



*Natale
gourmand*

Cesti di Natale e ricette

**Anna Amalia
Villaccio**



COME PREPARARE IN CASA CESTI NATALIZI “STRATOSFERICI”

Nel periodo festivo le “gourmenderie” mostrano in vetrina bellissimi cesti.. appetitosissimi e desiderabilissimi, che fanno grande gola, e siamo tutti tentati di regalarli e speranzosi di riceverli.

E i costi?

In genere alti.. a volte molto alti. Contengono prodotti tipici, preziosità regionali...ma a volte anche cose piuttosto banali. Ho cominciato anni fa a prepararli in casa, con risultati eccellenti, sia per la qualità e varietà dei prodotti, sia per la presentazione e quindi l'effetto scenografico. E il tutto in realtà è molto più semplice di quel che sembra. Cominciamo dalla seconda parte, poi vi farò una descrizione di diversi prodotti facilmente realizzabili in casa, e nel periodo pre-natalizio, che possono partecipare alla composizione del “cesto”.





Composizione del “cesto”

Al di là dei prodotti, il modo e la forma della presentazione sono determinanti per graduare la preziosità del dono.

Difatti gli stessi prodotti possono essere confezionati in modo semplice o in modo prezioso: ad esempio i liquori possono avere confezioni semplici, cioè piccole bottiglie di vetro con etichetta personalizzata e un fiocco intonato al colore del liquore o un tappo colorato, oppure possono essere confezionati in bottiglie di cristallo, con placchetta d'argento incisa e relativa catenella da appendere al collo della bottiglia... i cioccolatini possono essere confezionati in scatoline di cartone colorate, oppure in vassoietti di silver o di ceramica o di cristallo o addirittura in argento e poi avvolti in cellophane trasparente e legati con nastri colorati... e così via.

Lo stesso “cesto” potrà essere un cestino di vimini di quelli da riutilizzare poi per il pane, oppure uno grande che potrà riutilizzato per contenere le riviste, oppure il cesto potrebbe non essere un “cesto” ma un paiolo di rame, o una scatola di legno colorata, o un cesto da pic-nic, o una piccola panca o.. qualsiasi altra cosa da voler donare insieme a tutto quello che ci si vorrà mettere dentro.

Il cesto poi può essere composto in tanti modi:

in modo ricco e vario (cioè contenente tante cose, liquori, marmellate, paste fatte in casa, biscotti, cioccolatini, vini ecc.);

a tema: (per esempio solo cose dolci, solo cose salate, oppure solo liquori, o solo marmellate)

per contenitori, (ad esempio solo cose contenute in vetro - liquori, oli, aceti, marmellate, sott'oli....

solo le cose contenute in sacchetti di tela ricamati -caramelle, cioccolatini, biscotti, tarallini); o qualsiasi altra forma e modo vi suggerisce la fantasia.





Cesti natalizi

4

Decorazione:

per chiudere i cesti, dal fioraio o dai negozi specializzati si possono comprare i fogli di cellophane grandi nei quali avvolgerlo completamente e chiuderlo con fiocchi e nastro colorati, oppure si può usare un altro elemento caratterizzante, come una stoffa colorata, un voile, oppure qualcosa che sia già di per sé un regalo, come un foulard, o un plaid, o una tovaglia rustica, o se si vuole organizzare tutto in modo molto rustico un sacco di iuta, ... e poi, foglie di agrifoglio, o foglie verdi (io raccolgo nel mio giardino edera e rami di pino), decorazioni da albero di natale, fiocchi vari.

L'interno del cesto poi dovrà essere completato con un letto di paglia, per esempio (se è una versione rustica) o di rami di agrifoglio, di pino e sempreverdi vari nella versione più raffinata.... o da sfere di vetro colorato.. o dai fili decorativi natalizi che solitamente si mettono sull'albero di Natale... oppure dalle solite palline o "patatine" di polistirolo magari colorate, oppure.. da una base di noci e nocciole con cioccolatini mescolati... oppure.... e per essere molto originali il tutto può essere completato da una serie di lampadine natalizie con tanto di musica.. (quelle che vengono all'angolo della strada)

Insomma, bisogna "sfrenare" la propria fantasia.



Anna Amalia Villaccio





Prodotti da preparare

L'ideale sarebbe preparare l'occorrente durante tutto l'arco dell'anno e al momento buono avere già pronti tanti prodotti, marmellate, sott'oli, sott'aceti, liquori, caramelle, cioccolatini, biscotti, salse, creme, sciroppi, ecc.ecc., ma volendo, anche un po' di buona volontà e qualche settimana di tempo possono portare a risultati a dir poco eccezionali.

In questo "libercolo" senza pretese, troverete una raccolta di piccole cose che potrete preparare con i prodotti che sono sul mercato in questo periodo, e che sono facili da realizzare. Basta solo un po' di tempo, un po' di fantasia, ma soprattutto un po' d'amore



Anna Amalia Villaccio





Indice Ricette

Olio al peperoncino

Olio al ginepro

Olio all'arancia

Aceto ai lamponi

Aceto al dragoncello

Aceto agli aromi e peperoncino

Aceto profumato

Aceto siciliano

Aceto all'aglio

Burro al tartufo

Burro alle erbe aromatiche

Burro ai gamberetti

Burro alla senape

Burro al prosciutto cotto

Burro alle uova

Burro alla paprika





OLI AROMATIZZATI

OLIO AL PEPERONCINO

L'olio al peperoncino conferisce un sapore piccante a tutte le portate a cui viene aggiunto. l'aspetto positivo è che, togliendo il peperoncino una volta che l'olio ha raggiunto il grado di piccante gradito, non ci saranno sorprese nell'intensità dell'aroma, cosa che invece avviene usando peperoncini singoli.

Per fare l'olio al peperoncino si lasciano in infusione dei peperoncini (essiccati) in olio extravergine per un paio di settimane: si avrà cura di tagliare il peperoncino per ottenere un'infusione più pronunciata. Trascorso questo tempo, filtrare e conservare in bottigliette sterili.

OLIO AL GINEPRO

Ottimo per la carne di maiale e la cacciagione, si ottiene lasciando in infusione per un paio di settimane delle coccole di ginepro. Si filtra e si utilizza, puro o diluito, a seconda dell'intensità dell'aroma.

OLIO ALL'ARANCIA

Eccellente sul maiale o sui petti di pollo, da servirsi magari con contorno di insalata di arance.

Si lascia in infusione per una settimana la scorza essiccata (in forno a temperatura bassissima per circa un'ora e mezza) di un quarto di arancia in 250ml. di olio extravergine di oliva.





ACETI AROMATIZZATI

ACETO AI LAMPONI

Molto buono sulle insalate, che possono essere decorate con l'aggiunta di qualche lampone fresco.

Mettete in infusione due etti di lamponi ben puliti (i lamponi non si lavano, pena la perdita del loro profumi, ma si spolverano) e leggermente schiacciati in un quarto di litro di aceto bianco (parlo in questo caso di aceto di vino). Aggiungete un cucchiaino di zucchero e ponete, in un contenitore in vetro chiuso e con il tappo a prova di acido, per un paio di settimane al buio. Filtrate bene l'aceto con un panno bianco lavato in acqua bollente senza detersivo e perfettamente asciutto e imbottigliate. Se desiderate potete mettere qualche lampone fresco in infusione, ma spesso poi il loro aspetto si modifica e non è più così gradevole come appena messo.

ACETO AL DRAGONCELLO

Mettete in infusione per paio di settimane un paio di rametti di dragoncello appena schiacciati in 200ml. di aceto bianco.

Filtrate con cura con un panno bianco lavato in acqua bollente senza detersivo e perfettamente asciutto e imbottigliate.

ACETO AGLI AROMI E PEPERONCINO

si usa per cucinare e condire insalate e carni rosse.

Si prepara mettendo in 1 litro d'aceto 5-6 peperoncini, 1 spicchio d'aglio pulito e schiacciato, un pizzico di sale ed un rametto di rosmarino. Lasciate il tutto a macerare dieci giorni in un luogo asciutto, dopodiché filtrate con un colino, o meglio una pezzuola.





Condire e aromatizzare ⁹

ACETO PROFUMATO

si usa per condire insalate, carne e frutti di mare.

Si prepara mettendo in un litro d'aceto qualche foglia di basilico e di rucola spezzettata, una manciata di origano, un pizzico di pepe, un pizzico di noce moscata e un cucchiaino di sale grosso. Agitate bene la bottiglia e fate riposare al buio per quindici giorni, ricordandovi di agitare ogni giorno.

ACETO SICILIANO

Si usa per cucinare e condire in particolar modo i piatti di pesce.

Si prepara facendo bollire 1 litro d'aceto rosso e versandovi, durante il bollire, dei capperi dissalati e del basilico lavato, asciugato e sfilettato. Fate raffreddare e versate in una bottiglia. Lasciate riposare in una bottiglia, dove deve riposare 15 giorni, agitato tutti i giorni. Poi filtrare il tutto, e prima di usarlo, fate riposare altri 5 giorni.

ACETO ALL'AGLIO

Si usa per cucinare e condire verdure cotte o crude e pesce.

Si prepara mettendo in 1 litro di aceto 5-6 spicchi d'aglio, sbucciati e schiacciati, agitando bene la bottiglia per far miscelare bene il succo d'aglio. si può usare già il giorno dopo.

Anna Amalia Villaccio





BURRO AROMATIZZATO

Il burro si può fare facilmente in casa... ma magari in un'altra occasione vi dico come, adesso abbiamo fretta di preparare i cesti natalizi, quindi è importante procurarsi del burro artigianale, fresco.

Per conservare poi il burro aromatizzato utilizzate preferibilmente vasetti di vetro con tappi a chiusura ermetica: Prima di tutto comprimete bene con un cucchiaino bagnato e poi capovolgete il contenitore per far colare l'eventuale acqua superflua e prima di chiudere il barattolo versate un filo d'olio sulla superficie del burro. Se invece optate per contenitori decorati (vanno bene anche le formette per il mare dei bambini, quelle a forma di stelline, ochette ecc) dopo che si è ben rassodato e rappreso in frigo, capovolgetelo su di un piccolo piattino colorato e poi chiudetelo bene con la carta trasparente. Naturalmente in questo caso va aggiunto ai cesti all'ultimo momento.

BURRO AL TARTUFO

Si fa fondere in un pentolino 200 g di burro, si trita sottilissimamente un tartufo, quindi si versa il tartufo nel burro fuso e si mescola bene. Si fa raffreddare e si cola in una formetta di terracotta. Si conserva in frigo.

BURRO ALLE ERBE AROMATICHE

Con una mezzaluna ridurre in polvere una foglia di lauro, una manciata di salvia, un rametto di rosmarino, un po' di origano. Lavorate 100 g di burro col cucchiaino di legno fino a che diventa cremoso e aggiungetevi le erbe così tagliuzzate. Conservate in frigo





Condire e aromatizzare

11

BURRO AI GAMBERETTI

Scottate in acqua salata per qualche minuto 150 g di gamberetti. Sgocciolateli e lasciateli raffreddare. Mettete in un frullatore 100 g di burro e i gamberetti. Frullate per qualche attimo poi passate al setaccio. Dategli la forma di un pesciolino e tenetelo in frigo fino al momento dell'uso.

BURRO ALLA SENAPE

Mettete in un frullatore 100 g di burro e 50 g di senape. Frullate fino ad ottenere una spuma morbida e ben montata. Tenetelo in frigo fino al momento dell'uso.

BURRO AL PROSCIUTTO COTTO

Mettete in un frullatore 100 g di burro e 200 g di prosciutto cotto. Frullate per qualche attimo poi passate al setaccio. Tenetelo in frigo fino al momento dell'uso.

BURRO ALLE UOVA

Lavorate 100 g di burro con tre tuorli di uova sode, un pizzico di pepe ed un cucchiaino di maionese. Amalgamare fino ad avere un composto cremoso. Conservate in frigo.

BURRO ALLA PAPRIKA

Lavorate 100 g di burro col cucchiaino di legno fino a che diventa cremoso ed aggiungetevi della paprika a vostro piacimento, facendola incorporare bene al burro. Conservate in frig

Anna Amalia Villaccio





Indice ricette

Pane alle cipolle

Pane alle olive

Pane aromatico

Pane semplice



Anna Amalia Villaccio





PANE ALLE CIPOLLE

Ingredienti

1 kg farina
30 g lievito di birra
sale fino
un pizzico di zucchero
una cipolla tagliata a lamelle sottilissime
acqua tiepida

Mettete a fontana la farina sul tavolo.

Sciogliete il lievito in acqua tiepida con l'aggiunta di un cucchiaino di zucchero e il sale a piacere e versatelo al centro della fontana, e cominciate ad impastare aiutandovi con altra acqua tiepida. Ottenuto un impasto abbastanza morbido, dovete impegnare tutte le vostre forze, perché lo si deve lavorare bene, per almeno una ventina di minuti. A metà di questa operazione, aggiungete la cipolla, e continuate a impastare

A questo punto, la pasta di pane è pronta e lo potrete verificare tagliandola con un coltello. Se nell'impasto vi sono delle bollicine piuttosto fitte, e l'impasto è omogeneo, è veramente pronta. Disponete la pasta di pane in una terrina infarinata coprite con un panno e tenete in luogo tiepido per 2-3 ore.

Quando la pasta avrà raddoppiato il suo volume potrete prenderla con le mani inumidite e darle la forma che volete (pagnotta, filone, ecc)

Disponete sulla superficie delle rondelle di cipolla a mo' di decorazione.

Infornatela nel forno (elettrico o a gas o ancora meglio a legna) preriscaldato, e fatelo cuocere finché la crosta non avrà raggiunto il colore e la croccantezza tipici del pane

Anna Amalia Villaccio





PANE ALLE OLIVE

Ingredienti

1 kg farina
30 g lievito di birra
sale fino
un pizzico di zucchero
una manciata di olive nere snocciolate
acqua tiepida

Mettete a fontana la farina sul tavolo.

Sciogliete il lievito in acqua tiepida con l'aggiunta di un cucchiaino di zucchero e il sale a piacere e versatelo al centro della fontana, e cominciate ad impastare aiutandovi con altra acqua tiepida. Ottenuto un impasto abbastanza morbido, dovete impegnare tutte le vostre forze, perché lo si deve lavorare bene, per almeno una ventina di minuti. A metà di questa operazione, aggiungete le olive snocciolate tagliate a pezzetti, e continuate a impastare.

A questo punto, la pasta di pane è pronta e lo potrete verificare tagliandola con un coltello. Se nell'impasto vi sono delle bollicine piuttosto fitte, e l'impasto è omogeneo, è veramente pronta. Disponete la pasta di pane in una terrina infarinata coprite con un panno e tenete in luogo tiepido per 2-3 ore.

