

# RICETTE DI CILIEGIE

Estate 2005

A cura di Rosa Maria, che si è messa a smaniare per le ciliegie, e con il contributo di tutte le amiche di cui troverete i nomi accanto alle ricette.

AMARENE 40 GIORNI SOLE E SERENO Porzia Losacco; 59

AMARENE SCIROPPATE Marta Ceresini; 59

AMARENE SCIROPPATE1 Rosanna Ventrella; 60

AMARENOTTI Manila Schiena; 44

BISCOTTO ALL'AMARENA Carla De Martino; 43

BOCCONOTTI Anna Petrera; 39

BOCCONOTTI DELLA BISONNA MARGHERITA Paola Petrini; 39

BRIOCHE CON LE CILIEGIE Rosa Maria Paniccia; 10

CIAMBELLONE CON CILIEGE Anna Maria Carcerieri; 22

CILIEGE SOTTO SPIRITO - Maria Pia Trubiani; 61

CILIEGIE NELL'ACETO - Rosetta Bragheri; 61

CILIEGIE SCIROPPATE La Cucina Italiana On Line; 58

CILIEGIE SOTTO SPIRITO - Elena Perrone; 62

CILIEGIE SOTTO SPIRITO - Porzia Losacco; 61

CLAFOUTIS ALLE CILIEGIE Laura Barzan; 30

CLAFOUTIS AUX CERISES Alda Muratore; 29

CLAFOUTIS DI CILIEGE Giulia Berlingieri; 31

CLAFOUTIS DI CILIEGIE Anna Urbani; 29

CLAFOUTIS DI CILIEGIE Eugenia Abbate; 30

CLAFOUTIS DI CILIEGIE NERE Barbara Palermo; 31

COMPOSTA DI CILIEGE CON GELATO ALLO ZABAIONE Sabrina Delfanti; 50

CONFETTURA DI CILIEGIE E SUCCO DI RIBES . Gisella Mancini; 56

COPPETTE DI CILIEGIE PRIMAVERA Tiziana Carini; 47

CRANBERRY COFFEE CAKE (torta rovesciata) Barbara Carra; 26

CREMA DI CILIEGIE Eugenia Abbate; 52

CROSTATA ALLE AMARENE Roberta Parigi; 55

CROSTATA DI CILIEGIE Domenica Letterucci; 14

CROSTATA DI CILIEGIE Eugenia Abbate; 11

CROSTATA DI CILIEGIE Maria Pia Trubiani; 12

CROSTATA DI CILIEGIE E CIOCCOLATO Pinella Orgiana; 8

DELIZIA ALLE CILIEGIE (CILIEGIE SOUFFLÉ) Barbara Palermo; 15

DOLCE ALLE CILIEGIE Barbara Palermo; 24

DOLCE ANELLO CON CILIEGIE Eugenia Abbate; 52

DURONI SCIROPPATI Maria Elena Baroni; 60

EIN KONKAVELITE BUDINO DI CILIEGIE Martine van Brouwershaven; 38

GÂTEAU AU KIRSCH Martine van Brouwershaven; 37

GATEAU BASQUE Rosa Maria Paniccia; 26

GÂTEAU BASQUE AUX CERISES D'ITXASSOU Rosa Maria.Paniccia; 27

GATEAU BASQUEAISE AUX GRIOTTES Francesca Spalluto; 28

GELATINA AMARENE E MELE Eliana Panchieri; 57

GELATINA DI AMARENE CON SUCCO DI LIMONE Eliana Panchieri; 63

GELATINA DI CILIEGIE - Tiziana Carini; 57

IL DIVANO DEL SULTANO Rosa Maria Paniccia; 20

IL RATAFIÀ DI CILIEGIE Maria Pia Trubiani; 65

IL SOFA' DELLA SULTANA Rosa Maria Paniccia; 21

INSALATA MISTA CON CILIEGIE Martine van Brouwershaven; 36

KERSEN SOUPE - ZUPPA DI CILIEGIE Martine van Brouwershaven; 35

KERSENGEBAK - DOLCE DI CILIEGIE Martine van Brouwershaven; 35

KERSESAUS - SALSA DI CILIEGIE Martine van Brouwershaven; 35

LIQUORE DI CILIEGIE - Tiziana Carini; 66

MARENATA Eugenia Abbate; 49

MARMELLA DI CILIGIE Elena Di Giovanni; 56

MARMELLATA DI AMARENE Luisa Fabriziani; 63

MARMELLATA DI CILIEGIE E ROSE - Elena Dig iovanni; 57

MINI PLUMCAKE ALLE CILIEGIE CON SCIROPPPO DI VINO Monica Tosin; 40

MODESTA DI CILIEGIE Rosa Maria Paniccia; 25

MUFFIN BANANE E CILIEGIE Barbara Palermo; 42

MUFFIN CON CILIEGIE Chiara Piasco; 45

PAN DOLCE DI CILIEGIE - Barbara Palermo; 64

PIZZA DI CREMA CON AMARENE AL RUM Imma Ercolano; 25

SCHWARTZWALDER KIRSCHTORTE Patricia Fusco; 33

SCIROPPO DI AMARENE..Rosanna Ventrella; 65

SCIROPPO DI FOGLIE DI AMARENE. Maurizia Bocchi e Stefania Bruzzone; 67

SEMIFREDDO ALLO YOGURT E AMARENE Eugenia Abbate; 51; 56

SEMIFREDDO DI CILIEGIE Stefania Girolamini; 48

SEMIFREDDO DI CILIEGIE Tiziana Carini; 47

SEMOLINO CILIEGINO Barbara Palermo; 23

SFORMATINI DI RICOTTA E CILIEGIE Alessandra Carissimi; 45

SIMILSTRUDEL ALLE CILIEGIE Maria Luisa Trapanotto; 5

STRUDEL ALLE CILIEGIE; 7

STRUDEL DI CILIEGIE - Barbara Sala; 5

STRUDEL DI CILIEGIE Rosa Maria Paniccia; 7

STRUDEL DI CILIEGIE E AMARENE Alda Muratore; 6

TATIN DI CILIEGIE CON CREMA GELATA DI MELONE AL RUM Rosa Maria Paniccia; 13

TORTA CON LE CILIEGIE Maria Rosaria Minervini; 16

TORTA CUCCHIAIO D'ARGENTO Rosa MariaPaniccia; 18

TORTA DELLA FORESTA NERA Alda Muratore; 32

TORTA DI CILIEGIE Eugenia Abbate; 10

TORTA DI CILIEGIE Eugenia Abbate; 8

TORTA DI CILIEGIE E CIOCCOLATO Nicoletta Berti; 12

TORTA DI CILIEGIE GRIGLIATA Carla Nanni; 20

TORTA DI CILIEGIE PASTICCERE SVIZZERO Eugenia Abbate; 9

TORTA DI CILIEGIE ROVESCATA Giulia Pignatelli; 13

TORTA DI PAPAIA, COCCO E CILIEGIE Rosa MariaPaniccia; 19

TORTELLI ALLE CILIEGIE Tiziana Carini; 44

TORTINO DI YOGURT E SALSA DI CILIEGIE Maurizia Bocchi e Valentina Barbanera; 17

TUTTIFRUTTI ALLE CILIEGIE Rosa Maria Paniccia; 39

VINO DI CILIEGIE - Tiziana Carini; 66

VISNER Gisella Mancini; 67

### **SIMILSTRUDEL ALLE CILIEGIE Maria Luisa Trapanotto**

Trovata girovagando nel web, e provata sabato sera .... alle mie caviglie è piaciuta tantissimo, a me ancora di più, in quanto è un dolce che si prepara in un attimo (a parte la snocciolatura delle ciliegie) e fa fare una bella figura. La ricetta originale prevede la pasta fillo ma, non avendola trovata, l'ho sostituita con della pasta sfoglia tirata sottile.

1 confezione di **pasta sfoglia**, mezzo kg di **ciliegie**, 70g di **zucchero**, 20g di **pangrattato**, 5 biscotti **savoardi** sbriciolati, **burro** fuso, **zucchero di canna**, **zucchero a velo**.

Snocciolate le ciliegie con l'apparecchietto. Mescolate insieme il pangrattato, i biscotti e lo zucchero.

Srotolare la pasta sfoglia e stenderla sottile su della carta da forno. Spolverate il miscuglio di pangrattato lasciando 3 cm liberi sui bordi e distribuite le ciliegie.

Arrotolare la sfoglia *con grande delicatezza*, aiutandovi con la carta forno; ripiegarne i lembi sotto, in modo da non farne fuoriuscire il contenuto (tipo pacchetto).

Spennellate con burro fuso e distribuire in superficie un po' di zucchero di canna (senza esagerare).

Forno a 180° per 45 minuti; servire tiepido, spolverizzato con zucchero a velo e accompagnato da una pallina di **gelato alla vaniglia**.

### **STRUDEL DI CILIEGIE Barbara Sala**

Pasta: 250g **farina**, 2cucchiaini **olio**, 1presa **sale**, 1/2 bicchiere **acqua**.

Ripieno: 350g **ciliegie** snocciolate, 250g **nocciole** macinate, 100g **latte**, 1pizzico **cannella**, 4 **tuorli**, 4 **albumi**, 125g **zucchero**, 3 cucchiaini **miele**, **burro** fuso, **zucchero a velo**.

Formare un impasto con farina olio e sale; aggiungere gradatamente l'acqua necessaria a dare la giusta consistenza alla pasta, lavorarla fino a renderla elastica e levigata. Formare una palla, pennellarla con poco olio e lasciare riposare in frigo 30'.

Intanto mescolare nocciole, miele, cannella, zucchero, tuorli e latte (assicuratevi che il composto non sia troppo liquido).

Aggiungere delicatamente gli albumi montati a neve.

Stendere su un canovaccio infarinato la pasta in una sfoglia sottile, rivestirla con il ripieno di nocciole, distribuire le ciliegie e arrotolare aiutandosi con il canovaccio. Adagiare su una placca imburata, pennellare con il burro fuso e cuocere a 200°, per circa 40'.

Servire cosperso di zucchero a velo.

### **STRUDEL DI CILIEGIE E AMARENE Alda Muratore**

200g **marzapane**, **panna** (da montare, non montata), 600g **amarene** 600g **ciliegie**, (o lo stesso peso di sole ciliegie), 6 **savoardi**

Sbriciolare il marzapane, metterlo nel mixer e frullarlo con la panna necessaria per ottenere una crema densa; snocciolare amarene e ciliegie, sbriciolare i savoardi.

Stendere sottilissima la pasta sopra un telo (per la pasta: 200g **farina**, 1/8 l **acqua**, 3 cucchiaini di **burro** fuso o **olio**), tirandola bene con il dorso delle mani; spalmarla con la crema di marzapane, lasciando un bordo largo quattro dita, distribuire le ciliegie sulla crema e spolverare con i savoardi. Rimboccare il bordo sul

ripieno, in modo da contenerlo; aiutandosi con il telo formare lo Strudel e trasferirlo sulla piastra del forno.  
Cuocere come quello di mele.

### **STRUDEL ALLE CILIEGIE**

Pasta: impastare 250g di **farina** con 1 **uovo**, 2 cucchiaini di **olio**, un pizzico di **sale** e 1 dl di **acqua** tiepida.  
Fare un impasto elastico e metterlo sotto una pentola preventivamente scaldata con acqua bollente e asciugata.

Dopo aver steso la pasta sottilissima, si spennella di **burro** fuso e si cosparge con **savoardi** sbriciolati (una decina), quindi si dispongono sopra i biscotti 1 Kg di **ciliegie** snocciolate e condite con 1 hg di **zucchero** e un cucchiaino scarso di **cannella**. Si arrotola, si spennella con **burro** fuso e si cuoce a 180/200° per circa 45'.

### **STRUDEL DI CILIEGIE Rosa Maria Paniccia**

Pasta: 150 **farina**; un cucchiaio di **zucchero**; 3 cucchiaini di **burro** fuso; mezzo **uovo** sbattuto (un uovo intero: pasta troppo dura; senza uovo: pasta troppo friabile); tante cucchiaini di **acqua** calda quante ce ne vogliono per impastare morbidamente la pasta (è fatta, quando ancora si attacca alle dita); la pasta va battuta sul tavolo per almeno 5' (per facilitare la formazione del glutine; si può aggiungere un cucchiaio di farina manitoba, ricca di glutine); poi fatta riposare (per renderla meno elastica, più disposta a spiegarsi) sotto la pentola calda per 10' (per mantenere il burro morbido e facilitare la stesura); quindi stesa sul canovaccio ben infarinato, prima col matterello, poi con il dorso delle mani, quindi tirata verso i bordi (dovrebbe sovrapporsi al canovaccio).

Mettere il ripieno nel primo terzo della pasta, arrotolando il resto più volte su sé stesso (quindi non preoccuparsi di eventuali buchini). La pasta va abbondantemente spennellata di **burro** fuso.

Ripieno: 4-5 cucchiaini di **zucchero scuro** (per es. moscovado<sup>1</sup>) quanto, dipende dalle ciliegie, tre di **pangrattato**, 3 cucchiaini di **burro** fuso; una manciata di **mandorle** spellate tritate grossolanamente, aroma di **vainiglia**, la scorza grattugiata di un **limone**.

600g di **ciliegie** snocciolate e tagliate a metà. Questa del tagliare a metà, l'ho letta nella mia ricognizione di ricette di strudel di ciliege (si diceva: più lavoro, ma ne vale la pena), e mi son detta: cos'è questa storia? Poi ho capito che dovrebbe giovare (io non l'ho fatto: lo farò la prossima volta; temevo che lo strudel di ciliege sbrodolasse, invece è l'opposto: tende a restare troppo asciutto), quindi: tagliare a metà; poi farei così: mescolarle due cucchiaini di **maizena**, che aiuti ad addensare il liquido.

Adesso, lo strudel si arrotola aiutandosi con lo strofinaccio, quindi si sigilla la salsiccia, la si spennella col **burro** e, sempre aiutandosi con lo strofinaccio, la si adagia nella teglia foderata con la carta da forno, che sarà poi essenziale per tirarlo fuori.

30' (non di più: si è spacca) in forno a 180°.

Se si fa raffreddare e sgonfiandosi rilascia liquido, pronti ad intervenire con due salamini di carta assorbente da piazzare ai lati.

---

<sup>1</sup> Fa parte della categoria degli zuccheri non raffinati, quindi scuri e ricchi di melassa.

Spolverare di **zucchero a velo**.

NB: si può surgelare, passandolo poi immediatamente dal freezer al forno, lasciandolo solo 10' in più.

### **CROSTATA DI CILIEGIE E CIOCCOLATO Pinella Orgiana**

Per 6/8 persone.

Preparate una pasta frolla con: 250g di **farina** - 140g di **burro** - 2 **tuorli** d'uovo - 2 cucchiaini di **zucchero** - un pizzico di **sale**. Fate riposare una mezz'ora.

Imburrate e infarinate una teglia di circa 24 cm di diametro, stendete la pasta e fatela cuocere in bianco per circa 10 minuti a 175-180°C.

Nel frattempo: snocciolate circa 450g di **ciliegie** e tenetele da parte.

Quindi, preparate una crema frangipane con: 120g di **burro** - 150g di **zucchero** - 2 **uova** - 20g di **farina** - 1 cucchiaino di **cacao** amaro - 120g di **mandorle** macinate in polvere.

Dovete montare il burro con lo zucchero, molto bene, quasi una spuma. Tenete il mixer al minimo e aggiungete le uova leggermente sbattute, a poco a poco. Quindi, le mandorle ed il cacao.

