cotta a puntino non c'è bisogno di capovolgere, ma al minimo dubbio (per evitare di vederla crollare in centro) trafiggere con almeno 4 stecchi e capovolgere per una notte. I due preimpasti possono essere sostituiti da 250gr di lievito madre rinfrescato tre volte.

Per la glassa mescola 210gr di albumi con 230gr di farina di mandorle, 300gr di zucchero, 30gr di farina di mais fioretto, 30gr di fecola, poche gocce di aroma di mandorle, un cucchiaino di cacao.

Adriano Continisio

Colomba Pasquale di Roberto Potito

Ora, premetto, che la ricetta autentica della colomba richiede l'utilizzo del cosiddetto lievito madre. Questa che vi propongo è una ricetta personale, nella quale utilizzo la cosiddetta biga. Cominciamo:

PER LA BIGA:
300 GR DI FARINA 00
2 GR DI LIEVITO DI BIRRA

250 GR DI ACQUA TIEPIDA

PER L'IMPASTO FINALE:

750 GR DI FARINA DI MANITOBA

400 GR DI BURRO FUSO

5 UOVA INTERE

2 TUORLI

250 GR DI ZUCCHERO SEMOLATO

130 GR DI ARANCIE CANDITE

SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA

VANIGLINA

PER LA GLASSA:

300 GR DI ZUCCHERO A VELO

1 ALBUME D'UOVO + 2 CUCCHIAI DI ACQUA

MANDORLE SPELLATE

Preparare la biga con gli ingredienti previsti e farla riposare in luogo tiepido per circa dodici ore.

Aggiungere alla biga 350 gr di farina di manitoba ed aggiungere tanta acqua tiepida necessaria a formare un impasto della consistenza di quello della pizza e far lievitare per circa 5 ore in luogo ben riparato dalle correnti.

Riprendere l'impasto, sgasarlo delicatamente ed aggiungervi tutti gli altri ingredienti ad esclusione dei canditi.

Lavorare molto, molto bene l'impasto fino a verificarne l'elasticità , prendendolo fra le mani e cercando di allungarlo il più possibile.

Se l'impasto si spezza subito, continuare a lavorarlo, sbattendolo ripetutamente e senza aggiungere ulteriore farina.

Solo a questo punto, aggiungete i canditi e ponete nelle forme classiche per colombe.

Ponete a lievitare per almeno 8 ore.

Quando le colombe saranno divenute belle gonfie, infornatele in forno preriscaldato alla temperatura di 180° fino a quando non avranno assunto una bella colorazione bionda.

A questo punto, sfornatele e preparate la glassa con 300 gr di zucchero a velo ed un albume d'uovo, spennellate molto delicatamente le colombe ed aggiungetevi le mandorle.

Rimettete in forno per altri 5 o 7 minuti fino a colorazione della glassa.

Roberto Potito

Roma.

Sigari sfogliati ai wusterl di Rosy

pasta sfoglia o brisé

wusterl

senape

1 uovo sbattuto

Tagliare a rettangoli (grandi a sufficienza per contenere 1 wusterl) la pasta sfoglia ben stesa.

Spalmarla di senape, appoggiare un wusterl, arrotolarlo nella sfoglia e schiacciare bene le due estremità.

Spennellare uniformemente con l'uovo sbattuto e spolverarli con semi di papavero o sesamo.

Infornare a 180° per 20 minuti circa.

- Con i miniwusterl potete confezionare delle caramelline
- Con i wusterl normali preparate le sigarette
- Con i wusterl lunghi formate i sigari

- Con i wusterl grossi formate i bombardoni che potete tagliare a rondelle con molta pazienza per non sbriciolare la sfoglia.

Rosetta Bragheri
Milano

Torta Pasquale

È parente strettissima della più famosa Pastiera Napoletana.

È tratta dal ricettario di una pasticceria presente in Arpino alla fine dell'Ottocento.

Come "crosta" prepariamo una dose e mezza di pasta frolla, quella indicata fra i dolci della colazione come "secondo tipo". Mentre lasciamo riposare in frigo facciamo bollire 300 gr di grano per "pastiera" in 150 ml di latte insieme a 150 gr di zucchero, una piccola stecca di cannella, la scorza di un limone. Prepariamo inoltre della crema pasticcera (500 ml di latte, 4 tuorli, 50 gr di farina, 100 gr di zucchero) e montiamo a neve ben ferma con un pizzico di sale i 4 albumi. Setacciamo insieme 200 gr di ricotta di pecora e 200 gr di ricotta vaccina. Uniamo due fiale di fiori di arancio, quindi il grano che avrà assorbito tutto il latte, la crema pasticcera ed in ultimo gli albumi. Foderiamo uno stampo con la pasta frolla, versiamo all'interno l'impasto cremoso, livelliamo e chiudiamo con strisce di pasta avanzata. Inforniamo per almeno un'ora a 180 gradi.

Tratta da: A tavola con i Monaci dell'Abbazia di Casamari, Carlo Scappaticci editore

Clelia Torre
Padova

Torta di Pasqua

Questa ricetta è umbra, ma qualcosa di simile credo sia presente anche in altre parti del Centro. Le dosi sono esagerate perché di solito questa torta si fa in grandi quantità, coinvolgendo un gran numero di persone della famiglia, però mi piaceva dare la ricetta originale. Tra parentesi ho messo la dose che faccio di solito per la mia famiglia. È un po' una tradizione, mamme, figlie, nonne cugine, si ritrovano nel periodo pasquale, per fare questa torta.

(3) 30 uova
(50) 400 gr lievito di birra
(50) 500 gr parmigiano reggiano grattugiato
(50) 300 gr parmigiano reggiano a dadini
(60) 600 gr pecorino romano grattugiato
(70) 700 gr emmenthal a dadini
(80) 750 gr pecorino misto a dadini
(40) 375 gr di burro fuso
(3 hg) 3 kg di farina
sale q b (ma non si deve esagerare dato che i formaggi sono saporiti)
pepe nero (a me piace abbondante)

Sciogliere il lievito di birra in poca acqua tiepida.

Fare la fontana con la farina, mettere le uova, il burro, il lievito, pepe e sale. Aggiungere poi tutti i formaggi. Per impastare è meglio usare una ciotola. L'impasto rimane piuttosto morbido.

Per cuocerla si usano delle teglie alte simili a quelle per i panettoni(ma non sono di carta come quelli). Con la dose da tre uova si fa una torta per uno stampo da 24 cm. Lo stampo va imburrito bene e riempito poco più della metà. Poi va fatto riposare nel forno spento finché non lievita un po'. Per facilitare la lievitazione, si può mettere una ciotola con acqua tiepida nel forno.

La cottura andrebbe fatta nel forno a legna, ma per chi come me non lo ha, va bene anche quello normale a 250°. Di solito uso la funzione "ventilato". Per una torta come questa ci vorrà un 45 minuti, ma per sicurezza va fatta la prova dello stuzzicadenti, con la quale si può vedere se l'interno è asciutto e dunque cotto. Un'idea carina è anche quella di cuocerla in stampini monoporzione di alluminio, quelli usa e getta .In questo caso, una volta cotti, sembreranno quasi dei funghetti. Di solito si mangia con l'affettato, e qui viene usata anche come il panettone gastronomico, cioè viene tagliata a fette e condita con cose diverse strato per strato. In questo modo viene usata in molti buffet con il nome di torta farcita.

Valentina Barbanera
Palazzo di Assisi

Panini di Ramerino

300 gr. farina 00
300 gr. farina manitoba
25 gr. di lievito di birra
125 gr. di latte
125 gr. di acqua
2 cucchiari di rosmarino fresco
60 gr. di olio extra vergine di oliva
8 gr. di sale fino
100 gr. di uva sultanina
1 uovo per spennellare

Sciogliere il lievito nel latte tiepido ed iniziare a lavorare la farina aggiungendo piano piano l'acqua, lavorare energicamente l'impasto, che deve risultare morbido ma asciutto. Mettere l'impasto a lievitare in una ciotola unta di olio, fino a quando non raddoppia di volume. Porlo su un piano e aggiungere l'olio e il rosmarino tritato soffritti insieme, il sale e l'uva sultanina precedentemente lavata, amalgamare bene e formare dei panini ovali di circa 50 gr. ognuno. Metterli nella teglia, spennellarli di uovo e mettere di nuovo a lievitare finché non raddoppiano di volume. Cuocere in forno a 220° per 10/15 minuti e poi finire la cottura a 190° per altri 10 minuti, mettendo sul fondo del forno una ciotola con l'acqua per non fare seccare il pane.

A Firenze si mangiano questi panini la mattina di pasqua con la finocchiona (salame).

Daniela Delogu

Pizza con l'erba

carissime e carissimi,
desideravo pubblicare e condividere con voi questa ricetta di pizza rustica che prepariamo Pasqua nella mia famiglia, tipica dell'Irpinia.

Ingredienti
600 gr di farina bianca
25 gr di lievito in pasta (cubetto classico)
2 cucchiari di strutto o burro
Due cucchiaini di sale fino

Acqua tiepida q.b.
2 kg di verdura di campo mista (cicoria, spinaci selvatici, malva, borragine etc)
200 gr di acciughe salate diliscate
350 gr di cipollotti freschi finemente tagliati

Esecuzione

Con la farina, il lievito, lo strutto, il lievito e per ultimo il sale preparate un impasto morbido, ma elastico che farete riposare fino a quando non avrà raddoppiato il proprio volume al riparo dalle correnti d'aria. Nel frattempo, lessate le verdure e preparate un soffritto con ABBONDANTE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e cipollotti; quando questi ultimi si saranno appassiti, ma non rosolati, aggiungete una parte delle acciughe e dopo uno o due minuti al massimo le verdure ben strizzate e tagliate grossolanamente. Fate insaporire molto bene il tutto, aggiustando di sale ed aggiungendo un bel po' di pepe nero macinato al momento. A lievitazione ultimata, stendete la pasta dello spessore di circa 1 cm, ungete con olio di oliva una o più teglie e riponetevi la sfoglia ottenuta, ricoprite con uno strato di verdure ottenendo uno spessore di non più di 4 o 5 cm circa (eviterete, in questo modo che la base della pizza divenga eccessivamente umida e molliccia), fate dei leggeri incavi qua e là sulla verdura e ponetevi delle acciughe, irrorate con altro olio di oliva e ricoprite con uno strato di sfoglia dello spessore di circa 3 cm. Ungete la superficie con un po' di olio ed infornate a forno già caldo ad una temperatura di circa 200°. Quando la pizza avrà assunto una bella colorazione dorata, sfornatela e fatela raffreddare bene, mettendola su di una grata affinché l'umidità in eccesso evapori.

roberto potito
roma

Pizza di formaggio

Per fare la pizza, prima di tutto si deve mettere il lievito, cioè impastare acqua e farina con un poco di pasta già contenente lievito e lasciare l'impasto in una scodella al tepore e lontano da correnti d'aria. Quando la si sarà formata, si preparano i seguenti ingredienti:

tanta farina quanta ne raccoglie l'impasto,
un etto di strutto
un etto di burro,
8 uova, di due delle quali s'utilizza solo il rosso,
20 grammi di lievito di birra,
100 di parmigiano grattugiato e 200 di pecorino romano
un bicchiere d'olio e un pizzico di sale.

Si battono le uova mescolandoci i formaggi, lo strutto disciolto, il burro e l'olio e, dopo aver fatto la fontana con la farina si versa dentro il tutto, compresi i 200 grammi di pasta del pane. S'impasta di nuovo raccogliendo tanta farina quanta è sufficiente per ottenere l'impasto morbido ed elastico.

Si lavora bene, battendola con le mani e sollevandola ritmicamente sulla spianatora (tavola), sino a quando non comincia a fare le "bolle". Poi si prende tanta pasta sufficiente a riempire per meno della metà gli stampi già unti e con i bordi alti per poi metterli in luogo tiepido ad attendere che la pasta lieviti. L'impasto deve raggiungere quasi l'orlo dello stampo (non aver fretta!).

Si inforna a 200°C per circa 30 minuti, con uno stecco di legno sondare se la pasta è asciutta.

Questo l'aggiungo io, prima di infornare spennellare con uovo sbattuto la parte superiore.

Questa ricetta è tratta dal libro di Remo Rossi Pane de Terni, la pizza che faccio io è leggermente diversa, è di una ricetta gentilmente concessami salvo ognuno da mia suocera.

fabio fongoli
Ravenna

Pizza di Pasqua

(per circa 15 monoporzioni)

- 1 kg di farina "00" - 30 % manitoba
- 150 gr di pasta da pane (100 gr di farina, 50 gr di acqua tiepida, 10 gr di lievito = piccolo lievito)
- 200 gr di parmigiano
- 100 gr di pecorino e/o provolone, e/o groviera a dadini
- 6 uova intere
- 2 tuorli
- 50 gr di strutto
- 50 gr di olio
- 100 gr di burro
- Un pizzico di sale
- 30 gr di lievito di birra

In una grande scodella sciogliere la pasta da pane con circa 2 dl di acqua tiepida, aggiungervi 250 gr di farina e iniziare ad impastare. Lavorare bene (deve essere abbastanza molle), farne una palla, coprirla e lasciarla lievitare per circa un' ora. Mescolare in una scodella le uova, i tuorli, il parmigiano e il sale. Quando la pasta lievitata sarà raddoppiata impastarla con la rimanente farina, il lievito sciolto con poca acqua, il formaggio a dadini, il composto di uova e i grassi a temperatura ambiente.

- 1) lievito sciolto
- 2) farina
- 3) composto di uova
- 4) i grassi
- 5) formaggio a dadini

Lavorare l'impasto fino a che è omogeneo ma molto morbido.

* *Imburrare uno stampo alto (o tanti piccoli stampini) e mettervi la pasta in modo che non superi della metà lo stampo; lasciarla lievitare finché raddoppia. Dorare la superficie e mettere in forno a 180°C per circa 1 ora. (se piccoli, 20/25') Conservare in frigo o congelare da cotta.

** Anche lo stampo da plum - cake

Vania Conforti
Prato

Pizza pasquale romana

- 550 gr. di farina
- 100 gr. di burro
- 2 cucchiai d'olio
- 2 dl di latte
- 3 uova intere e 2 rossi
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 15 gr. di lievito di birra
- 100 gr. pecorino romano grattugiato
- 100 gr. parmigiano grattugiato
- 200 gr. fontina tagliata a cubetti

Sciogliere il burro a bagnomaria, aggiungere il latte e appena tiepido il lievito lo zucchero e l'olio, fare la fontana con la farina e aggiungere il sale, o mettere tutto nella planetaria e impastare con il liquido, aggiungere le uova e continuare ad impastare, quindi i formaggi, mettere a crescere l'impasto per un paio d'ore, poi metterlo in forma in uno stampo per ciambella e farlo ricrescere finché non sarà raddoppiato, infornare a 180° per circa 40'.

Rosalba Salvato
Firenze

Pizza al formaggio per Pasqua

mando una ricetta che fa un amica di assisi
(cuoca eccellente)
500 gr farina
1/2 bicchiere latte tiepido x sciogliere il lievito
75 gr lievito di birra
150gr burro + 50 gr olio
4 o 5 uova dipende come ono
100 gr peggiorino grattugiato
150 gr grana "
100 gr emmental a pezzetti
sale pepe

mescolare i tuorli con il latte dove è stato sciolto il lievito unire i formagge un po alla volta la farina aggiustare di sale e pepe , aggiungere infine le chiare montate mettere nello stampo , coprire con un canovaccio e far lievitare finche non si è raddoppiato mettere in forno caldo x 35 40 minuti verificare la cottura con uno stecchino.

Gisella Pagani
Brescia

Tortano Napoletano

Ingredienti:
500 gr. di farina;
3 dl. di acqua tiepida;
25 gr. di lievito di birra;
150 gr. di strutto;
50 gr. di parmigiano grattugiato;
100 gr. di provolone;
100 gr. di salame;
50 gr. di ciccioli fatti in casa o pancetta;
6 uova;
pepe in abbondanza;
sale q.b.

Procedimento: Versare in una ciotola il lievito con poca acqua tiepida e un pizzico di sale ed unire tanta farina quanto ne occorrerà' per ottenere un pannello ben lavorato e morbido che si porrà a lievitare, coperto con un tovagliolo in un luogo tiepido, fino a quando non sarà aumentato di volume, per circa 30 minuti. Porre il pannello sulla spianatoia, unire tutta la farina, lo strutto, lasciandone un po' da parte per ungere lo stampo, e lavorare bene l'impasto, aggiungendo l'acqua

tiepida necessaria per avere una pasta molto soda, lavorando con energia.

Stenderla quindi sul piano di lavoro in forma rettangolare, cospargerla con il provolone ed il salame tagliati a dadini, 2 uova sode tagliate a spicchi, i ciccioli (per questa ricetta andrebbero, quelli fatti in casa, ottenuti dalla spremitura dei residui di lardo fatti sciogliere sulla fiamma per ottenere lo strutto), parmigiano grattugiato e pepe in abbondanza. Arrotolare l'impasto in forma di cilindro e chiuderlo poi a ciambella. Ungere molto bene di strutto uno stampo a pareti lisce con un foro centrale, porvi il tortano e farlo lievitare di nuovo in luogo tiepido.

In Costiera, nel periodo pasquale é d'uso porre come guarnizione sul tortano delle uova crude, con tutto il guscio e questo tortano, cosi' confezionato ed elaborato, prende il nome di casatiello

Alberto Martirani

Pizza lievita al formaggio (1)

Carissime e carissimi,

ecco un'altra ricetta che desidero pubblicare. Si tratta della tipica pizza lievita al formaggio che si prepara per Pasqua in Umbria e in una parte dell'alto Lazio. Non pretendo di affermare che si tratti della versione rigorosamente autentica, ma vi posso assicurare che la preparo ogni anno da moltissimo tempo, riscuotendo un notevole riscontro da parte delle persone alla quali la offro in dono. Si può consumare con salumi e formaggio.

Ingredienti

300 gr di pecorino stagionato grattugiato

4 uova

550 gr di farina bianca (tipo 00)

300 gr di pasta lievitata

olio, sale e pepe.

esecuzione

Innanzitutto, unire la pasta lievitata, (potete acquistarla dal fornaio oppure prepararla voi stessi con 150 gr di farina 00,25 gr di lievito in cubetto ed un po' di acqua tiepida e farla lievitare fino al raddoppio del volume), con i 550 gr di farina ed acqua tiepida quanto basta per ottenere un impasto morbido, ma elastico. E' molto importante lavorare con energia l'impasto ottenuto per almeno una ventina di minuti, sbattendolo ripetutamente sul tavolo leggermente infarinato.

Mettere a lievitare fino al raddoppio del volume in luogo tiepido e ben riparato da correnti d'aria.

A questo punto, riprendete l'impasto, sgonfietelo leggermente ed unitevi il pecorino grattugiato, le uova intere, il pepe ed un pizzico di sale. Otterrete un impasto molto molle, ma non scoraggiatevi!!!

Lavorate l'impasto in una capiente terrina sbattendolo piu' volte sulle pareti del recipiente, descrivendo dei movimenti in verticale al fine di fare incorporare più aria possibile all'impasto, aiutandovi di tanto in tanto con qualche cucchiata di olio extravergine di oliva.