Quando la pasta avrà raddoppiato il suo volume potrete prenderla con le mani inumidite e darle la forma che volete (pagnotta, filone, ecc)

Disponete sulla superficie delle rondelle di cipolla a mo' di decorazione e qualche oliva intera snocciolata.

Infornatela nel forno (elettrico o a gas o ancora meglio a legna) preriscaldato, e fatelo cuocere finché la crosta non avrà raggiunto il colore e la croccantezza tipici del pane





PANE AROMATICO

ingredienti

500 kg farina
15 g lievito di birra
50 g di strutto
2 uova
1 bicchiere di latte
prezzemolo tritato
rosmarino
sale fino
un cucchiaino di zucchero
acqua tiepida

Mettete a fontana la farina sul tavolo.

Sciogliete il lievito in acqua tiepida con l'aggiunta di un cucchiaino di zucchero e il sale a e versatelo al centro della fontana, e cominciate ad impastare aiutandovi con altra acqua tiepida, aggiungete le spezie, lo strutto gli albumi e il latte.

Ottenuto un impasto abbastanza morbido, dovete impegnare tutte le vostre forze, perché lo si deve lavorare bene, per almeno una ventina di minuti.

Disponete ora l'impasto in una teglia, spennellate la superficie con il tuorlo e infornate a forno preriscaldato a temperatura media e cuocete fino a che la crosta non diventi croccante e dorata.





PANE SEMPLICE

Ingredienti.

1 kg farina
30 g lievito di birra
sale fino
un pizzico di zucchero
acqua tiepida

Mettete a fontana la farina sul tavolo. La tradizione vorrebbe che si impastasse il pane in uno speciale contenitore di legno, che nel nostro dialetto si chiama "fazzatora", ma non è indispensabile, specie se la quantità di farina non è eccessiva. Se però è più di un chilo o due, conviene impastare il tutto in un contenitore pulito, magari di plastica, di acciaio, che possa contenere l'impasto e permettere la permanenza per la lievitazione (quindi niente alluminio). Sciogliete il lievito in acqua tiepida con l'aggiunta di un cucchiaino di zucchero e il sale a piacere (i toscani non lo usano, noi sì) e versatelo al centro della fontana, e cominciate ad impastare aiutandovi con altra acqua tiepida.

Ottenuto un impasto abbastanza morbido, dovete impegnare tutte le vostre forze, perché lo si deve lavorare bene, per almeno una ventina di minuti.

A questo punto, la pasta di pane è pronta e lo potrete verificare tagliandola con un coltello. Se nell'impasto vi sono delle bollicine piuttosto fitte, e l'impasto è omogeneo, è veramente pronta. Disponete la pasta di pane in una terrina infarinata (o nella stessa fazzatora) coprite con un panno e tenete in luogo tiepido per 2-3 ore.

Quando la pasta avrà raddoppiato il suo volume potrete prenderla con le mani inumidite e darle la forma che volete (pagnotta, filone, ecc).

Infornatela nel forno (elettrico o a gas o ancora meglio a legna) preriscaldato, e fatelo cuocere finché la crosta non avrà raggiunto il colore e la croccantezza tipici del





Indice Ricette

Liquore al cioccolato
Liquore di ananas
Liquore di banane
Liquore di cannella
Liquore di carciofo
Liola
Caffè sport
Centerbe
Flip al limone
Mandarinetto
Crema di limoncello
Crema al melone
Sciroppo di cedro
Sciroppo di arance
Latte di mandorle





LIQUORE AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

300 g di alcol

50 g cioccolato fondente grattugiato

1 baccello di vaniglia

½ cucchiaino caffè solubile

300 g zucchero

150 g acqua

Mettete in infusione nell'alcol il cioccolato, la vaniglia a pezzetti e il caffè. Lasciate macerare per 15 giorni agitando molto spesso il recipiente. Fate bollire lo zucchero e l'acqua per 5 minuti, aspettate che si intiepidisca un poco e versatelo nell'infuso. Mescolate bene e lasciate raffreddare: Filtrate e imbottigliate.

LIQUORE DI ANANAS

Ingredienti

750 g zucchero

2 kg ananas

1 litro alcol

1 bastoncino di vaniglia

Pulire gli ananas sbucciandoli e privandoli della parte centrale dura, quindi tagliare la polpa a pezzetti. Porli in un vaso a chiusura ermetica, aggiungere lo zucchero l'alcol e la vaniglia, quindi far macerare il composto in luogo buio e asciutto per otto giorni, agitando il recipiente almeno una volta al giorno. Trascorso questo tempo filtrare il liquido attraverso il colino per due volte, imbottigliare e far stagionare per 6 mesi





LIQUORE DI BANANE

Ingredienti

500 g di banane sbucciate

500 g zucchero

3 chiodi di garofano

1 buccia di limone

1 pizzico di cannella

200 cc di cointreau

400 cc alcol a 95°

Tagliare le banane a fette dello spessore di circa un centimetro e metterle in un vaso di vetro a strati alternandole con lo zucchero, quindi bagnate con il liquore.

Chiudete il vaso, ed esponetelo al sole per 10 giorni. Aggiungete i chiodi di garofano la cannella la scorza di limone, spruzzare con l'alcol mescolare bene e lasciate macerare per un mese in cantina. Colate e filtrate, e lasciate invecchiare 2-3 mesi prima di gustarlo.





LIQUORE DI CANNELLA

Ingredienti:

500 gr. Zucchero

300 gr. Alcol 95°

300 gr. Acqua

20 gr. Cannella (corteccia)

1 Stecca di vaniglia

Dopo aver frantumato cannella e vaniglia, ponete le droghe a macerare in un vaso con 200 gr. di alcool per una decina di giorni, rimentando una volta al giorno.

Trascorso il periodo preparate uno sciroppo con acqua e zucchero. Quando lo sciroppo si sarà raffreddato unitelo all'alcool con le spezie. Filtratelo ed aggiungete i rimanenti 100 gr. di alcool.

Rimestate il tutto, travasatelo nelle bottiglie e lasciatelo riposare per qualche mese.

LIQUORE DI CARCIOFO

Ingredienti:

1 kg di gambi di carciofo e qualche foglia

1 litro di alcool

1 litro d'acqua

750 g zucchero

Quando è stagione di carciofi, conviene cucinarli, alla giudea, ripieni, negli sformati, all'insalata, nei risotti ecc. ecc., ma quando li preparate non buttate via i gambi, ma provate ad ottenere questo meraviglioso amaro, che è un salutare corroborante ed un ottimo tonico nervoso, oltre ad un efficiente aiuto alla digestione.

Prendete dunque i gambi e anche qualche foglia di carciofo, lavateli bene e metteteli a macerare in un litro d'alcool puro per venti giorni. Preparate poi uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua a fuoco lento. Una volta sciolto, lasciatelo raffreddare e aggiungetelo all'infusione precedentemente preparata. L'amaro è pronto ad essere filtrato con filtri di carta, goccia a goccia.





LIOLA'

Ingredienti:

1 kg di zucchero caramellato

$\frac{3}{4}$ di acqua

6 arance non trattate

$\frac{3}{4}$ di alcool a 90°

Sciogliete il caramello nell'acqua. Grattugiate le bucce, spremete le arance e unite il succo ottenuto e la buccia all'alcool in un vaso a chiusura ermetica. Aggiungete l'acqua con lo zucchero, e lasciate riposare il tutto in un luogo fresco e buio per 3 settimane, avendo cura di scuotere bene il contenitore per 2 volte al giorno. Passato questo tempo, filtrate il liquido ottenuto, e aspettate un mese prima di consumare il liquore.

CAFFE' SPORT

Si macinano ben fini 200 gr di caffè (100 gr di Moka e 100 gr di Portorico). Si mette il caffè in un grande vaso a chiusura ermetica da 3 litri, vi si unisce 1 litro di acqua bollente e 1 kg di zucchero e si lascia in infusione per 24 ore. Dopo questo tempo si aggiungono 700 gr di alcool e 7 gr di vaniglia, lasciando il tutto per 10 giorni ed agitando 2 volte al giorno. Passati i 10 giorni si lascia in riposo per un altro giorno, senza agitare, quindi procedendo con delicatezza si filtra due volte attraverso una tela abbastanza fitta, la prima volta spremendo il fondo.

E' bene lasciare il liquore in riposo per un mese, prima di gustarlo.





CENTERBE

(3 foglie di menta, 3 divedrina, 3 di

salvia, 3 di basilico, 3 di limone, 3 di alloro, 5 aghi di rosmarino, 3 fiori di camomilla, 3 bacche di ginepro, 2 chiodi di garofano, un pizzico di zafferano, un pizzico di the, 1 cm. di cannella.

Mettere tutto in infusione per una settimana in 400 gr di alcool, agitando ogni tanto il barattolo. Sciogliere 300 gr di zucchero in 350 gr di acqua e far freddare, unire all'infuso e far riposare ancora 3 giorni, poi filtrare e riporre in dispensa.

FLIP al LIMONE

ingredienti

100 g di succo e la scorza di 2 limoni

200 r zucchero

200 g acqua

100 g di marsala secco o Porto

2 uova freschissime

In un recipiente di porcellana, oppure di vetro, unite la buccia del limone (tagliata sottilissima senza bianco) tagliuzzata finemente, con lo zucchero, quindi versarvi sopra l'acqua bollente. Mescolate il tutto e lasciate raffreddare. Quando acqua e zucchero sono freddi, aggiungete, uno alla volta, le due uova intere ben sbattute,

mescolandole insieme. Unite il succo di limone filtrato e il marsala. mescolate bene e passate al colino.

Imbottigliate, chiudete ermeticamente e conservate in frigo.

E? un liquore energetico, adattissimo per le cure ricostituenti o come tonico.

Si beve caldo in inverno, scaldato a bagnomaria, o freddissimo in estate.





MANDARINETTO di nonna Amalia

ingredienti

1 kg di zucchero

1 litro d'acqua di fonte (!!)

1 stecca di cannella

5 chiodi di garofano

1 noce moscata

10 mandarini appena colti

2 arance appena colte

1 litro d'alcol a 95°

Mettere a macerare in un vaso ermeticamente chiuso 250 ml di alcol con la noce moscata grattugiata, i chiodi di garofano spezzettati e la cannella sbriciolata. In un altro vaso o bottiglia lasciate in infusione le bucce di mandarino e di arance tagliate al vivo (senza il bianco). dopo 48 ore travasate il tutto e mescolatelo con lo sciroppo ottenuto facendo bollire l'acqua con lo zucchero. Filtrate e fate riposare un mese prima di gustarlo. E' ottimo bevuto molto caldo, d'inverno, e freddissimo d'estate.

Anna Amalia Villaccio





CREMA DI LIMONCELLO

Ingredienti:

5 limoni verdi

5 limoni maturi

3/4 litri di alcool

3/4 litri di latte

650 gr. di zucchero

Sbucciare sottilmente i limoni, senza intaccare la parte bianca della buccia. Mettere le bucce a macerare in un vaso a chiusura ermetica piuttosto capiente con l'alcool. dopo una settimana eliminare le bucce. Far sciogliere a fuoco lento in un pentolino lo zucchero nel latte. Far raffreddar. Unire lo sciroppo così ottenuto all'alcool nel vaso ermetico. Agitare con forza. Per una settimana conservare il vaso al buio e agitarlo forte tutti i giorni. Si può bere freddo. (Io lo metto nel freezer).



Anna Amalia Villaccio





CREMA AL MELONE

ingredienti.

350 g di polpa di melone (molto profumata, tipo guadalupe)

400 cc di alcool a 95°

100 cc di vodka secca

400 g zucchero

un pizzico di vaniglia

il succo e la buccia grattugiata di mezzo limone

Taglia a pezzi piuttosto piccoli la polpa del melone, mettila in una terrina con la vaniglia , due cucchiari di zucchero (presi dai 400g) e il limone e tieni in frigo per qualche ora.

Schiaccia con una forchetta la polpa che si sarà intanto ammorbidita.

Prendi la poltiglia ottenuta, mettila in un vaso a chiusura ermetica, aggiungi l'alcool e la buccia di limone e tieni al sole per una settimana.

Passato questo tempo, filtra attentamente il contenuto. Prepara uno sciroppo di zucchero facendo bollire sul fuoco lo zucchero con mezzo bicchiere di acqua, fai intiepidire, quindi aggiungi la crema di latte e porta di nuovo fin quasi al bollire. Fai raffreddare completamente. Quando è freddo, aggiungi il succo di melone filtrato, e la vodka. Metti il tutto in un vaso opaco, al buio per una settimana, agitandone bene il contenuto almeno due volte al giorno, quindi filtra e imbottiglia. Conserva al buio e preferibilmente in frigo. Agita bene prima dell'uso.





SCIROPPO DI CEDRO

Ingredienti

3 cedri freschi

600 g zucchero

Scegliete tre bei cedri di giardino, tagliate di uno di essi la scorza a nastro sottile, a tutti e tre prelevate la polpa, e nettatela della pellicina e dei semi. In una casseruola versate 3 decilitri di acqua unitevi la scorza a nastro del cedro e collocatelo sul fuoco. All'inizio della ebollizione aggiungete lo zucchero, dopo qualche minuto di bollire togliete il nastro di scorza e buttate nella casseruola la polpa dei cedri. Lasciate cuocere finché lo sciroppo avrà raggiunto il grado di cottura "a perla". Aspettate che sia freddo per collocarlo nel vaso di vetro in cui lo conserverete.

Questo sciroppo risulta molto denso. Quando lo userete prendetelo a cucchiainate ed eventualmente potete diluirlo con acqua ghiacciata.

E consigliato per impreziosire gelati al limone, all'arancia, alla panna, alla frutta in genere, ottimo sul gelato alla crema.

SCIROPPO DI ARANCE

ingredienti:

2 kg di arance non trattate

1 limone

2 kg di zucchero

Lavate accuratamente le arance e il limone e grattugiatene la buccia. Spremete gli agrumi e raccoglietene il succo.

Ponete le bucce in un recipiente di acciaio inox o di pirex insieme allo zucchero e al succo, lasciate macerare per 2 giorni, quindi mettete sul fuoco e fate bollire per 15 minuti.

Fate raffreddare, quindi filtrate e imbottigliate.