Il guscio di frolla è pronto.

Rivestite il fondo con una bella manciata di **gocce di cioccolato**, se le avete; altrimenti, tritate del buon cioccolato. Quindi, prendete le ciliegie e fatene uno strato sopra il cioccolato.

Potete, se vi piace meno intenso il sapore della frutta, farne uno strato con le ciliegie tagliate a metà.

Prendete la crema e rivestite le ciliegie aiutandovi con una spatola, perché il composto non è liquido.

Pareggiate bene e mettete in forno per circa 30 minuti.

Levate la crostata, fatela raffreddare e quindi tracciate sopra le superficie del **cioccolato** fuso servendovi di un cornetto di carta.

### **TORTA DI CILIEGIE Eugenia Abbate**

Da La Pentola D'oro

Ingredienti per 4 persone

300 g **ciliegie** ben mature - 150 g **farina** - 160 g **zucchero** - 150 g **burro** - 4 **uova** - 50 g **mandorle** dolci tostate - 1 bicchierino **brandy**.

Lavate, asciugate ed eliminate il gambo alle ciliegie. Snocciolatele tagliandole a metà. Spolverizzate con un poco di zucchero e lasciatele macerare 1/4 d'ora. Mettete il burro a pezzetti in una terrina e lavoratelo bene, aggiungendo lo zucchero, i tuorli d'uovo ad uno ad uno e la farina. Montate a neve ferma gli albumi e uniteli al resto, insieme alle mandorle tostate tritate minutamente: il composto dovrà risultare omogeneo e ben montato. Versate l'impasto in uno stampo rettangolare imburato e livellatelo bene. Disponete su tutta la superficie le ciliegie, a poca distanza una dall'altra, in modo regolare. Mettete lo stampo in forno già caldo per circa 40 minuti. Prima di servire la torta di ciliegie lasciatela raffreddare.

### **TORTA DI CILIEGIE PASTICCERE SVIZZERO Eugenia Abbate**

500g di **pane** raffermo bianco o semibianco, 5 dl di **latte**, 1/5 di scorza di **limone**, 130g di **mandorle** grezze grattugiate, 1/2 cucchiaino di **cannella**, 120g di **burro**, 170g di **zucchero**, 7 **tuorli**, 7 **albumi**, 800g di **ciliegie** senza nocciolo.

Imburrare la tortiera, oppure foderarla con carta per cottura.

Bollire il latte e versarlo sul pane tagliato a pezzetti. Lasciar ammollare per circa 30 minuti, poi spappolare con il frullino e lasciar raffreddare. Aggiungere le mandorle e la cannella e mischiare bene.

Montare a schiuma il burro, 120g di zucchero e i tuorli. Poi incorporare gli albumi montati a neve con 50g di zucchero.

Aggiungere a questo composto le ciliegie, mescolare brevemente il tutto, versare nella tortiera (cm 26/28), passare in forno preriscaldato a 180-190g radi per circa 50-60 minuti.

Verificare il grado di cottura con un ago da calza o un coltellino dalla lama molto sottile. Conficcare al centro della torta e tenervelo per qualche secondo; deve uscire pulito.

Consiglio: preparare la torta alla vigilia. Un giorno di maturazione affina i sapori e facilita la porzionatura.

Possibili accompagnamenti: panna montata o semiliquida, salsa alla vaniglia, gelato alla vaniglia.

### **BRIOCHE CON LE CILIEGIE Rosa Maria Paniccia**

Si tratta di una brioche farcita di ciliege, seducenti in questo periodo.

**BRIOCHE:** 400g **farina** - 100g **manitoba** (altrimenti, farina normale)- 5 **uova** - 25 **acqua** – 80g **zucchero** - 20g **lievito** fresco - 10g **sale** - 250 **burro** a pezzetti ammorbidito.

Impastare bene farina, uova e lievito (sciolto in poca acqua a temperatura ambiente; il caldo uccide i micro organismi del lievito).

Aggiungere zucchero e sale (se entrano in contatto con il lievito, lo zucchero accelera, il sale rallenta la lievitazione; prima di aggiungere il burro l'impasto si lavora molto, poi poco).

Poi il burro, un po' per volta, sempre impastando.

Quindi si mette in frigo (perché lieviti lentamente) a lievitare (da 12 - minimo - a 24 ore). Si utilizza un contenitore ben alto, o due (per es. due ciotole uguali chiuse a formare una sfera), sigillati con pellicola, perché la pasta crescendo non batta.

Quando si recupera la pasta lievitata, che da molle che era sarà ben rassodata, la si lavora per farla lievitare di nuovo. Si fa un salamotto spesso, e lo si affetta in fette di un cm e mezzo circa, 18 fette, per la precisione; appiattite e arrotondate sul piano di lavoro, aiutandosi con un po' di farina, trasformandole in dischi.

Al centro di ogni disco si mettono tre ciliege snocciolate, quindi si ripiega come fosse un fagottello, facendogli assumere forma sferica. Deporre i fagottini, con la parte liscia e tesa in alto, in una teglia di 26cm di diametro, rivestita di carta da forno bagnata e strizzata. Alla fine, si hanno 18 palline farcite di ciliege, per un totale di 54 **ciliegie**. Sulla superficie della torta che si è venuta a creare affiancando palline, spennellare del latte caldo in cui si è sciolto un po' di zucchero, quindi spolverare il tutto con altro zucchero in granelli, infine mettere ancora 9 ciliegie, tra una piega e l'altra, per decorare. Far lievitare per un'ora e mezza a temperatura ambiente, quindi mettere in forno, 30' a 180°. Sformare aiutandosi con la gratella per dolci, sulla quale si lascia poi ad asciugare.

### **TORTA DI CILIEGIE Eugenia Abbate**

Molto buona e aromatica. Queste ricetta è state copiata dal testo "Il libro delle torte" a cura di Paola Scolari, Demetra Editore. E' un testo molto valido; mia madre, alla quale regalai una copia del libro, ha testato parecchie ricette e le ha trovate ottime.

100 g di **farina integrale** - 300 g di **ciliegie** snocciolate - 200 g di **mandorle** tritate - 4 **uova** - 200 g di **burro** - 110 g di **miele** - la scorza grattugiata di **\_ limone** - **cannella** in polvere - **chiodi di garofano** in polvere - 2 cucchiaini di **kirsch**.

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Amalgamatelo bene al miele; aggiungete i tuorli, uno alla volta, e le mandorle, tenendone da parte un cucchiaino; aggiungete la farina e insaporite con un pizzico di cannella, uno di chiodi di garofano, la scorza grattugiata del limone e il kirsch. Montate a neve gli albumi e incorporateli all'impasto. Versate metà del composto in una teglia imburrata e cosparsa con le mandorle tenute da parte, ricoprite con le ciliegie e poi versate sopra il resto del composto. Passate nel forno già caldo, lasciando cuocere per 55' a 190°.

### **CROSTATA DI CILIEGIE Eugenia Abbate**

Anche questa ricetta è stata copiata dal testo "Il libro delle torte" a cura di Paola Scolari, Demetra Editore. E' un testo molto valido; mia madre, alla quale regalai una copia del libro, ha testato parecchie ricette e le ha trovate ottime.

600 g di PASTA FROLLA (ricetta a piacere)

Per il Ripieno: 800 g di **ciliegie** mature - 200 g di **marmellata di ciliegie** - 1 **limone** grosso - 2 **chiodi di garofano** - un pezzetto di **cannella** - 2 cucchiaini colmi di **zucchero** - 2 cucchiaini di **kirsch** o maraschino.

Lavate le ciliegie, asciugatele, privatele del picciolo e del nocciolo, lasciandole cadere in una terrina. Unitevi il succo del limone, lo zucchero, i chiodi di garofano e la cannella. Mescolate, coprite la terrina e lasciate insaporire le ciliegie per circa 2 ore. Preparate la pasta frolla e lasciatela riposare in frigorifero. Al momento di preparare la torta, rivestite la tortiera con la carta forno e dividete la pasta in due parti di cui una il doppio dell'altra.

Mettete la marmellata in una piccola casseruola, diluitela con il liquore e mettetela su fuoco debole per un paio di minuti, mescolando continuamente. Stendete il pezzo più grosso della pasta formando un disco dello spessore di 3-4 mm e foderate la tortiera, ritagliando l'eccesso di pasta tutto intorno. Coprite il fondo con la marmellata; sgocciolate le ciliegie e disponetele, una accanto all'altra, sulla marmellata. Stendete il resto della pasta e, con la rotella dentata, ritagliate delle strisce che disporrete a griglia sulla torta, formando dei rombi. Impastate i ritagli e formate un cordoncino, disponetelo lungo il perimetro e pizzicatelo tutto intorno. Mettete la crostata in forno precedentemente scaldato a 180°C e lasciatela cuocere per circa 50'. Fatela raffreddare prima di toglierla dallo stampo.

### **TORTA DI CILIEGIE E CIOCCOLATO Nicoletta Berti**

5 uova, 130g **zucchero** semolato, 150g **nocciole** tostate e tritate, 150g **cioccolato** fondente grattugiato, 60g **savoardi** (ho usato pangrattato, perché ero senza biscotti), 320g **ciliegie**, pesate intere.

Lavare le ciliegie, denocciolarle e coprire il fondo di uno stampo con tocchetti delle medesime.

Lavorare le uova con lo zucchero per 6-7 minuti con le fruste a velocità alta, aggiungere le nocciole, il cioccolato ed il pangrattato.

Mescolare il tutto e versarlo sopra la frutta.

In forno a 150°C per 30 minuti: se si colora coprire.

Capovolgere, come fosse una torta capovolta.

### **CROSTATATA DI CILIEGIE Maria Pia Trubiani**

PASTA FROLLA: 200g di **farina**-100g di **zucchero a velo** - 2 **tuorli** - 100g di **burro** - 1 bustina di **vanillina**.

RIPIENO: 400g di **ciliegie** denocciolate.

CREMA PASTICCERA : 2 **tuorli**, 4 cucchiaini di **zucchero**, 2 cucchiaini di **farina**, 250g di **latte**, 1 bustina di **vanillina**, 50g di **mandorle** tritate finissime, 1 bicchierino di **liquore di marasche**.

GUARNIZIONE: 100g di **ciliegie** con il gambo e 2 foglie di **menta** fresca.

Tortiera da 24 cm imburrata e infarinata.

Preparare una pasta frolla con l'impastatrice. Mettere il burro a temperatura ambiente + lo zucchero a velo e far ammorbidire, aggiungere poi le uova, la farina setacciata e la vanillina. Togliere dall'impastatrice e formare un blocco che viene posto in frigorifero.

Denocciolare le ciliege incidendo la polpa con un coltello dall'attaccatura del picciolo e ruotare come si fa per togliere il nocciolo alle albicocche, si staccano le due metà della ciliegia e si toglie il nocciolo.

Si prepara la crema pasticcera, quando è fredda si aggiungono la polvere di mandorle, le ciliege (non tutte, se ne lascia un pugno) e il liquore. Si mescola bene.

Si stende la pasta frolla a uno spessore di 1/2 cm formando un disco che si trasferisce sulla tortiera.

Si stende il ripieno, si spargono le ciliege restanti e si cospargono di 1 cucchiaino di zucchero semolato.

Forno a 190° x 20-25 minuti.

Quando è fredda, si cosparge di zucchero a velo, e al centro si mettono a circolo le ciliegie con il gambo; guarnire con foglioline di menta.

### **TORTA DI CILIEGIE ROVESCATA Giulia Pignatelli**

100g **burro** e 100g **zucchero**, fatti caramellare in una teglia sul fuoco;

versarci le **ciliegie**;

Ricoprire con un normale IMPASTO DA CIAMBELLA, tipo una 4/4 (2 **uova**, 100g **burro**, 100g **zucchero**, 100g **farina**);

Infornare (dopo aver rimboccato bene i bordi della pasta) a 180° per circa 30 minuti; è cotta quando fino la pasta appare dorata.

### **TATIN DI CILIEGIE CON CREMA GELATA DI MELONE AL RUM Rosa Maria Paniccia**

Direi circa 600g di **ciliegie** snocciolate, per una teglia di 26cm.

Deporre le ciliegie a spirale fitta in una teglia bassa, in cui si è fatto caramellare **zucchero** moscovado, ricco di melassa, o comunque **scuro**, (4 cucchiataie) in 60g di **burro**. Lo zucchero scuro caramella molto rapidamente. Questo si può fare per tempo.

Circa un'ora prima di servire, coprire le ciliegie con un coperchio di **pasta** (sfoglia o frolla; preferibile la seconda), rincalzando alquanto, torno torno, come affettuosa copertina; farlo dorare in forno a 200° per circa 30', quindi rovesciare. Ma, attenzione, vedi le note sottostanti.

Avvertimento: in cottura, le ciliegie rilasceranno, assai probabilmente, liquido. Allora, prima di rovesciare la Tatin, regolarsi come segue. Ci sarà un fiume di liquido, zuccherato e profumato, da versare, inclinando il tegame, magari recuperandolo per altri usi. Per inclinare e rovesciare si usa il coperchio di pasta, su cui si mette una delicata zampa mentre si inclina la teglia. Se si teme che non tenga, sovrapporvi un coperchio a misura.

Servire con CREMA GELATA DI MELONE AL RUM. Cuocere un **melone** estivo, tagliato a fettine, in pentola scoperta, con 3/4 cucchiari di **zucchero** (a seconda della sua dolcezza naturale), finché non si disfa e non si asciuga alquanto. Frullarlo con il minipimer o analogo, riducendolo in crema fine. Aggiungere un bicchiere di **rum** e un cucchiario di **maizena**. Far raffreddare qualche ora in frigo, già nella ciotola di servizio. Verrà una crema di delicata consistenza, leggermente rappresa grazie alla maizena.

### **CROSTATA DI CILIEGIE** **Domenica Letterucci**

Oggi voglio darvi una ricettina che secondo me dev'essere veramente squisita.

Preparate della **crema pasticcera** e metteteci dentro una ciotolina di **ciliegie** disossate e altrettanto di **mandorle** tritate e un bicchierino di **liquore** per dolci.

Prendete della **pasta frolla**, stendetela e disponetela in una teglia rotonda, dopodiché aggiungete la crema pasticcera che avrete preparato a parte spalmatela bene e spolverate sopra un po' di zucchero riscaldate il forno a 180° infornate finché non è dorata.

NOTA di RMP: questa ricetta evidentemente non è provata, ma è così semplice, che credo non riservi brutte sorprese....

### **DELIZIA ALLE CILIEGIE (CILIEGIE SOUFFLÉ)** **Barbara Palermo**

600g di **ciliegie** denocciolate, 60+35+35g di **zucchero**, una noce di **burro**, 2 cucchiari di **kirsch**, 1 **tuorlo**, 2 **albumi**, 2 cucchiari di succo di **limone**.

In una pentola far andare le ciliegie con il burro, aggiungere 60g di zucchero e far cuocere fino a che le ciliegie siano leggermente caramellate. Fiammeggiare con il kirsch.

Far raffreddare. Distribuire le ciliegie in 6 piccoli ramequins e coprirle con il loro succo. Fin qui si può fare con anticipo.

Poi, poco prima di servirle:

Montare il tuorlo con 35g di zucchero ed aggiungere 1 cucchiario di succo di limone.