A questo punto, versate il composto ottenuto in una teglia imburrata ed infarinata o pentola dai bordi alti. Fate lievitare in luogo tiepido fino a che la pasta non raggiunga i bordi del recipiente.

Infornare in forno preriscaldato alla temperatura di 180° e proseguire nella cottura fino a che inserendo uno stecchino lungo di legno nella pizza, quest'ultimo non ne esca del tutto asciutto.

Attendere circa dieci minuti e sfornare delicatamente, facendo raffreddare la pizza possibilmente su di una grata.

La torta di Adriana

Ingredienti :

8 uova di cui 4 rossi e 4 intere
½ cucchiaino di sale
½ cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini olio
75 gr. burro
250 gr. latte
750 gr. farina
200 gr. parmigiano grattugiato
125 gr. pecorino grattugiato
100 gr. groviera
125 gr. Lievito di birra
1 bustina di lievito in polvere

Procedimento

Impastare tutte le otto uova con il sale, lo zucchero, il burro e l'olio, nel frattempo sciogliere il lievito di birra nel latte caldo. Unire alla farina i formaggi grattugiati e il burro e la bustina di lievito e il latte con il lievito di birra sciolto, amalgamare il tutto e unire le uova bene sbattute. Mettere in forno per 45 minuti a 40°, quando sarà lievitato alzare la temperatura del forno a 200° e cuocere per circa 40 minuti.

Anna Urbani
Roma

Torta al formaggio di Dianella con la MDP

Ho sbattuto con la frusta a palla 2 tuorli e 1 uovo con 150 g di parmigiano (stagionato) grattugiato , 2,5 dl di olio ev, 2 cucchiaini di sale fino, 2 cucchiaini di zucchero, una abbondante macinata di pepe. Poi ho aggiunto 250 ml di latte ed ho mescolato. Ho versato questo intruglio nel cestello della mdp , l' ho ricoperto con 220 g di manitoba e 220 g di farina integrale fine, ho fatto una fossetta al centro della farina e vi ho messo il contenuto di una bustina di lievito granulare.

Poi ho avviato il programma "lievitazione". Quando è terminato (dopo 1 ora e 1/2) ho messo nel cestello, sopra la pasta, 1 hg di emmenthaler a dadini (1 cm di lato) ed ho riavviato lo stesso programma "lievitazione".

Alla fine la pasta toccava il vetro dell'oblò.

A questo punto ho avviato il programma "cottura" e al termine ho dato altri 15 minuti.

Ho subito sformato la torta, non appena cotta, e l'ho lasciata freddare prima di tagliarla.

Buona buona buona. Da sola o con salumi vari è proprio una sciccheria.

Pur essendo fatta con la mdp.

Torta di Pasqua con provola e speck

Farina tipo 0 (w220) 1 kg
uova n. 12
burro g 500
parmigiano grattugiato g 200
lievito di birra g 100
sale fino g 40
latte qb (1 bicchiere scarso)
miele 1 cucchiaio
malto g 10
provola affumicata a dadini g 600
speck tagliato a listarelle g 200

Mettere il burro e le uova nella ciotola del ken e mescolare ad alta velocità con la frusta a k , aggiungere il malto il sale poi aggiungere la farina a pioggia e lavorare l'impasto con la frusta a gancio a velocità media. Aggiungere il lievito di birra sciolto nel latte tiepido ed impastare bene per amalgamare il tutto. L'impasto deve rimanere molle , se necessario unire altro latte.

Quando tutto si stacca bene dalle pareti , aggiungere la provola e lo speck , impastare a bassa velocità e far riposare nella ciotola coperta per circa 30 minuti (nel forno a 30°)

Versare l'impasto in una teglia a bordi alti e foderata di carta forno e far lievitare di nuovo nel forno fino a che raddoppia di volume.

Cuocere a 200° C per 50-55 minuti .

Dianella Barnocchi
Morro D'Alba

Ciaccia

per 6 persone:

lavorate 400gr di farina con mezzo cucchiaino di bicarbonato, un pizzico di sale e pepe, 2 uova, 50gr di burro o strutto e 4 cucchiai di olio. Poi incorporate 70 gr di parmigiano grattugiato, 70 gr di pecorino fresco di Norcia a cubetti e 150gr di prosciutto crudo a dadini, 2 cucchiai di latte e poca acqua tiepida, quanto basta per ottenere una pasta morbida. Fatela riposare per un'ora, poi stendetela a uno spessore di un cm, trasferitela sulla placca foderata di carta forno, punzecchiate la superficie. Cuocetela a 200 per 25/30min, tagliatela a spicchi e servitela calda.

maria grazia donno
milano

Pinze pasquali

3 kg di farina
400 gr di lievito di birra
800 gr di zucchero
100 gr di miele
200 gr di burro
40 gr di sale
250 gr di uova intere
250 gr di tuorli
3 uova e 3 tuorli

1 buccia grattugiata di limone e 1 di arancia
10 cc di rum
200 gr di acqua

1° fase. Lievito in una terrina sciogliere 50 gr di lievito con 200 gr di acqua tiepida, 100 gr di zucchero e 500 gr di farina. Lasciare lievitare in luogo tiepido per 2 ore.

2 fase. Lievito in una terrina mescolare bene 3 uova intere e tre tuorli, 100 gr di zucchero 50 gr di lievito 500 gr di farina e la precedente pasta lievitata. Lasciare lievitare un paio d'ore.

3° fase. Impasto mescolare bene 250 gr di tuorli, 250 gr di uova intere con 600 gr di zucchero e 40 gr di sale. Aggiungere 100 gr di miele, 200 gr di burro sciolto, il rum e le buccie grattugiate del limone e dell'arancia e il precedente impasto lievitato e la farina rimanente e 300 gr di lievito. Lavorare molto bene l'impasto, per circa 1 ora, infarinando di tanto in tanto la spianatoia (all'inizio risulta appiccaticcio). Lasciare coperto per 30 min. in luogo tiepido poi formare dei panetti tondi di circa 600 gr e metterli a lievitare in un luogo caldo fino a che raddoppiano il volume. Prima di infornarle, ungerle con l'uovo e praticare 3 tagli partendo dal centro verso l'esterno. Cuociono in 30 min nel forno a 180/190°.

Francesca De Carli
Ronchi dei Legionari

Pinze di Tullia

Per 1 kg di farina 1 etto di lievito

1° fase

175 gr di farina, 100 gr lievito, 1 cucchiaio di zucchero, latte tiepido quanto basta.

Ottenere una pastella molle e lasciar lievitare.

2° fase:

250 gr di farina, 50 gr di zucchero, 50 gr di burro, 2 tuorli ed 1 uovo intero.

Lavorare l'impasto assieme a quello ottenuto nella prima fase e porre di nuovo a lievitare.

3° e ultima fase:

500 gr di farina, 200 gr di zucchero, 120 gr di burro, 3 tuorli e 1 uovo intero, sale, rum, vanillina, la buccia di 1 limone e di 1 piccola arancia grattugiati.

Impastare il tutto, unire all'impasto precedente e lavorare energicamente per mezz'ora.

Lasciar lievitare, formare le pinze, far ancora riposare per mezz'ora e... finalmente... infornare per 10' a 140° e per i successivi 50' a 160°.

Barbara Palermo
Trieste

Pizza di Pasqua (dolce)

Il procedimento è molto lungo però ne vale veramente la pena.

Anche se ci sono molte versioni più veloci, che prevedono un solo giorno di lavorazione in quanto utilizzano il solo lievito di birra, io continuo a seguire questa ricetta ... che è una tradizione di famiglia. Noi a casa le facciamo il fine settimana che precede la settimana santa e le mangiamo la mattina di pasqua. Quando il mio nonno era vivo faceva la colazione tradizionale con pizza di pasqua, capocollo, uova sode... Noi la mangiamo a colazione con il latte ma provatela anche con il capocollo... il dolce della pizza e il capocollo non sono niente male...(prometto che quando le faremo, sicuramente il tra il 2 e il 3 aprile prendo la macchinetta digitale di mia sorella e faccio un bel servizio fotografico!!!).

La dose "ereditata" prevede 70-80 uova e 10 Kg di farina, escono una quantità enorme di pizze e serve un forno che le "accolga" per la cottura...io ho diviso la dose. Con quella che scrivo vengono 8 pizze, 4 grandi e 4 piccole.

RICETTE:

- 25 uova
- 3.5 kg di farina (di cui 2 kg di farina Manitoba)
- 3.5 hg di lievito di casa (in sua assenza va bene della pasta del pane presa in un forno)
- 40 g di cannella
- 3 hg di strutto
- il succo e la scorza di un limone
- la scorza di una arancia
- 1.35 hg di lievito di birra
- 1.25 Kg di zucchero
- 0.125 litri di liquore (alchermes e rum. Da noi si trova in drogheria un preparato apposito che viene dato in base alla farina prevista dalla dose)

1° giorno

Si fanno i rinfreschi del il lievito di casa. Se ne fanno tre durante l'arco della giornata prendendo la farina e il lievito di birra dalle quantità previste nella dose. La prima volta con del latte tiepido, la seconda e la terza con acqua tiepida.

La sera, dopo cena, si prepara l'impasto. In un grosso recipiente versare la farina, lo zucchero e la cannella e amalgamare bene. Frullare la scorza di arancia e di limone e il succo del limone. In una pentola battere bene le uova e amalgamarle con il frullato e il liquore (io le sbatto con le fruste. È importante non batterle tutte perché in funzione della grandezza delle uova potrebbero servirne di più o di meno). In un piatto fondo fare una crema con il lievito di birra e del latte tiepido (poco meno di un bicchiere). Mettere il lievito di casa, precedentemente rinfrescato, al centro della farina e iniziare a scioglierlo con la crema di lievito. Aggiungere un po' alla volta le uova e lo strutto fuso tiepido, facendo attenzione a non farlo cadere direttamente sulla farina perché altrimenti si formano dei grumi.

Amalgamare bene. Si devono raccogliere tutta la farina. Bisogna ottenere un impasto tipo quello del pane fatto in casa. L'impasto va lavorato finché non si stacca dalle mani. Pulire bene il recipiente attorno e coprirlo con un panno pulito. Lasciare lievitare tutta la notte in un luogo caldo. (se l'ambiente è bello caldo l'impasto triplicherà il suo volume!!!)

2° giorno

lavorare la mattina (intorno alle 7.00 altrimenti finite a notte fonda!!!) lavorare nuovamente l'impasto e dividerlo nei testi precedentemente ingrassati con lo strutto e infarinati.

La pasta deve riempire i testi per 1/3. Lasciare lievitare le pizze in un posto caldo (noi facciamo in modo di creare un ambiente molto caldo intorno alle pizze, mettendo anche borse di acqua calda). Quando sono lievitate (l'impasto ha cioè riempito il testo e ha superato il bordo) si ungono con dell'uovo sbattuto e si infornano. Si cuociono in forno non troppo caldo per 1 ora. Non si possono muovere durante la cottura è per questo che io nel forno a legna metto le più piccole sulla bocca del forno e se quelle più avanti si scuriscono troppo le copro con la carta paglia.

Appena sfornate si tolgono dal testo e si mettono su carta assorbente. Quando sono ben fredde si chiudono in sacchetti. Si conservano molto a lungo (noi ne congeliamo un paio tagliate a metà così mia sorella, che ne è golosissima, ha una piccola scorta !!!)

Federica Tomassini
Viterbo

Pizza dolce di Pasqua

E' una ricetta tipica della mia provincia, un poco rielaborata da me. Nella ricetta classica, ad esempio, si usava lo strutto al posto del burro. Io la preparo sempre il venerdì santo, dato che un riposo di due giorni la rende ancora più buona.

1 Kg farina/6 uova/150 gr di lievito di pane (pasta da pane, anche comprata dal fornaio)/50 gr di lievito di birra/1/4 di latte/150 gr di olio exv/3 hg di zucchero/1 bicchiere da vino di marsala secco/buccia di limone grattugiata/80 gr di uvetta/80 gr di canditi/200 gr di noci a pezzetti

Preparazione

Sciogliere bene i due lieviti nel latte tiepido; impastare tutti gli ingredienti con le mani, in una terrina, ottenendo infine un impasto omogeneo e molle. Versare negli stampi imburrati, fino a metà altezza. Far lievitare lontano da correnti d'aria. Una volta lievitata la pizza, infornare in forno caldo a 190° facendo attenzione a non muovere bruscamente gli stampi. Coprire per circa mezz'ora con un foglio di carta da forno, da togliere e finire la cottura per circa 10'. Se i canditi non piacciono, si possono anche eliminare, ma uvetta e noci no, se si vuole mantenere il sapore originale.

Anche di questa, ogni provincia ha la sua, come per la versione salata

Gisella Mancini
Pesaro

Cudduri

E allora per te e per tutti i condomini la ricetta di un dolce tipico pasquale delle mie parti, ma credo diffuso in tutto il sud. Qui si chiama cuddura 'ccu l'ova ma è conosciuto anche con il nome di aceddu 'ccu l'ovu, ossia uccello (credo in riferimento alla colomba pasquale) con le uova.

Sciogliete 200 gr di burro e lasciatelo intiepidire. Versate 4 tuorli e 170 gr di zucchero in una ciotola e montateli fino ad ottenere un composto spumoso. Setacciate mezzo chilo di farina con una bustina di lievito, un pizzico di sale, una bustina di vanillina ed un cucchiaino di cannella in polvere.

Aggiungete pian piano il composto di tuorli e zucchero, alternandolo con il burro fuso.

Aggiungete la scorza di un'arancia grattugiata e continuate a lavorare con le mani fino ad ottenere un impasto sodo ma malleabile. Modellatelo a forma di ciambella e disponetelo su una placca foderata di carta forno. Appoggiate su questa ciambella due o tre uova, spennellate il tutto con un tuorlo d'uovo diluito con un po' d'acqua e cospargete di diavolicchi (qui si chiamano così), sono quei piccolissimi cilindretti di zucchero colorato) e mettete in forno per 40 minuti a 180°.

Buon appetito a tutti!

Angela Lombardo
Acireale

Schiacciata Pasquale dolce

Ingredienti per 7 schiacciate da 800 gr. l'una

12 uova

1100 gr. di zucchero

360 gr. di zucchero di vaniglia

360 gr. di Rosolio di Menta

250 gr. di burro

30 gr. di anici

4500 gr. di farina

300 gr. di lievito di birra
la scorza di un arancio grattata
Olio extra vergine di Oliva

E' una ricetta tipica delle province di Livorno e Pisa che viene fatta esclusivamente nel periodo pasquale, dall'inizio della quaresima fino alla Pentecoste.

Ha la forma del panettone ma il sapore è molto più delicato. Ha una dolcezza non spiccata e quindi si accompagna benissimo con il cioccolato delle uova pasquali e con il Vin Santo.

Il procedimento è piuttosto lungo e delicato; la buona riuscita dipende in larga parte dalla lievitazione che permette alla schiacciata di divenire soffice e leggera.

Tutto il processo deve essere svolto in un luogo molto, molto caldo e umido, privo di correnti d'aria o di sbalzi di temperatura.

Fase 1 – Lievito bianco

Preparare il primo lievito con 60 gr. di lievito di birra, ½ l di acqua tiepida e farina quanto basta. La consistenza della pasta deve essere simile a quella de pane. Mettere a lievitare finché non raddoppia di volume.

Per verificare la lievitazione si fa la prova dell'uovo: se versando un uovo nell'impasto lievitato, questo scompare, significa che la lievitazione è giusta. Intanto mettere ad ammorbidire gli anici nell'olio. Devono essere completamente coperti dall'olio, quindi riscaldare l'olio senza che bolla altrimenti gli anici si rovinano.

Fase 2 – 1° ritocco

Dopo circa 2/3 ore, la prima lievitazione è stata raggiunta e quindi si unisce 1/3 di tutti gli ingredienti (4 uova, 370 gr. di zucchero, 120 gr. di vaniglia, 120 gr. di rosolio, 85 gr. di burro sciolto, 10 gr. di anici, 1/3 della farina rimasta, 80 gr. di lievito sciolto in poca acqua tiepida) si lavora bene e si rimette a lievitare.

Fase 3 – 2° ritocco

Come fase precedente.

Fase 4 – 3° ritocco

Dopo circa 2/3 ore, la terza lievitazione è stata raggiunta e quindi si uniscono tutti gli ingredienti rimasti, si lavora bene e si divide in 7 pezzi da circa 800 gr. l'uno. Imburrare sette tegami medi. Un pezzo alla volta si passa nell'olio d'oliva e si mette nel tegame. Si rimettono a lievitare. Questa è l'ultima lievitazione, la più importante. Deve svolgersi vicino al forno perché non deve esserci nessun cambiamento di temperatura fino al momento che saranno infornate altrimenti si abbassano e addio schiacciate.

Fase 5 - Infornare

Dopo le solite 2/3 ore, quando ogni schiacciata sarà ben lievitata, si spennellano con un uovo sbattuto e si infornano. Il forno ideale è il forno a legna ma in mancanza si può usare il forno normale che deve essere portato alla temperatura di 200° e abbassato a 150° quando si infornano le schiacciate. Nel forno standard ci possono stare massimo tre tegami. E' necessario coprirle da subito altrimenti bruciano sopra. Tenerle in forno per circa 50/60 minuti. La cottura in forno come ogni torta dipende dal vostro forno.

Tutto il processo a condizioni ottimali, che permettono la lievitazione più veloce, necessita di almeno 12/13 ore. Dovendo però considerare eventuali allungamenti dei tempi di lievitazione è bene effettuare la prima fase la sera prima e tutto il resto il giorno seguente per arrivare ad infornare la sera.

Marta Doveri
Forcoli-Pisa

Schiaccia di Pasqua

A dispetto del nome, questo dolce pasquale è bello alto. Sembra un pan brioche profumato all'anice. Si trova anche in versione leggermente liquorosa (si aggiunge all'impasto 1 bicchierino di liquore tipo sassolino. Si mangia con le uova di cioccolato

Ingredienti

250 gr di farina manitoba

250 gr farina 00

4 uova + 1 tuorlo con latte per pennellare

130 gr di zucchero

100 gr di burro

50 gr strutto

1 cubetto lievito di birra

2 cucchiaini semi di anice

Preparazione

Sciogliere il lievito in pochissima acqua calda, aggiungere un po' di farina e mettere il panetto formato a lievitare. Fare la fontana con il resto della farina ed aggiungere tutti gli ingredienti, le uova battute e il burro e lo strutto sciolto. Impastare bene, aggiungere il panetto lievitato e lavorare per 5 minuti. Quindi mettere l'impasto in una tortiera tonda imburrata ed infarinata di 20 cm di diametro.

