

CLUB DEL FORNELLO - RIVALTA
PIACENZA



Dedicato ai dolci



Dedicato ai dolci

trent'anni di golosità

1977 - 2007

IN COPERTINA:

Cristoforo Munari

(Reggio Emilia 1667 - Pisa 1720)

Calice, fiasco di vino, cocomero con coltello infilato, uva, fichi, biscotti su scritto.
Firenze, collezione privata.

Introduzione

Un goloso scrigno di 350 ricette dedicate ai dolci è l'omaggio che le socie del Fornello hanno voluto dedicare al trentennale dell'associazione. Una raccolta di ricette che racchiude e tramanda le tradizioni più care, legate alle feste che da sempre sono l'occasione per distribuire quella dolcezza di cui tutti, e ad ogni età, abbiamo bisogno. Sapori che in molti casi riportano al passato, alle tradizioni familiari e di intere comunità e rassicurano per il senso di appartenenza che sanno trasmettere.

Il libro, gioiellino impreziosito dalle illustrazioni di opere d'arte suggerite dal critico piacentino Ferdinando Arisi, ospita per la prima volta anche ricette statunitensi che arrivano dalle socie della più giovane delegazione del club. Da New York giungono così le ricette per i dolci, a base di zucca, tipici del Thanksgiving, festa del Ringraziamento.

Dall'America all'Austria passando per le singole delegazioni delle province italiane: il libro firmato dal Fornello è un fantastico tour di sapori, un viaggio fra le feste più amate che rivivono nei dolci dedicati al Natale, alla festa di Santa Lucia, alle infinite sagre patronali che "parlano" di un territorio e della sua gente.

Fra perle di cioccolato, elaborazioni di miele e confetture, pandolci, panettoni e pagnottelle, frittelline, creme fritte e biscotti rustici, si snoda un percorso che ha un comune sentire: la cucina vissuta come gesto d'amore, la disponibilità a ricevere dal passato un'eredità di sapori e tradizioni e l'impegno a trasmettere questo tesoro alle future generazioni votate più per forza che per amore al "fast food" ma piene di nostalgia del piatto che "sa di casa".

Un omaggio ai dolci, quello delle Fornelle, che è premessa di sicuri peccati di gola nell'irresistibile richiamo che sale dalle diverse proposte, una più ghiotta dell'altra. Apriamo e leggiamo: saremo subito incuriositi dalle ricette anche apparentemente più semplici perché insieme al prodotto genuino, ci consegnano una terra, evocandone profumi, colori, dialetti che conosciamo bene o che abbiamo appena "sfiorato", magari durante un breve viaggio, ma che ci sono rimasti nell'anima. Dolci che parlano del sole delle Dolomiti o del mare della Sicilia, legati a momenti di evasione, alle vacanze, ma soprattutto ancorati alle nostre origini perché capaci di riportarci all'infanzia quando preparavano le crostate con la nonna («La prossima volta, mi raccomando, più sottili le striscioline di pasta da incrociare sulla marmellata») e la cucina si riempiva di una fragranza mai dimenticata.

Paola Romanini

Realizzazione redazionale a cura di:

Paola Romanini

Progetto grafico e impaginazione di:

Alberto Ghiadoni

Revisione ricette:

Gisella Corvi Pampari

Continuando adagio adagio
questo saporito viaggio,
dopo il pane ed il formaggio
proponiamo anche un sondaggio
dentro un "iter" culinario
dal percorso molto vario
che ha un gran posto nel "buffet"
e che chiamano "dessert".
Se per ultimo è servito
non è mai meno gradito
perché è sempre colorato,
dal profumo vanigliato,
invitante e zuccherato.
Combinando gl'ingredienti
stando sempre ben attenti,
attenendosi alle dosi,
per la gioia dei golosi,
prepariamo dolci buoni
fatti con le nostre mani.
Latte zucchero e farina
e l'uvetta sultanina,
frutta fresca e gelatina
ed un po' di vanillina.
Burro, lievito e cannella
e la salsa caramella,
un limone grattugiato
e poi tanto cioccolato.
Ingredienti freschi e sani
per dei dolci genuini.
Con diverse tradizioni
e due regole comuni
"del palato la delizia"
e il sapor dell'amicizia.

Giusy Deodato
Delegazione di Messina

*.....dolcemente eccoci alla terza
raccolta delle nostre ricette: tante,
e tutte belle e buone.*

*Grazie a tutte le Fornelle che
hanno voluto svelare, dopo il pane
ed il formaggio, i grandi e piccoli
segreti delle loro golosità, raccolte
e gustate in trent'anni di Fornello.*

Gisella

Novembre 2007

VALLE D'AOSTA



Cristoforo Munari

(Reggio Emilia 1667 - Pisa 1720)

Le pere del mese di giugno e luglio.

Napoli, Museo e Gallerie Nazionali di Capodimonte.

Blanc manger

AOSTA

Ingredienti per 8 persone
lt 1 di panna da dolci
1 baccello di vaniglia
6 cucchiaini di zucchero
5 fogli di colla di pesce

Con due cucchiaini di zucchero caramellare uno stampo rettangolare lasciando poi raffreddare. Scaldare a fuoco basso, sempre mescolando, la panna liquida con quattro cucchiaini di zucchero, il baccello di vaniglia e la colla di pesce, precedentemente ammollata in acqua tiepida. Appena la colla si sarà sciolta completamente, togliere la stecca di vaniglia e versare la crema nello stampo caramellato. Metterlo in frigorifero per qualche ora. Capovolgere lo stampo su di un piatto e accompagnare con biscottini secchi (tegole di Aosta) o frutti di bosco freschi oppure sciropati.

Dolce alla valdostana di mele renette

AOSTA

Ingredienti per 4 persone
4 mele renette mature
10 fettine di pane
½ lt di latte zuccherato
g 100 di burro
g 10 di zucchero
g 50 di gherigli di noce
2 uova

Sbucciare le mele, togliere il torsolo, tagliarle a fette sottili e cospargerle di zucchero. Mettere il burro in padella e rosolarvi dentro le fettine di pane. Prendere una tortiera, disporvi sul fondo le fettine di pane tostato e ricoprire con uno strato di fettine di mele. Ripetere l'operazione a vari strati fino a completare la tortiera. Sbattere due uova intere e unirle al latte zuccherato. Versare il preparato nella tortiera. Cuocere per circa 30 minuti in forno caldo (180°C), lasciare raffreddare la tortiera e capovolgerla, decorando la torta con il restante zucchero e con i gherigli di noce sbriciolati.