SCIROPPO DI LATTE DI MANDORLE

"Sbucciate 200 g di mandorle dolci fra le quali 12 amare, dopo averle tenute per alcuni minuti nell'acqua calda: indi mettele in un mortaio di marmo insieme con una cucchiata di acqua di fior d'arancio. Pestate ben bene finché le abbiate ridotte come una pasta, e sciogliete questa con 300 g. di acqua fresca. Allora colate il miscuglio attraverso un pannolino, che torcerete con forza affine di fare uscire dalle mandorle tutto il latte; rimettete poscia nel mortaio la feccia bianca che sarà rimasta nel pannolino suddetto bagnandola con un'altra cucchiata di acqua di fior d'arancio, e, sciolta la pasta con altri 300 g di acqua fresca, passate come la prima volta per pannolino, spremendo fortemente, e riunite i due liquidi che metterete sul fuoco. Quando il liquido sarà caldo, versateci 800 g di zucchero bianco, e fatelo bollire per 20 minuti. Lasciare raffreddare, quindi imbottigliatelo."





CIOCCOLATINI, CAMELLE, PRALINE, BON BON, TORRONI E BISCOTTI

Capita spesso, in occasione di festività, compleanni, ricorrenze, di voler fare un regalo che non sia la solita scatola anonima comprata in un negozio, pur bellissima e/o costosissima, ma un regalo che parli di noi, che sia fatto col cuore.

A volte si deve fare un regalo a qualcuno che ha già tutto, che ha già anche il superfluo, per cui non si sa cosa regalare.

Quante volte capita di andare a trovare degli amici/parenti e non sapere cosa portare: dei fiori, del vino, una torta....

E quante volte invitati a cena da amici invece di ricorrere ai soliti fiori o la solita bottiglia di champagne che sicuramente altri invitati porteranno, si vorrebbe essere originali e graditi...

Con un dolcetto fatto in casa si risolvono molti dubbi e si è sicuri dell'entusiasmo generale, da parte di grandi e piccoli.





Certo ci vuole molto amore e molta pazienza per preparare queste delizie, ma sicuramente sono molto più graditi di quelle comprate (anche se non riusciranno perfette come queste ultime) .

Un suggerimento per renderli ancora più graditi i vostri dolcetti, dopo averli preparati: devono essere confezionati in modo da essere valorizzati.

Quindi bisogna che impegnate tutta la vostra fantasia e il buon gusto, e preparare con carta adatta e nastri colorati dei pacchetti graziosi.

Caramelle, croccantini, torroncini e simili potrete confezionarli in vasetti di vetro di diverse fogge, magari insolite, o semplicemente dipinte da voi.

Anche piccoli cestini di vimini o scatole originali sono adatti allo scopo, e in questo caso i dolcetti vanno incartati accuratamente con cellophane per evitare che si rovinino.

Comunque sono sicura che i miei piccoli suggerimenti scateneranno la fantasia di ognuno di voi, con risultati sicuramente superiori anche alle vostre aspettative.

Le ricette che seguiranno sono tutte sperimentatissime, ricavate da vecchi quaderni di famiglia, da vecchi ricettari, da libri di autori conosciutissimi e autori sconosciuti, e dall'esperienza di amiche, madri, suocere e vecchie zie.





Indice Ricette

Dolci natalizi

Mostaccioli

Raffiuoli

Roccocò

Favette (o struffoli dolci)

Casatiello dolce



Bon-bon

Cioccolatini alle nocciole

Cioccolatini alle melanzane

Cuneesi al rhum

Tartufi aromatizzati al rhum

Boeri

Dolcetti al cioccolato bianco

Caramelle mou

Datterì caramellati





Torrone

Torrone bianco

Torrone di nocciole (croccante di nocciole)

Mandorlato

Torrone tenero al cioccolato

Biscotti

Biscotti al latte biscotti della suocera

Lingue di gatto

Baci di dama

Ducati

Biscotti alla lavanda

Biscotti delle suore di clausura

Biscotti Digestive

Monitos

Biscotti con lievito di birra

Malvasie

Brownies

Brutti e buoni

Melicotti





Offelle

Ovis Molis

Papassinos

Pignoccate

Ricciarelli di Siena

Rosquillas

Torcetti di Saint Vincent

Zaleti

Tarallini dolci

Biscotti all'amarena

Biscotti al miele

Biscotti allo Zenzero

Taralli

Taralli sugna e pepe con le mandorle

Taralli di vino e zucchero ('mbriachielli)

Tarallini all'anice





MOSTACCIOLI

Ingredienti

1 kg farina
1 kg di zucchero
350 g noci tostate e tritate
2 bucce di limoni grattugiate
½ bustina di cannella
un po' di sale

Si mescolano tutti gli ingredienti e si impastano con acqua tiepida.

La pasta ottenuta, piuttosto morbida, va stesa allo spessore di 2 cm circa, senza lavorarla molto, e si taglia a forma di rombi.

Si sistemano i rombi così ottenuti sulla placca del forno precedentemente unta, e si infornano per mezz'ora a fuoco medio.

Si sfornano, e una volta raffreddati si ricoprono con cioccolato fuso, oppure, nella versione originaria, con una sciropo denso di acqua e zucchero nel quale va aggiunto il cacao amaro.





RAFFIUOLI

Ingredienti

6 uova
250 g zucchero
300 g farina
1 limone
vaniglia
glassa di zucchero
marmellata di albicocche

Sbattete 6 tuorli e 4 albumi con lo zucchero, e aggiungete la farina, la scorza di mezzo limone grattugiata, mezza bustina di vaniglia.

All'impasto ottenuto aggiungete i due albumi rimasti montati a neve fermissima. Dividete il composto in tante piccole forme ovali, spesse un paio di centimetri. Sistematele sulla placca del forno, precedentemente unta, ad una certa distanza, a fuoco caldo per 20 minuti.

Sfornate, fate raffreddare, quindi spennellate la parte inferiore con la glassa, e quando saranno asciutti, rivoltateli e spennellate quella superiore con marmellata leggermente diluita con un po' d'acqua.





ROCCOCO'

Ingredienti

1 kg farina
½ kg zucchero
300 g mandorle sgusciate
la busta di un limone grattugiata
una busta di cannella
sale
5 g di carbonato ammonico per dolci
1 uovo intero ed un tuorlo
vaniglia



Mettete la farina a fontana su di un tavolo, aggiungete lo zucchero, le mandorle a pezzetti, la buccia di limone e metà della cannella, oltre ad un pizzico di sale. Mescolate bene, aggiungendo un mezzo bicchiere di acqua tiepida. Aggiungete il carbonato di ammonio e impastate ancora. Con le mani, prendere l'impasto un po' alla volta e fatene dei bastoncini lunghi che poi unirete a ciambella.

A parte preparate una teglia imburrata (meglio lo strutto), sulla quale disporrete, a una certa distanza, i roccoco' preparati. In una terrina, battete le uova con la vaniglia, e spennellate la superficie dei roccoco'. Infornate a fuoco medio (180°C) per 40 minuti.





FAVETTE (O STRUFFOLI DOLCI)

Ingredienti:

5 uova 50 gr.zucchero

un bicchierino di strega una bustina di vaniglia

buccia di limone grattugiata 500 gr.di farina

un pizzico di sale 250 gr di miele

un cucchiaino di bicarbonato Canditi, diavolini, confettini colorati

Preparazione:

Formare con la farina una fontana, mettere le uova intere, lo zucchero, un bicchierino di strega, la vaniglia, una buccia di limone (o arancia) grattugiata, un pò di sale, il bicarbonato. Lavorare fin quando l'impasto si stacca dalle mani.

Formare dei bastoncini tubolari e tagliarli a pezzetti piccoli, friggerli in olio bollente, alzarli e metterli in una colapasta con carta assorbente.

Quando tutti i pezzetti sono stati fritti, prendere una teglia e mettere 250 gr. di miele, farlo

sciogliere un pò a fuoco lento, aggiungere poi le favette. Girare per una decina di minuti.

Toglierli dalla teglia e caldi disporli in un piatto. Abbellirli con cedro, frutta candita, diavolini, confetti bianchi ed argentati.





CASATIELLI DOLCI

1kg farina
10 uova
350 g strutto
400 g zucchero
1 limone grattugiato
1 bicchiere di anice
1 bicchiere di rum
sale q.b.
canditi a piacere
1 di lievito di pane



Questa è la ricetta di mia nonna dei casatielli dolci, o come si chiamano dalle mie parti, i “panettoni”. Ma è un dolce diversissimo, che nulla ha a che vedere con il nordico omonimo, se non la lunga lievitazione.

Procedimento:

Fate con la farina una fontana all’interno di una capiente terrina, al centro lavorate insieme il lievito di pane con lo zucchero e con la sugna, e aggiungete, una alla volta le uova.

Continuate sempre a lavorare la pasta aggiungendo un altro uovo solo quando quello precedente sarà stato assorbito.

Unite i liquori e la buccia grattugiata e i canditi e continuate ad impastare con forza, fino a quando la pasta non si stacchi dalle pareti della terrina.

E’ un lavoro lungo e anche abbastanza faticoso.

Anna Amalia Villaccio





Si può fare con un robot, ma c'è la necessità di sbattere la pasta in senso verticale oltre che orizzontale, perché si abbia la giusta areazione dell'impasto, quindi, se volete usare il robot, fatelo pure, ma ricordatevi che dovrete poi comunque lavorarla un po' a mano, sollevando la pasta con forza, altrimenti il casatiello verrà troppo chiuso.

Mettete la pasta in un tegame da forno ben unto di sugna (strutto), e riempitene solo la metà o poco meno.

Avvolgetelo in una coperta di lana e mettetelo in luogo tiepido e tranquillo in attesa della lievitazione, che dipenderà dal clima, dal tempo che avrete usato per l'impasto, secondo mia nonna addirittura dal calore delle mani che l'hanno impastata.

Prima o poi avviene il miracolo e la pasta lievita, riempiendo la forma. A questo punto, qualunque sia l'ora, di giorno o di notte, c'è bisogno di infornare in forno già caldo, altrimenti i casatielli "screscitano" e non sono più buoni.

Cuocete a fuoco medio fino a che non diventano completamente bruni, poi fateli raffreddare nel forno.

Il giorno dopo sformateli e si ricopriteli con un po' di naspro e tanti "diavolilli" cioè confettini colorati.

Il bello di questi dolci è che hanno un profumo incredibilmente buono, e che migliorano col tempo, cioè sono più buoni dopo una decina di giorni dalla confezione.





CIOCCOLATINI E BON-BON

CIOCCOLATINI ALLE NOCCIOLE

200 g cioccolato fondente
150 g nocciole tritate
150 g zucchero a velo
4 cucchiaini di panna
1 cucchiaio di liquore "strega"

Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato, aggiungere la panna, lo zucchero e le nocciole, mescolare bene, e aggiungere il liquore. Versare l'impasto ancora caldo in una tasca per dolci, e spremere il contenuto nei pirottini di carta. Far raffreddare.





CIOCCOLATINI DI MELANZANE

ingredienti:

marmellata di melanzane (vedi ricetta)

cioccolato fondente

nocciole tostate di Piemonte

nutella o crema al cioccolato simile

pirottini di carta

Temperare il cioccolato col solito sistema (riscaldamento a bagnomaria, raffreddamento, nuovo riscaldamento) quindi versarne un po' nei pirottini della misura da cioccolatino comprati già pronti o preparati con la carta forno sagomandoli in una formetta tipo bicchierino e/o piccola tazza.

Ruotare il pirottino finché non sia tutto ricoperto nella parte interna di cioccolato quindi metterlo su di una gratella ad asciugarsi a testa in giù.

Quando è perfettamente asciugato, con molta attenzione togliere il pirottino di carta ottenendo un cioccolatino vuoto.

All'interno riempire con un cucchiaino di marmellata di melanzane, ricoprire con un cucchiaino di nutella, quindi decorare con una nocciola intera.

Sono deliziosi, ve l'assicuro e poi, divertenti, perché stupiscono tutti





CUNEESI AL RHUM

Ingredienti

500 g cioccolato di copertura scuro

300 g di marroni canditi (quelli a pezzi vanno benissimo)

100 g circa di meringhe piccole (oppure le fate in casa)

75 g di cacao amaro

poco zucchero a velo

Rhum

Passate al setaccio i marroni canditi, raccogliendo il passato in una ciotola, poi unitevi, facendoli scendere da un setaccino, tutto il cacao, una cucchiata di zucchero a velo e 5 cucchiari di rhum. Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo e ponete il tutto in frigo per una decina di minuti.

Intanto, con un coltello sottile, affilato e seghettato, tagliate la parte inferiore delle meringhe, in modo da ottenere, a lavoro ultimato, dei dischetti.

Quando i dischetti saranno pronti, con un cucchiaino asportate una parte del composto già preparato e arrotolatelo tra le mani aperte, fredde e leggermente umide, formando una pallina, quindi appoggiatela, premendo un poco, su un dischetto di meringa: proseguite così fino ad aver esaurito tutti i dischetti.

Fate sciogliere il cioccolato di copertura a bagnomaria, quando è pronto, tuffatevi a testa in giù un dolcetto; quindi usando una piccola forchetta, se possibile a due o tre denti, toglietelo, badando che sia completamente ricoperto di cioccolato, sopra e sotto.

Via via che togliete i dolcetti strusciate la forchettina sui bordi del recipiente in modo da eliminare eventuali antiestetiche sbavature, poi sistemate i dolcetti su di un foglio di carta oleata posto su di un vassoio (la parte della meringa deve appoggiarsi sulla carta) e continuate così sino a rivestirli tutti.

lasciate rassodare il cioccolato, poi se non volete gustare subito i cuneesi, poneteli in una scatola con coperchio, intervallando con pezzetti di carta oleata.

Non devono essere messi in frigo, ma solo in posto fresco.

NOTA : si può sostituire la meringa (qualche pasticciere lo fa) con un dischetto di cioccolato, poi si immerge il tutto nel cioccolato sciolto e si procede normalmente.

Anna Amalia Villaccio





TARTUFI AROMATIZZATI AL RUM

ingredienti:

50 gr. di biscotti tipo lingue di gatto

150 gr. di cioccolato fondente

75 gr. di burro

50 gr. di zucchero

2 cucchiaini di rum

cacao amaro

Sbriciolate i biscotti, magari con l'aiuto di un robot, e amalgamateli con il cioccolato che avrete già fuso a bagnomaria e fatto intiepidire. Aggiungete il rum e mescolate bene, quindi mettete il composto in frigo per mezz'ora. Passato questo tempo, con le mani bagnate, prendete piccoli pezzi del composto e formate delle palline, che passerete poi nel cacao amaro. Presentate i tartufi in pirottini argentati.

Nota: potete preparare i tartufi con anticipo, è preferibile però, in questo caso, che il passaggio nel cacao sia fatto all'ultimo momento.





BOERI

ingredienti

800 g di cioccolato di copertura scuro

650 g di fondente

40 ciliege al liquore

40 pirottini - un liquore a piacere Cointreau, Rhum Saint James, Galliano, Strega.