Montare gli albumi a neve ferma con lo zucchero restante ed aggiungere 1 cucchiaino di succo limone. Incorporare delicatamente i due composti, riempire i ramequins con il miscuglio, utilizzando possibilmente una tasca da pasticceria con il beccuccio scanalato, e passare 4' in forno ben caldo.

### **TORTA CON LE CILIEGIE Maria Rosaria Minervini**

Per 4 persone:

1 **pan di spagna** quadrato di 22 cm - 300g di **ciliegie** - 3 **uova** - 110g di **zucchero** - 60g di **farina** - 5 dl di **latte** -100g di **burro** – qualche goccia di **estratto di mandorle** -100g di **marzapane verde** -2 cucchiaini di **gelatina di albicocche** - **zucchero a velo**.

Le uova: sbattine 2 più 1 tuorlo, insieme a 90g di zucchero, con l'aiuto di una frusta, poi unisci il latte a filo e fai cuocere a fiamma bassa, continuando a mescolare per 5-6 minuti, fino a che avrai ottenuto una crema densa; togli dal fuoco.

Il burro: montalo con la frusta, poi amalgamalo insieme alla crema appena preparata e metti nel freezer per 20 minuti.

Le ciliegie: le devi snocciolare con l'apposito utensile e lasciarne qualcuna intera per decorare il dolce.

Il pan di spagna: taglialo a metà nel senso dello spessore e spalma la base con metà della crema, poi distribuisci sopra le ciliegie, cercando di farle affondare leggermente e aggiungi il resto della crema.

Ricopri il dolce con l'altra metà del pan di spagna, preventivamente spennellato di gelatina di albicocche.

Su un piano cosparso di zucchero a velo, stendi in uno strato sottile il marzapane e ritaglia un quadrato delle stesse dimensioni della torta che sistemerai sopra la torta stessa.

Le ciliegie tenute da parte: passale nell'albume rimasto e poi nel rimanente zucchero e disponile a tuo piacimento sulla torta che terrai in frigorifero fino al momento di servirla in tavola.

### **TORTINO DI YOGURT E SALSA DI CILIEGIE Maurizia Bocchi e Valentina Barbanera**

250g di **yogurt** cremoso -2 **uova** -40g di **zucchero** -40g di **farina** - **Cannella** -100 ml di **vino rosso** - 80g di **burro** - 40g di **zucchero di canna**.

Lavorare lo yogurt con un uovo, lo zucchero, la farina, un pizzico di sale e cannella; versare negli stampini con 3 ciliegie denocciolate e infornare per 16 minuti a 250°, in forno ventilato.

Servire con ciliegie passate in padella con burro e zucchero di canna, sfumate con vino rosso e cannella, avendo ridotto la salsa della metà.

### **TORTA CUCCHIAIO D'ARGENTO Rosa MariaPaniccia**

Dal Cucchiaino d'argento, provata da Paola, amica di Rosa Maria, che ve la gira.

Per un classico e buon dolce alle ciliegie, occorre avere: 2 **uova**, 100g **zucchero**, 60g **farina**, 50g **fecola**, **sale**, 100g **burro** fuso, un cucchiaino di **lievito**, 250g **ciliegie nere** zuccherine

- lavorare zucchero e rossi fino renderli soffici.

- aggiungere la farina, la fecola, un pizzico di sale e il burro fuso; per ultimo il lievito.

- unire poi al composto le chiare, montate a neve soda.

- versare l'impasto in uno stampo alto e posarvi sopra le ciliegie lavate e snocciolate "a spirale". [qui il taglio delle olive ascolane aiuta!]

- cuocere in forno a calore medio, per circa 30 minuti.

- appena fuori dal forno, sformare il dolce.

Io l'ho servito a temperatura ambiente, in una serata piuttosto calda, accompagnato da una freddissima **gelatina**, piuttosto fluida, di **limone**, preparata lo scorso inverno: stupore e piacere degli ospiti al connubio proposto."

NOTA: Fa parte della famiglia dei dolci soffici, con frutta dentro e pasta che intorno alla frutta resta leggermente cremosa, che partono da un impasto fluido che nella cottura monta e si rassoda.

### **TORTA DI PAPAYA, COCCO E CILIEGIE Rosa MariaPaniccia**

Provata da Paola, amica di Rosa Maria, che ve la gira.

Ecco cosa serve: una **papaya** da ridurre a dadi (in alternativa raddoppierei numero di ciliegie) - 10/15 **ciliegie** - il succo di un **limone** - 100g di **zucchero di canna** e 100g di **burro** morbido - 100g di **farina** - 2 **uova** intere - 50g di polpa di **cocco** fresca grattugiata - un pizzico di **sale** - un cucchiaino di **lievito**.

Montare con la frusta elettrica zucchero di canna e burro fino ad ottenere un composto cremoso.

Unire le uova, la farina, la polpa di cocco, il cucchiaino di lievito, il sale, mescolare ancora e aggiungere alla fine il succo del limone, sempre mescolando. Il composto che si ottiene è piuttosto denso.

Preparare uno stampo di circa 20 cm di diametro, imburrandolo e rivestendolo di carta da forno (precedentemente bagnata e asciugata), ungere di burro anche la carta da forno.

Cospargere il fondo con le ciliegie e la papaya a dadi, versarvi sopra l'impasto preparato.

Cuocere in forno già caldo, per 40 minuti, a 180°.

Se si ha la pazienza di grattugiare ancora cocco, è simpatico servire la torta, con adagiato al centro un mucchietto di cocco grattugiato a fori grossi o scaglie sottili.

### **TORTA DI CILIEGIE GRIGLIATA Carla Nanni**

Ingredienti: 270g **Farina** 00 - 130g **Burro** - 120g **Zucchero a velo** - 2 **tuorli** grossi (oppure 3 piccoli) - 1 spruzzata di **cognac** - 1 pizzico di **zucchero di canna** - 1/2 bustina di **lievito** - buccia di **limone** grattugiata - **Ciliegie** q.b. (non le ho pesate, purtroppo!).

Teglia diam. 26, imburrata e cosparsa di **pane grattugiato**

Lavare e snocciolare le ciliegie.

Preparare la base come per una pasta frolla, intridendo il burro nella farina; formare la fontana e mettere al centro i tuorli, lo zucchero a velo, il limone, il cognac e il lievito; incorporare velocemente con una spatola, formare un panetto e mettere in frigo per 30 minuti avvolto nella pellicola.

Riprendere il panetto, stenderlo un poco, adagiare nella teglia e, aiutandosi con le dita, coprire tutto il fondo.

Coprire la superficie con le ciliegie snocciolate e passare in forno caldo a 180° per 35/40 min.

Terminata la cottura, cospargere la torta con lo zucchero di canna e passare sotto al grill per 3-4 minuti, controllando che non colorisca troppo.

### **IL DIVANO DEL SULTANO Rosa Maria Paniccia**

Mi è capitato di fare, poco tempo fa, una torta di ciliegie molto bella a vedersi, sembrava un pouff arabo (di qui, il divano...), rotondeggiante, geometricamente costellata di sfere rosse, come un disegno mussulmano. Però, quando l'ho assaggiata, ero storta; non somigliava alla foto della ricetta: per niente; così, ho piantato una grana, e pur essendo bellina, ho detto che la ricetta non andava, perché era tamugna.

Se non che, quando l'ho mangiata i giorni successivi a colazione, mi dicevo: ma guarda questa torta tamugna, com'è piacevole la mattina... sarà la fame. E' poi capitato che ne ho dato una fetta a un'amica, una fetta a un amico; e quella: ma che tamugna! E' soda, come piace a me! E quell'altro: squisita! Insomma, mi sono pentita, l'ho battezzata (nel nome, di sodo resta che deve tener su le chiappone del sultano) la metto qui.

- 400g di **ciliegie** - 100g di **mandorle** - 140g di **farina** - 1 cucchiaino di **lievito** in polvere- 1 pizzico di **sale** - 200g di **burro** - 80g di **zucchero** - 3 **uova** grandi - **limone** grattugiato -1 bustina di **vanillina**.

Snocciolate le ciliege e tenete il succo da parte.

Macinate le mandorle ed unitele alla farina unitamente al lievito, al sale, alla bustina di vanillina e alla scorza del limone grattugiata.

Montate il burro a crema spumosa con lo zucchero. Unite i tuorli uno per volta e sbattete bene, unite il composto farina-mandorle e l'eventuale succo di ciliegia raccolto.

Unite gli albumi montati a neve molto densa.

Versate l'impasto in una tortiera di 22 cm ben imburata e rivestita di carta forno (o una pirofila) disponete le ciliege premendole poco nell'impasto e cuocete per 40 minuti.

### **IL SOFA' DELLA SULTANA Rosa Maria Paniccia**

- 600g di **ciliege** miste, duracine e tenerine - 100g **farina di mandorle** - 140g di **farina** - 1 cucchiaino di **lievito** in polvere - 1 pizzico di **sale** - 200g di **burro** - 80g di **zucchero** - 3 **uova** grandi - **zucchero a velo** - **limone** grattugiato -1 bustina di **vanillina** -165g di CRUMBLE (55g di **burro**, 55g di **farina**, 55g di **zucchero** mescolati fino ad ottenere un composto bricioloso), 120 di **cioccolato** fondente grattugiato.

Snocciolare le ciliege e tenere il succo da parte.

Unire mandorle e farina con lievito, sale, vanillina e scorza di limone grattugiata.

Montare il burro a crema spumosa con lo zucchero. Unire i tuorli uno per volta e sbattere bene; unire il composto farina-mandorle e l'eventuale succo di ciliegia raccolto.

Unire gli albumi montati a neve molto densa.

Versare l'impasto in una tortiera di 26 cm rivestita di carta forno bagnata e strizzata;

Sopra, il crumble, mescolato con il cioccolato.

Costellare fittamente di ciliegie duracine e tenerine; disporle premendole poco nell'impasto;

Per 50 minuti, forno a 180°.

### **CIAMBELLONE CON CILIEGE Anna Maria Carcerieri**

250g di **burro**, 250g di **zucchero a velo**, 300g di **farina**, 5 **uova**, 1 bustina di **lievito** per dolci, 500g di **ciliege** snocciolate, 1 bicchierino di **maraschino**, la buccia grattugiata di 1/2 **limone**.

Al burro unire lo zucchero a velo e lavorare fino ad avere un impasto omogeneo; aggiungere i tuorli ad uno ad uno, sempre mescolando, poi la buccia di limone.

Montare gli albumi a neve ed aggiungerli all'impasto, facendo attenzione a non smontarli; aggiungere il liquore, la farina ed il lievito, sempre mescolando con delicatezza dal basso verso l'alto.

Versare metà impasto in una tortiera da ciambellone (ben imburata ed infarinata) posizzionarvi sopra le ciliege denocciolate. Ricoprire con il rimanente impasto.

Infornare a 180° per 50 minuti circa (vale sempre la prova stecchino).

Servire fredda.

### **SEMOLINO CILIEGINO Barbara Palermo**

300g di **ciliege**, 150g di **semola di grano duro fine** (semolino), 3/4 litro di **latte**, 1 baccello di **vaniglia**, 4 **uova**, 200g di **zucchero a velo**, 20g di **burro**.

In una pentola, riscaldare il latte con il baccello di vaniglia tagliato a metà per il senso della lunghezza.

Appena il latte freme, togliere la vaniglia e gettare il semolino a pioggia, mescolare e lasciare cucinare 2-3' su fuoco basso. Lasciate raffreddare fuori del fuoco.

Lavate, depicciolate e denocciolate le ciliege. Quando il semolino è tiepido, incorporate lo zucchero, le uova e le ciliege. Versate questa preparazione nello stampo, mettete il burro a riccioli sopra l'impasto e fate cuocere a bagnomaria a 200° per 35-40'.

NOTA: per tempi di cottura e temperature, io ho utilizzato stampi al silicone, che, tra l'altro, non necessitano di essere imburati. Non usandoli, sappiatevi regolare.

### **DOLCE ALLE CILIEGIE Barbara Palermo**

150g di **farina** - 150g di **zucchero a velo** - 2 **uova** - 10 cl d' **olio d'oliva** - 1/4 di litro di **latte** - 2 cucchiaini di **lievito** - 1 kg di **ciliege** rosse.

Depicciolare e denocciolare le ciliege.

Versare la farina setacciata con il lievito in un contenitore, unire lo zucchero e mescolare. Fare una fontana, rompere le uova e metterle all'interno. Aggiungere il latte, quindi l'olio. Lavorare per ottenere una pasta liscia

e morbida. Incorporare le ciliege. Versare l'impasto in uno stampo e far cuocere a 180° per 50'. Lasciare raffreddare il dolce prima di servirlo.

### **MODESTA DI CILIEGIE Rosa Maria Paniccia**

Si chiama così, perché modesta, umile, poverella.

350g di **ciliege**; una tazza di **farina**; una d' **acqua**; una di **zucchero in polvere**; **burro salato**

Per regolarsi sulla "tazza": 125g.

Scaldare il forno a 240/250;

Imburrare abbondantemente una teglia di porcellana da forno di 18cm di diametro, mettervi le ciliege snocciolate in ranghi serrati, cominciando dal bordo;

Coprire con l'acqua, lo zucchero e la farina battuti insieme;

Cospargere di qualche fiocco di burro;

In forno 25' circa, fino a quando la superficie non è ben caramellata.

Buona calda, con una pallina di **gelato di vainiglia**, se si può, accanto.

Ma anche il giorno dopo non è affatto male.

Sapore acidulo delle ciliege messo in risalto, accanto al morbido dei fiocchi di burro e al dolce dello zucchero caramellato.

### **PIZZA DI CREMA CON AMARENE AL RUM Imma Ercolano**

Ecco come la fa la mia famiglia da generazioni; la base della torta è pasta frolla, ripiena di crema. Il "trucco" è prepararla almeno un giorno prima di servirla!

PASTA FROLLA: 1 kg **farina** - 400 gr **zucchero** - 4 **uova** - 400 gr **burro** - 1 1/2 bustina di **lievito** per dolci.

CREMA PASTICCIERA: 1 l **latte** - 8 cucchiaini **farina** - 16 cucchiaini **zucchero** - 3 **tuorli** - 2 **uova** intere - scorza di un **limone** - **cannella**.

All'interno della pizza, tra uno strato e l'altro di crema - puoi infatti fare uno strato al **cioccolato** e uno bianco - ricopri con uno strato di **amarene al rum**.

### **CRANBERRY COFFEE CAKE (torta rovesciata) Barbara Carra**

Per le misure, qui usano sempre i "cup" e non il peso, ma penso che non ci siano problemi se usa una tazza normale e si tengono le proporzioni (1 cup sono più o meno 250gr). Enjoy, viene proprio buona!

IMPASTO: 1 \_ tazze **farina** (si può fare \_ farina bianca e \_ farina integrale)- \_ tazza **zucchero** - 2 cucchiaini di **lievito** - \_ cucchiaino **sale** - 1 **uovo** battuto - \_ tazza di **latte** - 2 cucchiaini di **burro** fuso.

TOPPING: 3 cucchiaini di **burro** fuso - \_ tazza **zucchero** - 1 \_ tazze di ribes (o **ciliege** o mirtilli) freschi

Per il topping: far sciogliere il burro in un pirex (20x20x4), aggiungere zucchero e frutta.

A parte, mescolare farina setacciata, zucchero, lievito e sale. Aggiungere latte, il burro fuso e l'uovo battuto.

Non mescolare troppo, l'impasto sarà abbastanza denso (un po' più denso della pastella per fare i pancakes). Aggiungere del latte, se necessario.