Far lievitare bene, pennellare la superficie con il tuorlo battuto con latte ed infornare a 180° per circa 1 ora

elena rosselli

ventimiglia

Schiacciata di Pasqua

Con questa dose ci vengono 3,5 Kg. di schiacciate

Ingredienti:

- Kg. 1,600 di farina Manitoba
- g. 14 uova
- gr. 250 di acqua, circa
- gr. 90 di lievito di birra
- gr. 350 di burro
- gr. 8 di sale
- gr. 650 di zucchero
- la buccia grattugiata di 3 arance
- 1 bicchiere di liquore strega,
- gr. 25 di anici
- 3 cucchiaini di zucchero vanigliato

Impastare per 5-6 minuti 400 gr. di farina con 250 gr. di acqua e il lievito di birra.

Deve risultare un impasto tenero ma non appiccicoso, fare una palla, coprire a campana e far lievitare finché il suo volume non risulti quasi triplicato.

Nel frattempo impastare tutti gli altri ingredienti, poi aggiungere l'impasto lievitato ed amalgamarlo bene a tutti gli altri ingredienti. Trasferire in un recipiente, coprire e far lievitare finché non è quasi triplicato.

A questo punto mettere negli stampi da schiacciata alti 10-12 cm e quando arriva al bordo e l'impasto appare tremolante significa che l'impasto è pronto per il forno, pennellare molto delicatamente con acqua di fiori d'arancio e mettere in forno ad una temperatura di 170-180° per un tempo che varia da 20-30 minuti secondo il peso della schiacciata. (dopo un poco che è in forno coprite con carta stagnola altrimenti si colorisce troppo la parte superiore.

Sonia Giusti

Campo (Pisa)

Pitte pie

Sono dei dolcetti calabresi che appartengono alla tradizione pasquale

pasta:

gr.1000 farina

gr. 250 zucchero

gr. 100 sugna

latte 1/6 (bicchiere da acqua) circa

vaniglia 1 bustina

gr. 25 ammoniaca in polvere

1 presa di sale

ripieno:

uva passa con gli acini gr. 600/500

cioccolato fondente gr. 250

10 noci abbrustolite e tritate

vino cotto quanto basta (uno o due bicchieri)

cannella

4 uova e zucchero per pennellare le pitte pie

Procedimento:

Preparare il ripieno. Schiacciare l'uva passa nel mortaio (niente mixer perchè altrimenti l'acino si disintegra e, invece pestato nel mortaio dà al ripieno consistenza e sapore caratteristici),sciogliere a fuoco lento la cioccolata nel vin cotto, togliere dal fuoco, amalgamare gli altri ingredienti, aggiungere eventualmente altro vin cotto e far raffreddare.

Impastare la farina con lo zucchero, la sugna, la vaniglia e un pizzico di sale, sciogliere l'ammoniaca nel latte ed aggiungere all'impasto che deve risultare morbido ma non appiccaticcio. Tirare la pasta sottile (come per i tortelli) e ritagliare in dischi della grandezza di un piattino da caffè, bucherellare simmetricamente metà dei dischi con un ditale (tre, quattro buchi).

Porre su un disco integro una cucchiata di ripieno, porre sopra il disco bucherellato e sigillare, eventualmente bagnare il bordo con latte, Pennellare la superficie con uovo battuto (non montato) e zuccherato. Cuocere in forno. Durante la cottura l'odore dell'ammoniaca può essere fastidioso ma evapora completamente e non ne resta traccia nei dolci.

Buona Pasqua a tutti

Maria Rita Ioppo

Padova

Pizza di Pasqua ricresciuta

Ingredienti

Primo impasto 200 grammi di farina 00 setacciata;

140 grammi di latte tiepido;

30 grammi di lievito di birra.

Secondo impasto

800 grammi di farina manitoba setacciata;

280 grammi di zucchero semolato;

130 grammi di burro morbido;

70 grammi di strutto;

6 uova intere;

50 grammi di olio extravergine;

10 grammi di sale;

10 grammi di malto;

2 bustine di vanillina;

1 buccia di arancia
1 buccia di limone grattugiata;
3 grammi di essenza di al rhum;
3 grammi di essenza Alchermes;
150 grammi di latte tiepido;
400 grammi di scaglie di cioccolato fonde.

Preparazione

Primo impasto

Disporre la farina setacciata a fontana. Unire il lievito sciolto con il latte e lavorare per pochi minuti formando un impasto abbastanza sodo. Sistemare l'impasto in un contenitore di plastica. Coprire. Far lievitare fino al raddoppio del volume (20 minuti circa).

Secondo impasto

mentre il primo impasto lievita, disporre a fontana la farina manitoba e unire in ordine tutti gli ingredienti tranne il cioccolato. Amalgamare bene il composto ed unire il primo impasto lievitato. Lavorare energicamente il tutto battendo ripetutamente l'impasto fino a che non si stacca facilmente dal tavolo e diventa elastico e morbido. Aggiungere le scaglie di cioccolato. Coprire e far lievitare fino al raddoppio del volume (3 ore circa).

Suddividere l'impasto in parti del peso di 550 grammi. Sistemare l'impasto negli appositi stampi di carta per composti di pari peso (tipo stampi per panettone). Far lievitare fino a che l'impasto raggiunge il bordo dello stampo. Infornare a 180°C per 40 minuti circa.

Anna Urbani

Pizza di Pasqua (di Mirella)

6 uova
360 zucchero
un panetto lievito di birra
1 tazza di latte
120 gr burro fuso
1,2 kg farina 00
1 tazzina di olio
1 tazzina rhum
1 tazzina alchermes
scorza di un limone e di una arancia
succo di 1 arancia
noce moscata
cannella
1 pizzico di sale

Le dosi sono un po' ad occhio perché è una vecchia ricetta. Io non ho messo le scorze, né il succo di arancia, per il resto mi sono regolata man mano che lavoravo la pasta. Sono riuscita a lavorarla con il frullino per un po' poi ho dovuto usare il gancio. Sciogliere il lievito nel latte tiepido. Nel frattempo sbattere bene le uova con lo zucchero. Aggiungere piano piano tutti gli ingredienti e impastare bene. In realtà è un impasto non proprio "secco" come quello per il pane e neanche liquido. Rimane abbastanza "appiccicosetto". Lasciare lievitare in luogo tiepido per minimo 3 ore. Dopo la lievitazione mettere nello stampo, spennellare con uovo e spargere la granella. Infornare a 150° per 1 h circa a forno non ventilato. Io l'ho lasciato un'ora e venti.

giovanna aloia
roma

Casatiello dolce

Un dolce tradizionale della Pasqua nella versione flegrea.

Tempo di realizzazione complessivo

2 h più 16 ore circa di lievitazione

Ingredienti

(per 3 casatielli)

Primo impasto (sera)

100 g lievito naturale

3 uova

250 g farina

3 cucchiaini di zucchero

1/2 bicchiere d'acqua

Secondo impasto (mattino)

1 kg farina

9 uova

500 g zucchero

300 g strutto

250 g latte

scorza di limone e arancia

liquore Strega

1 stecca di vaniglia

sale

Per decorare

albume d'uovo

zucchero

confettini colorati

Si consiglia di iniziare la preparazione di sera.

Il lievito naturale deve essere stato rinfrescato un paio di volte. Ossia impastato con uguale peso di farina e metà di acqua e lasciato lievitare 3-4 ore in luogo tiepido. Dell'impasto risultante se ne usano 100gr. Impastare dunque tutti gli ingredienti del primo impasto e lasciare lievitare in luogo tiepido per tutta la notte. L'impasto deve almeno raddoppiare in volume. Il mattino seguente, unire all'impasto lievitato tutti gli ingredienti del secondo impasto, aggiungendo le uova una alla volta e lo strutto quando le uova sono state ben incorporate. Lavorare fino ad ottenere un impasto morbido ma che si stacca dalla ciotola. Suddividerlo in teglie dai bordi piuttosto alti (tipo quelle per il panettone) riempiendole per metà, e lasciare lievitare di nuovo al caldo fino al raddoppio.

Infornare in forno preriscaldato a 180°C per 40-45 minuti. Verificare la cottura con uno stecchino.

Sformare e lasciare raffreddare. Montare leggermente l'albume con un paio di cucchiaini di zucchero. Spalmare il composto sui casatielli e cospargere di confettini colorati.

Anna Urbani

Roma

Putiza

Dolce pasquale tipicamente triestino, parente stretto del presnitz e di varianti quali la potiza goriziana e la gubana cividalese. Quest'ultima risulta più secca nella farcitura rispetto alla nostra putiza, infatti si serve innaffiata di grappa o di slivoviz.

Pasta:

1kg farina
250g zucchero
100g burro
100g lievito di birra
11 uova
1 presa di sale
scorza di 1 limone
la buccia di 1 arancia
1 presa di vaniglia
1 bicchierino di rhum

In una terrina sciogliere il lievito con poca acqua tiepida; aggiungere 150g di farina, 1 cucchiaio di zucchero e acqua tiepida sufficiente a rendere molle la pastella. Coprire e lasciar lievitare al caldo. Quando l'impasto è raddoppiato di volume, incorporare, alternando gli ingredienti, 300g di farina, 50g di zucchero, 50g di burro, 1 tuorlo e 1 uovo intero, senza mai smettere di mescolare.

Coprire ancora e far lievitare fino al doppio del volume. Ammonticchiare allora sulla tavola la farina rimasta, creare una fossetta e versare la massa lievitata, lo zucchero, la vaniglia, il burro fuso tiepido e il sale. Mentre si lavora la pasta, incorporare anche i 4 tuorli e le altrettante uova intere, la scorza di limone e arancia e il rhum.

Lavorare la pasta per un'ora, finchè non sarà più appiccicosa ma morbida ed elastica.

Ripieno

70g cioccolata
70g burro
70g noci sgusciate
70g mandorle
60g zucchero
60g pangrattato
scorza di 1 limone
1 uovo
1 bicchiere di latte

Far sciogliere la cioccolata nel latte caldo, unire lo zucchero, il pangrattato fritto nel burro, le noci e le mandorle tritate e, per finire, la scorza del limone. Stendere la pasta sulla tavola infarinata a forma di rettangolo, disporre sopra il ripieno come fosse uno strudel (strucolo, a Trieste). Attorcigliare la putizza a forma di chiocciola, mettere in uno stampo imburrato e infarinato (o nel solito alluminio), lasciar lievitare coperta per un'altra mezz'ora. Spennellare la superficie con l'uovo sbattuto e cuocere a forno moderato per 1 ora circa.

Emanuela Lucci

Trieste

Focacce pasquali

Si tratta di una ricetta di famiglia: alcuni cugini di mia mamma prima di Pasqua cuociono 30/40 focacce al colpo nel vecchio forno a legna della "contrà". Mia mamma ogni anno ne cuoce sempre di più per regalarle a parenti ed amici: quest'anno credo sia arrivata a quota 80...

A Pasqua le ho cotte per la prima volta nella mia nuova casa e sono venute perfette. Provatele e dimenticherete le focacce pasquali acquistate dal panettiere!

Ingredienti (per 5 focacce da 550 gr):

7 uova a temperatura ambiente
50 gr lievito di birra
275 gr burro morbido
1 bicchiere e mezzo di latte a temperatura ambiente

1 pizzico di sale
2 fiale aroma al rum
2 bustine vanillina
300 gr zucchero
1500 gr farina
1 albume
zucchero in granella

Procedimento:

1° impasto: Impastare il lievito con un po' di farina e latte. Formare una palla e lasciarla lievitare finché raddoppia.

2° impasto: Aggiungere 3 uova, metà del burro, dello zucchero e della farina se occorre, anche un po' di latte). Lasciar lievitare finché raddoppia.

3° impasto: Aggiungere il resto delle uova, del burro, dello zucchero e del latte, la vanillina, il sale, l'aroma ed il resto della farina. Domare bene la pasta per 10 – 15 minuti e fare le forme. Lasciarle lievitare per 6 – 7 ore o dalla sera alla mattina. Ungere le focacce con la chiara sbattuta e cospargerle di zucchero in granella. Cuocere in forno caldo a 180° per 25 minuti circa (o forno ventilato per 30 minuti).

Francesca Squaquara
Brendola

Fugassa Veneta

Ho seguito la ricetta presente sulla raccolta delle ricette regionali di Oretta Zanini

380 g di farina
140 g di zucchero
90 g di burro
25 g di lievito di birra
3 uova

buccia di arancia e limone

vanillina (io ho aromatizzato con una stecca di vaniglia l'acqua del primo panetto, ma meglio lo zucchero vanigliato...mi era finito!)

sale un cucchiaino

Per la copertura

albume d'uovo (preso da un uovo della ricetta),
zucchero in granella, mandorle

Primo impasto

130 g di farina, 15 g di lievito e acqua tiepida qb per un panetto consistente. Mettere a lievitare per un'ora.

Secondo impasto

Montare un uovo con 40 g di zucchero e 30 g di burro morbido, aggiungere 120 g di farina e impastare. Nell'impastatrice ho messo questo panetto e aggiunto il primo a pezzettini, lavorato per bene. Palla, croce messo a lievitare al calduccio per un'ora e mezza.

Terzo impasto

Montare un uovo con 50 g di zucchero e 30 g di burro, con 120 g di farina. Nell'impastatrice incorporare questo panetto con il secondo impasto. Mettere a lievitare per circa due ore e mezza.

Quarto impasto.

Lavorare 10 g di lievito con 10 g di farina e poca acqua tiepida. Montare un tuorlo con 50 g di zucchero e 30 di burro, aggiungere buccia di limone e arancia e un cucchiaino di sale. Incorporare il lievito e in impastatrice aggiungere il terzo impasto. Lavorare bene. Far lievitare un'ora. Sgonfiare e rilavorare, formare una palla, poggiare su una teglia unta e infarinata e disporre intorno un anello

da 20 cm (ecco perché mi è venuta la forma a panettone...ma era suggerito in ricetta, su internet ho trovato entrambe le versioni). Praticare una croce e mettere a lievitare per tre ore. Accendere il forno a 180.

Per la glassa, io ho montato un po' di albume e spennellato, non avendo granella ho usato uno zucchero molto grosso (che qui usano per marmellate) e una spolverata di zucchero in polvere più un po' di mandorle con la buccia tagliate a scaglette. A questo punto mi sono dimenticata di ripassare la croce...

Cottura di circa 40 minuti, ho coperto con un po' di alluminio quando ho visto che scuriva troppo. E ho controllato la cottura con un lungo spiedino.

Mi è sembrato, come ho detto, meno dolce e ricco del pandoro. Però un buon prodotto per colazione.

Francesca Spalluto
Londra

Fugazza trevigiana

La fugazza è un dolce tipico del periodo di pasqua delle nostre zone. Ogni famiglia ha la sua ricetta (tranne la mia ovviamente), ma girovagando qua e là chiedendo a zie e amiche la ricetta è saltata fuori...o meglio le ricette. Intanto la prima distinzione da fare è tra la ricetta di aria trevigiana e la ricetta di aria veneziana. La zona dove vivo io è proprio al confine della provincia di Venezia, un toc de tera che el confina o a marca trevisana, ma el se spande un finatin verso el furlan, e ovviamente risente di questo fatto.

Sicché le fugazze o fugasse vengono fatte in due modi differenti. Questa la ricetta di tipo trevigiano. Servono:

4 uova
150 gr di zucchero
120 gr di acqua (1/2 bicchiere)
50 gr di lievito di birra
100 gr di burro (la mia amica mette margarina)
1/2 bottiglietta di spumadoro
2 bustine di vanillina
sale
farina (circa 700/750 gr)
Mandorle e granella di zucchero

1. Impasto:

Mescolare il lievito di birra con l'acqua, sciogliere per bene e impastare con circa 250 gr di farina. Mettere a riposare in luogo caldo.

2. Secondo impasto.

Trascorso il tempo di lievitazione, dopo che l'impasto sarà ben lievitato, aggiungere 1 uovo e circa 80-100 gr di farina. Impastare bene e mettere a lievitare.

3. Terzo Impasto.

Trascorso il tempo di lievitazione e quando l'impasto è ben lievitato, rompere la lievitazione e aggiungere 2 uova e altri 150 gr di farina. Impastare per bene e rimettere a lievitare.

4. Quarto e ultimo impasto.

Prendere l'impasto precedente, rompere la lievitazione e aggiungere 1 tuorlo (tenete l'albume da parte), lo zucchero, la spumadoro il sale e da ultimo il burro morbido a tocchetti e 250 gr di farina. Impastare ancora per bene. e farne una palla. Metterla in una tortiera di circa 30 cm di diametro precedentemente imburata o infarinata oppure rivestita di carta forno. Oppure se li avete negli stampi di carta per fugazze. Fate lievitare ancora (deve raddoppiare di volume). finita la lievitazione accendete il forno a 170 gr. Prima di infornare praticate con una lametta una croce sopra la pasta lievitata. State attenti se non l'avete, lo potete fare con un coltello affilatissimo senza premere sulla

pasta perché se no si sgonfia. Poi spennellate con l'albume sbattuto e cospargete la superficie di mandorle tagliate a metà o intere e granella. Abbondate pure ...

Mettete in forno con una piccola teglia di acqua sul fondo e fate cuocere circa 50 minuti. La superficie non deve scurire (dato che il mio forno a questo difettuccio, per ovviare ci metto una leccarda in alto che trattenga il calore). Una volta cotta (fate la prova dello stecchino), lasciatela raffreddare. Mangiatela il giorno dopo.

Fugazza veneziana

100 gr di lievito di birra
1/4 lt di acqua tiepida
6 uova
100 gr di burro fuso
5 gr di spumadoro
sale
farina qb (ce ne vuole per lo meno 1, 3 kg).
zucchero in granella
zucchero 350 gr

PROCEDIMENTO

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e aggiungere farina tanto da ottenere una pastella soda. Metterla in una terrina e farla lievitare per 2 ore in luogo caldo (ci vogliono circa 200/300 gr di farina) al termine della prima lievitazione aggiungere le uova (3 intere e 3 tuorli, metti da parte 3 albumi che serviranno dopo) lo zucchero e il burro fuso, il sale e la spumadoro.

Aggiungere farina tanto da ottenere una pasta soda che si stacca facilmente dal tavolo (ce ne vuole circa 1 kg/ 1,1 kg).

Dopo averla lavorata un po' dividere in due l'impasto e metterlo in due teglie o negli appositi contenitori. Mettere a lievitare in un luogo caldo per altre 2 / 3 ore.

A metà lievitazione fare 3 tagli che partono dal centro e vanno verso l'esterno (3 raggi nel cerchio). E far finire di lievitare. Scaldare il forno a 200 gr e porre in fondo un recipiente in acciaio pieno di acqua bollente. Questo è necessario per far sì che la fugazza si mantenga morbida e non secchi. E' molto probabile che tu debba fare due infornate successive a meno che le tue teglie non stiano nel forno affiancate. in ogni caso, infornare per 20 minuti a 200 gr e poi abbassare a 180 gr per altri 10. poi estrarre dal forno e nel frattempo prepara gli albumi. Sbattili bene con dello zucchero in modo da ottenere una glassa (ma non proprio una meringa) e la spennelli sulla superficie e poi ci metti a pioggia lo zucchero in granella. Reinfornare per altri 15 min a 180 gr.

Ora per il mio forno credo che le temperature siano troppo elevate. la prox volta lo metterò a 180 gr e poi lo abbasserò a 160.