Scolate le ciliege dal liquore, volendo potreste anche snocciarle, badando bene di non romperle, ma è preferibile non farlo, poi sistematele su di un telo.

Ponete il fondente in una casseruolina, unite due cucchiaini del liquore scelto e, su fuoco bassissimo, o meglio, a bagnomaria, fatelo sciogliere; poi, sempre mescolando con un cucchiaino fatelo intiepidire: toccando il fondente con la punta della lingua dovrete avvertire solo un leggerissimo calore (è importante perché se il calore è troppo forte, il fondente granisce).

Stendete intanto su di un vassoio due o tre fogli di carta oleata.

Allorché il fondente sarà pronto, tuffatevi una ciliegina, e con una forchettina a due o tre denti, rigirate il frutto, poi asportatelo quando sarà completamente rivestito di fondente, e appoggiatelo sul foglio di carta oleata; proseguite così sino ad aver rivestito tutte le ciliege. mettete quindi il vassoio in luogo fresco perché il fondente si asciughi.

Nel frattempo, tagliuzzate il cioccolato di copertura e ponetelo in una casseruolina. Preparate alcuni conetti di carta oleata e sistemate bene allineati sulla tavola i pirottini di carta.

Quando il fondente sarà asciutto, con la punta di un coltellino staccate eventuali sbavature. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato. stendete sulla tavola due-tre fogli di carta oleata.

Tuffate ora una ciliegia, rivestita di fondente, nel cioccolato sciolto, (non dovrà essere caldo, ma solo sciolto), poi con la solita forchettina rigiratela e asportatela completamente rivestita di cioccolato; fatela scolare un attimo e poi toglietela; nel far questo, strusciate con la forchettina sull'orlo del recipiente, affinché non rimangano troppe sbavature e sistematela sulla carta oleata.





Procedete in questo modo anche per le altre ciliege fino a rivestirle tutte.

Lasciate asciugare poi il cioccolato, quindi, sempre con la punta del coltellino, staccate eventuali sbavature.

Ponete un poco del cioccolato sciolto in un cornetto di carta già preparato, tagliate un pezzettino di punta, quindi premendo il cornetto fate scendere un poco di cioccolato sul fondo del pirottino e subito dopo, prima che si asciughi, sistematevi sopra un "boero": la parte che toccava la carta oleata dovrà essere a contatto con il cioccolato.

Ripetete l'operazione con gli altri "boeri" fino ad esaurirli.

E' necessario eseguire questo passaggio perché difficilmente la ciliegia si riveste di cioccolato anche nella parte sottostante e, d'altra parte è necessario chiudere qualsiasi possibile fessura onde evitare che il liquore, che nel tempo si formerà all'interno, possa uscire.

Se vi accorgete che in qualche parte dei "boeri" si è formato un piccolo foro, chiudetele con un poco di cioccolato.

Potete lasciare i boeri così come sono, cioè con la superficie liscia, oppure disegnarvi con il cioccolato che è nel cornetto delle righe a reticolato. Queste righe potrebbero essere fatte anche con cioccolato al latte, cioè più chiaro.

Personalmente, poiché preparo da me le ciliege al liquore, le lascio con tutto il picciolo intero, per cui quando realizzo i "boeri" rivesto la ciliegia e lascio il picciolo esterno. Sono molto belli da vedere.





DOLCETTI CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti.

350 gr di cioccolato bianco,

60 gr di burro,

2 uova,

100gr di zucchero,

1 bustina di vanillina,

pizzico di sale

Sono dolcetti che si possono conservare come biscotti. Il procedimento fa sì che il cioccolato nonostante la cottura rimanga croccante.

Tortiera quadrata di 24-26 cm di lato (o tortiera rettangolare di area pari :fatevi i conti) foderata con carta vegetale. In una casseruola far fondere il burro, toglierlo dal fuoco e unire metà cioccolato bianco, tritato grossolanamente, senza mescolare; coprire con un coperchio. In una terrina lavorare le uova e il sale con una frusta elettrica, unire poco alla volta lo zucchero e frullare fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere il burro fuso con il cioccolato, la vanillina e la farina setacciata. Infine il cioccolato tritato rimasto. Versare il composto e porre la tortiera in forno preriscaldato a 190° per 30 minuti. Quando il dolce è freddo tagliarlo a piccole losanghe

Anna Amalia Villaccio





CARAMELLE MOU

Ingredienti:

400 gr di latte condensato zuccherato

350 gr di zucchero

125 gr di margarina

Porre sul fuoco in una pentola tutti gli ingredienti e girando di continuo far cuocere finché diventa una massa bruna densa.

Quando è pronta spolverizzare il composto con tre cucchiaini di zucchero al velo setacciato e girare.

Versare in una teglia imburata e tagliare quando è freddo.

DATTERI CAMELLATI

Ingredienti:

datteri

pasta di mandorle

caramello

Aprire il dattero, con un taglio longitudinale, estrarre il nocciolo senza rompere il frutto, riempirlo con un pezzo di pasta di mandorle, richiudere il tutto. Bagnare il dattero così ripieno in un caramello liquido (caldo). Lasciare asciugare su una griglia e poggiare in un pirottino di carta.





IL TORRONE



Premessa

Fare il torrone non è difficile, basta dotarsi degli ingredienti necessari (importantissime le ostie), di un po' di tempo, un po' di aiuto, e tanta tanta pazienza.

Oltre a preparare l'impasto è fondamentale per la buona riuscita di un torrone, la forma o stampo, che si può tranquillamente sostituire con una tortiera rettangolare, rivestita con ostie un pochino sovrapposte per non lasciare vuoti.

Magari sotto le ostie è utile spolverizzare con un po' di farina, tutto questo perché se il torrone si attacca allo stampo o al piano di lavoro, è difficilissimo staccarlo.

Anna Amalia Villaccio





TORRONE BIANCO

Ingredienti:

mandorle 500 g
zucchero 50 g
miele 500 g
bianchi d'uovo 6
pistacchi 50 g
canditi misti: cocozzata, cedro, scorrette d'arancia 150 g
cannellini 8(piccoli confetti a forma di fagiolo) 50 g
una bustina di vaniglia
ostie per dolci.

Battete a neve ben ferma gli albumi e in una pentola di rame, mescolateli al miele e a un cucchiaio di zucchero e, rigirando ininterrottamente con un cucchiaio di legno, fate cuocere per circa 2 ore. Aggiungetevi il rimanente zucchero che avrete nel frattempo fatto caramellare, le mandorle, i pistacchi e i canditi tagliuzzati finemente e la vaniglia. Mescolate bene, poi stendete il composto nello stampo rivestito di ostie e cospargete la superficie con i cannellini. Fate raffreddare e poi tagliate il torrone a stecche che conserverete molto bene avvolte nella carta oleata.





TORRONE DI NOCCIOLE (CROCCANTE DI NOCCIOLE)

ingredienti:

nocciole sgusciate 700 g

miele 300 g

farina q.b.

ostie da dolci

Tostate le nocciole e frantumatele grossolanamente. In una pentola di rame versate il miele con qualche cucchiaio di acqua e mettete al fuoco. Cospargete, intanto, di farina il piano di lavoro e ricopritelo di ostie. Appena il miele comincia a bollire, unitevi le nocciole frantumate e mescolatele con il cucchiaio di legno. Ripresa l'ebollizione, versate l'impasto, dell'altezza di un dito sulle ostie, pareggiando con il cucchiaio di legno bagnato la superficie ed i lati, per avere la forma di una mattonella, copritelo con uno strato di ostie, poi con una tavoletta di legno e ponete su di essa un peso che toglierete dopo una ventina di minuti. Quando il torrone sarà completamente indurito tagliatelo a pezzi e conservatelo avvolto in fogli di carta oleata.





MANDORLATO

Ingredienti.

6 kg mandorle pelate

2,5 kg miele

6 albumi

250 g canditi misti tagliati a pezzettini

cannella in polvere

ostie per dolci

Versate il miele in un recipiente di rame e ponetelo sul fuoco dolcissimo o a bagnomaria e lasciatevelo, mescolando sempre, mezz'ora. Farlo riposare lontano dal fuoco per mezz'ora.

Versate tre albumi in una ciotola e montateli a neve ben ferma. Rimettete il miele sul fuoco e sempre lentamente e mescolando, fatelo intiepidire di nuovo e unite gli albumi. Quando saranno bene incorporati, lasciate riposare il tutto per mezz'ora. Montate a neve gli altri tre albumi, rimettete il recipiente sul fuoco e ripetete l'operazione di prima. Aggiungete poi le mandorle, i canditi e un abbonante pizzico di cannella.

Foderate con le ostie una tortiera rettangolare, e versate sulle ostie tutto quanto avete preparato, stendete bene il composto e lasciatelo raffreddare. Quando sarà perfettamente raffreddato, con un pesante e affilato coltello tagliatelo a stecche. Avvolgete ogni pezzo in carta oleata o stagnola e conservate in scatola ben chiusa.





TORRONE TENERO AL CIOCCOLATO

ingredienti:

700 g nocciole tostate
500 g miele
500 g zucchero semolato
500 g cioccolato fondente di copertura
100 g glucosio
3 albumi
2 bustine vaniglia
ostie per dolci

Pesate 300 g di cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria.

Fate scaldare le nocciole nel forno.

Con lo zucchero il glucosio e 125 g di acqua preparate il fondente.

Cuocete il miele a bagnomaria girando sempre per un'ora e mezza, poi unite gli albumi montati a neve fermissima.

Mescolate bene, fino ad avere una massa bianca e spumosa, poi aggiungete il fondente, il cioccolato sciolto e la vaniglia.

Amalgamate il tutto alla perfezione, quindi fate riposare il composto per 5 minuti prima di versarlo sulle ostie. Livellatelo bene, poi copritelo di ostie e appoggiatevi sopra un tagliere e un peso, lasciandovelo per mezz'ora circa.

Nel frattempo fate sciogliere a bagnomaria il resto del cioccolato, tagliate a pezzi il torrone preparato e raffreddato, stendetevi sopra uno strato di cioccolato, coprendo il torrone da tutti i lati. Lasciatelo asciugare, poi avvolgete i pezzi in carta stagnola o oleata e conservate in una scatola ben chiusa.

Anna Amalia Villaccio





BISCOTTI



Ogni massaia, oppure ogni appassionato di cucina, almeno una volta ha provato a farli. E ogni persona che si diletta di cucina ha la “sua” ricetta di biscotti preferita. Sono la cosa più divertente e allegra da fare in cucina, perché danno spazio alla fantasia, per le forme allegre che possono assumere e per le miriadi di varianti che possono assumere.

Ricordo ancora i lunghi pomeriggi passati con i miei bambini a far biscotti, tutti insieme, e lo ricordano anche loro, sempre con un pizzico di nostalgico rimpianto, ora che sono grandi. Sì, e vero, alla fine la cucina era un campo di battaglia, la farina copriva tutto, mani, vestiti, capelli completamente impasticciati..ma tanta contentezza e tanta soddisfazione anche per risultati non sempre perfetti. E con quanta fierezza si offrivano agli ospiti quei biscotti spesso un po' sbilenchi!!

Anna Amalia Villaccio





gustosi, poi ci sono quelli per la nonna, Ora ci siamo specializzati: mia figlia predilige quelli secchi, poco grassi e moto senza tuorlo perché ha il colesterolo, quelli preferiti da mio figlio con tanto burro, a me invece piacciono quelli al cioccolato, a mio marito tutti, ma soprattutto gli amaretti...

E poi ci sono gli amici che si mettono in lista...

La preparazione di base è simile per quasi tutti i tipi di biscotti, in effetti si prepara una pasta più o meno morbida, con i vari ingredienti, e quando la si è fatta riposare un po' si tira una sfoglia non troppo sottile (mezzo centimetro è l'ideale) e la si taglia (o con le specifiche forme tagliapasta, o con un coltello e un po' d fantasia) delle dimensioni e forme volute, e quindi si inforna.

E' importante che i biscotti siano posti sempre sul ripiano centrale del forno.

Sembra semplicissimo, e in effetti, dopo un po' di pratica lo è.

Regole fondamentali per fare i biscotti e per conservarli:

1. uova freschissime, se non le avete a disposizione, rimandate a quando le avrete;
2. setacciate la farina: serve ad arearla, i biscotti ne guadagnano in fragranza;
3. burro fresco, a temperatura ambiente, mai appena tolto dal frigo;
4. lo zucchero, controllate che sia asciutto nella sua confezione, se è un po' inumidito, prendete un'altra confezione. In tutte le ricette, può essere sostituito con zucchero di canna. Se non amate l'aspetto a volte granuloso della superficie dei biscotti (tra l'altro spesso è una caratteristica fondamentale), potete passare lo zucchero al mixer, in modo da renderlo più sottile;
5. appena fatti, i biscotti devono raffreddare perfettamente su una gratella, solo quando sono completamente freddi, vanno presi con delicatezza e riposti nei pirottini, o in un vassoio o in una scatola di latta.





6. Quando i biscotti hanno necessità di successiva lavorazione (bagno in cioccolata, copertura, ecc) fateli raffreddare bene e non sovrapponeteli in questa fase. Altrimenti si sbriciolano o assumono un aspetto polveroso. Cercate inoltre di non farli cuocere troppo, in modo che siano solo dorati.
7. I biscotti sono tutti buoni da essere mangiati subito, tuttavia, per quelli a contenuto di burro è preferibile aspettare qualche giorno da quando vengono sfornati, prima i gustarli, dando tempo al burro di sprigionare, in scatola o altro contenitore tuta il suo profumo, quelli invece che contengono miele, è preferibile che vengano utilizzati dopo almeno cinque-sei giorni, in modo che il miele amalgami bene il suo sapore e profumo con il resto degli ingredienti.
8. Per la conservazione, ottime le scatole di latta, magari di altri biscotti comprati in pasticceria. Accertatevi che la scatola non conservi cattivi odori. Casomai ve ne fosse bisogno, lavatela con acqua e detersivo, sciacquatela benissimo, asciugatela prima con un panno, poi mettetela nel forno caldo per una decina di minuti, in modo che eventuali residui d'acqua nei bordi possano evaporare completamente.
9. Controllate che il coperchio della scatola chiuda ermeticamente il contenuto. L'infiltrazione di aria invalida la funzione della scatola di latta, i biscotti diventeranno stantii comunque a breve termine.
10. Prima di inserire i biscotti nella scatola preparata, interponete dei fogli di carta oleata o carta forno, appositamente sagomata a coprire il fondo della scatola e i bordi interni. Componete con i biscotti delle pile, dell'altezza della scatola, e avvolgete la pila in carta forno, cercando di chiuderla bene, magari con un po' di carta adesiva. Poi mettete le pile una affianco all'altra fino a riempire la scatola. In questo modo, quando utilizzate i biscotti, esponete all'aria solo quelli che vi servono, e gli altri, così protetti, non perderanno la fragranza.