Versare il composto nella teglia sopra la frutta.

Cuocere a 200° C (400° F) per 25 minuti. Quando è cotta rovesciarla sul piatto di portata.

## **GATEAU BASQUE Rosa Maria Paniccia**

Versione classica, con sole ciliegie.

Dolce tipico dei Paesi Baschi. Si dice che ne siano tante varianti quanti sono i villaggi, le pasticcerie o i ristoranti. Tradizionalmente in pasta frolla morbida, viene farcito di ciliegie di Itxassou, nel caso di marmellata, sempre delle stesse ciliegie. Siccome oggi è difficile trovarle, la più frequente variante attuale della torta è con crema pasticcera al profumo di mandorle.

Dopo un po' di meditazioni su varie ricette web, ne ho preso una come falsariga e ho seguito questa procedura:

1 **uovo** + 2 **rossi**, 200g **burro** morbido, 200g **zucchero a velo**, 300g **farina**, 70g di **farina di mandorle**, qualche goccia di **essenza di limone**, un pizzico di **sale**, 350g di **ciliegie**, o marmellata di ciliegie nere.

Fare la fontana con la farina, mettere tutti gli ingredienti tranne le ciliegie o la marmellata, mescolare e fare una palla, che va in frigo per un'ora.

Foderare di carta da forno una teglia abbastanza profonda, stendervi un disco di pasta, farvi dei disegni rigati con i rebbi di una forchetta o la punta di un coltello, versarvi il ripieno scelto, ricoprire con un altro disco di pasta, mettere in forno (180) per 45'.

NOTA: la pasta è molto molle, ma qualche ora di frigo - non di meno - la rassoda. L'aggiunta di farina di mandorle è variante prevista.

## **GÂTEAU BASQUE AUX CERISES D'ITXASSOU Rosa Maria.Paniccia**

Variante ricca, con crema e ciliegie; molto buona.

500g **ciliege** nere, 250g **burro**, 420g **zucchero**, 300g **farina**, 5 cucchiaini **maizena**, 25cl **latte**, 6 **uova**, 3 cucchiaini di **rum**, un cucchiaino di **acqua di fiori d'arancio**, una buccia d' **arancio** grattugiata, una di **limone** pure grattugiata, un pizzico di **sale**, **farina** e **burro** per lo stampo. Se si vuole, confettura di griottes (altro tipo di ciliegie nere)

Il giorno prima:

1) snocciolare le ciliege, metterle in una ciotola a marinare con 3 cucchiaini di maizena e 100g di zucchero.

Mescolare il 250g burro ammorbidito e 250g di zucchero, unire 300g di farina a pioggia, un uovo e un rosso, un pizzico di sale, la buccia di arancia e di limone, 2 cucchiaini di rum e i fiori d'arancio. Far riposare.

2) preparate una crema pasticcera così: battere molto bene 3 rossi, 70g di zucchero, due cucchiaini di maizena. Portare a ebollizione il latte e versarlo battendo sul composto; versare in una casseruola e contare 10' di cottura da quando inizia a bollire; versare in una ciotola, aggiungere un cucchiaino di rum, far raffreddare.

3) imburrare e infarinare uno stampo di 22cm di diametro, abbastanza alto di bordi. Rivestire di un disco di pasta, stendervi la crema, quindi le ciliegie sgocciolate, ricoprire con un altro disco di pasta.

Forno già caldo: 180° per 50'; aggiungo una nota: il gateau andrebbe decorato con graffi alla forchetta o al coltello in superficie; io ho usato un coltello assai affilato, con tagli abbastanza incisi che sono tornata a sottolineare dopo aver spennellato d'uovo: la morbida pasta tende a richiudersi.

Conservare in luogo fresco.

Il giorno dopo: sformare, mangiare.....

Accorgimenti: la pasta è molto molle, ma qualche ora di frigo - non di meno - la rassoda. La marinata va mossa ogni tanto se attende un po', per non far 'scendere' e rassodare sul fondo della ciotola zucchero e maizena. Usare carta da forno bagnata e strizzata che facilita l'uscita del dolce, se non si possiede stampo a cerniera. Il luogo fresco, con queste arsurre bollenti, è stata una borsa frigorifero - evitata la violenza del frigo - con una sola "mattonella" ghiacciata.

### **GATEAU BASQUEAISE AUX GRIOTTES Francesca Spalluto**

(Anche questa di ITXASSOU).

**LIQUIDO AROMATICO** :2 cucchiaini di **acqua di fiori di arancio** - 2 cucchiaini di **anissette** - 2 cucchiaini di **rum scuro** - 65 ml di **Armagnac** - 1 cucchiaino di **estratto di mandorle** - 1 pezzetto di buccia di **limone**.

**IMPASTO**: 90g di **mandorle** -190g di **farina** -1 cucchiaino di **lievito** - 2 **uova** intere (1 per l'impasto, 1 per spennellare) - 2 **tuorli** - una doppia presa di **sale** - 1 baccello di **vaniglia** - 200g di **burro** sciolto e raffreddato -175 di **griottes** (ciliegie sotto brandy).

**CREMA PASTICCERA** 330g (2 **tuorli** ; 40g di **zucchero** ; 10g di **maizena** ;10g di **farina** ;250 ml di **latte**); **burro** e **farina** per lo stampo.

Da accompagnare con **sorbetto alle ciliegie**

Inizio col dire che questa l'ho assaggiata a scuola, fatta da un altro gruppo. Perciò non sono sicura degli accorgimenti o cambiamenti fatti dallo chef (solitamente di estrema utilità! E' un burbero di buon cuore questo chef). In ogni caso era buonissima.

Io ho provato sostituendo alle mandorle le nocciole e preparando anche la crema pasticcera alle nocciole.

Non ho messo frutta sulla crema, ma cioccolato in scaglie. La prossima volta proverò nocciole e fichi. Oggi e' ancora più buona.

Mescolare gli ingredienti per il liquido aromatico e mettere in frigo.

Ridurre in farina le mandorle con qualche cucchiainata di zucchero, presa dal totale. Mettere in una ciotola la farina di mandorle, la farina setacciata con il lievito. Accertarsi che siano ben amalgamate e mettere da parte.

In un'altra ciotola montare l'uovo intero, i tuorli, lo zucchero, il sale e i semi di vaniglia, finché non fa il nastro.

Aggiungere il burro, gli ingredienti secchi e un cucchiaino e mezzo del liquido aromatico.

Far riposare mezz'ora.

Accendere il forno a 200. Imburrare e infarinare uno stampo da 22 cm.

Versare mezza quantità di impasto in tortiera e spandere in maniera uniforme. Con una sacca da pasticceria sprizzare la crema a chiocciola sull'impasto, non una chiocciola troppo raccolta, lasciare un po' di spazio ai bordi. Adagiare le ciliegie in cima tra gli spazi lasciati lungo la chiocciola. Versare l'impasto a cucchiainate, accertandosi di coprire le ciliegie. Spennellare con l'uovo restante e disegnare una griglia con la forchetta o un coltello.

Nota mia: visto che l'impasto e' difficile da stendere, soprattutto il secondo, sopra alle ciliegie, e che comunque si deve spennellare con l'uovo, è più facile stendere l'impasto con il dorso di un cucchiaino pucciato nell'uovo sbattuto. Visto che io l'ho fatta in una tortiera da 20, mi era avanza dell'impasto, allora ne

ho fatto mini tortine da mettere nei pirottini di carta. Per quelle ho messo l'impasto in una sacca da pasticceria monouso.

Provatela anche alle nocciole. E' piuttosto buona.

Naturalmente va in forno finché toccando il centro non sembra rappreso. Coprire con carta alluminio se dovesse scurire troppo. Lasciare raffreddare leggermente prima di trasferire su una griglia.

### **CLAFOUTIS DI CILIEGIE Anna Urbani**

1200g di **ciliegie** snocciolate -10 **tuorli** -250g di **zucchero** - 250g di **panna** - 150g di **farina** 00 - 1 bicchiere di **latte**.

Lavorare i tuorli con lo zucchero, unire il latte, la farina e la panna, amalgamare il tutto.

Ricoprire una tortiera con carta da forno imbrattare e unire le ciliegie snocciolate e versarvi sopra il composto.

Cuocere in forno a 180° per circa 40 minuti.

### **CLAFOUTIS AUX CERISES Alda Muratore**

Circa 800 g di **ciliegie** non snocciolate, 60 g di **farina**, 3 **uova**, 1,2 dl di **panna** fresca o di latte, **burro** per la teglia, **zucchero a velo**.

Imbrattare generosamente un piatto da gratin, disporvi le ciliegie (il nocciolo va lasciato perché non perdano liquido in cottura), sbattere le uova senza montarle e incorporarvi zucchero, farina e panna.

Versare il composto sulle ciliegie e infornare a 180° per circa 25 minuti.

Spolverare con zucchero a velo e rimettere in forno (eventualmente sotto il grill) fino a che la superficie è dorata.

Si serve tiepido nel recipiente di cottura

### **CLAFOUTIS DI CILIEGIE Eugenia Abbate**

1 kg di **ciliegie** nere mature o 2 vasetti di **ciliegie sciroppate** - 70 g di **farina** - 3 **uova** - 100 g di **zucchero** - 1 litro di **latte** - 80g di **panna** fresca - 1 cucchiaio di **maraschino** - 1 bustina di **zucchero vanigliato** - 1 bustina di **vanillina** - **sale**

Togliete il picciolo alle ciliegie, senza romperle, lavatele e fatele asciugare su un canovaccio (non togliete i noccioli!). Setacciate la farina in una ciotola e mescolatela allo zucchero, alla vanillina e a un pizzico di sale; formate la fontana e mettete nel centro le uova, la panna, il liquore e, alla fine, il latte sbattendo con una frusta da cucina per sciogliere bene i grumi. Spargete le ciliegie in una tortiera imbrattata e irroratele con la pastella. Mettete il dolce, a metà altezza, nel forno già scaldato a 175°C per 35-40 minuti. Sfnate la torta e cospargetela di zucchero vanigliato. Servite questa preparazione preferibilmente calda, ma è ottima anche tiepida o fredda.

### **CLAFOUTIS ALLE CILIEGIE Laura Barzan**

- 4 **uova** - 120g **zucchero** - 1 bustina di **vanillina** - 25 cl **latte** - 200g di **panna** - 1 pizzico di **sale** - 400g **ciliegie** - 60g **fecola di patate**.

Scaldare il forno a 160°C.

Snocciolare le ciliege (anche se lasciando il nocciolo resta un delizioso saporino di mandorle e Kirsch...ma ammetto che sia un po' noioso mangiarlo coi noccioli...).

Mettere le ciliege sul fondo di uno stampo imburato.

Mescolare in una ciotola la fecola e lo zucchero. Aggiungere la vanillina, il sale, 2 uova intere e 2 tuorli.

Incorporare a poco a poco il latte e la panna, fino ad ottenere un impasto fluido.

Versare il composto nello stampo e far cuocere per circa 45 m.

### **CLAFOUTIS DI CILIEGIE NERE Barbara Palermo**

500g di **ciliegie** nere, 125g di **zucchero**, 80g di **farina**, 60g di **burro**, 25cl di **latte**, 4 **uova**, 1 pizzico di **sale**, 1 cucchiaio **zucchero** vanigliato.

Togliere il picciolo ed il nocciolo alle ciliegie

Battere le uova come per una frittata, aggiungere sale, zucchero, la farina setacciata e mescolare sino ad ottenere un composto ben liscio.

Fare fondere la metà del burro. Versarlo nel composto e mescolare nuovamente.

Aggiungere il latte.

Imburrare uno stampo (da portare in tavola) e disporvi le ciliegie.

Versare l'impasto come preparato sui frutti. Cospargere la superficie di fiocchetti di burro

Infornare a 200°C per 40-45'. Tirar fuori dal forno, spolverare di zucchero vanigliato e servire tiepido.

### **CLAFOUTIS DI CILIEGIE Giulia Berlingieri**

C.I. 27.6.1997

**ciliegie** mature 500 g - 3 **uova** - **latte** 3 dl - **farina** 125 g - **zucchero** semolato 50 g - **zucchero a velo** 80 g - **burro** - **sale**.

Lavate le ciliegie, togliete i piccioli, trasferitele in una ciotola, spolverizzatele con lo zucchero semolato e lasciatele a riposo per mezz'ora.

Setacciate la farina in una terrina, unite un pizzico di sale e 50 g di zucchero a velo. Battete energicamente le uova in una fondina e amalgamatele alla farina mescolando continuamente finché il composto sarà cremoso e privo di grumi. Incorporate il latte a filo mescolando la pastella con la frusta.

Imburate una pirofila, distribuite sul fondo le ciliegie e poi copritele con la pastella. Trasferite in forno preriscaldato a 180° e cuocete per 35/40 minuti circa. Sfornate, lasciate intiepidire e poi servite il clafoutis spolverizzandolo in superficie con lo zucchero a velo rimasto.

## **TORTA DELLA FORESTA NERA Alda Muratore**

La torta della Foresta Nera (Schwarzwälder Kirschtorte) è un dolce tradizionale, nato nella regione tedesca chiamata, appunto, Schwarzwald, poi diffusasi in tutte le zone di lingua tedesca.

Per la BASE: 6 **uova**, 200g **zucchero**, 175g **farina**, 100g **fecola**, 50g **cacao**, 2 cucchiaini **lievito**, 100g **burro**.

Per il RIPIENO: 1 confezione grande di **ciliegie sciroppate**, con il loro succo, 30g **fecola**, 4 cucchiaini **liquore di ciliegia**, 3/4 l **panna**, 3 cucchiaini di **zucchero**.

Per la decorazione: cioccolato a scaglette.

Montare le uova intere con lo zucchero, lavorando bene con le fruste elettriche fino a che sono ben gonfie; mescolare farina, fecola, cacao e lievito, passare l'insieme al setaccio e incorporarlo alle uova, con una spatola e senza sbattere; da ultimo aggiungere il burro fuso e raffreddato, piano piano, sollevando l'impasto e non sbattendolo. Versare in una teglia bordi alti di 20 cm di diametro, cuocere 30 - 40 minuti, lasciare raffreddare (meglio se la base è preparata il giorno prima).

Sgocciolare le ciliegie tenendo da parte 3/8 l di succo, tenerne una dozzina da parte per la decorazione.

Sciogliere la fecola con un po' di succo, portare il succo restante ad ebollizione, aggiungere la fecola diluita, lasciare prendere un bollore e ritirare dal fuoco. Aggiungere le ciliegie e lasciare raffreddare. Montare la panna, zuccherarla; dividerla in 4 parti, metterne una in una sacca da pasticciare e conservare in frigo.

Tagliare la base in tre dischi, spennellarli con il liquore; distribuire le ciliegie sul primo disco, rivestirle con 1 parte di panna. Sovrapporre il secondo disco, spalmarlo con la seconda parte di panna, sovrapporre il terzo disco e con la terza parte di panna spalmare l'intera torta. Rivestire tutta la superficie con le scaglette di cioccolato (anche sui bordi), con la panna tenuta da parte nella sacca formare 12 rosette e decorare ciascuna con una ciliegia. Tenere in fresco fino al momento di servire.