Federica Marcuzzo
Noventa di Piave

Fugazza Pasquale di pasticceria

Ingredienti
1 kg di farina
1 bustina di lievito bertolini
300 gr di zucchero a velo vanigliato (nella ricetta vengono indicate 2 buste...)
3 uova
130 gr di burro
50 gr di lievito di birra

2 bicchieri di acqua tiepida
1 bott di spumadoro (da dividere in 3 parti)
Un cucchiaino di sale

Procedimento

Sciogliere il lievito in acqua tiepida, unire 2 bicchieri di farina (circa 300 gr) e 1/3 della spumadoro. Far riposare 2 ore. (secondo me ne basta 1 dipende dal calore che avete in casa).

Trascorso il tempo, aggiungere 1 uovo intero il burro e metà dello zucchero a velo, altri 350 gr di farina, l'altro terzo di spumadoro e il sale. Gli ingredienti vanno aggiunti piano piano lavorando l'impasto. Far riposare altre 2 ore. Trascorso il tempo aggiungere due uova, lo zucchero a velo l'ultima parte di spumadoro e il lievito Bertolini setacciato insieme con la rimanente farina.

Portare il forno a 150-180 gradi (secondo me vanno bene 180 per poi abbassare dopo 30 minuti la temperatura a 160-170 dipende dal forno). Prima di infornare spennellare con uovo battuto e cospargere con granella di zucchero. Non andrebbero sopra mandorle, ma solo granella, ma a chi piace può metterle. Cuocere per 60 minuti. Non aprire mai il forno.

Terminata la cottura, spegnete e lasciate la focaccia ancora in forno per qualche minuto.

La cosa particolare è che questa focaccia non ha un'ultima lievitazione. Di fatto alla fine quando si amalgamano gli ingredienti poi si inforna subito.

Fugazza

10 uova
1 kg di zucchero
230 gr di burro
4 bustine di vaniglia
Bottigliette di aromi 2 cedro-2mandorla-2 rum
130 gr di lievito di birra
1 bicchiere di latte
1,3 bottiglietta di spumadoro
La buccia di 2 limoni grattugiata
Il succo di due arance
3 kg circa di farina (fin che tira...)

In una terrina grande, sciogliere il lievito in poca acqua tiepida e lasciare che formi la schiuma.

In altro gli albumi a neve e poi unitele delicatamente ai tuorli. Aggiungete il burro fuso a bagnomaria poi tutti gli ingredienti liquidi, mescolando con cura. A questo punto al lievito va aggiunta la farina fino ad assorbirlo tutto. Quindi si versano nella terrina grande tutti i liquidi preparati amalgamandoli all'impasto. Da ultimo la rimanente farina amalgamando bene. A questo punto lavorare la pasta per circa un quarto d'ora. Aggiungendo la farina che serve. Deve avere la consistenza della pasta da pane. Poi si lascia riposare tutta la notte, in luogo tiepido coperta da un canovaccio.

Al mattino si spezza in 3 parti uguali. Si lavorano pochi minuti e si mettono a riposare direttamente sulle piastre di cottura infarinate. O con carta da forno. Dopo un'ora si segna la prima fugazza con un'ampia croce (usando una lametta), la si spalma con rosso d'uovo sbattuto e la si inforna per 50 minuti in forno pre riscaldato a 180 gradi. Gli ultimi 5-20 minuti va abbassato a 160. Controllare la cottura con uno stuzzicadenti e poi procedere con la cottura delle altre 3.

Nelle famiglie contadine era l'unico dolce di Pasqua, non esistevano uova di cioccolato o colombe. Si calcolava una fugazza per ogni adulto e mezza per i ragazzini. Per i più piccoli niente la spartivano con la madre. Si conserva abbastanza a lungo, specie se in sacchetti di plastica per alimenti. La ricetta sopra riportata da la dose per 3 fugazze.

Federica Marcuzzo
Noventa di Piave

Pizza dolce di Terni

Per la biga

12 gr di lievito di birra

2 cucchiaini di zucchero

250 gr di farina

1/8 di litro di latte circa

acqua quanto basta a formare un impasto morbido

per l'impasto:

6 uova

650 gr di farina

320 g di zucchero

3 , 5 g di sale fino

1/8 di litro di latte circa

70 gr di burro

80 gr di strutto

75 gr di zucchero vanigliato

un limone e un arancia grattugiata

1 bustina di vanillina

72 gr di lievito di birra

liquore per pizze dolci

Preparazione del lievito: Versare la farina in una terrina, creare una piccola conca al centro e versarvi il lievito di birra precedentemente sciolto nel latte insieme a poca acqua. Mescolare il tutto aggiungendo altra acqua tiepida quanta ne occorre per ottenere un impasto morbido e consistente che potrà essere raccolto a forma di palla. Incidere la palla con due tagli a croce, coprire con un panno e riporla in un luogo tiepido fino al giorno successivo.

Preparazione dell'impasto: Disporre la rimanente farina sulla spianatoia; aggiungere il burro, lo strutto sciolto in poco latte, il rimanente lievito di birra sciolto nel latte rimasto, la pasta lievitata sbriciolata, la vanillina, il liquore , il limone e l'arancia grattugiata, le uova intere montate con lo zucchero e impastare tutti gli ingredienti. Se l'impasto dovesse risultare troppo duro, aggiungere ancora un po' d'acqua. Imburrare e infarinare una tortiera circolare dalle pareti alte , in cui la pasta dovrà occupare circa 1/3 del volume disponibile (ca 25 cm di diametro). Maneggiare finché la pasta non sarà diventata liscia. Sollevarla ripetutamente dalla spianatoia e lasciarla ricadere al fine di renderla più elastica (io uso il ken per fare questa pizza e mi è sempre riuscita bene)

Versare l'impasto nello stampo e lasciarlo riposare. Quando sarà aumentato di circa il triplo (ca 3 ore), infornare a 160° finché non si sarà formata una crosta dorata.

Va tenuta in ambiente tiepido e privo di correnti d'aria

NB:

* le gocce aromatiche "vere" si comperano solo a Terni , ma si possono anche fare con un po' di limoncello in cui avremo fatto macerare buccia di arancia e cannella per due giorni (in questo caso 4 gocce non bastano, ce ne vuole almeno un cucchiaino) ...Se mi leggono i ternani mi sparano!...gocce aromatiche fatte in casa ??? ...puà...

* le UOVA si devono MONTARE con lo zucchero prima di incorporarle

Farina manitoba mi raccomando.

Dianella Barnocchi

Morro d'Alba

Pizze di Pasqua

Ingredienti:

15 uova
2 kg di zucchero
1/2 kg di lievito di birra
1/2 kg di ricotta
200 gr. di burro
600 gr. di pasta di pane
1/2 l di latte
1 bicchiere di olio di semi
1 bicchiere di liquore (sambuca)
2 kg di limoni
2 kg di arance
2 bustine di vanillina
estratto di cannella (o se la si vuole più scura 2 bustine)
1/2 l di acqua 1 pizzico di sale
Farina circa 4 1/2 kg

Preparazione:

Dopo aver fatto la pasta di pane si aggiungono le uova, lo zucchero e un pò di farina tanto per avere un panetto, si lascia lievitare. Quando è lievita si aggiunge il lievito di birra sciolto con l'acqua, il latte, la ricotta e altra farina e si rilascia lievitare. Nel frattempo si grattugiano le bucce delle arance e dei limoni e si raccoglie anche il succo. Quando l'impasto è lievito si aggiunge tutto il resto e si lavora bene l'impasto con le mani bagnate di olio. L'impasto deve risultare morbido anzi un pò appiccicoso, non come l'impasto della pizza napoletana (non so se mi sono spiegata) anzi tipo (pongo). Si mette nelle forme e si lascia lievitare per circa 3 ore poi si cuociono in forno per circa 1 ora, a metà cottura se coloriscono troppo coprirli con della carta da pane bagnata.

A Tarquinia nella mia famiglia si usa questa ricetta che mi è stata data da un'amica. L'impasto molto ricco negli ingredienti ha bisogno di due giorni di lavorazione ma sono veramente buone.

Ricetta di Erminia Bondi, foto Vittoria Tassoni

Pizza di Pasqua

(8 - Dolci)

Ingredienti

uova: 5 - burro: (fuso) 100 gr. - zucchero: 200 gr. - farina: 300 gr. - pasta di pane: (lievitata) 500 gr.

Preparazione

Impastate assieme la pasta di pane, la farina, lo zucchero, il burro, i tuorli d'uovo ed il sale.

Lasciate riposare per mezza giornata. Aggiungete le chiare d'uovo ed impastate nuovamente.

Lasciate riposare per altre due ore, disponete l'impasto su una teglia imburrata e fate cuocere nel forno ben caldo per circa un'ora.

Pizza dolce di Pasqua

Vi voglio trascrivere la preparazione della "pizza dolce di pasqua". E' un dolce tipico di queste parti, simile per forma a un panettone. La ricetta si tramanda da generazioni nella mia famiglia. Io non ho ancora provato a farla, ma ho sempre aiutato la mia nonna e la mia mamma.

Ingredienti per 2 "pizze".

1 Kg di farina 00
200 gr. di zucchero
200 gr. fra olio e burro fuso

6 uova
2 cubetti di lievito
2 bicchieri di latte
uvetta e canditi in quantità a piacere.

Preparazione (molto lunga...)

Diciamo che iniziamo alle 14.00: mettere in un recipiente 500 gr. di farina con al centro un cubetto di lievito sciolto in un bicchiere di latte. Mischiare un po' di farina e lasciare riposare diciamo fino alle 19.00.

A questo punto mettere sulla spianatoia gli altri 500 gr. di farina, a fontana con al centro il composto preparato in precedenza.

In un contenitore sbattere le uova intere con lo zucchero, l'olio, il burro e l'altro cubetto di lievito sciolto nel latte.

Iniziare ad impastare aggiungendo gradatamente l'impasto liquido preparato (è possibile che occorra un altro po' di farina), i canditi e l'uvetta precedentemente fatta rinvenire in acqua tiepida, poi strizzata ed infarinata.

Una volta impastato il tutto (si deve avere un impasto elastico ma non troppo) preparare un contenitore in cui si deve disporre un canovaccio infarinato e mettervi l'impasto. Coprire con una coperta e lasciare lievitare in luogo caldo per una notte intera.

Al mattino, quando l'impasto sarà ben lievitato, lavorarlo e sgonfiarlo per far introdurre aria e quindi dividerlo in due parti. Imburrare due teglie (devono essere abbastanza alte, viene tipo panettone) e porvi dentro l'impasto. Coprire e lasciare lievitare ancora fino a quando avrà raddoppiato di volume.

A questo punto, molto delicatamente, porre in forno caldo a 160 gradi (o come per il ciambellone) e far cuocere per circa un'ora, quando sarà ben abbronzato.

Francesca Di Saverio

Pizza cresciuta

12 uova
1 litro di latte
1 kg.e mezzo di zucchero
1 hg. e mezzo di lievito di birra
3 kg. farina
2 hg. burro
1 bicchiere d'olio
1 bicchiere di vino in cui vanno messi due cucchiari di anice
Abbondante limone e arancia grattugiati
4 bicchierini di liquori misti (rum, alchermes, vermouth, sambuca)

Conviene iniziare il lavoro la mattina perchè il procedimento è lungo ed una volta raggiunto il giusto punto di lievitazione non si può aspettare per infornare.

Volendo la cosiddetta cresciuta si può fare anche la sera prima utilizzando 1 uovo, 1/4 di latte tiepido e metà del lievito.

Alla "massa" aggiungere tutti gli altri ingredienti e lasciar crescere per almeno quattro ore.

Spennella la superficie con rosso d'uovo, usa dei contenitori alti e riempi con l'impasto fino a metà o poco più, quando l'altezza è raddoppiata e comunque non prima di quattro ore, puoi infornare.

Il forno deve essere inizialmente abbastanza caldo , diciamo sui 200° gradi , poi abbassa a 180° e copri la superficie con un foglio di alluminio.

Controlla la cottura ma lascia in forno almeno un'ora e un quarto.

L'interno della pizza deve risultare non secco ma umido.

Francesca D'Alessio

Torta di Pasqua dolce

250 gr. pasta di pane
250 gr. di zucchero
8 uova
15 gr. Lievito di birra
1/2 limone grattugiato
1 bustina di vanillina
125 gr. Olio
100 gr. Di rosolio di cannella o 8 gr. Cannella
Farina quanto basta.

Impastare tutti gli ingredienti
Far lievitare fino al raddoppio
Poi rimuovere l'impasto e far lievitare di nuovo fino al raddoppio.
Poi rimuovere l'impasto e far lievitare di nuovo fino al raddoppio.
Rimuovere l'impasto metterlo nelle teglie e far lievitare di nuovo fino al raddoppio.
Pennellare con uovo sbattuto. infornare a 210° per 15 minuti poi abbassare a 180° per altri 15 minuti, se vedete che sopra prende troppo colore dopo i primi 15 minuti coprire con carta forno, lasciare poi in forno a 100° per altri 15 minuti sfornare e se necessario metterla sulla griglia a prosciugare nel forno a 100° per un altro po' di tempo.

Francesca D'Alessio

Pizza di Pasqua di Camerino

Ingredienti:
500 g di pasta di pane
10 uova
200 g di lievito di birra
500 g di zucchero
180 g tra burro e strutto
150 g di canditi
aranci e limoni grattugiati
100 g di uva passa
rosolio di cannella e maraschino a piacere
estratti di aromi
vaniglia
un pizzico di sale
farina quanta ne basta per impastare

Esecuzione:
Si fa lievitare la pasta di pane quindi si impasta aggiungendo lievito di birra sciolto in acqua calda e si fa di nuovo lievitare.
Quando la massa è bella gonfia e lievitata si rimescola il tutto aggiungendo 1 uovo, parte dello zucchero e grasso e si pone di nuovo a lievitare.
Dopo tre ore si ripete l'operazione.
Infine si maneggia di nuovo la massa aggiungendo l'uva passa, i canditi e tutto ciò che è rimasto.
Si riempiono le teglie unte, fino a metà con l'impasto. Si prepara un ambiente caldo e umido, si copre con coperte di lana e vi si lasciano sotto le teglie con le pizze a lievitare.
Si cuociono in forno a legna non troppo caldo, poi si rovesciano per farle asciugare, quindi si ricoprono con le chiare battute a neve con lo zucchero, decorare con caramelline.

Pizza dolce di Pasqua

E' una ricetta tipica della mia provincia, un poco rielaborata da me. Nella ricetta classica, ad esempio, si usava lo strutto al posto del burro. Io la preparo sempre il venerdì santo, dato che un riposo di due giorni la rende ancora più buona.

1 Kg farina/6 uova/150 gr di lievito di pane (pasta da pane, anche comprata dal fornaio)/50 gr di lievito di birra/1/4 di latte/150 gr di olio exv/3 hg di zucchero/1 bicchiere da vino di marsala secco/buccia di limone grattugiata/
80 gr di uvetta/80 gr di canditi/200 gr di noci a pezzetti

Preparazione

Sciogliere bene i due lieviti nel latte tiepido; impastare tutti gli ingredienti con le mani, in una terrina, ottenendo infine un impasto omogeneo e molle. Versare negli stampi imburrati, fino a metà altezza. Far lievitare lontano da correnti d'aria.

Una volta lievitata la pizza, infornare in forno caldo a 190° facendo attenzione a non muovere bruscamente gli stampi. Coprire per circa mezz'ora con un foglio di carta da forno, da togliere e finire la cottura per circa 10'. Se i canditi non piacciono, si possono anche eliminare, ma uvetta e noci no, se si vuole mantenere il sapore originale.

Anche di questa, ogni provincia ha la sua, come per la versione salata

Gisella Mancini

Pizza di Pasqua di Viterbo

La pizza di pasqua di Viterbo non è con il formaggio ,che invece è di provenienza umbra.

Essenziale per fare questa pizza sono degli aromi che qui si acquistano già preparati, ma che sono comunque cannella, limone, vaniglia miscelati in vari modi a secondo del gusto.

La ricetta è questa.

Farina kg.2

uova 12

zucchero g.800

strutto (burro o olio di semi)g,150

buccia grattugiata di mezzo limone

buccia grattugiata di mezza arancia

cannella due cucchiari

lievito di birra g100

aromi descritti prima a piacere

Si scioglie il lievito in acqua e si aggiunge la farina necessaria per farne una pastella morbida e si lascia lievitare per alcune ore.

A lievitazione avvenuta,si prende un recipiente,si mettono tutti gli altri ingredienti e si incorporano alla pasta lievita,ad eccezione degli aromi,che essendo alcolici ,brucerebbero il lievito. Si aggiungono poi goccia a goccia. Si lavora battendo bene la pasta per incorporare aria e per risvegliare bene il glutine. Si mettono negli stampi riempiti a metà si lasciano lievitare fino al raddoppio ,si pennellano con uovo battuto e si infornano.

Gli stampi sono a tronco di cono,come quelli delle pizze al formaggio. Con questa quantità vengono circa due pizze. Il sapore non è molto dolce e qui per tradizione si mangiano la mattina di pasqua con affettati vari.

Stefania Fortini

Pizza di Pasqua di Civitavecchia

INGREDIENTI:

Zucchero gr.1000
Pasta di pane gr.700
Cannella gr.30
Burro gr.250
Lievito di birra gr.20
Anice gr.25
Ricotta gr.500
Farina gr.2000
Uova n.5
Alkermens 1 bicchierino
Latte 1 bicchiere
Vermouth un quarto di litro
Un pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Mettere a bagno per 12 ore circa l'anice nel vermouth. Amalgamare la ricotta con la pasta del pane, sciogliere il lievito di birra con il latte e unirlo alla pasta. Mettere la farina a fontana sulla tavola e porre l'impasto al centro della fontana. Battere le uova con lo zucchero; sciogliere il burro a bagnomaria e unire il tutto, compresi gli altri ingredienti, al suddetto impasto. Lavorare con molta energia fino al completo raccoglimento di tutta la farina. Lasciar riposare la pasta per circa 2 ore, quindi tagliarla in pezzi e metterla nei testì. Coprire i testì e lasciar lievitare in un posto ben caldo per circa 24 ore. Trascorso questo tempo, pennellare la superficie della pizza con un uovo sbattuto e infornare nel forno caldo, circa 220 gradi, per un'ora. Questa , senza ombra di dubbio, con la zuppa di pesce, la ricetta più tradizionale di Civitavecchia .

Daniela Delogu

Pizza di Civitavecchia

Questa l'ho presa sempre da internet, ma non l'ho mai fatta:

Ingredienti:

- * farina bianca, circa gr 450
- * zucchero semolato gr 150
- * strutto gr 100
- * ricotta romana gr 50
- * lievito di birra gr 40
- * n.7 uova
- * n.1 limone
- * cannella di polvere
- * semi di anice (pestati)
- * poco zucchero vanigliato

La sera precedente la preparazione sciogliere il lievito in poca acqua tiepida e impastarlo con gr 100 farina; fare con la pasta una palla. Mettere il panetto in una ciotola, coprirla con un tovagliolo piegato in quattro e porre il recipiente in luogo tiepido, lasciando lievitare la pasta tutta la notte.