Lou mecoulen

AOSTA

Ingredienti per 6 pani
lt 1 di latte
kg 1 di farina bianca
g 200 di panna
8 uova
g 500 di zucchero
scorza grattugiata di 6 limoni
g 400 d'uvetta
g 100 di burro
1 bicchiere d'olio extravergine d'oliva
g 50 di lievito di birra
½ bicchiere di Rhum
sale

Mettere a macerare l'uvetta nel Rhum per due ore. In un recipiente di adeguata capacità, disporre la farina a fontana e sbriciolarvi il lievito. A parte riscaldare leggermente il latte con tutti gli altri ingredienti, versarlo sul lievito e impastare con la farina fino a ottenere un impasto consistente. Togliere l'impasto dal recipiente, coprirlo con un canovaccio e lasciarlo lievitare per qualche ora fino a quando non abbia raddoppiato il volume. Lavorare ancora l'impasto con un poco di farina e preparare sei pani della grandezza desiderata, quindi cuocerli nel forno caldo (180°C) sinchè non saranno dorati.

All'uso di Cogne

Paciocco di mele Renette di St. Pierre con salsa ai frutti di bosco

AOSTA

Ingredienti per 6 persone
8 mele Renette di St. Pierre
1 cucchiaio di zucchero
1 scorza di limone
1 baccello di vaniglia
dl 2 di vino bianco
2 cucchiari di marmellata chiara
15 fette di pancarrè
g 50 di burro

Sbucciare e tagliare le mele a dadini, cuocerle in un tegame a fuoco basso, per una decina di minuti, con lo zucchero, la scorza di limone, la vaniglia e il vino bianco. Poi aggiungere la marmellata mescolando con cura e togliendo la scorza di limone. Con l'aiuto di una frusta, rendere il preparato cremoso. Nel frattempo tagliare quattro fette di pancarrè a triangolo e con una spatola imburrarle, solo da una parte e foderare il fondo di una tortiera (la parte imburrata all'esterno). Così per i bordi con altro pancarrè sempre imburtrato. Riempire la tortiera con la purea di mele e coprire con il rimanente pancarrè imburtrandolo esternamente. Mettere in forno caldo (180°C) e cuocere per 30 minuti circa.

All'uso di Saint Vincent

Pere Martin Sech al vino della valle

AOSTA

Ingredienti per 8 persone
16 pere Martin
½ lt di vino rosso
g 200 di zucchero
1 pezzetto di cannella
2 chiodi di garofano
1 scorza di limone

Accomodare le pere in una casseruola, coprirle con il vino, aggiungere lo zucchero, i chiodi di garofano, la cannella e la scorza di limone. Cuocere a fuoco basso e coperto per circa mezz'ora. Servire le pere al naturale o ricoperte di panna montata.

PIEMONTE



Cristoforo Munari

(Reggio Emilia 1667 - Pisa 1720)

Ghiacciaia, piatto di fichi, vaso di porcellana cinese, alzata con calici, biscotti e una pesca
(in primo piano biscotti su foglio di carta e pesca).

(Marano di Castenaso (Bologna), Collezione Molinari Pradelli.

Baci di Tortona

TORTONA

g 450 di farina bianca
g 200 di mandorle
g 100 di nocciole
g 300 di zucchero
g 250 di burro
1 uovo intero
1 punta di cucchiaino di bicarbonato
gusto di vaniglia

Sgusciare le nocciole e le mandorle, tostarle e passarle nel tritatutto. Fare un impasto con tutti gli ingredienti e lasciare riposare. Formare delle piccole palline, leggermente appiattite da un lato che si inforneranno a 180°C per 10-15 minuti. Assemblarle a due a due con poco cioccolato fondente.

Bônet

ASTI

Ingredienti per 6 persone
6 uova misurate in bicchiere per usare la stessa quantità di latte
4 cucchiaini di zucchero per caramellare lo stampo
5 cucchiaini di zucchero per la crema
3 cucchiaini di cacao o 4 cucchiaini di cioccolato in polvere
g 150 di amaretti pestati
1 cucchiaino di liquore amaro
1 cucchiaino di liquore dolce tipo Marsala

Far caramellare lo zucchero e rivestire le pareti dello stampo da budino, lasciando la forma capovolta perché lo zucchero non si rapprenda troppo sul fondo. Mettere le uova intere in una terrina e sbatterle con la frusta o nel frullatore, aggiungere lo zucchero e il cacao senza grumi, infine gli amaretti e i liquori, per ultimo il latte. Versare il tutto nella forma e far cuocere a bagnomaria nel forno a temperatura di 170°-180°C. Occorre 1 ora abbondante. Per verificare l'esatta cottura, immergere nel dolce uno stecchino: se estraendolo sarà asciutto significa che il dolce è cotto a puntino.

La parola "Bônet" significa berretto ed allude alla forma dello stampo più usato: circolare, con un colmo nel mezzo, che ricorda un copricapo in uso nel '700.

Bûnet alle castagne

ASTI

6 uova
6 cucchiaini di zucchero
6 cucchiaini di cacao amaro
8 amaretti
g 150 di castagne bianche secche
dl 6 di latte
½ bicchiere di liquore (Rhum o Marsala)
g 100 di zucchero per il caramello
scorza di limone ed arancia

Mettere a bagno le castagne bianche per qualche ora. Sciacquarle e metterle a cuocere appena coperte d'acqua con un pizzico di sale finché sono morbide. Passarle al passaverdure. Preparare il caramello e ricoprire la parete dello stampo (da lt 1,5). Mettere nel frullatore tutti gli ingredienti e frullare bene. Versare nello stampo caramellato e porre a bagnomaria già caldo in forno a 180°C per 45 minuti.

Veramente ottimo e non molto frequente.

Coppa di ricotta piemontese

TORTONA

g 400 di ricotta freschissima (sirass)
g 200 di panna da montare
g 200 di zucchero a velo
4 uova
liquore a piacere (meglio Rhum)
un pugno di uva sultanina

Montare la panna, unirvi lo zucchero a velo e la ricotta passata ad un passino onde scartare eventuali grumi, aggiungere l'uvetta ammollata nel liquore. Sbattere a parte i tuorli ed unirvi la crema mescolando dall'alto al basso perché si mantenga soffice.

Si può aggiungere scorza grattugiata di limone, cannella o se piace noce moscata.