Dopo le regole, ecco finalmente le ricette .

Sono ricette prese pari pari dal mio archivio di ricette, molte sono di tradizione familiare, alcune sono state prese da riviste e libri, alcune riportate da ricette dettate in tv, e alcune provengono dalle ricette del forum di CI.

Non me ne voglia chi riconosce una sua ricetta senza l'indicazione della provenienza.

BISCOTTI AL LATTE

Ingredienti

1 kg di farina
400 gr di zucchero
8 cucchiaini di olio
4 uova
30 gr di ammoniaca
250 gr di latte

Si sbattono uova e zucchero fino a che diventi una crema morbida, ci si aggiunge poi l'olio, indi l'ammoniaca sciolta nel latte, infine la farina.

Si lavora velocemente l'impasto, riducendolo a bastoncini, che si mettono sulla placca del forno imburata. Si cuociono a temperatura media, fino a che diventano dorati.





BISCOTTI DELLA SUOCERA

Ingredienti

1,3 kg di farina
250 gr di fecola
350 gr di farina di mandorle con tutta la buccia
750 gr di zucchero
250 gr di burro
15 uova
vaniglia
20 gr di ammoniaca
500 gr di mandorle intere

Sbattere bene le uova con lo zucchero finché non diventa una crema, aggiungere poi la farina di mandorle, la fecola, l'ammoniaca e alla fine il burro sciolto e freddo. Impastare per qualche minuto, quindi con l'impasto ottenuto fare delle biscotti a forma di losanghe, ricoprirli di mandorle intere, premendo leggermente, infornare a fuoco medio, finché non siano dorati.





LINGUE DI GATTO

burro g. 100

zucchero bianco a velo grammi 100

farina d'Ungheria grammi 100

una chiara d'uovo.

”Ponete in un vaso il burro così naturale e cominciate a dimenarlo col mestolo; poi versateci lo zucchero, indi la farina e per ultimo la chiara d'uovo, lavorando sempre il composto per ridurlo ad una pasta omogenea. Ponetela nella siringa con un disco di buco rotondo o quadro della grandezza di circa un centimetro, e spingetela in una teglia, unta leggermente di burro, in forma di pezzetti lunghi un dito, tenendoli rari perché, squagliandosi, allargano. Cuoceteli al forno di campagna a moderato calore. Con questa dose ne otterrete una cinquantina.”





BACI DI DAMA

Ingredienti:

100 g. zucchero,
100 g. mandorle,
100 g. farina bianca 00,
80 g. burro,
una bustina di vanillina.

Per farcirli:

200 gr. cioccolato fondente.

Tostate le mandorle nel forno, quando si sono un po' scurite e si sente il profumo spegnete il forno, togliete le mandorle e tritatele con un po' di zucchero. Versate questa "polvere di mandorle" in una ciotola piuttosto grande e aggiungete il restante zucchero, la farina, la bustina di vanillina, e infine il burro. Accendete il forno portandolo sui 170° circa. Lavorate con le mani l'impasto e formate delle piccole palline grandi come una ciliegia. Portate il forno a 150°-160°. Mettete le palline su una placca precedentemente ricoperta con la carta da forno ed infornate i baci per circa 20 minuti. A cottura ultimata togliete i biscotti dal forno e lasciateli raffreddare posandoli su una gratella da pasticceria o un piatto. Sciogliete il cioccolato precedentemente tagliuzzato in un pentolino a fuoco bassissimo stando bene attenti o a bagnomaria. Prendete un po' di cioccolato con un cucchiaino e mettetelo su una parte liscia del biscotto unite l'altro biscotto in modo da formare una pallina e lasciate raffreddare il cioccolato.





DUCATI

Biscotti:

250 gr. di farina

125 gr. di burro

1 cucchiaino raso di lievito in polvere

75 gr. di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

1 uovo, 1 cucchiaio di latte

Farcia

125 gr. di grasso di cocco (se non lo trovate ripiegate sul burro)

65 gr. di zucchero a velo

1 pacchetto di zucchero vanigliato

30 gr. di cacao, un pò di rum (possibilmente da pasticceria ossia quello a 80°)

1 uovo

Glassa:

50 gr. di zucchero a velo

20 gr. di cacao

1-2 cucchiai di acqua calda,

15 gr. di burro sciolto caldo

Con gli ingredienti per i biscotti preparare una classica pasta frolla.

Per chi è alle prime armi: prima mescolate tutti gli ingredienti asciutti, poi aggiungete il burro a temperatura ambiente tagliato a tocchetti e l'uovo.





La pasta frolla durante la prima fase dell'impasto non sembra mai volersi amalgamare.

Continuate a lavorarla, prima o poi cede!

Avrete voi la meglio!

Se l'impasto dovesse risultare un po' appiccicoso, aggiustate con un po' di farina, poi formate una bella palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e mettete a riposare possibilmente al fresco (frigorifero) per un'oretta.

Stendete l'impasto in modo regolare col matterello, ottenendo una sfoglia di ca. 2mm. Non fatela troppo alta, non oltre i 3mm, perché alla fine i biscotti verranno accoppiati e deve esserci la giusta proporzione tra biscotti e farcia.

Ricavate dei dischi di 3 - 4 cm di diametro, passateli su di una teglia rivestita con carta da forno o leggermente imburrrata e cuocete in forno a 200° - 220° C finché saranno leggermente dorati.

Ritirare dal forno, staccare dalla teglia e fare raffreddare.

Per la farcia: Fate sciogliere sul fuoco delicatamente il burro e poi fatelo raffreddare. In una ciotola a parte mescolare tutti gli altri ingredienti ed aggiungere infine il grasso liquido e raffreddato. Riporre al fresco la crema che otterrete. Una volta fredda, farcite i biscotti, unendoli due a due.

Mescolate tutti gli ingredienti della glassa ed immergetevi i biscotti solo a metà. Ogni faccia sarà mezza bianca e mezza nera. Lasciate asciugare su di una graticola o su carta da forno e riponete in scatole di latta a chiusura ermetica.





BISCOTTI ALLA LAVANDA

Ingredienti

125 g burro

100 g zucchero

1 uovo

150 g farina

un cucchiaio di fiori essiccati di lavanda

lievito in polvere

Amalgamare il burro ammorbidito con lo zucchero, aggiungere l'uovo sbattuto, e la farina, un cucchiaio di fiori essiccati di lavanda e una puntina di lievito in polvere. Impastate e spianate la pasta con il matterello formando poi tanti piccoli biscotti (si possono anche usare le formine apposite). Cuocere a forno medio.





BISCOTTI DELLE SUORE DI CLAUSURA

Ingredienti

1 kg farina

300 g zucchero

100 g burro

2 uova

carbonato di ammonio

½ l latte

Su una spianatoia versare a fontana la farina ed al centro mettere lo zucchero il burro ammorbidito e le uova. Sciogliere 50 gr di carbonato di ammonio nel latte tiepido e incorporarlo piano piano agli altri ingredienti, per ottenere un impasto non troppo duro. Spianarlo all'altezza di 4 mm e con la rotellina tagliare i biscotti nella forma voluta. Disponerli poi sulla placca imburrata e infarinata cuocerli in forno ben caldo. Devono solo dorarsi senza scurirsi





BISCOTTI DIGESTIVE

Ingredienti per 12 biscotti:

- 3/4 tazza di farina integrale di frumento
- 1/4 di tazza di farina bianca
- 1/2 cucchiaino da tè di lievito per dolci
- 1 cucchiaio da tavola di fiocchi d'avena
- 4 cucchiaini da tavola di burro o margarina
- 4 cucchiaini da tavola di zucchero scuro
- 4 cucchiaini da tavola di latte

Sono biscotti tradizionali britannici, che possono essere serviti anche imburrati o con formaggio. Per ottenere biscotti più dolci rivestire, dopo la cottura, un lato dei biscotti con cioccolata fusa semiamaro. Imburrare una placca. In un ampio recipiente mischiare farina e lievito; aggiungere quindi i fiocchi d'avena. A parte lavorare insieme burro e zucchero fino ad ottenere una crema ed aggiungerla al miscuglio di farina. Quindi, mescolando, aggiungere il latte fino a formare un impasto consistente. Lavorare bene l'impasto su una superficie infarinata, fino a quando sarà liscio ed omogeneo. Stendere in una sfoglia di circa 3mm di spessore. Tagliare con un tagliapasta tondo di circa 6.5 cm di diametro. Scaldare il forno a 200°C. Trasferire sulla placca, punzecchiare con una forchetta e infornare per 15-18 minuti, o fino a quando saranno dorati. Lasciar raffreddare su una gratella. Si conservano in scatole di latta





“MOÑITOS”

Ingredienti

400 g farina integrale

1 uova

2 cucchiari olio d'oliva

1 cucchiaino di miele

vaniglia

2 cucchiaini di lievito da birra sciolto in acqua tiepida

Impastare tutti gli ingredienti e lavorare aggiungendo , se è necessario, acqua tiepida fino ad avere una massa tenera. Far riposare la pasta coperta con un panno in un posto tiepido per far lievitare. Quando è lievitato, tirare la pasta in una sfoglia non molto sottile, e tagliare in strisce di 15 x 2 cm . Far lievitare ancora una volta un'altra volta e infornare fino a quando non siano dorate.





BISCOTTI CON LIEVITO DI BIRRA

Ingredienti

1 kg farina

30 lievito da birra sciolto in acqua tiepida

8 g sale

50 g olio d'oliva

acqua tiepida q.b.

Impastare insieme i vari ingredienti e far riposare un'ora l'impasto in un luogo tiepido, quindi impastarlo di nuovo.

Formare i biscotti nella forma e dimensione voluta e pungerli con una forchetta. Infornarli quindi, a forno caldo per un'ora.





MALVASIE

Ingredienti:

farina bianca 500 g
zucchero 50 g
albumi 5
carbonato d'ammonio (o lievito chimico per dolci) 4 g
olio d'oliva 3 cucchiari
malvasia o altro vino liquoroso 1 bicchierino
scorza di arancia grattugiata
un pizzico di sale
burro e farina per la placca.

Sono antichi biscotti di origine veneziana: le "malvasie" erano osterie, che accompagnavano questi biscotti con il vino dolce, appunto chiamato Malvasia.

Procedimento: Accendere il forno a 170°. Setacciare la farina con il lievito, fare la fontana e impastare con tutti gli ingredienti, aggiungendo altra farina se la pasta fosse troppo appiccicosa; lavorare lungo sbattendo la pasta sull'asse, in modo da ottenere alla fine un impasto lucido e liscio. Farlo riposare coperto per 10 minuti. Ricavare quindi dalla pasta dei bastoncini grossi quanto una matita, tagliarli a circa 10 cm e ottenerne delle ciambelline. Quando tutte le ciambelline saranno pronte mettere sul fornello una capace pentola con acqua abbondante leggermente salata, portarla all'ebollizione e immergervi le ciambelline, poche alla volta; estrarle con il mestolo forato appena salgono in superficie e appoggiarle su un telo per farle asciugare. Disporle poi sulla placca imburata e infarinata e mettere in forno già caldo per circa 20 minuti, o finché i biscotti saranno dorati. Farli raffreddare e conservarli come al solito.





BROWNIES

Ingredienti

150 gr cioccolato fondente

100 gr burro

1 tazza zucchero

2 uova

½ tazza farina

a piacere : noci.

Fondere a bagnomaria il cioccolato con il burro. Sbattere bene i 2 uova con lo zucchero. Quando saranno ben gonfi, unire con il cioccolato e la farina.

Cucinare in uno stampo rettangolare o quadrato (20x20 cm.) nel forno ben caldo per 20' circa. Sforare, far raffreddare e tagliare a quadretti (5x5 cm).





BRUTTI E BUONI

Ingredienti:

mandorle dolci 500 gr

zucchero semolato 350 gr

miele 50 gr

albumi num. 6

un pizzico ciascuno di: cannella in polvere, vaniglia, scorza d'arancia grattugiata
sale

burro e farina per la placca.

Sbucciare le mandorle, farle asciugare all'imboccatura del forno e tritarle grossolanamente. Mettere in un recipiente di rame non stagnato (o di acciaio) gli albumi, unire un pizzico di sale e montarli con il frullatore a neve ben soda. Usando una spatola di legno e lavorando con delicatezza incorporarvi poi lo zucchero, quindi il miele, le mandorle e gli aromi. Mettere il recipiente sul fuoco in un bagnomaria caldo e sempre mescolando con delicatezza, far cuocere il composto finché assumerà una consistenza pastosa; a questo punto toglierlo dal bagnomaria e continuare delicatamente a mescolare fino a quando non si sarà completamente raffreddato. Con l'aiuto di un cucchiaino deporre quindi sulla placca imburata e infarinata tanti mucchietti grossi come una noce, tenendoli un po' distanti tra loro. Mettere in forno a 140° e lasciare lo sportello un po' accostato (aiutandosi con il manico di un cucchiaino di legno), in modo che durante la cottura il vapore possa uscire. Questa precauzione non è necessaria se si dispone di un forno ventilato; in questo caso però regolare la temperatura sui 130°. Dopo circa un'ora o poco meno i dolcetti saranno pronti, toglierli dalla placca con una spatola e lasciarli raffreddare completamente su una griglia. Si conservano nelle classiche scatole di latta

Anna Amalia Villaccio





MELICOTTI

Ingredienti

250gr di farina gialla
250 gr di farina 00
250 gr di zucchero
250 gr di burro morbido
un pizzico di sale
un limone
un tuorlo
latte

Impastate nel robot con il gancio grosso, 250 gr di farina gialla setacciata finemente con 250 gr di farina 00, poi aggiungete 6 uova, 250 gr di zucchero e 250 gr di burro morbido, condite con un pizzico di sale e la buccia grattugiata di un limone non trattato. Mettete il composto in una tasca da pasticciere a bocchetta dentellata e spremete il preparato su una piastra rivestita di carta da forno. I biscotti devono avere la forma di un bastoncino. Spennellate la superficie con un tuorlo allungato con un goccio di latte. Forno a 180° per circa 15'.

Anna Amalia Villaccio





OFFELLE

Ingredienti per la pasta:

farina bianca g 250
burro g 75
due tuorli
zucchero al velo g 50.

Per il ripieno:

farina bianca g 75
zucchero al velo g 75
fecola di patate g 30
burro g 15
due uova più un albume.