## **SCHWARTZWALDER KIRSCHTORTE Patricia Fusco**

la cui tradizione orale è stata raccolta e trascritta da **Tiziana Carini**

Come anticipato, sono a pubblicarvi, dietro sua gentile concessione (non è vero che siamo tornati a casa da Castel de Britti senza ricette, io una l'ho presa!!), la ricetta di Patricia Fusco (tra l'altro lei ha ringraziato me, per la pubblicazione sul forum, in quanto lei è sempre molto impegnata. L'acqua che va in salita!!) della schwartzwald kirschtorte, da lei rivista e modificata, adattata come torta di compleanno per i bambini, sostituendo il pan di Spagna con una ciambella cioko-yogourt, e il kirsch con lo sciroppo di ciliege.

Ovviamente per motivi di difficoltà di reperimento lei in Olanda utilizza le ciliege sciroppate, ed è ottima ugualmente. Ve lo consiglio è una torta gradevolissima, adatta per piccoli e adulti (mia suocera ieri per la prima volta mi ha fatto i complimenti per la torta!) Io cerco di riportare fedelmente le sue indicazioni.

1 **yogurt** - 3 bicchierini dello yogurt di **farina** - 1 cucchiaino di **fecola** - 1 cucchiaino di **lievito** da dolci - 1/2 bicchiere di **cacao** in polvere - 2 bicchieri di **zucchero** - 2/3 di bicchiere di **olio di semi** - 2 **uova** - **ciliege** sciroppate (o fresche) o amarene - **panna** da montare (io ne ho usata 3/4 di litro ma non mi stata sufficiente) - **cacao** per la panna - **cioccolatini** o **caramelle** o caramelline tonde colorate ripiene di cioccolata.

Setacciare la farina con il lievito, la fecola e il cacao. Aggiungere lo zucchero, lo yogurt, l'olio e le uova.

Versare in una teglia rettangolare capiente (si dovranno ottenere 3 dischi di diversa grandezza), poi

infornare a 170° per 40 minuti (vale la prova stecchino). Patricia dice che risulta migliore la torta se viene bassa invece di alta. Fare raffreddare.

Nel frattempo montare la panna, zuccherarla a piacere, dividerla in 3 ciotole, (una più abbondante, l'altre all'incirca uguali). A quella abbondante unire lo sciroppo di amarene (non tutto), e le ciliege (se si usano quelle fresche denocciolarle). Poi tagliare a metà i dischi e farcirli. Sovrapporli uno all'altro a "piramide".

*Bagnare gli strati di ciambella con lo sciroppo, o come chiama la ricetta originale, con il kirsch!!!!*

Poi ad una metà della panna, aggiungere il cacao.

E qui subentro io, nel senso che spero di avere capito bene.

Fare dei fiocchetti di panna sulla torta coprendola tutta, a colori alternati (bianca e marrone), su ciuffetti bianchi adagiare una ciliegia, e l'ultimo piano credo che vada tutto marrone. Sopra a questo strato, mettere tutte le caramelle, cioccolate, tutto quello che avete a disposizione in casa per bambini. Metterla in frigo oppure mangiarla.

Io l'ho fatta a due strati, perché non avevo una ruota abbastanza grande, poi ho messo al posto della cioccolata le ciliege.

Vi posso dire comunque, provatela, ne vale davvero la pena. Spero di avere trascritto tutto alla perfezione (gli ingredienti sono certi, me li ha passati Patricia, il resto me lo ha detto a voce).

### **KERSEN SOUPE - ZUPPA DI CILIEGIE Martine van Brouwershaven**

La Perfetta Cuoca Olandese, 1750 ca.

Togliete le **ciliegie** dalle gambe, lasciatene i noccioli, pestatele in un mortaio, setacciatele tra un canovaccio, versatene metà **vino**, metà **acqua**, poi tagliate a fette il **pane**, fatele dorire in **burro**, cospargete con **zucchero** e **cannella**, e versatene lo succo.

### **KERSENGEBAK - DOLCE DI CILIEGIE Martine van Brouwershaven**

Betje, la Cuoca Olandese a Buon Mercato (!), L'Aja, 1850

Preparate un impasto di 2,5 etti di burro, 2 uova, 60 g zucchero e 2,5 etti di farina, spianatelo in forma rotondo col matterello e fatene un orlo; sistemateci amarene o altre ciliegie sciroppate o fresche e cospargete con zucchero dopo 30 min. di cottura. L'impasto si fa anche con 1 etto di farina, 1/2 etto di burro e 1 uovo.\*)

\*) La ricetta non lo dice, ma si fa in uno stampo unto e infarinato.

\*\*) In Limburgo si fa con impasto fino di lievito, coprito con traliccio: 'kéérsevla'.

### **KERSESAUS - SALSA DI CILIEGIE Martine van Brouwershaven**

PER POLLAME O SELVAGGI Sempre secondo 'Betje'

Si fa bollire la polpa di ciliegie con vino rosso e zucchero, finchè non sia cotta, poi si setaccia tra un canovaccio fino, si fa portare a bollire un attimo e poi si fa legare con tuorli.

### **KERSEPAP - PAPPÀ DI CILIEGIE .Martine van Brouwershaven**

Cibo mòòlto rustico, tipico dalla Betuwe, la zona tra Mosa e Reno nella provincia Gheldria, mangiato come piatt'unico:

Fate diventare una pappa delle ciliegie, fate raffreddare. Mescolare 250 g farina e 1/2 cucchiaino di cannella con 2,5 dl latte finché è liscia, versate nella pappa di frutta e fare sobbollire per 5 minuti circa, tutto mescolando. Servire con zucchero.

### **KERSENPANNEKOEKJES - CREPELLE DI CILIEGIE .Martine van Brouwershaven**

Istituto tecnico femminile di Amsterdam - 1910

3 uova, 120 g farina, 1/2 l latte, sale, 150 g burro o olio di semi, 50 ciliegie (contate bene!!!)

Sbattete le uova col sale, ne aggiungete la farina e frullate bene. Ne aggiungete man mano il latte. Fate fondere un noce di burro (o olio) in una padella, ne versate qualche cucchiata della pastella, ne mettete direttamente qualche ciliegia snocciolate e quadripartite. Premete un po' e copritele con pastella. Fate dorire ambi e due lati e presentate con zucchero velo.

### **POUDING À LA CHAMBORD .Martine van Brouwershaven**

Tratta di: Signorina A.C. Manden, Ricette della Scuola di Cucina dall'Aja, 1895

4 uova - 1cucch. di vaniglia - 26 amaretti morbidi - 1/2 l panna - 150 g zucchero velo - 200 g amarene sciroppate (senza sciroppo) - 1 dl liquore di ciliege (Kirschwasser)

Preparazione: Sbattete gli uova (tuorli e bianchi) collo zucchero e la vaniglia e ne aggiungete la panna. Mescolate questa massa a bagno-Maria finché non sia ben legata. Imburrate uno stampo liscio per budino (con coperchio) e inzuccheratelo con zucchero velo. Sistemate sul fondo mezze amaretti e lassù ciliege bagnate con liquore. Usate così tutte le ciliege e tutti gli amaretti e poi riempite lo stampo col la crema. Fate bollire a bagno-Maria per 40 minuti.

Presentate con questa salsa:

250 g di amarene sciroppate (senzo sciroppo) - 2 dl. liquore di ciliegie - 6 Cucch. marmellata di albicocche.

Preparazione: Fate riscaldare per un attimo la marmellata con 4 Cucch. acqua; aggiungetene le ciliege e il liquore. Con un parte di queste ciliege ornate il budino rovesciato, versatene la salsa all'intorno.

### **INSALATA MISTA CON CILIEGIE Martine van Brouwershaven**

ca. 200 g lattughina mista (con rucola) - 100 g ciliege 2 cipollotti - 2 gambe di sedano - 2 Cucch. pignoli - 1/2 cucch. olio

vinaigrette: 4 dosi di olio e 1 di aceto balsamico, poco senape di Digione, sale e pepe macinato

Snocciolate le ciliege. Tostate i pignoli in poco olio. Tagliate a julienne il sedano. Taglate i cipollotti a piccoli anelli. Dividete la lattuga tra 4 piatti. Cospargete con sedano e cipollotti, metteteci le ciliege e poi i pignoli.

Versatene la vinaigrette (ma non troppo!).

Dal giornale di lunedì 12-07-04.

### **GÂTEAU AU KIRSCH Martine van Brouwershaven**

Tratta di: Signorina A.C. Manden, Ricette della Scuola di Cucina dall'Aja, 1895

500 g farina - 10 g lievito di birra - 15 g zucchero - 300 g burro - 12 uova - 100 g di amarene sciroppate

Preparazione: Sbattete i tuorli per 10 minuti; mescolateli bene colla farina e col burro e poi aggiungetene le ciliegie, tagliuzzate a tocchetti quadrati, il lievito fatto liquido con 15 g zucchero e i bianchi montati a neve. Riempitene uno stampo di budino imburato e fate bollire 2 ore a bagno-Maria.

Si presenta con questa salsa:

150 g zucchero - 1,5 dl liquore di ciliegie - 1,5 dl acqua

Preparazione: fate bollire zucchero e acqua fino ad ottenere uno sciroppo concentrato e aggiungetene il liquore.

(prenderei lo sciroppo delle amarene col liquore)

### **EIN KONKAVELITE BUDINO DI CILIEGIE Martine van Brouwershaven**

[tratto da Johanna Maria van Winter, "Van soeter cokene", Bussum 1976]

Da 'Daz buoch von guoter spise', Würzburg, quattordicesimo secolo:

Ein Konkavelite

Zvo einer schuezzeln ze machen: man sol nemen ein phunt mandels vnd sol mit wine die milich vz stozzen. vnd kirschen ein phunt, und slahe die durch ein sip vnd tuo die kirschen in die milich. vnd nim einen vierdung rises, den sol man stozzen zvo mele, und tuo daz in die milich. vnd nim denne ein rein smaltz oder spec vnde smeltze daz in einer phannen vnd tuo dar zvo eine halbe mark wizzes zuckers. vnd versaltz niht vnd gibz hin.

Una Konkavelite

Per fare una ciotola: si prenda un libro di mandorle e ne schiacci il latte con vino. e ciliegie un libro, e passile tra un setaccio e posi le ciliegie nel latte. e prenda un quarto libro di riso, che pesti a farina, e metta la nel latte. e prenda allora un puro strutto o lardo e fondalo in una pentola e ne aggiungi un mezzo marco di zucchero bianco. e non sali e porti.

ALLORA, PER PREPARARE QUESTO BUDINO: melangiare 500 g purè di **mandorle** con una bottiglia di **bianco**, aggiungere passato di 500 g **ciliegie** e 125 g **zucchero** bianco. Portare a bollire con un etto di **struzzo**, sempre mescolando. Portare senza sale.

### **BOCCONOTTI Anna Petrerà**

Prepari una normale PASTA FROLLA: 350gr. **farina**, 150gr. **zucchero**, 150gr. **burro**, 1 **uovo** e un **tuorlo**, un pizzico di **sale**, **vaniglia** se vuoi.

Prepari la CREMA PASTICCERA: 3 **rossi**, 80gr. **zucchero**, 60gr. **farina**, un pizzico di **sale**, mezzo litro di **latte**, scorza di **limone**.

Rivesti gli stampini con la pasta frolla, io ho usato quelli da muffin, riempi di crema(non troppo però, perchè cuocendo si gonfiano e rischi che il cappello si stacchi) e, se vuoi, di **marmellata di amarene**; o entrambe.

Copri con un disco di pasta e inforni!

### **BOCCONOTTI DELLA BISNONNA MARGHERITA Paola Petrini**

Ecco quanto si trova sul quaderno della bisnonna Margherita. Lo ricopio parola per parola, e non e' un quaderno molto "espansivo", che indulge sui particolari...

In aggiunta a quanto scritto io, ricordo che le sorelle di mio nonno li preparavano, oltre che con la crema, la ricotta, il cioccolato e mandorle, anche con la **marmellata di visciole**. E che venivano spolverati da abbondante zucchero a velo. E che si scioglievano in bocca...

Ricetta per 10 bocconotti: 100 g di **zucchero** - 1 **uovo** e 1 **tuorlo** - 100 g di **burro** – **vaniglia** - 1 **limone** grattugiato - 120 g **farina**

Lavorare le uova con lo zucchero, aggiungere il burro e sbattere per circa mezz'ora, poi aggiungere adagio adagio la farina e sbattere bene per un'altra mezz'ora.

Mettere negli stampini imburrati e infarinati.

(per 18 persone: bocconotti 45, cioè 4 volte la dose, farina \_ kg).

### **TUTTIFRUTTI ALLE CILIEGIE Rosa Maria Paniccia**

125 **burro** a temperatura ambiente; 200 **zucchero**; un cucchiaino di **vaniglia**; 3 cucchiaini di **latte**; la buccia grattugiata di un **limone**; 3 **uova**; 200 **farina**; 3/4 di cucchiaino di **lievito**; 1/4 di cucchiaino di **sale**; 1 cucchiaino di **cannella**; 50 **ciliegie** snocciolate.

- Forno a 175°;

- Imburrare e infarinare 10 stampini di 5cm di diametro alla base, 8 al vertice.

- Lavorare: burro, zucchero, vaniglia, latte, limone;

- Aggiungere un uovo per volta, lavorando bene.

- Farina, cannella, sale e lievito mescolati in una terrina; aggiungere al resto e far riposare per 10'.

- Oppure, tutto nel mixer e tanti saluti.

- Versare la pasta negli stampini e disporvi sopra 5 ciliegie, premendo appena. Fare questa operazione con garbo.

-Spolverizzare la superficie dei dolcetti con un po' di zucchero scuro, di canna.

In forno a metà altezza, per un 45'.

### **MINI PLUMCAKE ALLE CILIEGIE CON SCIROPPO DI VINO Monica Tosin**

E' un dolce tratto da un libro di Sadler, che ho preparato ieri per una cena tra amici.

Vi scrivo le dosi così come la ha scritte lui, ma al fondo trovate le mie modifiche e i commenti.

PLUMCAKE: g . 125 **burro**, g 125 **zucchero**, g 125 **farina**, 3 **uova**, g 65 **cioccolato** fondente al 75 %, g 50 **mandorle** a filetti, 1 **limone** solo scorza grattugiata, 1 **arancia** solo scorza grattugiata, g 7 **lievito** in polvere.

COTTURA DELLE CILIEGIE: kg. 1,5 **duroni** di Vignola, l 0,75 vino **Amarone**, g 500 **zucchero**, 1 stecca **cannella**, g 50 **kirsch**.

Snocciolare le ciliegie e metterle in una casseruola. Coprirle con lo zucchero, bagnare con il kirsch e il vino rosso, profumare con la stecca di cannella e far cuocere a fuoco vivo per 15 minuti. Scolare le ciliegie dal liquido di cottura e farle asciugare; far ridurre il liquido di cottura fino a che sarà denso come uno sciroppo. Nella sbattitrice montare il burro e lo zucchero, incorporare le uova una alla volta e infine unire la farina e il lievito. Infarinare leggermente le ciliegie e unirle all'impasto. Amalgamare bene, profumare con la vanillina, e ancora un poco di kirsch, aggiungere il cioccolato fondente tagliato a piccoli pezzetti, incorporare anche la scorza del limone e dell'arancia grattugiata.

Foderare uno stampo da plumcake con la carta forno, imburarlo e infarinarlo. Sul fondo disporre un leggero strato di mandorle a filetti, quindi riempirlo con l'impasto preparato e decorare la parte superiore con le mandorle rimaste. Cuocere in forno a 170 gradi per 50 minuti.

Tagliare a fettine il plumcake, disporle nei piatti accompagnandole con la salsa di cottura delle ciliegie. Decorare con uno spuntone di panna e una pallina di gelato alla cannella, spolverare con zucchero a velo e cannella, servire.