Crema al croccante

TORTONA

Ingredienti per 6 persone:
g 200 di panna da montare
6 tuorli d'uovo
6 cucchiaini di zucchero
g 70 di Marsala secco
g 70-80 di croccante

Mettere in un tegame i tuorli e 6 cucchiaini di zucchero lavorando il composto sino ad averlo ben gonfio e soffice. Unire allora, uno alla volta e sempre mescolando, 9 cucchiaini di Marsala. Portare il tegame sul fuoco bassissimo e, senza mai smettere di mescolare, lasciarlo sino a quando la crema sarà bollente e ben gonfia. Immergerlo allora in acqua fredda proseguendo nella mescolatura sino a quando la crema si sarà raffreddata. Montare la panna ed incorporarla alla crema e, procedendo con delicatezza, versarla in un contenitore ed unire il croccante pestato. Conservare in frigorifero fino al momento di servirle.

Può essere consumata anche dopo 2 o 3 giorni avendo cura di tenerla sempre al freddo.

Crema al mascarpone

TORINO

Ingredienti per 4 persone
4 tuorli
g 250 di mascarpone
g 120 di zucchero
½ dl di Rhum bianco
1 cucchiaino di cacao amaro in polvere

Riunire i tuorli in una terrina, sbatterli leggermente con una forchetta e aggiungere lo zucchero, mescolando con una frusta fino ad ottenere un composto soffice e spumoso. Versare a filo il Rhum e incorporare il mascarpone, aggiungendolo a cucchiainate e continuando a mescolare. Lavorare la crema con una frusta finché gli ingredienti saranno perfettamente amalgamati. Distribuire nelle coppette, spolverizzare con cacao amaro e porre in frigo.

Crema in cocotte al rabarbaro e lamponi

TORINO

Ingredienti per 4 persone

3 uova
g 180 di zucchero
dl 2 di panna fresca
g 45 di farina 00
1 bustina di vanillina
g 200 di rabarbaro
g 100 di lamponi
1 cucchiaino di zucchero a velo

Lavare e pelare il rabarbaro, ridurlo a tocchetti e porlo in una padella insieme con due cucchiaini di acqua e uno di zucchero e cuocerlo per 5-6 minuti, finchè risulterà tenero ma non sfatto. Scolarlo e lasciarlo raffreddare. Nel frattempo mondare e asciugare i lamponi e tenerli a parte. Preparare la crema in una terrina, mescolando lo zucchero rimasto con la panna, le uova e la vanillina, quindi incorporare la farina setacciata e continuare a mescolare con una frusta, fino ad ottenere un composto omogeneo. Scaldare il forno a 180°C. Quando il rabarbaro sarà tiepido, distribuirlo in quattro piccole cocotte individuali e versarvi sopra la crema di uova, panna e zucchero. Disporre le cocotte in una teglia dai bordi alti con il fondo di acqua bollente e cuocere in forno a bagnomaria per 6 minuti circa. Estrarre la teglia dal forno e adagiare i lamponi sopra la crema al rabarbaro; infornare nuovamente aggiungendo, se necessario, altra acqua bollente sul fondo della teglia e prolungare la cottura per circa 15-20 minuti, finchè la crema non si sarà rappresa del tutto. A cottura ultimata prelevare le cocotte dalla teglia e lasciare intiepidire, quindi passarle in frigorifero per almeno 1 ora. Appena prima di servire spolverare con lo zucchero a velo. Servire con Malvasia di Candia di Torino.

*Dolce un po' complicato, ma molto vecchio.
Primi '800.*

Crema in tazza con le mandorle

TORINO

Ingredienti per 6 persone

6 tuorli
g 120 di zucchero
g 40 di mandorle pestate
poche gocce di acqua di fior d'arancio
cannella in polvere

Tostare le mandorle in un padellino antiaderente senza aggiunta di grassi, fino ad assumere un bel colore dorato, quindi tritarle finemente in un mortaio. Mettere lo zucchero in una casseruola, unire dl 1 di acqua e, mescolando in continuazione, portare a ebollizione su fiamma media. Quando lo zucchero sarà completamente sciolto, toglierla dal fuoco e incorporare uno alla volta i tuorli d'uovo, continuando a mescolare. Rimettere il composto sul fuoco e continuare a cuocere a fiamma bassissima, rimestando con un cucchiaino di legno, finchè comincerà ad addensarsi. A questo punto sbattere con la frusta, sempre su fiamma bassa, finchè il composto diventerà spumoso. Unire sempre mescolando un pizzico di cannella, l'acqua di fior d'arancio e metà delle mandorle. Suddividere la crema in sei tazze, lasciare raffreddare per un'ora. Servire in tavola decorando la crema con le mandorle tritate rimaste e con un'altra spolverata di cannella.

Servire con Moscato di Asti (prodotto fin dal Medioevo).

Dolce servito dalle nonne piemontesi

Crostata di riso

TORINO

g 60 di riso da risotto
3 uova
g 100 di zucchero
g 30 di canditi
dl 3 di latte
1 bustina di vanillina
1 scorza grattugiata di limone
pizzico di sale
1 noce di burro
farina q.b.
pasta frolla

Lessare il riso con un pizzico di sale, scolarlo, raffreddarlo sotto l'acqua corrente. Stendere la pasta frolla e foderare una tortiera a bordi alti dopo averla imburata e infarinata. In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero, unire i canditi, il latte, il riso lessato, la vanillina, la scorza grattugiata del limone. Mescolare il tutto e versare in tortiera e cuocere in forno a 180°C per 35-40 minuti. Guarnire a piacere con fragole o frutti di bosco e una spolverata di zucchero a velo.

Cupola pralinata

TORTONA

¼ di latte
4 tuorli d'uovo
g 100 di zucchero,
g 70 di cioccolato di copertura
g 75 di nocciole sgusciate
g 60 di amaretti
dl 4 di panna da montare
10 mandorle pralinate per decorare

Sbattere i tuorli con lo zucchero finché saranno spumosi, quindi diluirli con il latte e mettere la crema sul fuoco a bagnomaria. Continuare a mescolare e cuocere fino a quando si sarà addensata (circa 10 minuti). Unirvi il cioccolato e quando sarà sciolto togliere il recipiente dal fuoco. Lasciare raffreddare la crema mescolando di tanto in tanto per evitare che si formi la pellicola in superficie. Nel frattempo sbriciolare gli amaretti e tritare le nocciole riducendole in polvere e unirle alla crema ormai fredda. Incorporarvi la panna leggermente montata e rovesciare il composto in uno stampo a cupola. Mettere il dolce in freezer per 8 ore. Decorare con le mandorle pralinate e ciuffi di panna montata.