Per fare la pasta versare sulla spianatoia la farina, fare la fontana e unire il burro ammorbidito, lo zucchero a velo e i tuorli, lavorando gli ingredienti solo quel tanto che basta per amalgamarli bene tra di loro, poi fare con la pasta una palla, avvolgerla in un foglio di carta oleata indi porla in frigorifero per circa mezz'ora. Nel frattempo preparare il ripieno: in una ciotola mettere la farina setacciata con la fecola, lo zucchero al velo e i tuorli. Mescolare con un cucchiaino di legno, poi unire il burro sciolto e quasi freddo e da ultimo due albumi montati in neve ben soda. Stendere ora la pasta facendo una sfoglia non troppo sottile, poi usando un tagliapaste di cm 8 con bordo liscio (ma c'è chi usa quello a bordo scannellato), ritagliarla ricavando dei dischi. Porre su ognuno di questi un poco del ripieno, pennellare mezzo bordo con albume sbattuto, ripiegare una metà del disco di pasta sull'altra premendo bene affinché cuocendo il ripieno non esca. Mettere le "offelle" su una placca imburata e porle in forno già caldo (150°) per circa 35 minuti. Servirle tiepide o fredde spolverizzate con zucchero a velo





OVIS MOLIS

Ingredienti

Tuorli sodi n. 5
Burro gr. 200
Farina gr. 200
Fecola gr. 100
Zucchero a velo gr. 100
Vanillina
Marmellata a piacere

Far bollire le uova intere. Una volta fredde dividere i tuorli dagli albumi. Passare i tuorli al setaccio. Sulla spianatoia ammorbidire il burro, unire la vanillina e i tuorli; lavorare il composto, unire lo zucchero a velo, la fecola, la farina e ottenere un panetto. Formare delle palline e schiacciarle leggermente al centro. Mettere un pizzico di marmellata e appoggiarle sulla teglia coperta con la carta da forno. Cuocere per 20 minuti a 130/140°.





PAPASSINOS

Ingredienti:

Farina bianca 500 gr
noci e mandorle, sgusciate, 300 gr
uva sultanina 300 gr
zucchero 300 gr
burro o strutto 200 gr
tre tuorli d'uovo
scorze d'arancio o di limone
burro e farina per la placca
glassa di zucchero.

Sbucciare le mandorle immergendole in acqua calda e farle asciugare leggermente in forno, poi pestare mandorle e noci sino a formare un impasto uniforme, lasciando qualche pezzo un po' più grosso.

Unire tutti gli altri ingredienti compresa l'uvetta, che se fosse troppo secca si sarà fatta rinvenire in acqua tiepida.

Con l'impasto ottenuto si formano dei rombi o anche delle figure a piacere sulla placca imburata e infarinata che si cuociono in forno a calore medio per circa 20 minuti.

Si spennellano quindi con un poco di glassa, ottenuta con acqua e zucchero a velo, e si riportano nel forno per 10 minuti, in modo che la glassa si asciughi bene.





PIGNUCCATA

Ingredienti

500 g farina
5 tuorli d'uovo
200g miele
50 g zucchero
1/2 bicchiere di acqua o acqua d'arancio
1 scorza d'arancia o limone grattugiato
i pizzico di sale
1 pizzico di cannella
olio o sugna (strutto)

Mettete la farina a fontana su di una spianatoia, al centro mettete i tuorli, il sale, e lo zucchero e impastate bene. Con la pasta ottenuta, morbida e omogenea, fate dei bastoncini sottili come grissini, tagliateli a tocchetti e friggeteli nella sugna o olio bollente. In un pentolino fate sciogliere il miele con l'acqua semplice o aromatizzata con scorza d'arancia o limone grattugiato. Versatevi i tocchetti fritti che disporrete a piramide i pigna (da cui il nome) su un piatto di portata. spolverate con zucchero a velo e cannella. Nel messinese la pignuccata è ricoperta da una glassa al cacao e al limone. Glassa al limone: 1 albume 150 g zucchero a velo 1/2 bicchiere di succo di limone la buccia grattugiata di mezzo limone. Montate a neve l'albume, unite lo zucchero, la buccia del limone e il succo. Glassa al cacao 2 albumi 250 g zucchero a velo 1/2 bicchiere di acqua con una bustina di vaniglia 100 g di cacao amaro. Montate a neve l'albume, unite lo zucchero, il cacao, l'acqua e mescolare bene.

Anna Amalia Villaccio





RICCIARELLI DI SIENA

Ingredienti:

farina di mandorle 300 gr –
zucchero semolato 250 gr –
zucchero a velo 200 gr –
vaniglia un pizzico –
scorza d'arancia grattata un pizzico
albumi uno o due
cannella in polvere un pizzico
ostie grandi circa 30.

Versare in una terrina la farina di mandorle, lo zucchero semolato, la vaniglia, la scorza d'arancia e la cannella ed unirvi poco alla volta gli albumi, in modo da ottenere un impasto abbastanza consistente. Aggiungere, mescolando, 100 gr di zucchero a velo. Spolverizzare di zucchero a velo il marmo del tavolo di cucina e deporvi a cucchiainate il composto preparato; ridurre ogni mucchietto allo spessore di circa 1 cm e, lavorando con la lama di un coltello, sovente immersa nello zucchero a velo, dargli una forma a losanga. Man mano deporli sulle ostie e collocarli sulla placca del forno. Lasciarli asciugare per tutta una notte al fresco e all'asciutto. Il giorno seguente introdurli nel forno a 80°, in modo che secchino senza cuocere; dopo venti/venticinque minuti controllare se sono pronti: devono essere ben asciutti all'esterno e morbidi all'interno. Togliarli dal forno, regolare con le forbici l'ostia sotto i dolcetti e spolverarli abbondantemente con zucchero a velo





ROSQUILLAS

Ingredienti

- 4 cucchiaini di olio d'oliva o girasole
- 4 cucchiaini di latte freddo
- 6 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di anice
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- gr. 500 farina
- 1 litro di olio per friggere
- 2 cucchiaini di zucchero vanigliato

Sbattete l'uovo con l'olio poi aggiungete il latte e poi l'anice. Spolverizzate con lo zucchero e il bicarbonato. Aggiungete la farina a pioggia e mescolate fino ad ottenere una pasta omogenea. Formate dei bastoncini della grossezza di un dito e degli anelli. Fate scaldare l'olio e gettatevi i biscottini uno a uno (olio a bassa temperatura da alzare un po' alla volta). Scolateli e metteteli su carta assorbente. Spolverizzate di zucchero a velo.





TORCETTI DI SAINT VINCENT

Ingredienti

g 500 di farina,
g 200 di burro,
g 4 di lievito di birra,
g 120 di zucchero,
sale,
burro per ungere la placca,
farina

Sciogliete il lievito in pochissima acqua tiepida. Dopo un'ora, calate un cucchiaio di farina, intridete e lasciate fermentare. Sulla spianatoia disponete la farina aperta a cratere, salate e unite il lievito, aggiungete 2 bicchieri di acqua, quindi impastate con buona lena fino ad ottenere un amalgama liscio e morbido (come quello per fare il pane); fattane una palla, infarinatela, copritela con una ciotola rovesciata o con pellicola alimentare e lasciate riposare per circa 2 ore, vicino ad una fonte di calore. Riprendete la pasta, aggiungete il burro, impastate di nuovo e ponete a lievitare, ancora infarinata, coprendola. Dopo circa un'ora, lavorate l'impasto per pochi minuti, quindi assottigliatelo con il palmo delle mani, fino ad ottenere un serpentello grosso quanto una matita; tagliatene pezzetti lunghi circa 10 cm, ripieгатeli per saldare le due estremità, passateli nello zucchero, adagiateli sopra la placca, imburrata e infarinata e dorateli in forno (già caldo a 200°) per 15 minuti. Si consumano freddi, appena prodotti, con vino bianco profumato, zabaione o tè. Si conservano a lungo, in scatole di lamiera.





ZALETI

Ingredienti

farina gialla macinata finissima 200 gr

farina bianca 200 gr

zucchero semolato 180 gr

burro freschissimo 200 gr

uva sultanina 180 gr

uova num. 4

rum 1 bicchierino

sale,

scorza d'arancia,

burro farina per la placca,

zucchero a velo.

Lavare e asciugare l'uvetta e metterla a macerare nel rum. Accendere il forno a 160°. Unire in una terrina le due farine e, mescolando con un cucchiaino di legno, unirvi il burro morbido, lo zucchero, e le uova intere una alla volta. Unire poi l'uvetta con il suo rum, un pizzico di sale, una grattugiata abbondante di scorza d'arancia e mescolare bene. L'impasto deve essere alla fine ben malleabile; se riuscisse troppo duro, aggiungere qualche cucchiaino di latte. Dopo un riposo di 15 minuti mettere l'impasto sulla spianatoia appena infarinata e formare dei filoncini ben arrotolati, del diametro di circa 3 cm, infarinandoli leggermente. Tagliarli a cilindretti lunghi circa 5 cm, appuntire con le dita le estremità in modo da affusolarli un poco: devono apparire come piccole losanghe. Posarli sulla placca imburdata e infarinata tenendoli distanziati tra loro, perché in cottura si appiattiscono. Introdurli nel forno già caldo e lasciarveli finché saranno dorati e asciutti. Appena tolti dal forno, appoggiarli delicatamente sulla spianatoia, aiutandosi con una spatola, per farli raffreddare. Spolverarli di zucchero a velo e conservarli in scatole di latta.





TARALLINI DOLCI

ingredienti.

500 g farina

250 g zucchero

4 uova

150 g burro

1 limone

un pizzico di bicarbonato

Disponete la farina a fontana e mettete al centro il bicarbonato e gli altri ingredienti. Lavorate energicamente la pasta, poi dividetela in piccole parti uguali e formate dei cordoni da cui ricaverete i tarallini. Disponeteli su di una teglia imburata e infornateli a fuoco caldo per mezz'ora.





BISCOTTI ALL'AMARENA

Ingredienti

500 g farina
250 g zucchero
250 g burro
5 tuorli
1 limone
250 g marmellata di amarene
350 g savoiardi o pan di spagna

Preparate la pasta frolla con la farina, il burro, lo zucchero e la buccia grattugiata del limone. Fatela riposare mezz'ora in frigo, poi stendetela su di una spianatoia, allo spessore di mezzo centimetro. Tagliatela rettangoli.

Intanto preparavate il ripieno riducendo in briciole il pan di spagna o i savoiardi mescolando con la marmellata di amarene. Al centro di ogni rettangolo di pasta mettete un cucchiaino di ripieno, e ripiegate la pasta su se stessa in modo da ottenere un fagottino e far capitare la chiusura nel lato a contatto con la superficie del tavolo.

Spennellate la superficie con il tuorlo d'uovo, tagliatelo a fette, formando i biscottini. Sistemate i biscottini così ottenuti su di una placca imburrate e infornate per mezz'ora a temperatura media.





BISCOTTI AL MIELE

Ingredienti.

200 g di miele

375 g farina

5 cucchiaini di olio

due cucchiaini di vino bianco

una presa di zafferano

un cucchiaino di cannella in polvere

una grattugiata di noce moscata

un pizzico di sale

una bustina di lievito vanigliato

200 g uva passa senza semi

farina per stendere

Fate sciogliere il miele in una casseruola a fiamma debolissima e versatelo in una terrina.

Aggiungete la farina, l'olio, lo zafferano diluito nel vino bianco, il sale, lo zucchero vanigliato e le spezie. Impastate bene con il frullino a mano fino ad ottenere una pasta liscia.

Fate rinvenire l'uvetta in acqua calda, asciugatela e unitela alla pasta. Sulla spianatoia infarinata stendete la pasta con un matterello, in una sfoglia di mezzo centimetro e ricavate da queste delle stelle o dei dischetti, disponeteli sulla placca del forno unta con un velo d'olio e infornateli sul ripiano centrale, a fuoco medio, per 10 minuti circa. Sfornateli, e quando sono freddi, riponeteli in una scatola chiusa per qualche giorno prima di gustarli





BISCOTTI ALLO ZENZERO

Ingredienti:

200 g burro

un uovo

150 g zucchero

una bustina di zucchero vanigliato

un pizzico di sale

250 g farina

un cucchiaino di lievito in polvere

30 g mandorle macinate

50 g zenzero sciroppato tritato finemente

per spennellare: un tuorlo d'uovo e un cucchiaio di latte.

Mescolate tutti gli ingredienti in una terrina e lavorateli fino ad ottenere una pasta liscia, lasciatela poi a riposare in frigo per mezz'ora.

Stendetela con il matterello in una sfoglia di mezzo centimetro, e con un tagliapasta ricavate dei cerchietti con bordi frastagliati di circa 3-4 cm di diametro. Spennellateli con il tuorlo e il latte sbattuti insieme e infornate su una placca unta. Fate cuocere per 15 minuti a fuoco medio.





TARALLI



Golosi come i biscotti, e ancor più graditi a chi non ama troppo i sapori dolci. Adattissimi per passare un'ora in compagnia, con davanti un buon bicchiere di vino, o per trattenersi a tavola dopo un pranzo o una cena, o per sostituire una cena, magari davanti ad un camino, o costituire un ottimo spuntino...

Un piccolo consiglio: fatene in grande quantità, perché vanno letteralmente a ruba. Per conservarli:





per tradizione venivano “nzerzati” cioè infilati in un filo e legati a mo’ di collana. L’ideale è metterli in un contenitore a tenuta d’aria, magari una busta di cellophan ben chiusa o un contenitore ermetico. Io per la verità, seguendo l’insegnamento di un’amica, li conservo nelle “damigiane” a bocca larga, ben chiuse, naturalmente.

TARALLI SUGNA E PEPE con le mandorle

Ingredienti:

½ kg farina

150 g sugna (strutto)

1 dado lievito di birra

100 g mandorle

sale

pepe



Disponete sulla spianatoia la farina a fontana, ed al centro mettere la sugna, il sale, una grossa manciata di pepe macinato fresco e il lievito sciolto in due dita d’acqua tiepida. Amalgamate bene il tutto, lavorando la pasta energicamente. Staccate, quindi, via via, dei pezzi di pasta e lavorateli tra le dita fino ad ottenere dei cordoni piuttosto lunghi. Attorcigliateli a due a due, e tagliateli a pezzi lunghi circa 20 cm. Chiudeteli quindi a ciambella, stando ben attenti a chiuderli bene con il pollice. disponete su di ognuno di esse delle mandorle intere (5-6). Disponeteli su di un panno e copriteli, poi fateli lievitare per un’ora. Disponeteli infine sulla placca del forno e cuoceteli a fuoco medio-basso per circa un’ora.





TARALLI DI VINO E ZUCCHERO ('MBRIACHIELLI)

Ingredienti.