Modifiche ed osservazioni:

Il lavoro più lungo è stato snocciolare le ciliegie, mettetevi i guanti per carità, perché io ho tutte le mani e le unghie nere che sembrano sporche di grasso !

Per snocciolarle ho utilizzato il metodo che Anna ha consigliato alla prova del cuoco, ossia un filo di ferro incastrato a lungo arco in un tappo di sughero.

Per la quantità di impasto, kg. 1,5 di ciliegie mi sembravano troppe, quindi ho utilizzato g 800 di ciliegie, in più non avevo i duroni di Vignola, quindi ho usato comuni ciliegie, che ho cotto in una casseruola con g 250 di zucchero, la cannella, g 25 di liquore ( io ho usato il maraschino) e g 200 di vino, mi sembrava eccessiva anche la quantità del vino. Inoltre ho usato un buon barbera al posto dell'Amarone. Anche la cottura è eccessiva, ma quello dipende dalle ciliegie che avete, io direi che 8/10 minuti sono più che sufficienti.

Ho montato nella sbattitrice il burro e lo zucchero per 10 minuti, ho incorporato un uovo alla volta, e lavorato ancora per altri 10 minuti. Con un cucchiaino di legno ho aggiunto delicatamente la farina precedentemente setacciata con il lievito. Non ho utilizzato la vanillina perché io ho sempre pronto dello zucchero già profumato con i baccelli di vaniglia, ed ho utilizzato quello. Ho aggiunto 2 cucchiaini di maraschino per profumare, il cioccolato fondente tagliato a pezzetti minuscoli a coltello, ed infine la scorza del solo limone. Le ciliegie le ho aggiunte per ultime, infarinandole.

La quantità di impasto era veramente poca ed io non ho un stampo singolo da plumcake piccolo. Quindi ho utilizzato le vaschette per il crême caramel imburate e infarinate. Mi sono venuti 8 stampini, che ho cotto in forno a 170g radi per circa 35 minuti. Per darvi un'idea della quantità di impasto che è venuto, ho fatto il confronto con l'acqua, praticamente mi è venuto circa 800 ml. di liquido per gli stampini che ho riempito. Ho comunque cosperso di mandorle sia la base che il sopra del plumcake. Per la presentazione ho utilizzato un grande piatto bianco, al centro ho messo il mini plumcake, e ai 4 lati ho messo un cucchiaino di sciroppo di ciliegie, un cucchiaino di ciliegie con un pezzetto della stecca di cannella di cottura appoggiato sopra, uno

spuntone di panna montata all'ultimo momento con il sifone montapanna, ed una fettina tagliata a triangolo di parfait alla cannella, ma questa è un'altra ricetta !

### **MUFFIN BANANE E CILIEGIE Barbara Palermo**

2 banane - 150g ciliegie denocciolate - 260g farina setacciata - 2 cucchiaini lievito - 1/2 cucchiaino di bicarbonato - 100g burro morbido - 130g zucchero - 1 uovo - 80 ml kirsch - 140g yogurt intero cremoso. Schiacciare le banane con una forchetta.

Mescolare la farina con il lievito ed il bicarbonato.

In un altro recipiente mescolare burro, zucchero, uovo, liquore, yogurt e banane. Unire i due composti e inserire le ciliegie

Riempire degli stampini per muffin ai 2/3 della loro capacità e mettere in forno a 190° per 20-25'. Le temperature del forno ed i tempi di cottura sono solo indicativi.

### **BISCOTTO ALL'AMARENA Carla De Martino**

Questa è la ricetta di un pasticciere sorrentino che ha pubblicato un libro, l'ho collaudata a casa con ottimi risultati.

PASTA FROLLA: 250g r. di **farina**, 100gr, di **zucchero**, 100g r. di **burro**, 50g r. **acqua**, una punta di **lievito** in polvere, un cucchiaino di **miele**, buccia di **limone** grattugiata.

RIPIENO: 150g r. di **pan di spagna** e/ biscotti misti sbriciolati (ottimi i savoiardi), 150g r. di **amarene sciropate** 25g r. di cacao.

DECORAZIONE: **albume** d'uovo, **zucchero a velo**, qualche goccia di **limone**.

Bisogna preparare una pasta tipo la frolla e farla riposare per una mezz'ora al fresco. A parte mescolare gli altri ingredienti. Stendere la pasta sul tavolo infarinato ricavandone una forma rettangolare, nel senso della lunghezza, su una metà disporre il ripieno, richiudere l'altra metà pareggiando i bordi. spalmare su questo rotolo schiacciato un composto di zucchero, limone e poco albume montato. Con un coltello ricavare dei biscotti. Cuocere in forno a 180° finché non prendono colore. Consiglio di raddoppiare le dosi perché ne vale la pena.

### **AMARENOTTI Manila Schiena**

150g di **farina** - 50g di **zucchero** - 80g di **burro** - 2 **tuorli** - la scorza grattugiata di 1/2 **limone** non trattato - **sale**

Per completare: **amarene sciropate** - 100g di **zucchero** - 80g di **mandorle** a listarelle.

Setacciate la farina con lo zucchero e intridetela con il burro freddo tagliato a tocchetti.

Manipolando il meno possibile, unite la scorza di limone e i tuorli.

Ottenete un impasto omogeneo che raccogliete a palla e avvolgete in un foglio di pellicola da cucina e lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti.

Tirate la pasta e ricavatene dei quadrati, in ciascuno dei quali avvolgete un'amarena sciroppata accuratamente scolata.

Disponete i dolcetti sulla placca da forno rivestita con carta resistente al calore e cuocete per 40 minuti nel forno già caldo a 180g radi.

Intanto, a parte, sciogliete lo zucchero bagnato con pochissima acqua.

Con lo zucchero fuso, pennellate i dolcetti tiepidi e poi avvolgeteli nelle listarelle di mandorle.

Lasciate asciugare prima di servire in tavola.

### **TORTELLI ALLE CILIEGIE Tiziana Carini**

1 kg ciliegie - 1 cucchiaio zucchero a velo - 1/4 di l panna montata - 50g zucchero - 2 uova

200g farina bianca – sale:

Questi tortelli non sono fritti nell'olio. Sulla spianatoia setacciare la farina a fontana, aggiungere nel centro due tuorli e unire man mano l'acqua necessaria per avere un composto omogeneo ed elastico. Lavorarlo per circa 15 minuti, poi farlo riposare per 30 minuti coperto con un telo umido per non farlo seccare. Trascorso questo tempo tirarlo in una sfoglia sottile, dividerla in due e sul primo strato distribuire, a due a due, le ciliegie, che si saranno lavate e private del nocciolo, lasciando la distanza di alcuni centimetri. Coprire con l'altra metà della sfoglia e schiacciare la

pasta con le dita nello spazio fra le ciliegie. Tagliare i tortelli con il tagliapasta. Porre a bollire una pentola piena di acqua leggermente salata, e quando bolle, versarvi i tortelli scolandoli appena vengono in superficie.

Porre i tortelli su di un piatto rotondo, spolverizzarli con un po' di zucchero, quindi decorarli con la panna montata con lo zucchero a velo.

Servirli ben caldi.

### **SFORMATINI DI RICOTTA E CILIEGIE Alessandra Carissimi**

Cucina Moderna Giugno 2001

Ingredienti per 4 persone:

800 g di **ricotta** dolce, 500 g di **ciliegie**, (preferibilmente della varetà Ferrovia), 150 g di **nocciole**, 300 g di **zucchero**, **cannella**, **latte**, **cognac**, **menta**

Snocciolate le ciliegie e tritatene metà grossolanamente.

Versate la ricotta in una terrina, lavoratela a lungo fino ad ottenere una crema morbida: unite le ciliegie spezzettate, 200 g di zucchero, le nocciole spezzettate e un generoso pizzico di cannella. Mescolate fino ad avere un composto morbido e omogeneo; se occorre, diluite con un filo di latte.

Foderate con pellicola trasparente 4 stampini da creme caramel, versate il composto di ricotta preparato e mettete gli stampini in frigorifero.

Per far sì che gli sformatini risultino ben compatti, pressate leggermente il composto negli stampini con il dorso di un cucchiaio. In questo modo eliminare anche i vuoti d'aria.

Lavate e snocciate le ciliegie rimaste, cuocetele a fuoco basso in un tegame antiaderente con il rimanente zucchero, continuando a mescolare. Profumate la salsa con uno spruzzo di cognac e qualche fogliolina di menta: dovrà risultare un po' fluida. Rovesciate gli sformatini su un piatto da portata, sollevate gli stampi aiutandovi con la pellicola e serviteli con la salsa tiepida.

NOTA: la ricotta deve essere abbastanza asciutta altrimenti non avrete la consistenza di uno sformatino.

## **MUFFIN CON CILIEGIE Chiara Piasco**

C.I. 05/01

per 12 persone

farina g 250 - latte g 200 - burro g 80 - zucchero semolato g 60 - 2 uova - 36 ciliegie - lievito in polvere - sale - burro e farina per lo stampo

In una ciotola mescolate, e amalgamate bene, la farina con le uova, il latte, un pizzico di sale, lo zucchero semolato, mezza bustina di lievito in polvere e il burro fuso, freddo, ottenendo un impasto omogeneo e cremoso (potete prepararlo anche utilizzando l'impastatrice con la frusta a gomito, per impasti morbidi). Imburrate e infarinate bene uno stampo per muffin (diviso in 12 formine), distribuitevi l'impasto preparato e, in ogni formina, inserite 3 ciliegie snocciate, che dovranno essere mature ma sode. Passate lo stampo in forno a 180° per 30' circa, quindi provate la cottura dei muffin infilando uno stecchino che dovrà uscire asciutto; allora sformateli e serviteli tiepidi, anche spolverizzati di zucchero a velo. In alternativa alle ciliegie, potete provare ad aggiungere nell'impasto dei muffin, preparato come sopra, alcune gocce di cioccolato, oppure pezzetti di altra frutta fresca (fragole, lamponi ecc.).

### **COPPETTE DI CILIEGIE PRIMAVERA Tiziana Carini**

x 4 p

1/2 kg ciliegie - 100g Malvasia - 1 pezzetto stecca cannella - 100g zucchero - 300g gelato al limone.

Lavare le ciliege sotto l'acqua corrente fredda, asciugarle, togliere il picciolo, denocciolarle. Porle in una casseruola e aggiungervi lo zucchero e la malvasia, quindi aromatizzarle con la cannella. Mescolare piano e passare il recipiente sul fuoco facendo cuocere a fuoco moderato per circa 15 minuti. Dopo di che togliere le ciliege con un mestolo forato e porle in un piatto a raffreddare. Fare addensare alcuni minuti lo sciroppo, quindi versarlo sulle ciliege facendo raffreddare. Quando porterete in tavola il dessert, distribuire il gelato, le ciliege e lo sciroppo a strati in quattro coppette e servire.

### **SEMIFREDDO DI CILIEGIE Tiziana Carini**

150g lamponi - 400g latte - 1/2 kg ciliegie - 250g panna - 175g zucchero - 50g farina

3 uova - 4 fogli di colla pesce - 1 bastoncino di cannella - 1 limone - 5 cucchiaini di vino rosso - 1 cucchiaino di cordial campari - sale

tempo di cottura:

per le ciliege: 30 minuti

per la crema: 10 minuti

per i lamponi: 10 minuti

Mettere a bagno in acqua tiepida i fogli di colla di pesce per 10 minuti.

Nel frattempo lavare le ciliege, snocciolarle e lasciarle intiere. Porre in una casseruola capace, aggiungere cinque cucchiaini di vino rosso, la cannella, la scorza di limone e 50g di zucchero. Porle sul fuoco e farle cuocere per circa mezz'ora, fino a quando le ciliege saranno tenere e si sarà formato uno sciroppo. A questo punto togliere dal fuoco, tenere da parte una cucchiainata di ciliege e passarle al passaverdura, raccogliendo il passato in una terrina. In un altro recipiente sbattere due uova intiere e un tuorlo con 100g di zucchero, 50g farina bianca e una presa di sale.

Disfare i grumi, aggiungere il latte a filo, poi passare sul fuoco e portare ad ebollizione facendo cuocere per circa 10 minuti. Continuare a mescolare.

Aggiungere anche la colla di pesce, strizzata e mescolare fino a quando sarà sciolta. Unire il passato di ciliege, mescolate e fate raffreddare. In una ciotola montare la panna a neve e unirla alla crema di ciliege ormai fredda.

Versare il composto in alcune coppette e passarlo in frigo per qualche ora.

Nel frattempo porre i lamponi, lavati e asciugati, in un tegame con il resto dello zucchero e un cucchiaino di cordial campari e fare cuocere per 10 minuti a fuoco dolce. Passare anche i lamponi al passaverdure e raccogliere il passato in una scodella. Togliere il dolce dal frigo, versarvi il passato di lamponi e servire.

### **SEMIFREDDO DI CILIEGIE Stefania Girolamini**

200g ciliegie, 200g panna fresca, 130g zucchero, 50g albumi, sale; per decorare ciliegie, 3 kiwi, 100g panna fresca.

Fare uno sciroppo: 50g acqua, 80g zucchero, bollire due minuti, far intiepidire.

Frullare le ciliegie.

Montare la panna.

In bagnomaria tiepido, montare gli albumi con lo zucchero rimasto e un pizzico di sale.

Unire: ciliegie, panna, albumi, sciroppo.

Mettere carta da forno sul fondo di uno stampo rettangolare.

Versare il composto, livellare.

Altra carta da forno.

Notte in freezer.

Decorare con panna montata a fiocchetti, due righe di fette di kiwi, e in mezzo una fila di ciliegie.

### **MARENATA Eugenia Abbate**

Non può mancare una delle più antiche merende Lariane, la MARENATA, zuppa di ciliegie al vino, amata da grandi e piccini. La ricetta originale prevede fette di pane francese messe sul fondo della zuppiera di servizio. Io la offro con gelato alla cannella o alla vaniglia.

1 kg di amarene snocciolate - 1 bottiglia (da 750 cc) di vino rosso corposo di buona qualità - 250g di zucchero - scorza di 1 limone - 1 stecca di cannella (cm4) - 1 chiodo di garofano.

In una pentola si mette il vino a bollire con lo zucchero e gli aromi; quando il liquido è ridotto della metà si uniscono le amarene e si fanno cuocere per pochi minuti, quindi si versa il tutto in una grande coppa di cristallo e si tiene in frigo fino al momento di servirle.

### **COMPOSTA DI CILIEGHE CON GELATO ALLO ZABAIONE Sabrina Delfanti**

Passo anche questa ricetta della Ravaioli.

**Ciliege** mature, **zucchero di canna**, **vino rosso** corposo, **cannella** in stecca, **chiodi di garofano**, **limone**

Snocciolare le ciliege e metterle in una casseruola, aggiungere lo zucchero, la cannella, qualche chiodo di garofano e la scorza di limone. Coprire il tutto col vino e cuocere fino a cottura.

Servire caldo con del gelato alla crema aromatizzato al marsala, oppure aromatizzato alla cannella, o semplicemente con una crema al mascarpone, magari direttamente in una coppetta. Volendo si può arricchire mettendo sotto le ciliege un dischetto di pan di spagna inzuppato in liquore.

In casa mia, forse perché eravamo bambini, la zuppetta di ciliege veniva arricchita di amarene e preparata senza vino. Poi la tradizione è rimasta e ancora adesso la facciamo così.