Delizia di fichi e ricotta con coulis di more

TORINO

Ingredienti per 4/6 persone

8 fichi verdi maturi
g 200 di ricotta vaccina
2 cucchiaini di miele d'acacia
g 200 di more mature
1 limone
1 bustina di vanillina
2 cucchiaini di zucchero di canna
½ cucchiaino di cannella in polvere
1 fico nero per guarnire (o più, a piacere)

Lavare e sbucciare i fichi verdi, tagliarli a pezzetti e frullarli con il miele e il succo di limone, incorporare la ricotta, aggiungere la cannella e frullare nuovamente finché il composto risulterà omogeneo; suddividere la mousse così ottenuta in quattro coppette individuali e porle in frigorifero fino al momento di servire.

Per preparare il coulis, lavare le more, asciugarle e frullarle con la vanillina e lo zucchero di canna. Poco prima di servire versare su ogni porzione di mousse una cucchiainata di coulis di more e decorare con il fico nero tagliato a fettine sottili. Portare in tavola presentando a parte il resto del coulis.

Dolce servito nelle sere d'estate accompagnato da vini freschi con molto aroma. Il fico frutto noto ai popoli dell'antichità è citato nel Vecchio Testamento come simbolo di abbondanza.

Dolce di mele del vecchio Piemonte

TORINO

g 500 di mele Golden
g 100 di amaretti
g 15 di uvetta
1 manciata di pane grattugiato
½ bicchiere di Marsala
½ tazzina di caffè ristretto
½ cucchiaino di cacao amaro
2 uova
½ cucchiaino di miele d'acacia
g 10 di burro
½ cucchiaino di farina
zucchero a velo q.b.
scorza di 1 limone (piccolo)

Imburrare una tortiera e foderarla di carta da forno e poi imburrare e infarinare la carta. Sbriciolare gli amaretti, metterli in una ciotola e unire il pangrattato, il Marsala, il caffè e le uova; mescolare con un cucchiaino di legno ed amalgamare molto bene, far riposare il composto per 30 minuti mescolando ogni tanto. Intanto ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida poi strizzarla bene, grattugiare la scorza del limone, sbucciare e grattugiare le mele. Incorporare al composto di amaretti le mele, l'uvetta, il miele, la scorza di limone e il cacao amaro amalgamando il tutto molto bene. Versare il composto nella tortiera e infornarla a 150°C per 1 ora. Togliere la torta da forno, farla raffreddare, capovolgerla su un piatto, togliere la carta da forno e spolverizzare con zucchero a velo.

Frittelle di fiori di sambuco e d'acacia

TORINO

fiori di sambuco e di acacia
g 150 di farina
g 35 di burro
2 cucchiaini di Maraschino
dl 4 di acqua
2 albumi
pizzico di sale
olio di semi di girasole
zucchero a velo

Raccogliere fiori di sambuco e di acacia, lavarli e asciugarli. Fare una pastella con la farina, l'acqua, il burro fuso, il Maraschino, gli albumi montati a neve e un pizzico di sale. Immergere i fiori nella pastella e friggerli in olio di semi di girasole. Scolarli e asciugarli su carta da cucina. Servirli caldi spolverati di zucchero a velo.

Pere alla Mosè

TORTONA

Ingredienti per 4 persone:
4 pere piccole (o 4 mezze pere grandi) sbucciate
4 amaretti morbidi
2 bicchieri d'acqua
1 bicchiere di Marsala
2 tuorli d'uovo
2 cucchiaini rasi di farina
4 cucchiaini di zucchero
¼ di latte
scorza grattuggiata di 1 limone
g 200 circa di cioccolato di copertura
3 cucchiaini di latte

Cuocere le pere sbucciate con acqua e Marsala, a cottura levarle dal fuoco, addensare il liquido di cottura. Preparare la crema pasticcera con i tuorli, lo zucchero, il ¼ di latte, la farina e la scorza di limone. Sciogliere il cioccolato con i 3 cucchiaini di latte.

Montare il dolce: in coppe individuali, porre un amaretto sul fondo, irrorarlo con lo sciroppo di cottura, adagiarvi la pera, coprire con la crema pasticcera e versare il cioccolato fuso ben caldo.

Se possibile servire il tutto tiepido.

Pietanza di pesche di Canale

TORINO

kg 1 di pesche di Canale
g 100 di burro
g 300 di amaretti
2 bicchieri di vino bianco
5 cucchiaini di zucchero
5 cucchiaini di cacao amaro
pizzico di sale

Sbucciare le pesche, togliere il nocciolo e dopo averle tagliate, cuocerle nel burro; dopo 5 minuti aggiungere il vino bianco, gli amaretti sbriciolati, lo zucchero, il cacao amaro e una puntina di sale. Cuocere sul fuoco piano per 45 minuti rimstando ogni tanto. Versare in una terrina per raffreddare e servire.

Polenta di Marengo

TORTONA

g 150 di mandorle sgusciate e asciugate in forno senza farle colorire
g 200 di zucchero
g 80 di farina gialla
g 40 di farina bianca 00
g 20 di fecola di patate
g 60 di burro
g 100 di zucchero a velo
1 manciata di uva sultanina
5 uova

Frullare g 100 di mandorle con g 50 di zucchero. Sbattere i 5 tuorli con g 150 di zucchero e incorporare i 5 albumi montati a neve ben soda. Aggiungere la farina di mais, la farina bianca, la fecola, il sale, le mandorle frullate e l'uva sultanina, il tutto lentamente e mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Aggiungere infine il burro appena fuso. Imburrare una teglia, infarinarla, versarvi il composto e cuocere a 160°C per circa 60 minuti. Quando la torta è ormai fredda ricoprirla con lo zucchero a velo glassato con due cucchiaini d'acqua. Tritare i restanti g 50 di mandorle e cospargere la glassa prima che si indurisca.

Salame di cioccolato con le noci

TORINO

Ingredienti per 4 persone
g 125 di biscotti secchi
g 75 di cacao amaro
g 80 di gherigli di noce
g 125 di burro
g 125 di zucchero semolato
1 bustina di vanillina
2 uova
zucchero a velo

Sminuzzare grossolanamente i biscotti e tritare i gherigli di noce. Lasciare sciogliere il burro dolcemente, facendo in modo che non sfrigoli. In una terrina amalgamare bene lo zucchero, la vanillina, 1 uovo intero e 1 tuorlo fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea, poi incorporare il cacao mescolando bene. Unire al composto il burro fuso, le noci e i biscotti, quindi impastare il tutto delicatamente. Porre l'impasto su un foglio di carta da forno, darci una forma a cilindro, quindi avvolgerlo strettamente. Passarlo in frigorifero a rassodare per un giorno. Al momento di servirlo, lasciarlo riposare qualche ora a temperatura ambiente, quindi presentarlo affettato e leggermente cosperso a piacere di zucchero a velo.