Il giorno dopo sbattere in una terrina sei tuorli con lo zucchero semolato, poi unire la ricotta, un bicchiere di rum, il latte, gli albumi montati in neve ben soda, la scorza grattugiata del limone, un pizzico di cannella e di semi d'anice; mescolare e aggiungere il panetto lievitato, gr 300 di farina e lo strutto. Versare tutto quanto sulla spianatoia e lavorare a lungo, poi mettere la pasta in una ciotola infarinata, e porla a lievitare;

mettere l'impasto in una tortiera precedentemente unta e porla in un luogo tiepido a lievitare per la terza volta. Poi indorare la superficie della torta con un tuorlo sbattuto, spolverizzarla di zucchero vanigliato e metterla in forno già caldo (160°) per circa 45 minuti.

Daniela Delogu

Pizza di Civitavecchia

Sono anni che preparo le pizze pasquali civitavecchiesi e sono sempre un successo!
Il procedimento è quello che è stato spiegato nelle altre ricette e gli ingredienti sono questi:

5 uova molto sbattute

6 hg di zucchero

50g lievito di birra

1 hg di burro

1/4 di latte

2 hg di ricotta

2 bustine di vanillina

1 bicchiere di alchermes

1 bicchiere di marsala

1/4 di vino nel quale è stato tenuto in ammollo 1 pugno di anice

farina q.b.(circa 2 kg)

facoltativi cioccolato fondente a pezzetti e 2 cucchiari di cacao

Questa ricetta l'ho ereditata da una signora civitavecchiese DOC!

Marialuisa Divano

Torta di Pasqua dolce

250 gr. pasta di pane

250 gr. di zucchero

8 uova

15 gr. Lievito di birra

1/2 limone grattugiato

1 bustina di vanillina

125 gr. Olio

100 gr. Di rosolio di cannella o 8 gr. Cannella

Farina quanto basta.

- Impastare tutti gli ingredienti e far lievitare fino al raddoppio.
- Rimuovere l'impasto e far lievitare di nuovo
- Rimuovere l'impasto metterlo nelle teglie tenendo conto che deve raddoppiare, pennellare con uovo sbattuto e far lievitare di nuovo fino a che la pasta non arriva ad un cm. dal bordo
- Infornare forno a 210° per circa 20 minuti poi abbassare. Totale tempo cottura circa 1 ora. Deve essere ben prosciugata.

Sapore semplice...ottima se intinta nel vin santo.

Anna Dolciami

Cuddhuraci

Farina 1 kg
zucchero 350 gr
strutto morbido 250 gr
uova 6
se ci vuole, un po' di latte
mezza bustina di lievito x dolci

Fare l'impasto e stenderlo grossetto e ritagliare le varie forme: colomba, cestino, pesce, ecc. Spennellare con uova sbattute e poggiare sopra un uovo sodo, spennellate anch'esse con l'uovo. Infornare a 190°C - 200°C.

Li facciamo ogni anno, ognuno ha la sua forma personale e mia madre quando mi sono sposata e mi ha scritto a mano il ricettario di famiglia ha allegato anche le sagome in cartoncino per i cuddhuraci.

La parte più buona è quella che rimane attaccata al guscio dell'uovo!

Daniela Cuzzocrea
Roma

Agnello e carciofi di Alda

L'agnello con i carciofi era il piatto tradizionale di Pasqua, in casa mia; se trovo i carciofi adatti, lo faccio volentieri (ma qui sono merce rara) anche adesso.

La carne d'agnello, a pezzetti, va rosolata con un po' di cipolla e portata a metà cottura aggiungendo un po' di vino o di brodo; poi si aggiungono i carciofi - devono essere tenerissimi - tagliati a quarti, e a fine cottura si aggiunge una manciata di pinoli.

Sella di agnello ai carciofi con verdure allo zenzero (wok)

(Roberta Molani)

Per 6-8 persone:

1,200 kg di sella di agnello, con ossa, la parte posteriore (o bassa, o lonza, o della pancia, quella dove ci sono i filetti per capirci). Farla disossare ma farsi dare filetti e ossa (queste servono per preparare il fondo bruno)

Per il ripieno: mezza cipolla; aglio tritato, timo fresco; 300 g macinato di pollo e agnello (si usano i ritagli della sella, quelli che vengono via quando la si "pareggia"), 1 uovo; 4 carciofi, affettati; salvia, rosmarino, sale pepe; 100g pancetta stesa; vino bianco, poco burro

- Soffriggere in olio cipolla aglio e timo, far raffreddare in frigo
- Trifolare i carciofi e farli raffreddare
- Mescolare tutti gli ingredienti del ripieno e legarli con uovo (messo per ultimo)
- Poggiare il ripieno al centro della sella, fare un cataletto al centro e inserire i 2 filetti
- Arrotolare, coprire l'estremità con la pancetta e procedere alla legatura.
- Rosolare in tegame (rame o alluminio) con olio, declassare con il vino, aggiungere salvia e rosmarino (tritati, impastati con poco burro, così sarà più saporito) sale e pepe.
- Passare in forno, prima caldo a 210° per 10 min, poi portare a 180° e cuocere per 1H e 30 circa. Il "cuore" del rotolo deve raggiungere i 90°.
- Di tanto in tanto bagnare con vino. Alla fine unire il fondo preparato con le ossa, affettare e servire.

Rossana Bollero

Agnello ai carciofi

Tempo: 30'

Per 6 persone:

18 costolette di agnello - 6 carciofi - trito aromatico (timo, salvia, rosmarino) - estratto di carne - farina bianca - limone - brandy - olio di oliva - brodo - sale, pepe

Conto calorie: kcal 156 (KJ 653) a porzione

Mondate i carciofi, tagliate i soli fondi a spicchi e metteteli a bagno in acqua con limone. Lessate tutti gli scarti, eccetto le spine e l'eventuale barba, in acqua bollente salata; dopo circa 10', passateli al passaverdura raccogliendo il ricavato. Ripulite dal grasso le costolette e mettetene a nudo l'osso, quindi passatele leggermente nella farina bianca. Rosolatele con 3 cucchiaini d'olio aromatizzato con un pizzicone di trito aromatico. Irrorate con mezzo bicchierino di brandy, fiammeggiate, salate, pepate e insaporite con una puntina di estratto. Togliete la carne e al suo posto insaporite il passato di carciofo, allungato con poco brodo. Servite le costolette con la salsina e i fondi di carciofo rosolati in padella, a fiamma viva, con 2 cucchiaini di olio.

Consigli:

Acidulare l'acqua nella quale si tengono in attesa i carciofi tagliati serve a impedirne l'ossidazione (annerimento) e va anche a vantaggio del gusto.

Vino consigliato:

Esino bianco

Questo è di CI postato da

Silvia Ronzio

Pescara

Agnello e carciofi di Erica Pampagnin

Spezzatino di agnello con carciofi con la mia, oramai stramitica, pentola a pressione, ora vi detto la ricetta:

Ho rosolato ben benino della polpa d'agnello tagliata a tocchetti in olio a cui, una volta ben colorito, ho aggiunto una piccola cipolla tritata e uno spicchio d'aglio, salato, pepato e lasciato insaporire mescolando perché non attacchi. Dopo qualche minuto ho aggiunto dei carciofi tagliati a spicchi, mezzo bicchiere d'acqua (o brodo), chiuso il coperchio e dal fischio 25/30 minuti...

Moooooolto buono, ma soprattutto veloce!

Tajine di agnello con carciofi di Rosy

1 kg di agnello circa

2 cipolle

2 pomodori

6 cuori di carciofo

sale pepe

paprika dolce

1 spicchio d'aglio

prezzemolo

olio

Scaldare l'olio nella Tajine a fuoco basso e rosolare la carne da ogni parte.
Unire il battuto fine composto da cipolle, aglio, prezzemolo, pomodori, sale, pepe e paprika e dopo 5 minuti versare 2 bicchieri d'acqua.
Cuocere $\frac{3}{4}$ d'ora.
Tagliare i cuori di carciofo a piccoli spicchi, aggiungerli alla tapine e portare a termine la cottura.

Rosetta Bragheri
Milano

Agnello al forno alla Provenzale

di Sergio Salomoni

Ingredienti:

agnello in un pezzo solo (cosciotto) 1 kg –
vino bianco secco $\frac{1}{2}$ bicchiere –
salvia,
rosmarino,
timo,
aglio,
sale.

Per la salsa:

pomodori rossi sbollentati e pelati 500 g –
olio d'oliva 3 cucchiari –
uno spicchio d'aglio schiacciato –
un trito abbondante di salvia, rosmarino, timo e prezzemolo -
sale e pepe.

Lavare e asciugare l'agnello, steccarlo con la salvia e l'aglio, salare, ungere con l'olio d'oliva e mettere in teglia assieme al timo e al rosmarino, quindi introdurre nel forno già caldo a 180°; ogni tanto rigirarlo e bagnarlo con il fondo di cottura e qualche cucchiaino di vino bianco.

Mentre l'agnello cuoce preparare la salsa:

mettere in un tegame l'olio con l'aglio e il trito, unire i pomodori tritati, salare e pepare e far cuocere a fuoco moderato per 20'.

Quando l'agnello sarà cotto, unire la salsa al fondo di cottura filtrato e servirla in salsiera assieme alla carne, opportunamente affettata.

Sergio Salomoni
Cernusco sul Naviglio

Abbacchio al forno

Ai Castelli per Pasqua l'abbacchio si cucina in questo modo:

si prende $\frac{1}{2}$ abbacchio o un coscio (dipende dal numero dei commensali) si cosparge di sale e pepe, si mette in una teglia capiente con olio d'oliva, si contorna di patate (possibilmente novelle) si aggiunge uno spicchio d'aglio vestito, gli aghi di un rametto di rosmarino e si fa cuocere al forno a 200° per circa 1 ora e $\frac{1}{2}$.

Il profumo che sprigiona per me è il profumo della Pasqua perchè l'ho sempre preparato in occasione di questa festività. Si serve, oltre che con le patate, con le puntarelle e i carciofi alla romana.

Patrizia Borelli
Ariccina

Elmali dizme (mele in fila)

Carne di montone macinata gr. 500
Mele cotogne gr. 750
1 tazza di burro
1 tazza di petimesi (mosto concentrato)
1 cucchiaino di coriandolo macinato
1 tazza di pistacchi sgusciati al naturale (in alternativa pinoli)
sale e pepe

Impastare la carne trita con le spezie e i pistacchi, sale e pepe, e formare delle polpette rotonde. In una padella preferibilmente di rame oppure di terracotta mettere le polpette alternandole con le mele cotogne tagliate a spicchi grossi. Aggiungere il petimesi, il burro, sale e pepe e poca acqua . Cuocere a fuoco medio, attenzione la cottura non è lunga.

Sofia Giano
Meina

Agnello delle sette ore

Ingredienti

6 cipolle medie tagliate in 4
6 carote pelate e tritate
1 spicchio di aglio(io no)
6 foglie di alloro
1 mazzolino di timo fresco (credo tu lo abbia in terrazza), altrimenti un cucchiaino da caffè' secco
1 cosciotto di agnello di circa 3/3,5 kg con l'osso
sale e pepe nero
2 bottiglie di vino bianco secco (un pinot va bene dice Mauro)
1,5 kg di patate,pelate tagliate in quattro(devono essere tipo le mie patate rosse che tengono la cottura alla perfezione.
5 pomodoro pelati senza semini

1) Riscaldare il forno a 220°

2) Stendere sul fondo di un tegame che possa poi andare in forno col coperchio e che contenga la "bestia",cipolla,carote,aglio,alloro,timo e mescolare il tutto.

Adagiare sopra il cosciotto e metterlo ad arrostitire nel forno ,tegame scoperto, per circa 30 minuti.Togliere dal forno,salare e "pepare". Rimettere in forno per altri trenta minuti.

3) Togliere la teglia dal forno,lasciarlo acceso. Mettere il tegame sul fornello e versare il vino adagio.Coprire e portare ad ebollizione. Rimettere il tegame nel forno,con coperchio,io diminuisco la temperatura attorno ai 180/200°. Poi lasci cuocere finché la carne non si stacca dall'osso e la carne non é veramente tenera. Dai un'occhiata ,so che lo farai piu' volte che non si bruci la carne o non si asciughi troppo,se succede aggiungi un po' di brodo. Saranno necessarie circa 4/5 ore dipende da che bestia ti ha venduto il macellaio. Un'ora prima di servire,io faccio tutto il giorno prima,aggiungere pomodoro e patate. Al momento di servire ,dicono ed é vero, la carne si potrebbe mangiare col cucchiaino.

E' lunga la cottura ma non difficile,poi é molto buono. Non potranno accusarti di aver usato troppi grassi e burro ,a parte il grasso dell'agnello non ce ne sono.

ci vorrebbe un tegame in ghisa, per farlo entrare si possono far fare delle incisioni nell'osso a livello delle cartilagini del ginocchio per poterlo piegare un po' e farlo entrare più facilmente nel tegame. Quella del castrato mi sembra un'idea eccezionale. Se poi, mi è successo, il cosciotto è di 2/2,5 kg, va bene ugualmente.

Sandra Vacchi

Pastiera di Elisabetta Cuomo

Pasta frolla: 400 gr di farina 00, 220 gr di burro, 130 gr di zucchero Zefiro, 2 tuorli, 30 gr di latte, limone gratt., vanillina, 1 pizzico di sale.

Montare il burro e lo zucchero con gli aromi e il sale, aggiungere i tuorli e il latte, amalgamare e incorporare velocemente la farina setacciata, raccogliere l'impasto e formare un panetto piatto, tenere in frigo 8 ore (è meglio farla il giorno prima).

Crema di ricotta: 500 gr di ricotta asciutta, 300gr/350gr di zucchero (se vi piace molto dolce anche 400gr) 3 uova da 70 gr + 1 tuorlo.

Mescolare bene ricotta e zucchero, tenere in frigo per 2 ore, setacciare la ricotta o frullarla brevemente, unire le uova e il tuorlo sbattute leggermente.

Crema di grano: un barattolo di grano da 580gr cotto (oppure 200 gr di grano crudo da cuocere) 150 gr di latte, 20 gr di burro, scorza di 1 limone.

Crema pasticcera: 300 gr di latte, 2 tuorli grossi, 80 gr di zucchero, 45 gr di farina (o 35 gr di amido di mais) 1 arancia, 3 cucchiaini di Cointreau.

Aromi: 1/2 cucchiaino da caffè di cannella, 1 bustina di vanillina, 1 fialetta piccola di millefiori o fior d'arancio (sconsiglio Cam...).

Preparare la crema pasticcera, farla raffreddare nel freezer (è una sorta di pastorizzazione) poi frullarla con il succo di mezza arancia e il liquore, fino a renderla fluida e senza grumi.

Mescolare tutte le creme, il grano e gli aromi, senza frullarli. Unire anche della scorza di arancia grattugiata e dei canditi (se piacciono).

Per evitare che la pastiera si gonfi in cottura è preferibile far riposare l'impasto un paio di ore in frigo.

Stendere la frolla sottile (4 mm) e foderare una teglia di 28/30 cm in alluminio alta 4/5 cm con bordi svasati, imburata, versarvi il ripieno e decorare con strisce di pasta frolla incrociate. Cuocere a metà altezza a 150° per 1 ora e 50 circa, la pastiera è cotta quando diventa color caramello.

Per chi volesse cimentarsi nella cottura del grano questo è il metodo che conosco, ma non ancora sperimentato.

Cottura grano pastiere

Mettere 250 gr di grano in ammollo in acqua fredda per 5 giorni, rinnovandolo un paio di volte. Sciacquare bene il grano. Mettere tanta acqua che ricopra il grano di 5 dita, portarla ad ebollizione e buttarvi il grano, cuocere per 1 ora coperto. Mettere sul coperchio un telo stretto o una coperta e lasciarlo per 4 ore. Aprire la pentola ed aggiungere ancora acqua, che copra abbondantemente il grano, rimettere sul fuoco e cuocere ancora per 3/4 ore a fuoco lentissimo, coperto. Controllare se occorre ancora acqua e nel caso aggiungerne ancora, bollente. A fine cottura il grano va scolato bene, se fosse rimasta acqua, e pesato.

Poi si procede alla cottura col latte, come descritto sopra.

Elisabetta Cuomo

Coratella con i carciofi

Un altro dei piatti della tradizione dei Castelli per Pasqua è la coratella con i carciofi.

La coratella va mangiata la mattina di Pasqua per colazione insieme alle uova sode, al salame "la corallina", alla pizza "sbattuta" e all'uovo di cioccolato. Mia suocera decorava la tavola con i fiori del giardino (ranuncoli, fiori di pesco, fresie) e la lasciava apparecchiata per tutto il giorno fino alla cena perché a casa sua si faceva così. Io non lo faccio più, ma sento nostalgia per questa tradizione e quest'anno quasi quasi...

Dopo la colazione c'è naturalmente il pranzo e la cena.

La coratella è costituita dai polmoni, dal cuore e dal fegato dell'abbacchio. Viene venduta insieme all'abbacchio stesso. Se si compra mezzo abbacchio insieme viene venduta, a scelta, la testa o la coratella. C'è chi va matto per la testa.

Personalmente della coratella io cucino solo il fegato e il cuore perché i polmoni non mi piacciono, ma c'è chi preferisce i polmoni, insomma dipende dai gusti.

Questa è la ricetta con la quale cucino la coratella.

Ingredienti:

una coratella di abbacchio
una cipolla
3 carciofi
un bicchiere di vino bianco

Tagliare a pezzi la coratella. In una padella mettere un po' di olio d'oliva e la cipolla, fatela imbiondire, aggiungere la coratella. Fate rosolare il tutto poi aggiungete il vino bianco e coprite. Intanto pulite i carciofi e fateli a spicchi e metteteli a cuocere in una padella con un po' di olio,

aggiungendo un po' di acqua se si rosolano troppo. Spegnete il fuoco quando saranno cotti ma ancora croccantini. Quando il vino messo nella coratella sarà evaporato aggiungete i carciofi, aggiustate di sale e pepe, fate andare per 5 minuti e spegnete.

Patrizia Borelli
Ariccia

Braidies

Vi propongo una ricetta della nonna scozzese, che lei chiamava "Braidies" non ho mai trovato questo nome in alcun ricettario inglese, ma comunque si chiamano sono molto buoni. Soprattutto consumati per un pic nic

Pasta:

- 400 gr. Farina
- 80 gr. Burro
- 150 gr. Ca. (2 dl) Acqua
- 1 cucchiaio di zucchero
- Sale q.b.

Ripieno:

- 500 gr carne a cubetti (tipo lonza)
- Burro, sale q.b.

Formare un'impasto tipo brisée. Lasciar riposare.

Stendere e formare dei dischi di circa 10 cm. Mettere al centro una cucchiata di dadini di carne, un po' di sale e una scaglietta di burro. Chiudere la pasta a portafoglio (mezzaluna).

Premere bene per far aderire la pasta, tagliare l'eccedenza con la rotella, fare un piccolo buchino sulla pasta sopra al mucchietto di carne. Mettere su una placca da forno, e cuocere in forno preriscaldato 180/200 gradi per circa 20/25 min. devono essere coloriti, ma non troppo.