### **SEMIFREDDO ALLO YOGURT E AMARENE Eugenia Abbate**

Ingredienti per 6 persone: 250g di **yogurt** bianco del tipo compatto - 200g di **amarene sciropate** - 1 busta di **zucchero a velo vanigliato** (125g) - 2 **albumi** - 150g di **panna** fresca da montare.

Mettere gli albumi e 100g di zucchero a velo in un recipiente a bagnomaria e montarli con il frullino elettrico fino a che saranno lucidi e gonfi e tenderanno ad attaccarsi ai bordi del recipiente. Trasferire immediatamente in un bagnomaria ghiacciato e lasciar raffreddare senza mescolare.

Montare la panna freddissima, aggiungendo il rimanente zucchero a velo (25g) . Incorporarvi prima lo yogurt, poi gli albumi montati facendo attenzione a non smontare la preparazione. Foderare uno stampo da plum cake (capacità 7,5 dl) con un foglio di pellicola, versare metà del composto, disporre 100g di amarene su due file e completare con il resto della preparazione. Coprire lo stampo con un foglio di carta forno e sigillarlo con alluminio. Lasciare in freezer almeno 8 ore. Sformare il semifreddo, tagliarlo a fette e servirlo con il resto delle amarene e un ciuffo di menta.

### **CREMA DI CILIEGIE Eugenia Abbate**

C.I. giugno 1969

**ciliegie** nere succose e mature kg 2- **zucchero** g 300 – **panna** g 200 – **maizena** g 80 - 4 **mele** aspre - 1 bustina di **vanillina**.

Lavate ripetutamente le ciliegie, lasciatele scolare, poi togliete loro il picciolo scartando nel contempo quelle guaste; con l'apposito utensile levate il nocciolo eseguendo questa operazione sopra ad una casseruola non di alluminio, per non perdere l'eventuale succo che scenderà da esse, poi schiacciatele (meno una quindicina) raccogliendo il succo sempre nella casseruola. A lavoro ultimato unite al succo le mele precedentemente pelate, private del torsolo e grattugiate e g 250 di acqua. Ponete il recipiente sul fuoco e, mescolando spesso, lasciate bollire per qualche minuto. Stemperate in poco succo la maizena badando che non rimangano grumi quindi unitela, sempre mescolando, al succo, aggiungete lo zucchero e la vanillina, fate bollire per qualche minuto poi versate la crema in una coppa, precedentemente bagnata, aspettate che si raffreddi, indi ponetela in frigorifero lasciandola per qualche ora (anche tutta la notte).

Al momento di servire montate la panna, mettetela in una tasca con bocchetta spizzata e deponete sul dolce, ai bordi, dei ciuffetti di panna montata, terminate la decorazione con le ciliegie messe da parte e servite con biscotti secchi.

### **DOLCE ANELLO CON CILIEGIE Eugenia Abbate**

C.I. giugno 1969

**Ciliegie** nere e succose kg 1 – **zucchero** g 350 - **colla di pesce** g 20 - **farina** bianca g 20 - \_ lt di **latte** - \_ lt di **panna** - sei **uova** - **marsala** secco Florio – **cognac** - poco **burro**

Mettete a bagno la colla di pesce in abbondante acqua fredda affinché si ammorbidisca perfettamente.

Lavate ripetutamente le ciliegie, scolatele e togliete loro i piccioli, scartando nel contempo quelle guaste quindi, stando sospesi sopra ad un tegame pulitissimo (in modo da raccogliere il succo che scenderà da esse) ed usando l'apposito utensile, snocciolatele e mettetele di mano in mano nel recipiente, unite infine 150g di zucchero; ponete il recipiente sul fuoco e, sempre mescolando con un cucchiaio di legno, lasciate cuocere le ciliegie sino a quando lo zucchero, dopo essersi sciolto, sarà divenuto caramelloso. Versatele allora in una terrina, aggiungete mezzo bicchiere di cognac, mescolate accuratamente affinché le ciliegie si

insaporiscano bene, ponete su tutto un coperchio e tenete al fresco, possibilmente in frigo. Mettete sul fuoco il latte con il restante zucchero. Versate in una terrina sei tuorli e la farina, con una piccola frusta sbatteteli bene unendo, poco alla volta e, badando nel modo più assoluto di non fareg rumi, mezzo bicchiere di marsala, aggiungete poi senza mai smettere di mescolare, tutto il latte bollente, versate il composto nel recipiente che è servito per bollire il latte, rimettetelo sul fuoco e mescolando in continuazione, lasciatevelo sino a quando alzerà il bollore. Unite la colla di pesce ben strizzata dall'acqua ed amalgamatela accuratamente, quindi versate la crema in una terrina e lasciatela raffreddare mescolandola spesso. Solo quando sarà ben fredda e comincerà ad addensarsi, montate la panna ed unitela alla crema amalgamandola con delicatezza per non smontarla. Ungete leggermente di burro uno stampo da savarin (rotondo, pareti lisce e buco centrale) versate in esso la crema preparata, livellatela bene e mettete il dolce in frigorifero, lasciandovelo per circa tre ore, volendo anche di più. Al momento di servire immergete lo stampo per un istante in acqua bollente, asciugatelo e capovolgetelo su un piatto di portata, versate al centro del dolce le ciliegie preparate, irroratele con il loro intingolo, volendo decorate con delle Creps cannolette Lazzarini.

### **CROSTATA ALLE AMARENE Roberta Parigi**

**PASTA :** 400g **farina** - 200g **zucchero** - 170g **burro** - un **uovo** e un **tuorlo** - **scorza d'arancia** - **essenza di mandorle** - **sale**

**RIPIENO:** **amarene sciroppate** 600g., 350g. **ricotta**, 200g **rum**, 100g **zucchero** più alcune cucchiariate, 100g **panna** fresca, 5 **tuorli**, 8 **savoardi**, **limone**, **essenza di rum**.

1-Versare la farina sulla spianatoia e fare la fontana, al centro mettere l'uovo, il tuorlo Il burro a pezzetti, lo zucchero un pizzico di sale, la scorza grattugiata di \_ arancia e poche gocce di essenza di mandorle.

2 – impastare rapidamente e lasciare riposare x 30minuti in frigorifero. Nel frattempo fare sgocciolare le amarene e conservare lo sciroppo.

3 - caramellare 2 cucchiariate di zucchero e 1 noce di burro muovendo il caramello con \_ limone infilato su una forchetta. Aggiungete le amarene, rosolate a fuoco moderato e fiammeggiare con 50g rum, una volta evaporato l'alcool bagnate con un cucchiaino del loro sciroppo.

4 - Stemperare la ricotta con la panna, aggiungere i tuorli, 100g r. Zucchero la scorza di \_ limone e 1 fialetta di essenza di rum. Stendere la pasta e rivestire uno stampo a corolla (24 cm) imburato e infarinato.

5 - foderare il fondo dello stampo con i savoardi inzuppati nel rum allungato con poca acqua e sistemarvi sopra le amarene. Versare poi, su tutto, il composto alla ricotta.

6 -guarnire con striscioline di pasta ritagliate da quella avanzata disponendole a griglia.

Infornare a 190° e cuocere per 60 min. Servite con lo sciroppo delle amarene a parte.

E' una torta per adulti; quando ci sono bambini, uso solo il rum per rosolare le amarene ed elimino anche la fiala di essenza di rum.

### **SEMIFREDDO ALLO YOGURT E AMARENE Eugenia Abbate**

Ingredienti per 6 persone

250 g di **yogurt** bianco del tipo compatto - 200 g di **amarene sciroppate** - 1 busta di **zucchero a velo vanigliato** (125 g) - 2 **albumi** - 150 g di **panna fresca** da montare

Mettere gli albumi e 100 g di zucchero a velo in un recipiente a bagnomaria e montarli con il frullino elettrico fino a che saranno lucidi e gonfi e tenderanno ad attaccarsi ai bordi del recipiente. Trasferire immediatamente in un bagnomaria ghiacciato e lasciar raffreddare senza mescolare.

Montare la panna freddissima, aggiungendo il rimanente zucchero a velo (25 g) . Incorporarvi prima lo yogurt, poi gli albumi montati facendo attenzione a non smontare la preparazione. Foderare uno stampo da plum cake (capacità 7,5 dl) con un foglio di pellicola, versare metà del composto, disporre 100 g di amarene su due file e completare con il resto della preparazione. Coprire lo stampo con un foglio di carta forno e sigillarlo con alluminio. Lasciare in freezer almeno 8 ore. Sformare il semifreddo, tagliarlo a fette e servirlo con il resto delle amarene e un ciuffo di menta.

### **CONFETTURA DI CILIEGIE E SUCCO DI RIBES . Gisella Mancini**

Da un vecchio libretto annesso ad una rivista (circa 15 anni fa) ho preso una ricetta che mi è sempre piaciuta tanto, anche per il gusto un poco acidulo:

#### **CONFETTURA DI CILIEGIE E SUCCO DI RIBES**

1Kg e 1/2 di ciliegie a polpa tenera - 1 Kg e 1/2 di zucchero - 1 Kg di ribes rosso - 300g acqua

Per il succo di ribes: sgranare i frutti e metterli a cuocere in un tegame, a fuoco dolce, finché non saranno spappolati, quindi passarli al setaccio per raccoglierne il succo.

Snocciolare le ciliegie; preparare lo sciroppo con lo zucchero (io ne uso 1 Kg solo) e l'acqua, a fuoco vivace fino al primo bollore, quindi a fuoco dolce cuocere finché non si vedranno tante bollicine sulla superficie.

Versarvi allora le ciliegie e cuocere per 10/12'. Schiumare e togliere i frutti con la schiumarola, dolcemente e versarli nei vasi sterilizzati; continuare a cuocere lo sciroppo per altri 10' e aggiungere il succo del ribes.

Sempre a fuoco dolce continuare la cottura per circa 5', schiumando. Versare lo sciroppo bollente nei vasi senza arrivare all'orlo e coprire con un dischetto di carta da forno imbevuto di alcool.

Quando si aprono i barattoli, conservare in frigo.

### **MARMELLA DI CILIEGIE Elena Di Giovanni**

Io farei 3 Kg di ciliegie per circa 1,8 Kg di zucchero, ovvero 1 Kg di ciliegie per 600g di zucchero.

Prova poi a seguire questo procedimento in due tempi, la marmellata ne guadagna in sapore, in aspetto e in tempi di cottura accorciati!

Metto nella pentola le ciliegie snocciolate e spezzate con lo zucchero e il succo di un limone. Porto a bollore, mescolando, e spengo dopo 3 minuti.

Lascio stare così tutta la notte, di modo che la frutta possa rilasciare tutto il succo e amalgamarsi bene.

La mattina dopo, porto di nuovo a bollore, a fuoco vivo, schiumando per togliere le impurità.

Ci vorranno circa 30 minuti perché la marmellata sia pronta, lo vedrai perché le bolle che fa diventano diverse, cambiano un po', e comunque fai sempre la prova del piattino.

Mi raccomando, non aspettare che appaia troppo soda in cottura, perché poi tende a rassodarsi da fredda.

Io uso anche un po' di gelatina di mele come addensante, il che ti permette di ridurre anche un po' i tempi di cottura. Ne uso 4 cucchiaini per 1,5 Kg di frutta.

Se poi hai la possibilità, prova ad aggiungere petali di rosa e acqua di rose.

### **GELATINA DI CILIEGIE - Tiziana Carini**

Ciliege

zucchero

Scegliere delle ciliege sode e mature, lavarle asciugarle bene, snocciolarle e disporle in un tegame con poca acqua facendole cuocere per un paio d'ore a fuoco vivace, rimestando spesso e facendo attenzione che non attacchino al fondo. Quindi passarle al setaccio e versare il composto ottenuto in un colino, lasciando riposare per 12 ore e raccogliendo il succo ottenuto in una scodella. Pesare il succo e mettere il medesimo peso di zucchero in un tegame con poca acqua, farlo sciogliere e aggiungere il succo, lasciando il tutto sul fuoco sino a quando non si otterrà una gelatina consistente e mescolando in continuazione. Porre la gelatina nei vasi, chiudere ermeticamente e disporla al buio e all'asciutto.

### **MARMELLATA DI CILIEGIE E ROSE - Elena Digiovanni**

1,200Kg di ciliegie morettine, scure e ben mature, 550g di zucchero, 40g di petali di rosa lasciati per qualche giorno essiccare, 30ml di acqua di rose concentrata (bottiglietta identica a quella dell'acqua di fiori di arancio o millefiori).

Procedimento: togliere il nocciolo dalle ciliegie, frullarle per pochi secondi con lo zucchero tranne 100g rammi. Porre il composto nella pentola destinata alla cottura.

Mettere nel frullatore non pulito i petali essiccati, il rimanente zucchero e l'acqua di rose.

Frullate grossolanamente e aggiungete alle ciliegie.

Mescolate bene e portate ad ebollizione.

Lasciate bollire per 5 minuti, poi spegnete e lasciate riposare per 6-7 ore.

Il giorno dopo, portate di nuovo a bollore e schiumate, se necessario.

Continuate la cottura fino a quando la marmellata sarà addensata.

Invasate ancora bollente in vasetti sterilizzati.

### **GELATINA AMARENE E MELE Eliana Panchieri**

2 kg di **amarene**, 2 kg di **mele** (ho preso golden di seconda scelta, non troppo mature), **zucchero gelificante** (lo zucchero gelificante è una miscelanza di zucchero con pectina ed acido citrico).

Lavate e asciugate la frutta, tagliate in quattro le mele (con buccia e torsolo), togliete il picciolo alle amarene e, senza snocciolarle (!!!) fate una piccola incisione su ogni frutto con un coltellino, di modo che l'aroma si possa sviluppare. Mettete in pentola fin che le mele sono cotte (ca. un quarto d'ora). Lasciate "in ammollo" l'intera notte. Filtrate la frutta attraverso un setaccio premendo lievemente con le mani. Misurate il liquido ed aggiungete lo zucchero nella seguente misura: 1 l di succo = 1,250 kg di zucchero gelificante (anche di meno, se non disturba che la gelatina resti un po' più liquida). Altri 4 minuti a bollore vivo, invasare, far raffreddare...godere!

### **CILIEGIE SCIROPATE La Cucina Italiana On Line**

Ingredienti: **ciliegie**; **zucchero**.

Dopo aver pulito le ciliegie (da scegliere ben mature), tagliare i piccioli facendo in modo che un pezzo rimanga attaccato al frutto. Quindi, mettere le ciliegie nei vasi a tenuta ermetica avendo cura che tra le ciliegie non rimangano spazi vuoti. Contemporaneamente, preparare uno sciroppo: mettere a bollire l'acqua e versare lo zucchero (700g per ogni litro di acqua), lasciando cuocere per cinque minuti. Di seguito, fare raffreddare e versare sulle ciliegie fino a due centimetri dall'orlo. Quindi, tappare e mettere i vasi avvolti in canovacci, e porli nel caldaio scelto per la sterilizzazione. Mettere l'acqua fino a quando non arrivi fino al collo dei vasi. Infine, portare all'ebollizione e fare passare mezz'ora. Trascorso questo tempo, toglierli dal fuoco e lasciare raffreddare. Infine, porre i vasi in luogo fresco e asciutto.

### **AMARENE 40 GIORNI SOLE E SERENO Porzia Losacco**

Denocciare le **amarene**, pesare il frutto ottenuto e porre in un boccaccio di vetro unendo pari peso di **zucchero** semolato, chiudere ermeticamente e porre al sole lasciandole per 40giorni, magari scuotendo ogni tanto: Vengono dette anche " Amarene 40 giorni sole e sereno".