Savoardi

TORINO

Ingredienti per 4 persone

4 uova

g 110 di zucchero semolato

g 100 di farina 00

g 50 di zucchero a velo

burro

farina per la placca

sale

Sbattere i tuorli insieme con g 80 di zucchero semolato fine ed ottenere un composto ben montato, soffice e cremoso. Unire un pizzico di sale e la farina setacciata, mescolando bene per amalgamare il tutto. Montare a neve ben ferma gli albumi insieme con un pizzico di sale e g 20 di zucchero a velo e unirli delicatamente al composto preparato, mescolando piano per non smontarli.

Imburrare e infarinare leggermente la placca da forno, raccogliere il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e stendere sulla placca dei bastoncini lunghi circa 10 centimetri, ben distanziati tra loro per evitare che, gonfiandosi in cottura, si attacchino l'uno all'altro. Mescolare lo zucchero semolato e lo zucchero a velo rimasti e spolverizzare i savoiardi con questa miscela, lasciare riposare per 10 minuti, quindi ripetere l'operazione. Passare la placca in forno a 180°C per 15-20 minuti, fino a quando i biscotti hanno assunto il classico colore dorato, quindi sfornarli delicatamente e farli raffreddare su una gratella.

Servirli accompagnandoli con una crema al mascarpone e Moscato d'Asti o Prosecco.

Biscotti nati a Torino durante il periodo Savoia

Semifreddo di nocciole

TORINO

g 100 di albumi

g 200 di zucchero

g 250 di nocciole tritate

g 300 di panna da montare

succo di limone

acqua q.b.

Montare a neve gli albumi con uno spruzzo di succo di limone; intanto cuocere lo zucchero con un poco d'acqua per ottenere uno sciroppo denso e aggiungerlo a filo, ancora caldo, agli albumi sempre sbattendoli e mettere il composto in frigorifero. Montare la panna e unirvi le nocciole tritate. Amalgamare i due composti e versarli in una tortiera (o in ciotoline mono porzione) e mettere in freezer per 2 ore circa. Sformare il semifreddo su un piatto e guarnirlo con altre nocciole.

Spumone allo zabaione

ASTI

1 zabaione di 6 uova

1 foglio di colla di pesce

½ lt di panna da montare

4 cucchiaini di zucchero a velo

Preparare uno zabaione di 6 uova. Unire a caldo la colla di pesce ammollata in acqua fredda. Montare a parte la panna con lo zucchero a velo. Quando lo zabaione sarà freddo, incorporare delicatamente la panna montata. Mettere il composto in forma e lasciarlo 1 ora nel freezer e poi in frigorifero per almeno 12 ore.

Tiramisù alla frutta

TORINO

Ingredienti per 4 persone

g 200 di mascarpone

2 uova

2 cucchiaini di zucchero semolato

g 200 di Savoiardi

3 arance

2 pesche noci o sciroppate

g 200 fragole, (si possono sostituire con i frutti di bosco assortiti)

Spremere e filtrare il succo delle arance, raccoglierlo in una ampia terrina. Mondare le fragole, quindi tagliarle a fettine nel senso della lunghezza, preparare le pesche come le fragole. Cospargere sopra la frutta un po' di succo d'arancia. Sgusciare le uova separando i tuorli dagli albumi, montare i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere un composto soffice, incorporare il mascarpone, mescolando con la spatola in modo tale da amalgamare perfettamente il composto. Montare gli albumi a neve fermissima e incorporare anch'essi rimestando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontarli. Mescolare $\frac{2}{3}$ delle fragole e delle fettine di pesche alla crema di mascarpone, tenendo a parte il resto della frutta. Imbibire i savoiardi nel succo d'arancia, e disporli sul fondo di una pirofila di vetro a bordi alti, (si devono vedere i colori); coprire con uno strato di crema alla frutta e poi ancora uno strato di savoiardi. Alternare con gli ingredienti fino ad esaurimento; avendo cura di terminare con uno strato di crema. Decorare il tiramisù con le restanti fettine di frutta o pezzi più grandi, qualche fogliolina di menta fresca. Tenere in frigo fino al momento di servire freddo.

Torta antica di mele

ASTI

Ingredienti (per una tortiera di 26 cm di diametro)

kg 1 di mele Renette

4 uova

3 cucchiaini colmi di cacao amaro

g 80 di zucchero

g 100 di amaretti pestati

scorza di limone grattugiata

$\frac{1}{2}$ bicchiere di vino bianco secco

pangrattato

Sbucciare le mele, dividerle in quattro parti, togliere il torsolo e metterle a cuocere in una casseruola con alcuni cucchiaini di vino bianco e di acqua. Appena si disfano, schiacciarle con la forchetta, metterle a colare in un passino e lasciarle raffreddare. Montare i tuorli con lo zucchero. Aggiungere il cacao, gli amaretti, la purea di mele fredda e la scorza di limone grattugiata. Rimescolare bene il composto. Versarlo in una tortiera con cerniera di cm 26 di diametro unta e spolverizzata di pan grattato. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 1 ora. Servire fredda o tiepida.

N.B.: Tipica torta delle nostre campagne. Le mele possono essere sostituite con delle pere. Buona anche la versione estiva con zucchine e ottima quella con le pesche, in questo caso appena spadellate con burro e zucchero e poi fatte colare bene.

Torta di castagne bianche

ASTI

Ingredienti: (per una tortiera diam. cm 28 e alta cm 6)
 g 500 di castagne bianche secche
 4 mele Renette
 6 uova
 g 150 di zucchero
 8 amaretti tipo Sassello
 2 cucchiaini di Rhum
 3 cucchiaini di cacao
 dl 1,5 di panna liquida
 latte q.b.

Lavare bene la castagne sotto l'acqua corrente, scolarle, togliere quelle che sembrano guaste; metterle in una pentola coperte appena d'acqua, un pizzico di sale grosso e metterle a cuocere lentamente con il coperchio. A metà cottura aggiungere 1 bicchiere di latte caldo e lasciare ancora sul fuoco fino a che le castagne saranno morbide. Passarle al passaverdura e lasciarle raffreddare. Sbucciare e tagliare a pezzi le mele Renette, metterle nel frullatore con il Rhum, il cacao, lo zucchero, le uova, 6 amaretti, e far frullare tutto. Versare questo composto nel passato di castagne, amalgamare bene e aggiungere la panna liquida. Cospargere la teglia, precedentemente imburata, di pangrattato misto a 2 amaretti ridotti in polvere e versare il composto livellando con la spatola. Informare a 160°C e lasciare la torta in forno per ore 2,30. Quando sarà pronta avrà la superficie asciutta e i bordi si staccheranno facilmente dalle pareti. Lasciarla raffreddare in forno poi rovesciarla su un disco di plastica da torte e guarnirla con violette di zucchero, marrons glacés o un amaretto bagnato nel rhum o nocciolini di Chivasso messi tutt'intorno.