Si possono anche surgelare da crudi e poi infornarli appena tolti dal freezer.

Fare un po' di brodo, anche solo con i ritagli della pasta del ripieno, e al momento di consumarli ogni commensale dovrà mettere una cucchiata di brodo nel buchino del "raviolone".

Francesca Doderò
Frabosa Sottana

A ure

Dessert dell'arca di Noé

Ingredienti x 4 / 6 persone

Grano integrale gr. 125
Fagiolo bianchi gr. 50
Piselli secchi gr. 50
Riso gr. 50
Zucchero gr. 200
Uva sultanina gr. 50
Albicocche secche gr. 50
Fichi secchi bianchi gr. 50
Mandorle gr. 50
Nocciole gr. 50
Noci sgusciate gr. 50
Melograno (se è la stagione) 1
Acqua di rose 2 cucchiari
Fecola 2 cucchiari



Procedimento

Mettere a bagno separatamente per 24 ore il grano i fagioli ed i piselli secchi.

Cuocere il grano integrale in abbondante acqua per 5 o 6 ore.

Cuocere il riso. Cuocere i legumi per 1,1/2 ore. Versare il grano, il riso, i legumi in un colapasta e conservare l'acqua di cottura dopo aver aggiunto tanta acqua da averne un litro. Mettere in quest'acqua i 200 grammi di zucchero e cuocere a fuoco lentissimo fino al completo scioglimento; unirvi 2 cucchiari di fecola disciolta in un po' d'acqua.

Tritare albicocche, fichi unirli allo sciroppo di acqua e zucchero, unire anche il contenuto del colapasta ossia grano piselli ecc.ecc. Unire ancora l'uva sultanina e l'acqua di rose. Far cuocere ancora a fuoco lentissimo per 20 minuti. Versare nelle coppette e guarnire con noci, nocciole e semi di melograno

Alessandro Belliazzì
Napoli

Baklavà

Ingredienti

Farina gr. 500
Burro gr. 300
Pistacchio (oppure mandorle o noci) gr. 250
Uova 4
Yogurt ½ vasetto
Zucchero kg. 1
Succo di limone 1 cucchiaio
Miele 1 cucchiaio
Acqua ¼ di litro



Procedimento

Setacciare la farina e disporla a fontana sul piano di lavoro. Mettere a centro le uova, lo yogurt, il burro fuso a bagnomaria ed impastare. Con la pasta fare un rotolo e tagliarlo in 20 fette rotonde. Stendere queste fette col mattarello in modo che ciascuna abbia lo spessore di 1 mm circa. Imburrare la teglia del forno, deporvi sopra una sfoglia e cospargerla di pistacchio tritato. Ripetere ciò fino all'esaurimento delle sfoglie. Tagliare le sfoglie sovrapposte in rettangoli di circa 2 x 4 cm. Metter in forno già caldo a temperatura media e cuocere per 30 minuti circa. Mettere in una pentola, possibilmente di rame, lo zucchero e coprirlo d'acqua, aggiungere 1 cucchiaio di succo di limone e 1 cucchiaio di miele. Cuocere fino a che lo zucchero non sarà sciolto e lasciarlo raffreddare. Versare lo sciroppo sulle Baklavà e servire fredde.

Alessandro Belliazi
Napoli

Frittedda (Favi e carciofi)

Fave, carciofi puliti e tagliati a spicchi, cipolla affettata in senso orizzontale, così cuocendo si disfa, olio, qualche ciuffetto di finocchio selvatico tagliato sottilmente, sale q.b. in mancanza del finocchietto si puo' mettere il cuore di una lattuga, io la preferisco con il finocchietto. Mettere tutto in un tegame, ricoprire d'acqua cucinare a fuoco vivace, quando l'acqua sarà ridotta a meno della metà abbassare la fiamma e terminare la cottura.

Maria Cappuccio
Palermo

Coratelle di agnello cacio e uova

Per chi conosce un pochino la cucina abruzzese si sarà imbattuto di frequente nel classico agnello cacio e uova. A casa dei miei genitori, vista la scarsità degli alimenti animali dovuto alle loro condizioni economiche, si fa invece a Pasqua una versione con coratelle e interiora di agnello. Procuratevi un mix di fegato, cuore, polmone, e trachea di agnello. Tagliate e lavateli per bene con abbondante acqua e scolate. Mettete a soffriggere in olio di oliva le interiora con abbondante cipolla e due tre foglie di alloro e odori. Dopo mezz'ora, quando sta' per cominciare a friggere, sbattete 3-4 uova salate e pepate a cui avete aggiunto del pecorino o parmigiano. Mettete dentro la padella e spezzate lentamente la frittata con il cucchiaio di legno. Servite con crostoni di pane abbrustolito.

Donatella Talone
Francavilla al mare

Zeppole di S. Giuseppe

Pasta Bigné
(Pâte a choux)

Farina gr. 300
Acqua q.b.
Uova 5 tuorli e 2 albumi
Sale un pizzico



Riempite di farina un recipiente e versate l'identica quantità d'acqua in una casseruola col manico. Ponete al fuoco e quando l'acqua comincerà a fare le bollicine (ATTENZIONE NON DEVE BOLLIRE) aggiungete in un sol colpo tutta la farina rigirando continuamente con un cucchiaino di legno. Sempre continuano a rigirla fate cuocere la pasta finché non si staccherà dal fondo della pentola e resti attaccata al cucchiaino di legno.

Trasferitela quindi su di un piano unto d'olio e battetela con il matterello finché non sarà intiepidita. Cominciate ora a lavorarla con le mani aggiungendo i tuorli uno alla volta e i due albumi. Continuate a lavorare la pasta finché non comincerete ad udire un caratteristico rumore (scusate: è come un pernacchietto). A questo punto la pasta è pronta.

N.B. All'inizio il rigirare la pasta nella pentola richiede un certo sforzo. Se possedete una robusta frusta elettrica, potrete alleviare la fatica.

Per la crema credo sia inutile darvi ricette.
Quella che è indispensabile è la confettura di amarene.

Per friggere due grosse pentole d'olio e.v. o di sugna (tenete conto che questa è una ricetta di Napoli). Con una siringa da pasticceria con lo schermo a forma di stella di 3 cm di diametro, fate un giro di pasta su un foglio di carta oleata, lasciando un buco al centro.

Per la buona riuscita delle zeppole è necessario che nuotino nell'olio.

Mettete entrambe le pentole con l'olio al fuoco. Una a fuoco moderato l'altra a fuoco forte.

Mettete o meglio fate scivolare le zeppole una alla volta nell'olio non molto caldo finché non si sia gonfiata a questo punto sollevatela con una schiumarola e passatela nella padella con olio più caldo per farla colorire e cuocere meglio all'interno.

Attenzione che l'olio non diventi TROPPO caldo quando immergete una nuova zeppola.

Mettete le zeppole su carta assorbente perché perdano un po' d'olio. Poi spolverate di zucchero a velo e a centro disponete un mucchietto di amarene.

Il lavoro è molto ma ne vale la pena.

Alessandro Belliazzi
Napoli

Manti

Ravioli con carne di montone

Ingredienti x 6 / 8 persone:

Farina gr.500

Uova 1

Montone (o agnello) macinato gr. 250

Cipolle 1

Prezzemolo Un ciuffo

Yogurt 2 vasetti

Aglione 4 spicchi

Burro 4 cucchiaini

Sale e pepe q.b.

Paprica dolce q.b.



Procedimento:

Impastare la farina con l'uovo ed un po' d'acqua quanto basta per ottenere una pasta non troppo morbida. Coprire l'impasto con un tovagliolo umido e lasciar riposare per ½ ora. Rosolare la carne macinata ed una cipolla GRATTUGIATA in 2 cucchiaini di burro, insaporire con sale pepe e prezzemolo tritato. Dividere a metà la pasta ed appoggiarla su una tovaglia infarinata. Stendere due sfoglie di 2 mm. di spessore. Formare dei mucchietti di carne sulla prima sfoglia, coprirli con la seconda e con l'attrezzo adatto ritagliare i ravioli. Fare una salsa con 75 gr. di yogurt, 4 spicchi d'aglio tritato e sale. Fare un'altra salsa con due cucchiaini di burro liquefatto e paprica dolce. Cuocere i ravioli in brodo vegetale bollente per circa 15 minuti finché non verranno a galla. Servirli con le due salse preparate.

Alessandro Belliazzì

Napoli

Tulumba tatlisi

Dolcetti allo sciroppo di zucchero

Ingredienti

Per lo sciroppo:

Zucchero gr. 750

Limoni 1

Acqua ½ litro

Per i dolci:

Burro gr. 100

Farina gr. 250

Uova 4

Sale q.b.

Olio per friggere q.b.



Procedimento

Versare lo zucchero in ½ litro d'acqua bollente, far cuocere poi a fuoco bassissimo fino a completa dissoluzione dello zucchero; unire quindi il succo di un limone e cuocere lentamente fino ad ottenere uno sciroppo denso; lasciar raffreddare.

Far fondere il burro in un recipiente a bagno mariàm (= Maria in Turco, hi hi), aggiungere un cucchiaino di sale e ¼ di litro d'acqua e quindi aggiungere un po' alla volta la farina e 1 cucchiaino di zucchero. Quando l'impasto è freddo amalgamare in esso le uova.

Mettere l'impasto in una tasca con la bocca a stella e premere ottenendo dei pezzi della lunghezza di 4 / 5 cm che depositerete su carta oleata. Friggere in olio molto caldo fino a che raggiungono una bella doratura. Deposarli su carta assorbente e quando sono tiepidi versare sopra lo sciroppo e lasciare insaporire.

Qui andrebbe bene un bel Malaga freddo. Ovvero un calice di Raki o Anice, allungato da acqua naturalmente.

Li ho mangiati in Turchia; sono pericolosi perché uno tira l'altro, ma sono tanto buoni!

Alessandro Belliazzi
Napoli

Pâte-a'-choux farcita al prosciutto.

Sono stato indeciso se pubblicare la ricetta...

Ingredienti per 6 persone:

Burro gr. 80
Farina gr. 170
Uova 4
Fontina grattugiata gr. 100
(nell'impossibilità di trovare il formaggio francese Comté)
Sale e pepe q.b.
Per la farcia
Burro gr. 60
Farina gr. 60
Latte ½ litro
Ancora 100 gr di Fontina grattugiata
Prosciutto cotto 1 fetta di gr. 100
Un pizzico di noce moscata



Procedimento

Preparate una pasta per Choux: fate bollire l'acqua con il burro spezzettato e un pizzico di sale. Gettate la farina d'un sol colpo nell'acqua bollente. Diminuite il fuoco e mescolate il tutto con un cuicchiaione di LEGNO fin quando si formerà una palla compatta che si stacca dalla pentola.

Ritiratela dal fuoco, fatela intiepidire 5 minuti poi incorporatevi un uovo. Impastate bene prima di unire le altre uova una alla volta ed il formaggio grattugiato.

Riempite una grossa tasca da pasticciere con la bocca larga e dentellata. Formate una corona di pasta su carta da forno e fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti senza aprire il forno. (Questa corona frita sarebbe ancora più gustosa, ma come le Zeppole di S. Giuseppe a Napoli, la frittura è molto laboriosa).

Nel frattempo preparate la farcia: mescolate in una padella la farina ed il burro e a fuoco molto basso fate una mousse diluendola con latte caldo. Fate cuocere per circa 10 minuti in modo da ottenere una bechamelle piuttosto spessa aggiungete quindi il formaggio grattugiato ed il prosciutto a dadini piccoli. Condite con sale, pepe ed un pizzico di n. moscata. Tenete questa bechamelle al caldo. Una volta cotta la corona, tagliatela orizzontalmente e riempietela con la bechamelle.

Servite molto calda. Se avanza della farcia, ponetela al centro della corona su un piatto da portata. Vi assicuro che è molto gustosa.

Alessandro Belliazzi

Pardulas

Impastate 200 gr. di farina e 200 gr. di semola con 50 gr di strutto un pizzico di sale e tanta acqua tiepida fino ad ottenere un composto liscio e compatto. Lavorare energicamente e modellare l'impasto a palla coprire con un panno e farlo riposare per mezz'ora. Preparare il ripieno amalgamando 500 gr di ricotta fresca, 3 uova, 150 gr di zucchero, un pizzico di zafferano, la buccia grattugiata di un'arancia e di un limone. Riprendere l'impasto e spianarlo in una sfoglia non troppo sottile e ritagliate tanti dischetti non troppo sottili di sei otto cm di diametro; disporre al centro di ogni dischetto,una pallina di ripieno e quindi sollevare i bordi pizzicandoli in quattro e cinque punti a formare delle piccole stelle. Sistemare le pardule in una teglia foderate con carta antiaderente e infornarle a 170 gradi. Cuocere per mezz'ora, quindi sfornarle e farle intiepidire e servire spolverate di zucchero al velo.

Miriam Marvaso
Carmagnola

Piricchitus

In una terrina sbattere 6 uova e incorporare a poco a poco 450 gr di farina e mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva; lavorare a lungo fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Dividere l'impasto in tanti pezzi che farete rotolare sulla spianatoia in modo da formare cordoncini grossi appena più di un dito. Tagliarli in tocchetti e date a ciascuno la forma di una pallina. Imburrare una teglia e infarinatela leggermente disponete i dolci distanziandoli in modo che gonfiandosi durante la cottura non si tocchino. Metteteli in forno già caldo a 170 gradi e fateli cuocere per mezzora. Sfnare e lasciarli raffreddare. Intanto preparate la glassa, versando 400 gr di zucchero in un tegame capiente dal fondo spesso aggiungere mezzo bicchiere d'acqua e la buccia grattugiata di un limone; far sciogliere a fuoco dolcissimo lo zucchero mescolando costantemente. Continuare a cuocere sempre mescolando, lo sciroppo deve essere denso ma non deve caramellare. Immergere i dolci nella glassa e mescolare velocemente in modo che si ricoprano unioformemente ; versare i dolci su un ripiano liscio staccandoli l'uno con l'altro fate raffreddare bene e servire

Miriam Marvaso
Carmagnola

Torta ai formaggi e prosciutto cotto (Kat)

Ingredienti
1/2 kg. di farina
4 uova intere
100 gr. di burro
1 cubetto di lievito di birra
1 bicchiere e mezzo di latte tiepido
Sale q.b.
Pepe q.b.
150 gr. di prosciutto cotto (in due fette)
100 gr. di provolone dolce (1 fetta)
70 gr. di pecorino romano grattugiato
70 gr. di parmigiano grattugiato



preparazione:

Disporre a cratere tutta la farina sul piano di lavoro.

Porre nel cratere della farina le uova, aggiungere il lievito disciolto nel latte tiepido, il prosciutto ed il provolone tagliato a dadi, il pecorino ed il parmigiano. lavorare energicamente con la mano fino a quando l'impasto non si stacca dal piano di lavoro. Far lievitare nello stampo imburrato ed infarinato.

Quando avrà raggiunto quasi l'orlo dello stampo accendere il forno. Cadranno dei grumi di pasta durante la cottura e sono croccanti e più gustosi della torta stessa. Anzi se avete pazienza potreste infornare tanti piccoli stampini.

Infornare per circa 40 minuti a 160°

Alessandro Belliazzì

Napoli

Pupe e cavalli di Pasqua

Qui nei paesini abruzzesi, quando l'usanza delle uova di pasqua al cioccolato con sorpresa a tema non aveva ancora tolto la fantasia e i sogni dei bambini, venivano creati dolci a forma di bambola (pupa) per le bambine e cavallo (per i maschietti). Naturalmente nella pupa veniva aggiunto un'uovo come simbolo di fecondità' augurata..lasciamo perdere il significato del cavallo per i maschietti... i hi h ih i hi h
Specialmente tra fidanzati si regalava il dolce a forma di cuore o campana. Ad ogni modo, ogni famiglia ha la sua ricetta e qui vi do' la versione piu' ricca tra le tante ricette che ho scritte nel quaderno di famiglia. Spero che a qualcuno/a venga voglia di provarla.
Ciao

In foto la pupa che avevo fatto l'anno scorso per una bimba...



Ricetta:

1Kg di farina
500 g di mandorle tritate
700gr di zucchero
200g di cioccolato
9 uova intere
250ml di mosto cotto
200 gr di canditi
8 g di ammoniaca
2 bustine di vanillina



Mischiare tutti gli ingredienti insieme la sera precedente e lasciare ad amalgamare per bene la pasta di mandorle.

Il giorno dopo dare le forme pasquali e cuocere in forno moderato. Preparare una soluzione di cioccolato fuso, cacao e acqua, spennellare. Far asciugare e decorare con fantasia.

Donatella Talone
francavilla al mare

Cacchiatelle

quei "panucci" nella mia famiglia si chiamano cacchiatelle, sono simili ai panini all'anice che mia nonna faceva a Pasqua. tradizione che ho voluto continuare xche' piacciono a tutti.

dose intera: 4kg. farina-3 uova-1 etto di sale-1 litro di olio evo-18 cucchiaini di anice-1 etto+25 gr. di lievito di birra-2 litri di latte-pizzico di zucchero.

prima era possibile cuocere nel forno del proprio fornaio, ora non più pertanto ho ridotto la dose da poter fare a casa.

dose ridotta: 1 kg. farina-1 uovo-1/4 olio evo-1/2 litro di latte-20 gr. sale-5 cucchiaini di anice-50 gr. lievito-pizzico di zucchero.

la sera precedente metto l'anice a bagno con un pò di latte.

la mattina, in una insalatiera capiente metto: l'uovo, il sale, l'anice, lo zucchero, l'olio, il lievito, sciolto in un po' di latte tiepido e mescolo con un frusta aggiungendo piano la farina e il restante latte tiepido. lavoro il tutto poi sulla spianatoia sino ad ottenere

un impasto morbido ma non appiccicoso. lo faccio lievitare sino a che' non raddoppia. poi faccio come x gli gnocchi, facendo dei filoncini grossi come un dito e gli avvolgo su sè stessi. come chioccioline. faccio così i pani che avvicino l'un l'altro secondo la misura della teglia foderata di carta forno. lievitano così un'altra volta. appena ben gonfi, li spennello con l'uovo battuto e inforno a 200 x circa mezz'ora. (io ho il forno a gas)

mi raccomando tutto a temperatura ambiente.

credete ci vuole + a scriverlo che a farle.....!

maria rosaria casini
civitacastellana

Arrosto con asparagi:

faccio preparare dal macellaio una fettina di vitella aperta a libro, in modo che la possa poi arrotolare,

la ricopro con fettine di prosciutto crudo e gli asparagi lessati avvolti nel parmigiano grattugiato; arrotolo e lego con lo spago, sale pepe.

lo faccio rosolare con evo poi bagno con vino bianco scaldato, finita la cottura lo avvolgo nella stagnola e metto da parte il sughetto ottenuto.

il giorno dopo lo taglio, ricopro con il sughetto, scaldo e servo.