1,5 kg Farina

Olio 1 bicchiere

Zucchero 1 bicchiere

Vino rosso 1 bicchiere

Farina per lavorare

Mettere la farina a fontana su di una spianatoia, al centro versare l'olio, il vino e l'olio e amalgamare bene il tutto fino a ottenere una pasta morbida ed elastica.

Staccate, quindi, via via, dei pezzi di pasta e lavorateli tra le dita fino ad ottenere dei cordoni piuttosto lunghi e tagliateli a pezzi di circa 10 cm. Chiudeteli quindi a ciambella, stando ben attenti a chiuderli bene con il pollice. Disponeteli su di una teglia unta e passateli al forno caldo .





TARALLINI ALL'ANICE

Ingredienti:

1kg di farina

1 lievito di birra

1 cicciaio di sale fino

vino bianco q.b.

200gr di olio

semi di finocchio selvatico



Versare la farina cosparsa di semi di finocchio sulla spianatoia, aggiungere l'olio e impastare con vino bianco in cui sono stati sciolti sale e lievito. Devi lavorare a lungo e bene l'impasto deve risultare liscio e non grinzoso. Ridurre l'impasto in bastoncini e ricavarne i tarallini

Lasciarli a riposare sulla spianatoia.

Nel frattempo preparare mettere sul fuoco una pentola piena d'acqua. Quando raggiunge l'ebollizione, con attenzione versarvi i tarallini, pochi alla volta e appena vengono a galla, con un cucchiaino forato scolarli e versarli in un contenitore pieno di acqua fredda. Disporli poi su di un panno perché si asciugano.

Passarli a questo punto al forno e sfornarli appena appena dorati.

Nel frattempo preparare una glassa con albumi montati a neve e doppio peso di zucchero a velo. Passarvi i tarallini ricoprendoli completamente, metterli ad asciugare su un foglio di carta forno.

Anna Amalia Villaccio





Indice ricette

Marmellata di arance e frutto della passione

Marmellata di arance al cioccolato

Marmellata di arance amare

Marmellata di arance e cachi

Marmellata di arance sanguigne

Marmellata di banane e cioccolato

Marmellata di barbabietole rosse

Marmellata di cachi

Marmellata di kiwi

Marmellata di mele al cioccolato

Marmellata di mele e menta

Marmellata di mele

Marmellata di mosto e zucca

Marmellata mou

Marmellata di peperoni

Marmellata di melanzane

Chutney di pomodori verdi





Marmellate & Confetture

Marmellata di cipolle di tropea
Composta di kiwi e uva spina
Marmellata di castagne
Marmellata di pomodori ciliegini
Con litchi e salsa di mandarino
Confettura di carota e limone
Confettura di limoni
Confettura di zucca
Gelatina di mandarini
Gelatina di vino

Anna Amalia Villaccio





MARMELLATA DI ARANCE E FRUTTO DELLA PASSIONE

Kg. 1.2 di arance, per ottenere gr. 500 di spicchi a vivo e succo

Gr. 900 di mele granny smith per avere l. 0,5 di succo

Gr. 900 di zucchero +200

Gr. 900 di acqua + 200

2 arance non trattate

il succo di un limone

15 frutti della passione

Lavate le mele, tagliatele in 4 senza pelarle. Mettetele in una casseruola per marmellate con i 900 gr. d'acqua.

Dopo l'ebollizione, fate sobbollire per circa 30 minuti. Le mele si sfaranno.

Raccogliete il succo attraverso un colino, schiacciando leggermente la polpa. Filtrate con un panno bianco precedentemente bagnato e strizzato. Lasciate riposare il succo in frigo per una notte intera.

Il giorno successivo pesate gr. 500 di succo, lasciando il deposito che si sarà formato.

Pelate a vivo le arance. Tenete i semi in una garzina sterile.

Tagliate i frutti della passione in due. Raccogliete succo e semi.

Lavate le due arance non trattate e tagliatele a fettine sottilissime.

In un tegame basso e largo, mettete queste rondelle con gr. 200 di zucchero e gr. 200 di acqua. Fate cuocere fino a quando saranno trasparenti (ci vogliono quasi due ore).

Aggiungete il succo di mela, la spremuta di arance, il succo di limone, gr. 900 di zucchero e i semi nella garza, il succo e i semi dei frutti della passione. Portate ad ebollizione e fate cuocere per 10 minuti, mescolando con cura. Togliete la garza.

Schiumate ed invasate a caldo.





MARMELLATA DI ARANCE AL CIOCCOLATO

Kg. 1,100 di arance, per ottenere l. 0,5 di spremuta
Gr. 900 di mele granny smith per avere l. 0,5 di succo
Gr. 900 di zucchero +200
Gr. 900 di acqua + 200
2 arance non trattate
gr. 300 cioccolato nero al 70% di cacao (io ho usato Novi)
il succo di un limone

Lavate le mele, tagliatele in 4 senza pelarle. Mettetele in una casseruola per marmellate con i 900 gr. d'acqua.

Dopo l'ebollizione, fate sobbollire per circa 30 minuti. Le mele si sfarano.

Raccogliete il succo attraverso un colino, schiacciando leggermente la polpa. Filtrate con un panno bianco precedentemente bagnato e strizzato. Lasciate riposare il succo in frigo per una notte intera.

Il giorno successivo pesate gr. 500 di succo, lasciando il deposito che si sarà formato.

Spremete le arance. Tenete i semi in una garzina sterile.

Lavate le due arance non trattate e tagliatele a fettine sottilissime.

In un tegame basso e largo, mettete queste rondelle con gr. 200 di zucchero e gr. 200 di acqua. Fate cuocere fino a quando saranno trasparenti (ci vogliono quasi due ore).

Aggiungete il succo di mela, la spremuta di arance, il succo di limone, gr. 900 di zucchero e i semi nella garza. Portate ad ebollizione.

Versate il tutto in una ciotola e aggiungete il cioccolato in pezzi. Coprite con carta forno e fate riposare al fresco per una notte.

Il terzo giorno, riportate ad ebollizione e fate cuocere per 10 minuti, mescolando con cura. Schiumate ed invasate a caldo..





MARMELLATA DI PEPERONI

Ingredienti:

3 kg di peperoni carnosì

1 kg di zucchero

la buccia grattugiata e il succo di un limone

un pizzico di vaniglia

un pizzico di stecca di cannella sbriciolata

Lavare ed asciugare bene i peperoni, privarli del torsolo e dei semi, quindi tagliarli a listarelle sottili (anche col robot) o a piccoli pezzi.

In una pentola di rame, mettere i peperoni e gli altri ingredienti, far riposare un'ora, quindi porre sul fornello piú piccolo e far cuocere lentamente per la prima mezz'ora, quindi alzare la fiamma e sempre mescolando, far addensare come le altre marmellate.

Versione piccante:

sostituire 250 g di peperoni dolci e carnosì con peperoncini piccanti freschi.

(questa versione è molto, molto appetitosa)





MARMELLATA DI MELANZANE

ingredienti

3 kg melanzane

2kg zucchero

2 mele

2 limoni

Tagliate a pezzetti le melanzane e le mele sbucciate solo parzialmente. Collocatele in una casseruola non d'alluminio. Spremetevi sopra il succo dei limoni e la scorza di uno grattugiato, unite lo zucchero. Collocate la pentola sul fuoco e con un mestolo di legno mescolate facendo prendere l'ebollizione. Quando le melanzane si sono spappolate e la marmellata ha raggiunto la densità giusta, versarla nei vasi a caldo.





CHUTNEY DI POMODORI VERDI

1 kg pomodori verdi;
300 gr zucchero canna;
250 gr aceto bianco;
200 gr uvetta sultanina;
2 spicchi aglio;
30/40 gr radice zenzero fresca, pelata e grattugiata;
1 peperoncino piccante;
1 cucchiaio raso di senape in polvere;
1 cucchiaino colmo di sale.

Lavate i pomodori, divideteli in due, privateli dei semi e tagliuzzateli. Metterli in una casseruola d'acciaio a fondo pesante con lo zucchero, l'aceto, l'uvetta, l'aglio tritato, lo zenzero, il peperoncino, la senape e il sale.

Mettete la casseruola sul fuoco, fate alzare l'ebollizione, quindi abbassate un po' la fiamma e proseguite la cottura per un paio d'ore fino a quando il composto sarà denso e marmellatoso. Va bene per carni grasse (oca, anatra e maiale). Con lessi, prosciutto di praga e grana non stagionato.





Marmellate & Confetture

MARMELLATA DI CIPOLLE DI TROPEA

Ingredienti:

1kg cipolle rosse,
600 gr zucchero,
2 cucchiaini sale,
2 foglie di alloro.

Tagliate a fettine sottili le cipolle, non tritarle.
mettetele a amcerare in una una capace pentola di acciaio con lo zucchero
e il sale, dopo avevr mescolato bene, per alcune ore. Mettere sul fuoco,
e lasciare cuocere per circa mezz'ora fino a consistenza marmellatosa, .

Invasare, sterilizzare e conservare in frigo.

Variante all'aceto:

far macerare le cipolle con il sale in un bicchiere abbondante di aceto
rosso, poi aggiungere lo zucchero e continuare normalmente. Prima di invasare
spruzzare ancora di aceto.

Anna Amalia Villaccio





MARMELLATA DI ARANCE AMARE

Kg. 2 di arance, per ottenere l. 0,5 di SUCCO
Gr. 900 di mele granny smith per avere l. 0,5 di succo
Gr. 900 di zucchero +200
Gr. 900 di acqua + 200
2 arance non trattate
il succo di un limone

Lavate le mele, tagliatele in 4 senza pelarle. Mettetele in una casseruola per marmellate con i 900 gr. d'acqua.

Dopo l'ebollizione, fate sobbollire per circa 30 minuti. Le mele si sfaranno.

Raccogliete il succo attraverso un colino, schiacciando leggermente la polpa. Filtrate con un panno bianco precedentemente bagnato e strizzato. Lasciate riposare il succo in frigo per una notte intera.

Il giorno successivo pesate gr. 500 di succo, lasciando il deposito che si sarà formato.

Spremete le arance. Tenete i semi in una garzina sterile.

Lavate le due arance non trattate e tagliatele a fettine sottilissime.

In un tegame basso e largo, mettete queste rondelle con gr. 200 di zucchero e gr. 200 di acqua. Fate cuocere fino a quando saranno trasparenti (ci vogliono quasi due ore). Aggiungete il succo di mela, la spremuta di arance, il succo di limone, gr. 900 di zucchero e i semi nella garza. Portate ad ebollizione e fate cuocere per 10 minuti, mescolando con cura. Schiumate ed invasate a caldo..





MARMELLATA DI ARANCE E CACHI

Ingredienti

1 kg di cachi
800 g di arance
1 kg di zucchero
1 bicchierino di cognac

Lavate le arance, punzecchiatele ripetutamente e tenetele a bagno per 3 giorni in acqua, cambiandola ogni giorno. Scolatele, tagliatele a pezzetti, con tutta la buccia, eliminando i semi. Metteteli in una casseruola insieme allo zucchero e fate cuocere il tutto per un ora, mescolando spesso. Intanto, lavate e sbucciate i cachi, eliminate i semi, tagliate a pezzi la polpa e aggiungete alle arance, proseguendo la cottura per mezz'ora. Togliete la pentola dal fornello, sempre mescolando, aggiungete il cognac. Invasate in vasi ermetici.





MARMELLATA DI ARANCE SANGUIGNE

Kg. 1,100 di arance, per ottenere l. 0,5 di spremuta
Gr. 900 di mele granny smith per avere l. 0,5 di succo
Gr. 900 di zucchero +200
Gr. 900 di acqua + 200
2 arance non trattate
il succo di un limone

Lavate le mele, tagliatele in 4 senza pelarle. Mettetele in una casseruola per marmellate con i 900 gr. d'acqua.

Dopo l'ebollizione, fate sobbollire per circa 30 minuti. Le mele si sfarano.

Raccogliete il succo attraverso un colino, schiacciando leggermente la polpa. Filtrate con un panno bianco precedentemente bagnato e strizzato. Lasciate riposare il succo in frigo per una notte intera.

Il giorno successivo pesate gr. 500 di succo, lasciando il deposito che si sarà formato.

Spremete le arance. Tenete i semi in una garzina sterile.

Lavate le due arance non trattate e tagliatele a fettine sottilissime.

In un tegame basso e largo, mettete queste rondelle con gr. 200 di zucchero e gr. 200 di acqua.

Fate cuocere fino a quando saranno trasparenti (ci vogliono quasi due ore). Aggiungete il succo di mela, la spremuta di arance, il succo di limone, gr. 900 di zucchero e i semi nella garza.

Portate ad ebollizione.

Versate il tutto in una ciotola. Coprite con carta forno e fate riposare al fresco per una notte.

Il terzo giorno, riportate ad ebollizione e fate cuocere per 10 minuti, mescolando con cura.

Schiumate ed invasate a caldo..





MARMELLATA DI BANANE E CIOCCOLATO

- g. 800 di banane già pulite, possibilmente non eccessivamente mature
(quelle gialle ma senza puntini neri)
- g. 650 di zucchero
- g. 300 di cioccolato fondente al 70% di cacao
- il succo di un limone

Tagliate le banane a fettine e mettetele a cuocere con lo zucchero, il succo di limone e un paio di bicchieri d'acqua.

Quando raggiungerà l'ebollizione, aggiungete il cioccolato a pezzi, mescolate e fate riposare per una notte.

Il giorno dopo portate a bollore di nuovo e fate cuocere per dieci minuti. Invasate.

Io preferisco lasciare i pezzi di banana, se non li gradite, passate la marmellata al passaverdure prima di riscaldarla di nuovo e invasare.

Ogni tanto ci aggiungo dei pezzetti di scorza di arancia candita che ho fatto durante l'inverno. Una delizia!





MARMELLATA DI BARBABIETOLE ROSSE

ingredienti

barbabietole giovani,

zucchero 2 kg

vaniglia in polvere

limoni 1

arancia 1

lavare le barbabietole in acqua corrente fredda. Tagliare le foglie a mezzo cm dalla polpa. quando sono pronte, immergerle in abbondante acqua in ebollizione, aggiungere qualche scorza di arancia e limone. e farle bollire, coperte, per circa un'ora e mezza..Quando sono cotte, fatele raffreddare nella loro acqua, sbucciatele e tagliatele a pezzettini o a fettine sottili. Collocare le barbabietole tagliate in una casseruola aggiungendo lo zucchero, il succo dell'arancia e del limone, poca vaniglia e rimescolare.Lasciar riposare un'ora, quindi porre sul fuoco ed iniziare la bollitura. quando si è giustamente addensata, versarla nei vasetti, che chiuderete ermeticamente.