È la torta tradizionale di Pasqua.

Torta maggio gogliardico

TORTONA

pasta frolla
 pasta Margherita (pan di Spagna)
 6 uova
 gelatina di fragole
 6 cucchiaini di zucchero
 1 bicchierino di Marsala
 fragoline di Tortona, alcuni fragoloni
 liquore Framboise

Ricavare due dischi dalla pasta frolla, molto bassi, del diametro di circa cm 28, e cuocerli nel solito modo, ossia bucherellando con i rebbi della forchetta, perché si mantengano in forma durante la cottura. Ricavare dalla pasta Margherita un disco dello stesso diametro. Preparare lo zabaione con i tuorli, il Marsala e lo zucchero. Mettere a macerare le fragoline nel Framboise ed inzuppare con lo stesso liquore il disco di pasta Margherita, che sarà stato tagliato in due trasversalmente per la farcitura.

Montare ora il dolce in questo modo: porre un disco di pasta frolla sul piatto da torta, spennellarlo con gelatina di fragole sciolta, sovrapporre il disco inzuppato con Framboise, farcire con zabaione, tempearlo di fragoline scolate dal liquore, sovrapporre l'altra parte di disco inzuppato, unire l'altro disco di pasta frolla, interponendo un leggero strato di gelatina di fragole.

A questo punto rimane soltanto la decorazione del dolce, che sembra di complicata realizzazione, come invece non è. Lucidare con gelatina di fragole la superficie dell'ultimo disco di pasta frolla, sistemare al centro, come una manciata, i fragoloni con i calici verdi ed i piccioli, naturalmente ben lavati ed asciugati, lucidare la frutta spennellandola con poca gelatina liquefatta.

Ricetta creata da Franca Viola (fondatrice della Delegazione di Tortona)

Zabaione

ASTI

Ingredienti per 5-6 persone

4 tuorli

5 cucchiaini di zucchero

4 mezzi gusci di Marsala secco

½ guscio d'acqua

Montare nel polsonetto i tuorli con lo zucchero, aggiungere il marsala, l'acqua e, direttamente sulla fiamma non troppo alta, cuocere lo zabaione sbattendo energicamente con la frusta.

LOMBARDIA



Cristoforo Munari

(Reggio Emilia 1667 - Pisa 1720)

Bauletto, violoncello piccolo, alzata con cristalli, carte da gioco,
libro chiuso, mandola, spartito, piatto di biscotti, flauto dolce.
Bergamo, collezione privata.

Bavarese all'ananas

MANTOVA

1 barattolo di ananas sciroppato da g 250
(tenere un po' di succo in parte)

g 180 di zucchero
g 8 di colla di pesce
dl 3,5 di panna
2 limoni (succo)

Ammollare i fogli di colla di pesce in acqua fredda. Mettere sul fuoco un po' di succo di ananas e aggiungere i fogli ammorbiditi e ben strizzati, far bollire poco e lasciar raffreddare. Mettere nel mixer le fette di ananas sgocciolate con il succo di limone e lo zucchero. Frullare bene. Aggiungere al composto lo sciroppo. Quando il composto sarà freddo, aggiungere la panna montata. Versare in uno stampo liscio ad anello e bagnato, riporre in frigo per 4/5 ore.

Servire con frutta fresca, prugne, frutti di bosco o frutta glassata.

Bavarese di pere con salsa al cioccolato

MILANO

Ingredienti per 8-10 persone
(Stampo ad anello: capacità lt 2, diam. cm 25)

Per la bavarese:

5 pere Abate
dl 3,15 di panna
dl 3,15 di latte
5 tuorli d'uovo
g 75 + g 50 di zucchero a velo
3 albumi
dl 0,7 di grappa Williams
g 20 di colla di pesce

Per lo sciroppo:

lt 1 di acqua
g 600 di zucchero
dl 1,5 di Porto
1 scorza di limone

Mettere a bagno in acqua fredda la colla di pesce. Intanto con i tuorli, lo zucchero, il latte caldo preparare una crema inglese. Nella crema ancora calda unire la grappa e la colla di pesce, fatta sciogliere prima sul fuoco. Fare raffreddare la crema e passarla in un colino sottile. Incorporare allora la panna, montata, e gli albumi montati anch'essi, e nei quali vengono aggiunti, sempre frullando, i g 50 di zucchero. Foderare lo stampo ad anello, con pellicola. Rivestire il tutto con le pere tagliate sottili e cotte precedentemente nello sciroppo per 3 minuti. Versare la bavarese nello stampo e riporre in frigorifero per 24 ore. Al momento di servire capovolgere in un piatto di portata rotondo.

Servire con:

Salsa al cioccolato

g 300 di cioccolato fondente
3 rossi d'uovo
3 cucchiaini di zucchero
dl 3 di latte

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria sul fuoco. Quando sarà diventato morbido, levarlo dal fuoco; aggiungere allora i tuorli, lo zucchero ed il latte. Tornare sul fuoco e, sempre girando, fare cuocere sino a quando sarà diventata calda. Non deve bollire.

Bavarese lombarda

BRESCIA

g 150 di burro
 g 150 di zucchero a velo
 g 150 di cioccolato fondente (anche meno)
 g 100 di mandorle tostate e tritate
 3 tuorli d'uovo sodi
 Savoiard o Pan di Spagna q.b.
 Rhum e Alchermes
 1 bustina di vanillina

Sbattere il burro ammorbidito con lo zucchero a velo e montarlo bene. Aggiungere i tre tuorli passati al setaccio, la cioccolata fondente sciolta a bagnomaria e per ultimo le mandorle e la vanillina. Foderare uno stampo imburrito con Savoiard o pezzetti di Pan di Spagna bagnati con Rhum e Alchermes (volendo, aggiungere al Rhum 4 cucchiaini di caffè forte e 1 cucchiaino di polvere di cioccolato amaro), alternati, in modo da far risaltare i due colori. Stendere la crema in modo da riempire bene ogni spazio e appoggiarvi sopra un peso. Mettere quindi in frigorifero per qualche ora, ricordandosi di togliere lo stampo qualche tempo prima di servire, in modo che il composto interno non sia troppo consistente. Togliere quindi il dolce dallo stampo capovolgendolo e servire tagliato a fette con le decorazioni desiderate.