** VARIANTI

al posto degli asparagi ho usato anche i carciofi - al posto della vitella una fettina di tacchino.

se volete potete ripassare le verdure con un pò di burro e poi passate sempre nel parmigiano.

maria rosaria casini
civitacastellana

Tacchino arrotolato:

una fettina di tacchino aperta da poter arrotolare, ricoprire con prosciutto crudo, scaglie di parmigiano poco sale, aglio, rosmarino.

Arrotolare far rosolare con evo e bagnare con due dita di cognac, appena evaporato continuare la cottura con vino bianco scaldato.

Appena cotto farlo freddare nella stagnola.

Al sughetto aggiungere un pò di panna far cuocere per un pò e metterlo sul tacchino tagliato a fette.

maria rosaria casini
civitacastellana

Tortano napoletano

Ingredienti 1 kg. di farina
2 dadi di lievito di birra
4 bicchieri di acqua tiepida
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe
250 gr. di salame napoletano
250 gr. di provolone dolce
250 gr. di provolone piccante
250 gr. di ciccioli
10 uova sode
Sugna 250 grammi



preparazione:

disporre a cratere quasi tutta la farina sul piano di lavoro (metterne da parte un centinaio di grammi che serviranno durante la lavorazione).

Porre nel cratere della farina la sugna, meno un cucchiaio che servirà ad ungere una teglia con buco centrale, il sale, il pepe.

Aggiungere il lievito disciolto in un bicchiere di acqua tiepida ed ancora tre bicchieri di acqua tiepida, impastare il tutto lavorando energicamente fin quando l'impasto non sia divenuto "bolloso".

A questo punto distendere la pasta in sfoglia non molto sottile, e formare un rettangolo della lunghezza del diametro del ruoto. Disporre al centro del rettangolo per tutta la sua lunghezza, le dieci uova intere senza guscio in fila ed ai lati i ciccioli nonché il salame ed i due tipi di provolone tagliati a dadi.

Arrotolare la sfoglia e attorcigliarla un po' su se stessa (di qui il nome di tortano), disporla in una teglia unta di sugna e far lievitare per qualche ore.

Infornare in forno già caldo.

Questa è una preparazione prevalentemente Pasquale, ma nessuna legge vigente vieta di prepararla per altre occasioni.

Prima di mangiarne, è bene essere sicuri della efficienza del proprio Stomaco e della funzionalità epatica.

Quando c'era l'usanza delle gite in campagne con amici e fidanzatine questo, con un buon Gragnano (Lambrusco Napoletano), era il tipo di sussistenza ideale. Buona Pasqua con Buona Salute.

Alessandro Belliazi
Napoli

Focaccia di Susa

La Focaccia di Susa è un prodotto da forno tipico della Val di Susa i cui ingredienti, indicati in ordine di quantità decrescente, sono: farina di grano tenero 0, burro, zucchero, uova, sale e lievito di birra.

La produzione inizia mescolando le uova col burro e lo zucchero; quando il tutto è ben spumoso si aggiungono gli altri ingredienti e, in ultimo, il lievito di birra; il tutto viene impastato con la impastatrice e lasciato a lievitare per due ore. A questo punto, l'impasto viene suddiviso in parti: a ciascuna di esse si dà la forma di una sfera, che, poi, viene allargata in una spianata rotonda di diametro variabile (da 28 a 50 cm) e dello spessore di cm 1,5. La spianata così ottenuta viene lasciata riposare da un'ora ad un'ora e mezza, poi, se ne rialza il bordo con le dita e si cosparge la focaccia di zucchero semolato, infine, sulla superficie del dolce vengono praticati dei fori, per evitare il formarsi di bolle. Alcuni panettieri formano sulla superficie della focaccia alcune decorazioni: le più comuni rappresentano una stella, un cuore, una colomba o un ferro di cavallo e vengono scelte a seconda delle occasioni. Per la festività dell'Epifania, si usa mettere nell'impasto una fava come nella "fugassa 'd la befana". Concluse queste operazioni, la focaccia viene messa a cuocere in forno ad alta temperatura (circa ai 500° C) per far sì che lo zucchero caramelli, facendo, ovviamente, attenzione a non lasciarla bruciare.

Zona di produzione

La focaccia di Susa è un dolce tipico della città di Susa

Attrezzature utilizzate

I materiali e le attrezzature sono aderenti all'attuale legislazione in materia igienico – sanitaria. Per riscoprire il gusto originario della focaccia, sarebbe, però, indispensabile utilizzare come ingrediente il burro ottenuto da latte non pastorizzato prodotto negli alpeggi della Val di Susa.

La storia

L'origine è sicuramente antica e deriva da lavorazioni di panettieri che, partendo dai pani a bassa lievitazione, che potevano già esistere all'epoca dei Romani, fino al Medioevo hanno man mano utilizzato nuovi ingredienti: uova e burro con l'aggiunta, prima, di miele e poi dello zucchero. La quantità di zucchero e burro è aumentata con l'introduzione, dopo la seconda guerra mondiale, delle farine di forza importate dal Nord America, più facili da lavorare.

Comunque, la tradizionalità della focaccia di Susa è dimostrata da una ricetta manoscritta del 1870 di un fornaio segusino.

Focaccia di Susa

Ingredienti

- farina di grano tenero
- burro
- zucchero
- uova
- sale
- lievito di birra

Preparazione

La produzione inizia mescolando le uova col burro e lo zucchero; quando il tutto è ben spumoso si aggiungono gli altri ingredienti e, in ultimo, il lievito di birra; il tutto viene impastato con la impastatrice e lasciato lievitare per due ore.

A questo punto, l'impasto viene suddiviso in parti: a ciascuna di esse si dà la forma di una sfera, che poi, viene allargata in una spianata rotonda di diametro variabile (da 28 a 50 cm) e dello spessore di cm 1,5.L

A spianata così ottenuta viene lasciata riposare da un'ora ad un'ora e mezza, poi, se ne rialza il bordo con le dita e si cosparge la focaccia di zucchero semolato, infine, sulla superficie vengono praticati dei fori, per evitare il formarsi di bolle.

Alcuni panettieri formano sulla superficie della focaccia alcune decorazioni: le più comuni rappresentano una stella, un cuore, una colomba o un ferro di cavallo e vengono scelte a seconda delle occasioni. Per la festività dell'Epifania, si usa mettere nell'impasto una fava come nella fugassa 'd la befana.

Concluse queste operazioni, la focaccia viene messa a cuocere in forno ad alta temperatura (circa ai 500° C) per far sì che lo zucchero caramelli, facendo, ovviamente attenzione a non lasciarla bruciare.

Storia

Documentazioni storiche

L'origine è sicuramente antica e deriva da lavorazioni di panettieri che partendo dai pani a bassa lievitazione, che potevano già esistere all'epoca dei Romani, fino al Medioevo hanno man mano utilizzato nuovi ingredienti: uova e burro con l'aggiunta, prima, di miele e poi dello zucchero.

La quantità di zucchero e burro è aumentata con l'introduzione, dopo la seconda guerra mondiale, delle farine di forza importate dal Nord America, più facili da lavorare. Comunque, la tradizionalità della focaccia di Susa è dimostrata da una ricetta manoscritta nel 1870 di un fornaio segusino.

Focaccia di Susa

La produzione risale al 1870 di questo dolce molto semplice che si presenta come una forma di pane grande, la pasta è dolce e ricoperta di zucchero. I panettieri formano sulla superficie della focaccia alcune decorazioni, le più comuni rappresentano una stella, un cuore, una colomba o un ferro di cavallo e vengono scelte a seconda delle occasioni. Per la festività dell'Epifania si usa mettere nell'impasto una fava.

Postata da Rosetta Bragheri

Milano

Casatiello da non confondere col tortano.

Ci sono due tipi di casatiello: quello rustico e quello dolce. Lasciamo da parte quello dolce (se qualcuno vuole la ricetta mi scriva pure). A Napoli usare l'espressione "E' nu casatiello!" riferito a persone o a cose, indica qualcosa di molto pesante ed estremamente fastidioso o insopportabile. Ed effettivamente il casatiello rustico della tradizione era una ciambella di pasta da pane con

aggiunta di molta sugna, molto pepe con alcune uova ancora crude infilate nella pasta e fatte cuocere al forno. Non era cibo per delicati di stomaco. Si è alleggerito col passare degli anni.

Si mangiava particolarmente a Pasquetta durante le gite fuori porta con grandi quantità di fave fresche e ricotta salata (che non esiste più perché le persone intelligenti - e ce ne sono tante - hanno subito deciso che la muffa verde che ricopriva all'esterno dell'anzidetta ricotta era nociva e non l'acquistavano più e quindi i produttori hanno cessato di metterla in commercio. Spesso mi capita di mettermi a meditare di quante cose sono debitore alle persone intelligenti! Veniamo a noi se no predo troppo spazio. Preciso che le ricette non sono mie ma sono miei i ricordi, le esperienze e i vari libri di cucina Napoletana da dove normalmente attingo.

Casatiello Rustico

Ingredienti

Farina gr. 600

Sugna gr. 250

Lievito di birra gr. 50

sale q.b.

pepe in abbondanza (poi son fatti Vostri!)

pecorino romano grattugiato gr. 50

parmigiano grattugiato g. 50

Uova intere col guscio 6



PREPARAZIONE

Impastare la farina con una cinquantina di gr. di sugna, il lievito disciolto in un po' di latte tiepido e l'acqua che occorre per formare una pasta morbida che andrà lavorata con forza, per una diecina di minuti. Formare una palla, porla in un piatto cosparso di farina e farla lievitare in un luogo tiepido coperta da un panno di lana per circa 1 ora e mezza. Trascorso questo tempo, prendere la pasta, porla sul piano di lavoro e, battendola con le mani, formare un rettangolo di pasta dell'altezza di 1 cm. Spalmare questo rettangolo di sugna e cospargerlo di pepe e parmigiano grattugiato. Ripiegare su se stesso questo rettangolo e ripetere la stessa operazione con sugna, pepe e formaggio pecorino grattugiato. Ripetere questa operazione fin quando c'è sugna. Togliere un pezzetto di pasta ungerlo e metterlo ancora a lievitare. Dopo che si è unta per l'ultima volta avvolgere la pasta su se stessa e formare un grosso grissino. Ungere uno stampo col buco di una trentina di cm. di diametro unendo e sovrapponendo le due estremità facendole ben aderire. Porre di nuovo a lievitare come prima, per circa tre ore. Quando la pasta sarà pronta disporre sulla ciambella le uova crude ben lavate affondandole un po' nella pasta. Col pezzetto di pasta messo da parte formare un sottile grissino e dopo averlo diviso in dodici parti disporle a croce sulle uova. Infornare in forno preriscaldato sui 160° per circa un'ora. Da servire freddo. Buona Pasqua e buon appetito.

Alessandro Belliazi

Napoli

Quaresimali

250 gr mandorle sgusciate

farina

2cucchiari di finocchietti ricoperti

150 gr zucchero

2 albumi d'uovo

acqua fiori d'arancio

Sminuzzare le mandorle nel mixer unire l'acqua di fiori d'arancio, poca farina e gli albumi montati a neve. Versare l'impasto sulla spianatoia in uno strato di circa 1 cm di spessore. Ritagliare con gli stampi formando delle ciambelline e con gli avanzi formare delle pallottoline. Spolverare con i finocchietti ricoperti premendo leggermente per incorporarli. Disporre su una leccarda ricoperta di carta da forno e infornare a 180° fino a doratura.

"Il nome dialettale indica che erano dolci penitenziali di Quaresima in quanto osservano rigorosamente il magro: non contengono infatti grassi, ma a gustarli non sembra affatto di fare penitenza."

di Nadia Ambrogio (Genova)

Casatiello dolce

INGREDIENTI:

lievito di birra gr. 40
latte q.b.
farina gr. 250
uova x la pasta 2
uova col guscio 6
zucchero gr. 150
sugna gr. 50
acqua di fior d'arancio 1 cucchiaio
Grand Marnier 1 bicchierino abbondante
sale un pizzico
Buccia grattugiata di 1 arancia ed 1 limone
Una bustina di vaniglia



Per la doratura

1 tuorlo ed un cucchiaino di zucchero e qualche goccia d'acqua.

PROCEDIMENTO

Stemperare il lievito con poco latte tiepido, aggiungere 3 cucchiaini di farina, impastare e formare un panetto che metterete a lievitare, coperto, in un luogo tiepido per circa 2 ore e mezza. Trascorso questo tempo disponete la farina a fontana ponendo al centro il panetto lievitato che renderete morbido con le uova e quindi con gli altri ingredienti. Lavorate la pasta per una mezz'ora, toglietene un pezzetto della grandezza di un panino che metterete a lievitare a parte e deponete il resto in uno stampo, preventivamente unto con un poco di sugna o burro, nel quale la pasta non arrivi oltre la metà dell'altezza dello stampo stesso. Fate lievitare coprendo il tutto con un panno di lana ed in luogo tiepido per 3 ore e più. Quando il casatiello sarà ben gonfio deponete le uova crude, lavate ed asciugate tutt'intorno.

Mescolate il tuorlo con un cucchiaino di zucchero e qualche goccia d'acqua e con un pennellino piatto spennellate delicatamente la superficie del casatiello. Infornate per circa tre quarti d'ora in forno preriscaldato a 160°. Da servire freddo con Moscato d'Asti o con altro vino dolce di vostro gradimento.

Alessandro Belliazzi
Napoli

Crema al Limone

di Pinella

300g di acqua
200g di zucchero
il succo di 1 limone con la sua buccia tritata
50g di fecola
1 uovo e 1 tuorlo

In una ciotola mescolare l'acqua, lo zucchero e il limone succo e scorza.

In una pentolina battere l'uovo e il tuorlo, unire la fecola, poi il composto liquido, cuocere la crema portandola a densità

Postata da
Andreina Pastorino
Genova

Testine di agnello

E' meglio scegliere delle testine di agnello (o capretto) non molto grossi, diciamo intorno a 8 chili. Si mettono le testine tagliate in due in acqua fresca per farle ripulire dal sangue e dalle impurità. Si appoggiano in una teglia da forno con olio evo, sale pepe e origano e uno o due spicchi d'aglio che per me è preferibile alla cipolla. L'origano dovrebbe essere quello giusto e non quello amorfo dei supermercati, ovviamente nessun'altra erba aromatica. C'è chi aggiunge anche una dadolata di pomodoro e prezzemolo, io preferisco senza. Tra le testine si possono mettere dei pezzi grossi di patata. Dato che le testine si mettono nella teglia con la parte tagliata verso l'alto è meglio coprire la parte superiore delle testine con un pezzetto di carta forno, oppure con delle fette di patata, per evitare che si seccino troppo e anneriscano. Si mettono in forno caldo a 175/180 gradi per un'ora, un'ora e mezzo, avendo cura di bagnare ogni tanto le testine con il liquido della teglia e del vino bianco tiepido miscelato con olio evo.

Sofia
Postata da
Alessandro Belliazzi

Crostata dolce ai carciofi

nota: questa ricetta NON E' MIA, ma del Maestro Pasticcere Giuseppe Berardi

Pasta frolla 600gr
cuori di carciofo 600gr
ricotta 250gr
zucchero 250gr
canditi 100gr
una bustina di vanillina
limone grattugiato
1 uovo per lucidare
per lessare i carciofi:
5lt di acqua
300gr zucchero
Un limone a fette
Tortiera bordi alti cm 24

Preparare una frolla secondo la ricetta di base lessare i cuori di carciofo in acqua e zucchero col limone affettato, scolarli, farli raffreddare.

Nel frattempo setacciare la ricotta lavorarla con lo zucchero unire i restanti ingredienti ed infine i carciofi tagliuzzati grossolanamente.

Foderare la tortiera unta disporre il ripieno coprire con altro disco di pasta frolla e chiudere i bordi intorno.

Punzecchiare la superficie con la forchetta, spennellare con uovo sbattuto e cuocere a 180° x circa 20 minuti.

Tina Mamola
Genova

Torta di mele

4 mele renette grosse-1/2 b olio semi-180 gr zucchero -160 farina-3 uova-1/2 b sassolino-1 lievito

pelare e tagliare le mele a fettine.battere bene le uova intere con lo zucchero,aggiungere l'olio,la farina il sassolino e il lievito.versare in una teglia di 28 cm foderata di carta forno.mettere le fette di mele in verticale a raggiera. non avere paura,sembrano tante ma vanno bene. un volta finito con le mele cospargere con un po' di zucchero e infornare a fuoco medio per 50 min. controlla la cottura perche' io ho un forno che non fa' testo! per la riuscita e' necessario il sassolino o in alternativa il liquore all'anice(magari usane meno,non so' la concentrazione del gusto). quando voglio fare bella figura porto questa torta..

Annamaria anselmi

Torta di mele cremosa

Dosi:

1 kg. di mele sbucciate e tagliate a fettine

100 g. di burro

100 g. di zucchero

150 g. di farina

2 uova

1 cucchiaino di lievito

1 pizzico di sale

250 g. di yogurt

Montate le uova con lo zucchero, fino a quando saranno gonfie e spumose; aggiungete poi il burro morbido, la farina setacciata con il lievito e, infine, lo yogurt.

Versate nella teglia (24-26cm) imburrata e infarinata (io ho usato la carta da forno) coprire con le mele tagliate a dadini e cospargete di zucchero e con qualche ciuffetto di burro (io la preferisco senza burro).

Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti; coprite con un foglio di alluminio e proseguite la cottura per un'altra mezz'ora.

dunque, le mele vanno tagliate a dadini. Ne ho aggiunte un chilo (PESO LORDO) perchè la volta precedente le avevo mondate e pesate ma la quantità mi sembrava esagerata. Non ho più aggiunto il burro sulle mele prima di infornare la torta (ha un sapore più delicato).

Per quanto riguarda la cottura, non spaventatevi i tempi sono proprio quelli.

Tiziana Semeraro

Ho usato zucchero alla cannella, come sono solita fare per le torte di mela in generale, ho messo doppia quantità di lievito, facendo tesoro dei vostri commenti e giudizi.

Ho commesso un errore: ho usato lo stampo in silicone.

Vi sconsiglio di farlo.

Necessita, in questo caso, quello a cerniera da cm 24, o ciambella apribile.

La rifarò perchè in casa è piaciuta molto.

Tina Mamola

ZEPPOLE 1^ Versione molto semplice

Senza burro o grassi

INGREDIENTI :

Farina gr. 600

Patate vecchie gr. 250

Uova 3

sale q.b.

zucchero un cucchiaino

buccia grattugiata di un limone

lievito di birra un cubetto

La procedura è molto semplice. Si impastano questi ingredienti; si fanno delle ciambelle non molto grandi, si lasciano lievitare, si friggono e si cospargono di zucchero.



ZEPPOLE 2^ Versione semplice

Sempre senza burro o grassi

INGREDIENTI :

Farina gr. 600

Acqua tanti bicchieri da uguagliare il quantitativo di farina

sale un pizzico

zucchero gr. 200

buccia grattugiata di un limone

Cannella in polvere 2 cucchini

Vino bianco un bicchiere

Procedura

Porre al fuoco l'acqua col vino ed il sale. Appena comincerà a fare delle bollicine (Non deve bollire) gettatevi dentro la farina d'un sol colpo, mescolando di continuo con un cucchiaino lungo di legno. Quando la pasta si staccherà in un sol pezzo ponetela su di un marmo leggermente unto di olio e lavoratela battendola col matterello per una diecina di minuti, fino a renderla liscia e morbida.