Il risultato è garantito! Le preparo ogni anno perché poi le uso per guarnire le zeppole, i gelati e le crostatine, inoltre con lo sciroppo che si ricava si preparano delle gustosissime bevande!

Questo è tutto!

### **AMARENE SCIROPATE Marta Ceresini**

Io le faccio sciropate lasciandole macerare per almeno 18 ore con 700-800g r. di **zucchero** per ogni di chilo di **amarene** snocciate, poi faccio bollire lo sciroppo ottenuto e lo butto caldo sulle amarene, lasciando riposare per 24 ore. Ripeto 1 o 2 volte finché lo sciroppo non si presenta denso; a questo punto metto sul fuoco sciroppo e amarene, porto a bollitura e al giusto punto di densità invaso.

### **AMARENE SCIROPATE1 Rosanna Ventrella**

Kg. di **amarene** denocciate 400 gr. **zucchero**. Lasciar macerare le amarene per 10/12 ore con lo zucchero. Metterle sul fuoco per 10 min. Poi separare succo e frutta, pesarli singolarmente ed aggiungere ad ognuno ugual peso di zucchero. Fare cuocere separatamente succo e frutta per 30 min. e trascorso questo tempo riunirli.

### **DURONI SCIROPATI Maria Elena Baroni**

Questa ricetta tratta dalla CI prevede i duroni, ma credo tu possa sostituirli con le amarene.

Ciliegie duroni kg 1, zucchero semolato g 300, zenzero fresco, alcool per dolci.

Lavate i duroni che devono essere sodi e senza ammaccature. Fate bollire in una casseruola mezzo litro di acqua con lo zucchero e 8 rondelle di zenzero fresco; dopo 10' calcolati dall'inizio dell'ebollizione, unite i duroni interi, lasciateli cuocere per 10' poi scolateli dallo sciroppo e fateli raffreddare; pesate lo sciroppo di cottura caldo, aggiungetevi il 10% di alcool e lasciate raffreddare anch'esso. Raccogliete infine i duroni in un

vaso a chiusura ermetica, caldo, appena sterilizzato, versatevi sopra lo sciroppo freddo che dovrà coprirli completamente, chiudete il vaso e fatelo sterilizzare (bollire) per 20', quindi toglietelo e conservatelo in dispensa, al fresco.

amarene ( o ciliegie ) ben lavate e asciugate, si mettono in vaso con e si coprono di zucchero. A bagnomaria per una ventina di minuti. Le ho giuste appena fatte con le ciliege risparmiate dalla grandine ... sul gelato sono una bomba. Stessa cosa ho fatto con i lamponi.

Si mettono in vaso o vasi di vetro, con lo zucchero ( 2 a 1 , es 100 hg ciliege 50g zucchero ). Si tappa con il tappo a vite. Si mettono i vasi in un pentolone avvolti con delle pezze altrimenti si possono rompere. Si copre d'acqua. Da quando bolle far passare 15-20 minuti. Si spegne e si lascia raffreddare. La quantità di zucchero indicata è la minima per garantire la conservazione (durano anche 2 anni o più ), se piacciono più dolci si mette più zucchero. Magari vale la pena di fare una prova con un vasetto piccolo per capire quanto zucchero mettere. Volendo si possono aggiungere delle spezie ( cannella o chiodi di garofano o stecca di vaniglia ad esempio ) . Io però le faccio senza.

### **CILIEGIE NELL'ACETO - Rosetta Bragheri**

Lavare e tagliare il picciolo a 600g di **ciliegie** (duri); del picciolo deve rimanere un pezzettino piccolo vicino all'attaccatura), lasciarle asciugare, metterle in 4 barattoli da 1/2 litro, in un litro di aceto bianco (di buon qualità)

Sciogliere 2 cucchiaini di sale rosso, 2 cucchiaini di zucchero, ure 1 cucchiaino di pepe nero ingrani e alcuni rametti di maggiorana , colmando i barattoli.

Chiuderli bene e lasciare riposare un paio di mesi.

Questa preparazione la uso per accompagnare o decorare affettati, selvaggina, carni rosse o piatti in agro dolce.

L'aceto, non buttarlo; io lo uso poi nell'insalata.

### **CILIEGE CANDITE - Maria Pia Trubiani**

**Ciliege** snocciolate, sbollentate per qualche minuto e asciugate, **zucchero**.

Preparare uno SCIROPPO: 1 litro e 1/4 di **acqua** e i kg di **zucchero**; bollire 10 minuti.

Vi si buttano le ciliege, a calore moderato; si fa riprendere il bollore. Appena questo inizia, si toglie il recipiente dal fuoco.

Il giorno seguente, si versa il solo sciroppo in una casseruola in acciaio e si riporta alla temperatura di 20°, aggiungendo lo **zucchero** necessario; si rimettono le ciliege, si riporta all'ebollizione e si toglie dal fuoco.

Si lascia riposare per 2 giorni e si ripete l'operazione portando lo sciroppo a 25°.

Si lascia riposare ancora 2 giorni e si ripete fino a portare lo sciroppo a 33°.

Raffreddare, disporre le ciliege in vasi e conservarli in luogo fresco, asciutto, buio e ben areato

### **CILIEGE SOTTO SPIRITO - Maria Pia Trubiani**

1 kg e 200g di **ciliege duracine** e sane - **alcool** a 90 ° - 150 di **zucchero** - 4 **chiodi di garofano** - qualche pezzetto di **cannella**.

Pulire bene le ciliege e asciugarle perfettamente.

Mettere le ciliege in vasi, intercalando con i chiodi di garofano e un pezzetto di cannella. Versare prima lo zucchero e poi l'alcool, fino a coprire del tutto le ciliege (porre sopra un peso in modo che non salgano a galla). Chiudere i vasi. Capovolgere una -due volte per una decina di giorni.

Le ciliege sono pronte dopo 60 giorni.

#### **CILIEGIE SOTTO SPIRITO - Porzia Losacco**

Metto solo **ciliege** e **alcool**, se si vogliono un po' più dolci e aromatiche, aggiungi una cucchiata di **zucchero** e un pezzettino di **cannella**! Attenta che le ciliege siano belle dure, qui usiamo il tipo detto "ferrovia", sono belle grandi e sode e vengono chiamate così perché venivano appunto spedite tramite ferrovia!

#### **CILIEGIE VIGNOLA ALLA GRAPPA SPEZIATA Elena Perrone**

Questa ricetta è tratta da La Cucina Italiana del giugno 98.

Ho provato lo scorso anno con la quantità indicata nella ricetta. La scorsa settimana ne ho preparato 10 barattoli, perché erano veramente delicate, nonostante a me la grappa non piaccia molto.

500g di **ciliege** - 100g di **zucchero** - 1lt di **grappa** (anche 3/4 sono sufficienti) - un pezzetto di **cannella** – qualche grano di **pepe nero** - un **chiodo di garofano**.

Lavare, asciugare le ciliege, privarle del picciolo e del nocciolo.

Pesarne 300g e raccoglierle in un vaso di vetro trasparente con la grappa, la cannella, il chiodo di garofano e il pepe. Chiudere il vaso ermeticamente e tenerlo al sole per circa due mesi (sì, due mesi), scuotendolo di tanto in tanto. Si servono a fine pasto come dessert, oppure si beve solo la grappa, come digestivo.

#### **GELATINA DI AMARENE CON SUCCO DI LIMONE Eliana Panchieri**

2 kg **amarene** o **ciliege** - 2 **limoni** - **zucchero gelificante**.

Lavate le ciliege e privatele del picciolo e, senza snocciolarle(!!!) fate una piccola incisione su ogni frutto con un coltellino. Copritele scarsamente d'acqua e fate bollire per ca. 10 minuti. Lasciate aromatizzare tutta la notte. Filtrate la frutta attraverso un setaccio, premendo con le mani o con un mestolo di legno. Raccogliete con cura il succo, unite il succo di due limoni. Misurate il liquido ed aggiungete lo zucchero nella seguente misura: 1 l di succo = 1,250 kg di zucchero gelificante (anche di meno, se non disturba che la gelatina resti un po' più liquida). Altri 4 minuti a bollire vivo, invasare, far raffreddare... anche questa non invecchierà in cantina!

#### **MARMELLATA DI AMARENE Luisa Fabriziani**

L'anno scorso l'ho fatta così, ed è venuta buonissima: mettere i guanti di silicone usa e getta per non macchiare le mani, snocciolare le **amarene** e tagliarle in due; pesare i frutti, aggiungere 350 grammi di **zucchero** per ogni chilo di frutta; mettere la frutta in una pentola a fondo spesso, coprirla con lo zucchero e

lasciare macerare una notte; la mattina successiva iniziare la cottura e terminarla quando con la prova piattino ha raggiunto la giusta consistenza.

Quest'anno ha piovuto molto, se sono acquose ci vorrà più tempo, anche perché non sono frutti che contengono molta pectina. Consiglio di non usare quella sintetica in quanto il gusto ne perde.

### **PAN DOLCE DI CILIEGIE - Barbara Palermo**

230g di **farina** - 225g di **zucchero** - 15g di **lievito** - un pizzico di **sale** - 2 **uova** - 250ml di **ciliegie sciropate** tagliate a metà - 65ml dello **sciropo delle ciliegie** - 190ml di **latte** - 3 cucchiaini d' **olio di semi** - 3ml d' **essenza di mandorla** - 50g di **noci** spezzettate.

Imburrate e infarinate uno stampo da plum-cake.

Setacciate la farina, mettetela in un recipiente con il sale, lo zucchero ed il lievito. Battete le uova in una grande ciotola, aggiungete lo sciroppo di ciliege, l'olio, l'essenza di mandorle ed il latte. Mescolate bene e unite al miscuglio secco. Rimescolate e aggiungete in ultimo le ciliege e le noci. Imburrate e infarinate uno stampo da plum cake o altro stampo a vostro piacere e fate cuocere a 160° per 1h circa. Le temperature del forno ed i tempi di cottura sono solo indicativi.

---

### **SCIROPPO DI AMARENE..Rosanna Ventrella**

Togliere il nocciolo alle **amarene** e passare al setaccio. Far fermentare per 48 ore il succo ricavato. Ad ogni kg. di succo aggiungere 1 kg di **zucchero** e far cuocere per 10 min. Imbottigliare. Spero che si capisca. Ho preso questa ricetta da un vecchio quaderno di ricette di famiglia; era scritta approssimativamente e forse lo è tuttora ma il sonno mi assale...

### **IL RATAFIÀ DI CILIEGIE Maria Pia Trubiani**

1kg e 200 grammi di **ciliege** nere e snocciolate - 2 litri di **acquavite di vino** - 1/2 litro di **alcool** a 90°  
800g di **zucchero**.

Mettere le ciliege in un vaso e coprire con acquavite, chiudere e far macerare 30 giorni, esporre il vaso quanto più è possibile al sole, scuoterlo una volta al giorno.

Pestare i noccioli in un mortaio e metterli in un vaso e coprire con alcool, chiudere e far macerare per 30 giorni. Scuotere il vaso 2 volte al giorno.

Trascorso il mese porre al fuoco una pentola con lo zucchero e mescolarlo con l'acqua sufficiente a ottenere una soluzione, togliere dal fuoco e far raffreddare.

Scolare il liquido dei 2 vasi nello sciroppo e mescolare molto bene.

Filtrare il ratafià con carta filtro uno o due volte fino ad averlo sufficientemente limpido. Versare in bottiglie e chiudere.

E' pronto dopo un mese.

### **VINO DI CILIEGIE - Tiziana Carini**

300g **ciliegie**- 2 bicchierini di **rum** - 1 l **vino rosso** - 1 **arancia** - 1 **limone** - 1 **chiodo garofano** - un pizzico di **noce moscata** – **zucchero**.

Lavare e snocciolare le ciliege, quindi porle in una terrina con il rum e lo zucchero e farle macerare in frigorifero per circa due ore. Porre le ciliege nel vino e trasferire tutto in una caraffa aromatizzando con un pizzico di noce moscata e con un chiodo di garofano. Terminare aggiungendo l'arancia affettata e la scorza di limone.

#### **LIQUORE DI CILIEGIE - Tiziana Carini**

1 kg **ciliege nere** - 700g **zucchero** - 400g **alcool** - **chiodi di garofano** -1 bastoncino di **cannella**.

Lavare e asciugare le ciliege, tagliare il gambo fino a pochi mm dalla base e disporle in un vaso a chiusura ermetica. Fare sciogliere lo zucchero in un tegame con 300g acqua, porre sul fuoco e lasciare cuocere senza mai smettere di mescolare, sino a quando non si sarà formato uno sciroppo fluido. Togliere dal fuoco e farlo intiepidire poi unirlo alle ciliege, aggiungere l'alcool, la cannella e i chiodi di garofano, chiudere e agitarlo. Fare macerare per circa 60g, agitando ogni tanto. Filtrare il liquido, imbottigliarlo e tappare.

#### **VISNER Gisella Mancini**

Questo è un vino liquoroso, molto apprezzato, prodotto in quantità limitata e tipico dell'entroterra della mia provincia, fatto con le visciole (ciliege prodotte da Prunus cerasus, varietà austera). Questa è una ricetta di casa ( e ogni famiglia ha la sua), fatta senza torchio e tino, in piccole quantità, ma è buono da servire a fine pasto, essendo dolce e liquoroso.

Per circa 7 bottiglie da 750 cl: 4 Kg di **visciole snocciolate** -1 Kg **visciole col nocciolo** - 3,25 litri di **Vernaccia** - 250 cl di **rum scuro** - 1 Kg di **zucchero**.

Pestare ben bene tutto in un recipiente, cercando di rompere anche i noccioli, quindi versare in una damigianetta lasciata semiaperta e lasciar fermentare per 2 mesi, agitando ogni giorno.

Trascorso questo tempo, travasare il liquido, filtrando bene, in un' altra damigianetta e far depositare per circa 5 o 6 mesi, quindi imbottigliare.

#### **SCIROPPO DI FOGLIE DI AMARENE. Maurizia Bocchi e Stefania Bruzzone**

Dice Maurizia: Questa ricetta che si distingue dalle altre, perché è uno sciroppo fatto con le foglie delle amarene. Vi assicuro che è buonissimo, dissetante e rinfrescante, se allungato con acqua ghiacciata.

100 **foglie di amarena** - 1 bottiglia di **vino rosso** - 1 kg di **zucchero** - 20 g di **acido citrico** (si trova in farmacia, è quello che si mette nella conserva di pomodoro).

Pulire le foglie delicatamente con un panno umido; metterle sotto vino x 24h.

Scolarle; mettere sul fuoco e far sciogliere lo zucchero. Lasciare raffreddare e aggiungere l'acido citrico.

È molto buono allungato con acqua fredda!

Di base è un pochino dolce, ma come qualsiasi sciroppo, di zucchero si può metterne meno, tanto si conserva bene con l'acido citrico, che gli dà anche un bel bruschino. Non va utilizzato da solo, ma nei dolci, o diluito con acqua.

Aggiunge Stefania: al posto dell'acido citrico io ho sempre messo 100 g di **alcool** per liquore. Consiglio inoltre di fare bottiglie piccole (con questa dose me ne sono venute tre, ho usato bottiglie di birra da 2/3). Naturalmente questo succo, molto dolce, va usato diluito con acqua fresca o su ghiaccio tritato.