Biscotti

VIADANA

g 250 di farina
 g 250 di fecola
 g 200 di zucchero
 g 250 di burro
 2 uova intere e 2 tuorli
 1 bustina di vanillina
 1 dose di lievito

Impastare il tutto, formare dei bastoncini, come per fare gli gnocchi, della lunghezza di cm 4 o 5, poi metterli al forno a 180°C.
 (Attenzione sono svelti a cuocere)

Bocca di dama

VIADANA

g 300 di farina
 g 150 di zucchero
 g 150 di burro
 3 tuorli
 4 albumi
 g 200 di amaretti
 g 200 di mandorle
 g 200 di zucchero a velo
 liquore Sassolino

Con la farina, lo zucchero, il burro, e i tre tuorli preparare una pasta frolla, lasciarla riposare 1 ora in frigorifero. Stenderla nella teglia (di cm 28-30) in uno strato non troppo alto. Pelare le mandorle e tritarle a mano, non con il frullatore. Distribuire sulla pasta frolla uno strato di amaretti interi imbevuti rapidamente nel Sassolino. Montare a neve ben ferma i 4 albumi con lo zucchero a velo, aggiungere delicatamente le mandorle tritate e ricoprire con il composto gli amaretti. Livellare rapidamente e mettere in forno a 190°C per 50-60 minuti.

Se il calore del forno viene dal basso è preferibile infornare nella parte bassa del forno perché la pasta frolla cuoce più lentamente della parte superiore.

Bodino di castagne

VIADANA

kg 1 di castagne
 g 150 di cioccolata
 g 200 di zucchero
 g 200 di burro
 g 200 di amaretti
 Savoiard e Marsala per rivestire

Cuocere le castagne e schiacciarle bene. Unire poi la cioccolata, lo zucchero, gli amaretti pestati fini e il burro, quando è già stato montato. Mettere il tutto in uno stampo foderato di Savoiard imbevuti di Marsala. Servire freddo.

Brownes allo zucchero di canna

VIADANA

g 350 di cioccolato fondente spezzettato
 g 250 di burro
 g 60 di farina
 3 uova
 g 190 di zucchero di canna
 1 bicchierino abbondante di Rhum
 lievito per dolci
 1 pizzico di sale

Riunire in una bastardella il cioccolato fondente spezzettato e il burro e farli sciogliere a bagnomaria. Sgusciare 3 uova in una ciotola, unire lo zucchero di canna; sbattere con le fruste elettriche per ottenere un composto chiaro e spumoso, incorporarvi il mix di burro e cioccolato tiepido, il bicchierino abbondante di Rhum e la farina setacciata con un cucchiaino di lievito per dolci in polvere e un pizzico di sale (per variare, se piace, si può aggiungere la raschiatura della scorza di un'arancia non trattata). Versare il composto ottenuto in uno stampo quadrato di cm 23 di lato foderato con carta da forno e cuocere il dolce in forno già caldo a 180°C per 35 minuti. Sfornare il dolce, lasciarlo riposare per mezz'ora, tagliarlo in 16 quadrotti e servire quando è freddo.

Brutti e buoni

VIADANA

3 albumi montati a neve solidissima
 g 300 di zucchero
 g 300 di nocciole o mandorle tritate grosse

Mescolare delicatamente agli albumi le mandorle e lo zucchero. Mettere l'impasto in una casseruola e cuocerlo, sempre mescolando, a fuoco basso fino a quando l'impasto diventerà di colore dorato. Farlo raffreddare. Con un cucchiaino appoggiare l'impasto a mucchietti distanti fra loro, sulla placca del forno imburata e infarinata. Cuocere a 170°C per circa ½ ora.

Budino al cappuccino

MILANO

g 270 di burro
 g 250 di cioccolato amaro fondente
 g 250 di zucchero
 g 100 di farina bianca
 g 150 di mandorle
 6 uova
 1 tazza di cappuccino Nestlé

Scottare le mandorle in acqua bollente, pelarle e farle asciugare in forno. Una volta pronte, frullarle con lo zucchero. Fare sciogliere il cioccolato a bagnomaria e unirlo al burro montato a crema. Mescolare bene, aggiungere la polvere di mandorle e il cappuccino, preparato seguendo le istruzioni. Per ultimo unire le uova intere e la farina versata a pioggia. Amalgamare bene, versare il composto in uno stampo imburato e cuocere a bagnomaria in forno a 190°C, per 45 minuti. Quando il budino sarà pronto, levarlo dal forno, lasciarlo raffreddare completamente e sfornarlo sul piatto di portata. Servire guarnito di panna montata.

Budino di semolino

VIADANA

g 200 di semolino
 lt 1 di latte
 g 200 di amaretti
 g 150 di zucchero
 4 o 5 uova
 scorza grattugiata di 1 limone
 poco liquore
 1 bustina di vanillina
 zucchero q.b.
 1 pizzico di sale

Si fa una polentina con il latte, il semolino, un po' di zucchero, un pizzico di sale e si lascia raffreddare in una zuppiera. A parte si sbattono i tuorli d'uovo con il rimanente zucchero e si montano gli albumi. Si uniscono alla polenta i tuorli, gli amaretti tritati finemente, la vanillina e la scorza di limone. Per ultime le chiare montate a neve e due cucchiaini di liquore. Imburrare e infarinare uno stampo, riempirlo e metterlo in forno a bagnomaria a 180°C per un paio d'ore.

Cake di nocciole e ciliegie

MILANO

g 125 di nocciole tritate
 g 125 di mandorle tritate
 g 15 di maizena
 5 uova
 g 250 di zucchero
 1 scorza di limone grattugiata
 2 cucchiaini di Rhum
 1 scatola di ciliegie sciroppate
 g 25 di burro

Montare le uova intere con lo zucchero sino che diventino bianche. Aggiungere la scorza di limone grattugiata, poi il Rhum, poi le polveri di nocciole e mandorle e la maizena. Scolare molto bene le ciliegie dallo sciroppo, togliere il nocciolo e asciugarle leggermente. Foderare uno stampo da cake da cm 30, imburato, con la carta da forno, versare all'interno il composto di uova, guarnire con le ciliegie. Mettere in forno a 180°C e lasciare per 45 minuti circa. Lasciare riposare qualche minuto prima di sformare su un piatto rettangolare.