Fatene allora tanti bastoncini della grandezza di un dito mignolo, tagliateli ad una lunghezza di una ventina di centimetri e schiacciate le due estremità l'una sull'altra e formate una ciambella oblunga. Scaldate olio e.v. in una padella e friggete le ciambelle un paio per volta.

ATTENZIONE: a metà cottura bucatele in più punti con uno spiedino appuntito per farle "sguigliare" = germogliare = si formerà una bolla di pasta e le zeppole diventeranno più croccanti.

Ancora calde rivoltatele in un miscuglio di zucchero e cannella.

ZEPPOLE 3^ Versione semplice più raffinata

Sempre senza burro o grassi

Ingredienti

Gli stessi che nella 2^ versione con in più

Miele gr. 250

Zucchero gr. 225

Cannella un pizzico

Vaniglia mezza bustina
Acqua gr. 50
Confettini colorati gr. 50

Procedura

Fate le zeppole come nella 2^a versione e tenetele in caldo
Mettete in un pentolino il miele con lo zucchero, l'acqua e preparate una ghiaccia bianca.
Abbassate il fuoco al minimo consentito e rivoltatevi dentro le zeppole un paio alla volta. Cospargte le zeppole con i "diavolilli" e servite preferibilmente calde.

Alessandro Belliazzi

Torta di Rose

500 g. di farina bianca
25/50 g. di lievito di birra (secondo la stagione)
1 tuorlo
3 uova intere
100 g. di burro
100 g. di zucchero
½ bicchiere di latte a temperatura ambiente

per la crema

100 g. di burro a temperatura ambiente
100 g. zucchero
latte e zucchero per bagnare

Mescolare la farina il lievito sciolto nel latte, le uova, il burro morbido, lo zucchero ed impastare. Lasciare lievitare per almeno 2 ore. Nel frattempo mescolare il burro e lo zucchero per la crema. Riprendere la pasta e lavorarla per qualche minuto, stendere una sfoglia (tipo pizza) rettangolare e spalmare su di essa la crema di burro e zucchero a questo punto arrotolare la pasta su se stessa nel senso della lunghezza e tagliare dei tronchetti di c/ca 5 cm disporli in una tortiera non troppo vicini. Lasciare lievitare ancora 1 ora circa o fino al raddoppio. Cuocere a 180° per c/ca 45 minuti, 5 min. prima di togliere la torta bagnare la superficie con latte e zucchero.

Giulia Osnaghi
milano

Colomba di Pasqua con De Longhi

Ho realizzato la colomba di Pasqua adattando la ricetta di Mara alla macchina del pane (mod. De Longhi) e col permesso di Mara provvedo a postarla per coloro che volessero provare. Per gli altri modelli di macchina del pane bisogna modificare i programmi e le dosi.

Inserire nel cestello, nell'ordine:

- un uovo intero e due tuorli sbattuti leggermente
- 80 gr di latte a temperatura ambiente
- 80 gr. Di zucchero semolato
- 200 gr di burro molto morbido o quasi fuso
- 1 presina di sale
- 1 fialetta di aroma arancio
- 1 bustina di vaniglia

- 500 grammi di farina manitoba o americana
- 1 cubetto di lievito fresco sbriciolato
- avviare la macchina ed effettuare il programma solo impasto (15 min. impasto e 50 di lievitazione)
- al termine ripetere ancora una volta il programma di solo impasto
- al termine avviare il programma basic, ed al beep (cinque minuti prima della fine della fase impasto) aggiungere 100/150 gr di canditi d'arancia a dadini infarinati
- far impastare fino alla fine del ciclo (occorreranno circa altri 5 minuti) quindi togliere l'impasto dal cestello e versarlo in uno stampo di carta da colombe della capacità di un kilo. Stendere accuratamente con le mani infarinate in modo da ricoprire tutto lo stampo (l'impasto avrà un'altezza di circa 1 centimetro, un centimetro e mezzo e sarà molto gommoso).
- Nel frattempo avrete ben impastato un uovo, 100 grammi di zucchero a velo e 100 grammi di farina di mandorle che stenderete con un cucchiaino sulla colomba, cospargendo poi con qualche mandorla intera ed un pugno di zucchero in granella. Inserite tutto nel forno spento (meglio se leggermente stiepidito) e lasciate lievitare fino a quando non raggiungerà il bordo del contenitore (2/3 ore a seconda della temperatura)
- Accendete il forno e cuocete a circa 180 gradi. Se colorisce troppo coprite la parte superiore con un foglio di carta stagnola.

NOTE:

- Se durante l'impastatura la macchina dovesse dare segni di affaticamento (ma non dovrebbe verificarsi) aggiungete un cucchiaino o due di latte tiepido.
- Per la cottura bisogna regolarsi un poco ad occhio in base al proprio forno, nel mio ventilato ho usato circa 60/65 minuti, puoi accertarti della situazione col metodo dello stecchino.

Postata da
Francesca Dodero

Torta Pasqualina

La mia ricetta:
300 gr di farina 00
2 cucchiai d'olio
1/4 d'acqua circa
sale q.b.

Preparare una sfoglia morbida ma non appiccicosa, farla riposare almeno 1 ora coperta da pellicola.

ripieno:
500 gr di bietole /erbette
1 cipolla piccola
100 gr ricotta
2 uova
sale parmigiano pinoli

Far bollire le bietole, strizzarle, tritarle grossolanamente e passarle in padella, per farle asciugare, con la cipolla soffritta e i pinoli.

Far raffreddare, aggiungere la ricotta, il parmigiano (2/3 cucchiai a piacere), le uova intere, aggiustare di sale.

Tirare la sfoglia, non appena tolta dal frigorifero, prima con il mattarello e poi con le nocche delle mani, foderare una teglia, di circa 25 cm, unta d'olio con la sfoglia facendo debordare un pò la pasta, riempire con il ripieno di bietole e ricotta, fare delle fossette, nel ripieno, con il dorso del cucchiaio, e versarvi all'interno un uovo, salare leggermente.

Tirare l'altra parte di sfoglia, anche più sottile della precedente, e ricoprire la torta, formare un cordoncino con i due lembi delle sfoglie, tagliando l'eccedenza.

Oliare leggermente la sfoglia e infornare a forno caldo 180° per 30/40 min.

La faccio non troppo alta, circa due dita.

Puoi sostituire le bietole con i carciofi, cuocendoli al verde (aglio e prezzemolo) senza la cipolla.

La ricetta originale prevede 33 sfoglie di pasta, ma con le mie 2 non sarà la Pasqualina originale, ma un'ottima torta salata!

Ciao buona Pasqua e... buona Pasqualina.

Francesca Doderò

Torta di ricotta, spinaci e uova

(Caterina)

Ingredienti

Per la pasta frolla:

Farina gr. 350

Burro gr. 100

Zucchero gr. 100

Uova 1 intero e 4 sode senza guscio

Sale q.b.

Latte Una tazzina



Procedimento

Amalgamare bene il tutto finché non si sarà formata una pasta morbida e liscia.

Formare una palla e lasciarla riposare per 1 ora, coperta da un panno.

Per il ripieno

Ricotta romana finissima gr. 750

Uova 2 intere ed 1 tuorlo – Conservare un albume.

Parmigiano gr. 100

Provolone dolce a dadini gr. 100 (è ottimo quello che ha preso G.marco)

Spinaci (cotti) tritati gr. 300

Uova sode tagliate a quarti 4

sale e pepe q.b.

Preparazione

Amalgamare finemente la ricotta, gli spinaci, il parmigiano ed il provolone a dadini.

Imburrare un ruoto di buon alluminio di 24 / 25 cm di diametro (il fondo) un po' svasato.

Stendere sul fondo e sui bordi una sfoglia di pasta non molto sottile; aggiungere il ripieno e coprire con un'altra sfoglia. Sigillare i bordi con i rebbi di una forchetta ed infine spennellare la superficie con l'albume avanzato.

Infornare x circa 40 minuti in forno preriscaldato a 160° (per forno elettrico ventilato) a 180° per forno elettrico normale.

Alessandro Belliazzi

Napoli

Glassa per colomba

Fate pure la ricetta di colomba che preferite, ma la glassa migliore è quella di Adriano Continisio :

Per la glassa mescola 210gr di albumi con 230gr di farina di mandorle, 300gr di zucchero, 30gr di farina di mais fioretto, 30gr di fecola, poche gocce di aroma di mandorle, un cucchiaino di cacao.

Con queste dosi si coprono più colombe, ed è la vera glassa della colombe, già quando si mescola ha un profumo inconfondibile.

Buona pasqua.

Gisèle Pardini
Pietrasanta

Torta al formaggio

5 uova

500-600gr di farina

100ml di acqua

25-30gr di lievito di birra

1 cucchiaino di zucchero

1 " " di sale (assaggiare)

1 " " di pepe

5 cucchiaini di olio evo (umbro)

50gr di strutto (No sostituti)

250gr di formaggio grattugiato misto (SOLAMENTE Parmigiano Reggiano e Pecorino Romano in proporzione variabile secondo i propri gusti. Metà e metà forse è il giusto mezzo. Se piace più saporita aumentare la quantità di pecorino. Per questo il sale va dosato in base al tipo di formaggi)

Sciogliere il lievito con lo zucchero nell'acqua tiepida e lasciare fermentare nel bicchiere, meglio se di plastica, per 5-6 min. Unire il lievito sciolto a poca farina formare un piccolo pastello e lasciare fermentare, coperto di farina, 40-50 min. Nel frattempo sbattere le uova, unire il sale, il pepe, i formaggi grattugiati ed infine l'olio : lasciar amalgamare i sapori...Quando il pastello sarà tutto screpolato unire mano a mano l'impasto di uova e formaggio ed impastare con la farina...Impastare bene e alla fine unire lo strutto morbido. Impastare bene e a lungo.L'impasto è morbido non superare i 600g di farina. Lasciar riposare l'impasto a temperatura ambiente per 45 min. coperto, quindi mettelo nella teglia alta, stretta e svasata, ben unta, e far lievitare in luogo caldo fino al bordo della teglia. Cuocere a 200°C con vapore nei primi 20 min. Introdurre la teglia nel forno appena acceso in questo modo la torta non fa subito la crosta e sviluppa di più. Cottura un'ora circa Dopo 45 min. controllare con lo stecco. Deve essere comunque ben asciutta. Va mangiata dopo 3 o 4 giorni dalla cottura altrimenti non acquista il suo sapore. In pratica fra domani o dopodomani devi farla, se la vuoi gustare la mattina di Pasqua nel pieno del suo sapore. Sono quasi trenta anni che la preparo e ti garantisco che è facile e buonissima. Falla perchè ti darà molta soddisfazione ed è MOLTO più buona di quelle in commercio o dei vari forni. Paola.

Paola Lazzari
ROMA

Minestra con i totani

(antica ricetta eoliana)

Affettare una bella cipolla rossa dolce e farla andare nell'olio con un peperoncino.

Quando è appassita (bianca) aggiungere dei pomodorini a pezzettini e del basilico, senza fare cuocere a lungo.

Tagliare a pezzettini in totano, aggiungere al soffritto e cuocere.

Aggiungere via via acqua calda e terminare la cottura, dopodiché versare degli spaghetti tritati finemente.

Quando la pasta è quasi cotta, spegnere il fuoco, aggiungere un bel trito di basilico e aspettare che si rassodi.

Provatela, è molto buona!

Saluti a tutti

Marina Boromei

Firenze

Indice delle ricette

<i>Abbacchio al forno</i>	<i>pag. 38</i>
<i>Agnello ai carciofi</i>	<i>pag. 37</i>
<i>Agnello al forno alla Provenzale</i>	<i>pag. 38</i>
<i>Agnello delle sette ore</i>	<i>pag. 39</i>
<i>Agnello e carciofi</i>	<i>pag. 36</i>
<i>Agnello e carciofi di Erica Pampagnin</i>	<i>pag. 37</i>
<i>Agnello in fricassea di Rosy</i>	<i>pag. 4</i>
<i>Agnello Pasquale</i>	<i>pag. 3</i>
<i>Arrosto con asparagi</i>	<i>pag. 49</i>
<i>A ure</i>	<i>pag. 42</i>
<i>Baklavà</i>	<i>pag. 43</i>
<i>Braidies</i>	<i>pag. 41</i>
<i>Cacchiatelle</i>	<i>pag. 49</i>
<i>Casatiello dolce</i>	<i>pag. 23</i>
<i>Casatiello dolce</i>	<i>pag. 54</i>
<i>Casatiello Rustico</i>	<i>pag. 53</i>
<i>Ciaccia</i>	<i>pag. 15</i>
<i>Colomba – Versione Adriano Continisio – I versione</i>	<i>pag. 5</i>
<i>Colomba di Pasqua con De Longhi</i>	<i>pag. 58</i>
<i>Colomba Pasquale di Roberto Potito</i>	<i>pag. 6</i>
<i>Coratella con i carciofi</i>	<i>pag. 41</i>
<i>Coratelle di agnello cacio e uova</i>	<i>pag. 43</i>
<i>Crema al Limone</i>	<i>pag. 54.</i>
<i>Crostata dolce ai carciofi</i>	<i>pag. 55</i>
<i>Cuddhuraci</i>	<i>pag. 36</i>
<i>Cudduri</i>	<i>pag. 18</i>
<i>Elmali dizme (mele in fila)</i>	<i>pag. 39</i>
<i>Focacce pasquali</i>	<i>pag. 24</i>
<i>Focaccia di Susa</i>	<i>pag. 51</i>
<i>Frittedda (Favi e carcocciuli)</i>	<i>pag. 43</i>
<i>Fugassa Veneta</i>	<i>pag. 25</i>
<i>Fugazza</i>	<i>pag. 28</i>
<i>Fugazza Pasquale di pasticceria</i>	<i>pag. 27</i>
<i>Fugazza trevigiana</i>	<i>pag. 26</i>
<i>Fugazza veneziana</i>	<i>pag. 27</i>
<i>Glassa per colomba</i>	<i>pag. 61</i>
<i>La Colomba di Adriano Continisio– seconda versione</i>	<i>pag. 6</i>
<i>La Colomba di Gennarino</i>	<i>pag. 4</i>
<i>La torta di Adriana</i>	<i>pag. 14</i>
<i>Manti</i>	<i>pag. 45</i>
<i>Minestra con i totani</i>	<i>pag. 62</i>
<i>Montone marinato</i>	<i>pag. 2</i>
<i>Panini di Ramerino</i>	<i>pag. 9</i>
<i>Pardulas</i>	<i>pag. 47</i>
<i>Pastiera di Elisabetta Cuomo</i>	<i>pag. 40</i>
<i>Pâte-a'-choux farcita al prosciutto</i>	<i>pag. 46</i>
<i>Pinze di Tullia</i>	<i>pag. 16</i>
<i>Pinze pasquali</i>	<i>pag. 15</i>
<i>Piricchitu</i>	<i>pag. 47</i>
<i>Pitte pie</i>	<i>pag. 21</i>
<i>Pizza al formaggio per Pasqua</i>	<i>pag. 12</i>
<i>Pizza con l'erba</i>	<i>pag. 9</i>

<i>Pizza cresciuta</i>	<i>pag. 31</i>
<i>Pizza di Civitavecchia</i>	<i>pag. 34</i>
<i>Pizza di Civitavecchia</i>	<i>pag. 35</i>
<i>Pizza di formaggio</i>	<i>pag. 10</i>
<i>Pizza di Pasqua</i>	<i>pag. 11</i>
<i>Pizza di Pasqua</i>	<i>pag. 30</i>
<i>Pizza di Pasqua (di Mirella)</i>	<i>pag. 22</i>
<i>Pizza di Pasqua (dolce)</i>	<i>pag. 16</i>
<i>Pizza di Pasqua di Camerino</i>	<i>pag. 32</i>
<i>Pizza di Pasqua di Civitavecchia</i>	<i>pag. 34</i>
<i>Pizza di Pasqua di Viterbo</i>	<i>pag. 33</i>
<i>Pizza di Pasqua ricresciuta</i>	<i>pag. 21</i>
<i>Pizza dolce di Pasqua</i>	<i>pag. 30</i>
<i>Pizza dolce di Pasqua</i>	<i>pag. 33</i>
<i>Pizza dolce di Pasqua</i>	<i>pag. 18</i>
<i>Pizza dolce di Terni</i>	<i>pag. 29</i>
<i>Pizza lievita al formaggio</i>	<i>pag. 13</i>
<i>Pizza pasquale romana</i>	<i>pag. 11</i>
<i>Pizze di Pasqua</i>	<i>pag. 30</i>
<i>Pupe e cavalli di Pasqua</i>	<i>pag. 48</i>
<i>Putiza</i>	<i>pag. 23</i>
<i>Quaresimali</i>	<i>pag. 53</i>
<i>Schiaccia di Pasqua</i>	<i>pag. 20</i>
<i>Schiacciata di Pasqua</i>	<i>pag. 20</i>
<i>Schiacciata Pasquale dolce</i>	<i>pag. 18</i>
<i>Sella di agnello ai carciofi con verdure allo zenzero (wok)</i>	<i>pag. 36</i>
<i>Sigari sfogliati ai wusterl di Rosy</i>	<i>pag. 7</i>
<i>i Köfte – Polpette allo spiedo</i>	<i>pag. 2</i>
<i>Soffioni di ricotta</i>	<i>pag. 3</i>
<i>Tacchino arrotolato</i>	<i>pag. 50</i>
<i>Tajine di agnello con carciofi di Rosy</i>	<i>pag. 37</i>
<i>Testine di agnello</i>	<i>pag. 55</i>
<i>Torta ai formaggi e prosciutto cotto (Kat)</i>	<i>pag. 47</i>
<i>Torta al formaggio di Dianella con la MDP</i>	<i>pag. 14</i>
<i>Torta al formaggio</i>	<i>pag. 61</i>
<i>Torta di mele</i>	<i>pag. 56</i>
<i>Torta di mele cremosa</i>	<i>pag. 56</i>
<i>Torta di Pasqua</i>	<i>pag. 8</i>
<i>Torta di Pasqua con provola e speck</i>	<i>pag. 15</i>
<i>Torta di Pasqua dolce</i>	<i>pag. 32</i>
<i>Torta di Pasqua dolce</i>	<i>pag. 35</i>
<i>Torta di rose</i>	<i>pag. 58</i>
<i>Torta Pasquale</i>	<i>pag. 8</i>
<i>Torta Pasqualina</i>	<i>pag. 59</i>
<i>Tortano Napoletano</i>	<i>pag. 12</i>
<i>Tortano napoletano</i>	<i>pag. 50</i>
<i>Torta ricotta spinaci e uova</i>	<i>pag. 60</i>
<i>Tulumba tatlisi</i>	<i>pag. 45</i>
<i>Zeppole</i>	<i>pag. 57</i>
<i>Zeppole di S. Giuseppe</i>	<i>pag. 44</i>