MARMELLATA DI CACHI

1 kg di cachi
1 limone
800g di zucchero
Cremor tartaro
Rum o Brandy
100 g di gherigli di noce

In una pentola adatta (io uso sempre il paiolo di rame , secondo la tradizione tramandata dalla nonna) far cuocere per circa 10 minuti i cachi a pezzi con 2 o 3 cucchiai di acqua e il succo di un limone. Schiacciare un poco il composto, aggiungere lo zucchero e 2 cucchiaini di cremor tartaro, mescolare bene e far cuocere per altri

15-20 minuti, fin quando la marmellata abbia acquistato la consistenza giusta.

Togliere dal fuoco, aggiungere 2 cucchiai di rum o brandy (il rum e' ovviamente piu' aromatico, ma in mancanza di quello il brandy va senz'altro bene) e i gherigli di noci. Riporre sul fuoco per un paio di minuti, far freddare leggermente e riempire i vasetti sterilizzati.





Marmellate & Confetture

MARMELLATA DI KIWI

Ingredienti:

1 kg di kiwi;

700 gr di zucchero;

2 limoni;

2 cucchiaini di grappa.

Con il pelapatate o con un coltellino affilato sbucciate i frutti; affettateli e metteteli in una casseruola inossidabile con lo zucchero, il succo dei limoni e la grappa. Lasciate a macero incoperchiato per qualche ora e ogni tanto mescolate. Mettete al fuoco a fiamma bassa e mescolate ogni tanto, finché un cucchiaino di composto messo su un piatto inclinato scorre con difficoltà. Invasate ben caldo, lasciate raffreddare e tappate accuratamente con il solito sistema del disco di carta imbevuto di alcool a 90° fra la preparazione e il tappo.

Anna Amalia Villaccio





Marmellate & Confetture

MARMELLATA DI MELE AL CIOCCOLATO (O CACAO)

Ingredienti:

kg 1 mele annurche (o renette) sbucciate e tagliate a pezzetti
600g zucchero
200 g cioccolato (o gr.100 cacao amaro)
1 limone
una stecca (una bustina) di vaniglia

Mettete in una terrina le mele a pezzettini, irroratele con il succo del limone, e aggiungete la scorza grattugiata e lo zucchero.

Mescolate bene.

Mettete in una casseruola non di alluminio, e mescolando , portate ad ebollizione. Quando le mele sono cotte, passate tutto al setaccio. Rimettete la purea sul fuoco, aggiungete la vaniglia, la cioccolata a pezzetti o il cacao. In questo secondo caso, conviene, lontano dal fuoco, mescolare il cacao con un po' di purea, per poter sciogliere gli eventuali grumi, e poi versare tutto nella pentola.

Fate cuocere, sempre mescolando, fino a che la marmellata sia della densità desiderata.

Invasate, e se ne gradite il gusto, aggiungete un cucchiaino di rhum prima di chiudere il vaso.

Anna Amalia Villaccio





Marmellate & Confetture

MARMELLATA DI MELE E MENTA

Ingredienti

1 kg di mele
700 g di zucchero
150 g menta piperita
2 limoni

Sbucciate ed affettate le mele, bagnatele con il limone. Lavate con cura le foglie di menta, asciugatele e con la mezzaluna, tritatele finemente. Mettete tutto in una casseruola, aggiungete la scorza di limone grattugiata e un cucchiaio di zucchero e portate ad ebollizione. Quando le mele risultano cotte, passatele al setaccio. Aggiungete il succo di un limone, lo zucchero e rimettete sul fuoco fin quando non otterrete la densità desiderata. Invasate in vasi a chiusura ermetica.

Anna Amalia Villaccio



MARMELLATA DI MELE

Ingredienti

kg 2.5 mele dolci

Kg 1.2 zucchero

1 limone

Sbucciate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a fattine. Spruzzatele di limone per non farle annerire, poi ponetele in un recipiente e copritele d'acqua. Fatele cuocere finché non saranno morbide, poi passatele al setaccio.

Per ogni kg di composto aggiungete 700 g di zucchero. Rimettete sul fuoco e fate cuocere a fiamma bassa per 15 minuti. Aggiungere la buccia grattugiata del limone, mescolare e far cuocere per altri 5 minuti. Fate la prova del piattino, e se la densità è giusta, versare in vasi puliti e a tenuta ermetica.





Marmellate & Confetture

MARMELLATA DI MOSTO E ZUCCA

Ingredienti:

1,5 kg mele

1 kg di pere

200 g zucca sbucciata

350 g uvetta sultanina

550 g di fichi

1,2 kg zucchero

mosto d'uva q.b.

Mettete a bagno l'uva sultanina in acqua tiepida, sbucciate pere e mele, e tagliarle a pezzi, eliminando il torsolo. Unite i fichi a pezzetti (vanno bene pure quelli secchi, fatti rinvenire nell'acqua tiepida come l'uvetta) e la zucca anch'essa a pezzi. Mettere tutto in una casseruola (strizzate l'uva e i fichi secchi), con lo zucchero e coprite di mosto d'uva. Portate lentamente a bollore, e a fuoco basso, fate cuocere per 5 ore, rimestando spesso. Quando ha raggiunto la giusta densità versatela calda nei vasi.

Anna Amalia Villaccio



Marmellate & Confetture

MARMELLATA MOU

Ingredienti:

2 litri di latte

500 g di panna

750 g di zucchero

una stecca di vaniglia

½ cucchiaino di bicarbonato

Cuocere per almeno tre ore

Quando inizia il bollore, unire il bicarbonato. Conservare in vasi di vetro.



Anna Amalia Villaccio





COMPOSTA DI KIWI E UVA SPINA

Ingredienti

500 gr di kiwi sbucciati e tagliati a fettine,
500 gr di uva spina lavata, asciugata e mondata,
un kg di zucchero.

Tagliare a pezzetti i kiwi, mettere in una terrina l'uva spina e schiacciatela con una forchetta. Versare la frutta nella casseruola per le marmellate e lo zucchero, portare ad ebollizione mescolando ogni tanto.

Quando è pronta invasare e chiudere subito i vasetti lasciandoli capovolti. (Si possono far raffreddare avvolti in un panno di lana).





Marmellate & Confetture

MARMELLATA DI CASTAGNE

Ingredienti:

castagne
zucchero
vaniglia
rum

Sbucciate le castagne, ricopritele appena di acqua un po' salata, fate bollire per pochi minuti, spegnete e, a caldo, togliete la pellicola e passatele al passaverdure.

Pesate il puré ottenuto e, per ogni 1000 gr. di puré, aggiungete
200 gr. di acqua di cottura e
800 gr. di zucchero.

Riportate a bollire lentamente, mescolando e aromatizzando con un baccello di vaniglia.

Raggiunta la densità desiderata, aggiungete 30 gr. di rum. Prima di riporre in vasetti, mescolate ancora una volta.

Anna Amalia Villaccio





Marmellate & Confetture

MARMELLATA DI POMODORI CILIEGINI CON LITCHI E SALSA DI MANDARINO

Preparate lo sciroppo e mescolatevi il succo di mandarino.

Per la marmellata tagliate a metà i pomodori ciliegini, metteteli in un recipiente basso e largo, aggiungete l'aglio e la mentuccia e ricoprite il tutto con lo zucchero.

Mettete il recipiente in frigorifero per 2-3 giorni, quindi scolateli bene dal liquido e cuoceteli in una pentola alta per il tempo necessario affinché si asciugino bene.

Versate un mestolino di sciroppo in ciascuna coppetta, disponetevi al centro una quenelle di marmellata di pomodori ciliegini, i litchi tagliati in quarti e cospargete il tutto con fili di cocco fresco.

Anna Amalia Villaccio



CONFETTURA DI CAROTE E LIMONE

Ingredienti

1 kg di carote

6 limoni

700 g zucchero

1 bastoncino di cannella

4 chiodi di garofano

Spuntare e raschiare le carote. Tagliatele a rondelle, versatele in una casseruola non d'alluminio, unite la scorza grattugiata di due limoni, e il succo di sei, aggiungete lo zucchero e mezzo bicchiere di acqua. Mettete sul fuoco, e quando raggiunge il bollore unite la cannella e i chiodi di garofano. Fate cuocere per due ore, fino a che non avrà la giusta densità. Versate in vasi a chiusura ermetica.





CONFETTURA DI LIMONI

Ingredienti

kg. 1,300 di limoni per ottenere gr. 500 di succo
tre limoni non trattati da lasciare in pezzi;
gr. 900 di mele granny smith più acerbe possibile per ottenere gr. 500 di succo;
gr. 900 di zucchero;
l. 1,100 di acqua.

Lavare le mele, tagliatele a pezzi (senza sbucciarle) e mettetele in una casseruola dove le coprirete di acqua. Portate ad ebollizione e fate bollire per mezz'ora a fuoco dolce. Raccogliete il succo versando le mele in uno strofinaccio, lavato per eliminare odori di detersivo, e appendendo il tutto (io di solito appendo alle maniglie dei mobili di cucina). Fate colare il succo, raccoglietelo e fatelo riposare in frigo per una notte. Il giorno successivo, prendete gr 500 di succo, lasciando nella bottiglia il deposito che si sarà formato. Spremete i limoni, ottenendo mezzo litro di succo. Lavate i tre limoni non trattati e tagliateli in fettine sottilissime. Metteteli a bollire per 20 minuti in acqua calda e scolateli. Mettete poi le rondelle in un tegame con 200 gr. di acqua e 200 grammi di zucchero. Fate bollire fino a quando le rondelle saranno completamente traslucide ed il succo sciropposo. Aggiungete il succo di mele, quello di limone, gr. 700 di zucchero. Fate bollire (sempre mescolando) per 10 minuti. Mettete nei barattoli sterilizzati in forno a 120°C per 15 minuti e chiudete ermeticamente. E' importante che le mele siano renette o granny smith, pena la mancata "gelificazione" della confettura.





CONFETTURA DI ZUCCA

Ingredienti:

Zucca gialla;

per ogni chilo di zucca mondata:

1 kg di zucchero,

2 cucchiaini di liquore di menta oppure qualche fogliolina di menta;
sale.

Togliete la scorza della zucca, privatela dei semi e dei filamenti e tagliatela a fette. Ponete sul fuoco dell'acqua leggermente salata, tuffatevi le fette di zucca e cuocetele finché, pungendole con uno spiedino, le sentirete tenere. Lasciatele raffreddare e tagliatele a tocchetti. In una casseruola sobbollite lo zucchero a fuoco moderato, appena coperto d'acqua, mescolando finché lo sciroppo sarà addensato; immergetevi i tocchetti di zucca e cuocete, aggiungendo il liquore di menta (o le foglie) fino a che la confettura avrà raggiunto la giusta densità che si controlla così: buttate una goccia di conserva su un piattino perfettamente asciutto, e inclinatelo.

Se la goccia si addensa, mantenendo quindi la sua forma e non cade la giusta densità è raggiunta. La confettura è pronta per essere invasata.





GELATINA DI MANDARINI

Ingredienti:

una dozzina di mandarini

1,5 kg mele cotogne

1,5 kg zucchero

scorza di un limone

Sbucciate le mele cotogne, tagliatele a metà, senza però levare loro il torsolo, mettetele in una casseruola coperte con mezzo litro d'acqua e fatele cuocere finché saranno spappolate. Filtratene il succo con un setaccio finissimo, raccogliendolo in una terrina, unite la scorza del limone (solo la parte gialla) e quella di quattro mandarini ben lavati ed asciugati. Mettete lo zucchero in una casseruola (di rame non stagnato o di smalto) con un quarto scarso di acqua e fate bollire dolcemente per 5 minuti, finché si formerà un denso sciroppo. Togliete dal fuoco e incorporate allo sciroppo il succo delle mele e quello di tutti i mandarini spremuti. Riportate a ebollizione, fate bollire due minuti, poi togliete il recipiente dal fuoco e fate riposare per 15 minuti, prima di filtrarlo attraverso un colino.

Mettete ancora una volta la casseruola sul fuoco bassissimo e fate addensare il composto, schiumando spesso in superficie.

Versate la gelatina in vasi pulitissimi, chiudete ermeticamente e conservate al buio e fresco.



GELATINA DI VINO

Ingredienti:

1 kg di mele (renette o annurche)

2 limoni

1,5 l di vino rosso

2 kg zucchero

Lavate asciugate e tagliate a pezzetti le mele con tutta la buccia, mettetele in una pentola con un litro di vino e fate cuocere. Quando le mele si saranno disfatte, passatele al setaccio. Aggiungete alla purea ottenuta il resto del vino, lo zucchero e il succo di limone, rimettete sul fuoco e fate cuocere finché non otterrete una gelatina (prova del piattino). Versatela calda nei vasi e chiudete ermeticamente.





Saponi

Ingredienti di base:

500 gr di strutto

65 gr di soda caustica

188 ml di acqua distillata

Ingredienti facoltativi:

3 cucchiaini dell'olio essenziale che preferite

½ cucchiaino di un nutriente o di un additivo
o entrambi a scelta

Indossate guanti occhialini e maschera.

Versate l'acqua nella caraffa termica e dolcemente aggiungete la soda.

Mescolate piano. Per qualche secondo si leveranno vapori. Evitare di inalarli.

Quando la soda è sciolta, mettere un termometro nella soluzione e lasciare raffreddare in luogo riparato.

Mettete lo strutto nella pentola e fatelo sciogliere a fuoco bassissimo. Mettete un termometro nel grasso sciolto e controllare la temperatura.

Quando i due termometri segneranno entrambi 38/40 gradi versate le soluzione caustica nel grasso, mescolando in modo costante e ritmato.

Se usate un frullatore ad immersione la mistura arriverà **al nastro** in pochi minuti,.
Questo sarà il segnale che la fase di saponificazione è riuscite.





Dopo la formazione del nastro il sapone è pronto per ricevere nutrienti, additivi, coloranti e fragranze.

Aggiungeteli mescolando energicamente quindi versare subito negli stampi.

Coprite il sapone fresco con una vecchia coperta e lasciatelo riposare per 24/48 ore. Al termine di questo periodo detto di “cura” il sapone è pronto per essere tolto dallo stampo. Secondo l’esperienza di alcuni l’operazione riesce meglio se prima il sapone rimane 12 ore nel freezer.

Indossando i guanti, tagliare il sapone nella forma voluta con un coltello affilato. Lasciatelo riposare in un luogo fresco e arieggiato per quattro settimane prima di usarlo.



Regalo di natale 2002

**Realizzato da Anna Amalia Villaccio
per gli amici**

*Ha collaborato per la veste grafica
Rossella Suozzi*