Cesto di meringa alla frutta

BRESCIA

Ingredienti per 4 persone

Per la meringa:

g 130 di zucchero
 3 albumi
 dl 0,50 di panna montata

Per il ripieno:

g 200 di gelato alla crema
 g 800 di frutta fresca mista (anche solo fragole)

Preparare gli albumi e lo zucchero in una grande ciotola. Scaldare due dita di acqua in una pentola e abbassare il fuoco al minimo. Adagiare la ciotola sopra la pentola (non deve toccare l'acqua) e sbattere il composto con una frusta elettrica. Spegnerla fiamma non appena la meringa intiepidisce e inizia a gonfiare. Continuare a sbattere fino a ottenere un composto gonfio. Ritagliare 3 dischi di carta da forno di cm 20 di diametro. Distribuire sul primo uno strato di meringa per il fondo. Sugli altri due disegnare degli anelli utilizzando una tasca da pasticciere con la bocca a stella. Mettere le meringhe nel forno a 80°-90°C per 3 ore, quindi spegnere il forno e lasciare raffreddare. Sovrapporre i due anelli di meringa al disco di base, in modo da creare un cestino e incollarli tra loro con panna montata.

Poco prima di servire il dolce, riempire il fondo con piccole cucchiaiate di gelato (o panna montata) e distribuirvi sopra la frutta a fettine. Decorare con ciuffi di panna montata.



Cristoforo Munari

(Reggio Emilia 1667 - Pisa 1720)

Pere di agosto.

Napoli, Museo e Gallerie Nazionali di Capodimonte.

Crostata di arance

MILANO

Ingredienti per 8-10 persone

Per la pasta:

g 250 di farina

g 190 di burro

g 115 di zucchero a velo

2 tuorli d'uovo

scorza grattugiata di 1 limone

Per la crema:

4 uova intere

g 80 di burro fuso

g 135 di zucchero

dl 2 di spremuta di arance colata

scorza grattugiata di 2 arance

10 amaretti sbriciolati

1 cucchiaino di zucchero a velo

Impastare velocemente la farina, lo zucchero, i tuorli, il burro e la scorza di limone grattugiata. Appena il tutto sarà amalgamato, avvolgere la pasta a forma di palla in carta pellicola e farla riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Stendere la pasta e foderare uno stampo precedentemente unto di burro e spolverizzato di farina (diametro cm 30, alto cm 3).

Sbriciolare gli amaretti e distribuirli sulla pasta.

Versare sopra la crema lavorata a freddo: con il frullino ad immersione sbattere le uova e lo zucchero; unire poi il burro fuso ed in ultimo la scorza grattugiata e la spremuta d'arancia colata. Spolverizzare il tutto con zucchero a velo e infornare con forno preriscaldato a 180°-200°C per 20-25 minuti circa.

Crostata di pere e noci

MILANO

g 200 di pasta frolla

3 pere Williams divise a metà e cotte nello sciroppo

g 70 di gherigli di noci

2 cucchiaini di crema di mandorle

Stendere la pasta frolla sottile, ritagliare un disco e foderare una tortiera (o tante piccole tortiere). Tritare le noci, mescolarle alla crema di mandorle e stendere il composto sulla pasta in uno strato uniforme; distribuirvi sopra le mezze pere. Far cuocere la crostata in forno preriscaldato a 180°-200°C per 20 minuti. (Abbassare subito a 160°C).

Per lo sciroppo:

lt 1 di acqua

g 500 di zucchero

scorza di limone e di arancia

1 stecca di vaniglia (o altre spezie come cannella)

Far bollire e poi aggiungere le pere tagliate a metà, pelate e senza torsolo. Cuocere circa 10 minuti e togliere dallo sciroppo.

Lo sciroppo dura in frigorifero anche una settimana.

Crema di mandorle:

g 100 di farina di mandorle

g 100 di burro ammorbidito

g 100 di zucchero

g 80 di uova (1 uovo e ½)

g 10 di farina

g 10 di Rhum

vaniglia

Lavorare il burro ammorbidito con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso; aggiungere uno alla volta le uova ed incorporarle molto bene, unire la farina di mandorle e la farina mescolate insieme, il Rhum e la vaniglia e montare leggermente. Porre la crema in frigorifero fino al momento di utilizzarla.

N.B.: Alla crema si possono aggiungere noci o pistacchi tritati, dipende dalla preparazione che si deve fare. Per esempio si uniscono le noci quando si vuole fare una crostata con le pere, si uniscono i pistacchi per una crostata estiva con le pesche.

Dolce della nonna

MILANO

Ingredienti per 8-10 persone:

6 rossi d'uovo
 4 uova intere
 10 cucchiaini di zucchero + 4 per il caramello
 g 150 di uvetta secca ammorbidita nell'acqua calda
 1 bustina di vaniglia
 ½ cucchiaino di farina
 lt 1 di latte
 12-14 amaretti

Frullare con la frusta elettrica le uova con lo zucchero. Aggiungere la farina, la vaniglia, il latte, le uvette precedentemente ammorbidite. In una forma ad anello (di capacità lt 1,8 di acqua), caramellare lo zucchero con un gocciolo d'acqua. Quando il caramello avrà preso il classico colore dorato farlo correre per tutto lo stampo; immediatamente, perché non si raffreddi, mettere sul fondo gli amaretti in fila coprendo la base dello stampo. Comprimerli delicatamente con il dito affinché aderiscano al caramello. Versare dentro la crema e mettere in forno a bagnomaria a 170°C per 50 minuti/1 ora circa. L'acqua del bagnomaria dovrà essere già calda. Quando sarà cotto e raffreddato riporlo in frigo per una notte.

Al momento di servire passare intorno allo stampo un coltellino e poi velocemente lo stampo sulla fiamma per un minuto affinché il caramello si ammorbidisca e permetta al dolce di staccarsi.

Dolce di prugne

MANTOVA

1 ciambella rafferma
 1 vasetto di confettura di prugne
 1 scorza di limone grattugiata
 1 ananas fresco o arancia bionda
 Maraschino q.b.
 polvere di biscotti secchi, q.b.

Mescolare alla marmellata il Maraschino e la scorza di limone grattugiata. Tagliare la ciambella a fette. Stendere su un piatto largo da dolce due cucchiaini di salsa di prugne, e proseguire alternando fette di ciambella alla confettura di prugne. Modellare il dolce a cupola con una larga spatola. Presentare il dolce spolverato di zucchero a velo e fette di arancia bionda asciugate nel forno, o fette di ananas glassate in padella con Maraschino e zucchero di canna.

Dolce di uova sode

VIADANA

5 cucchiaini di zucchero
 g 100 di cacao zuccherato
 g 100 di burro
 5 tuorli di uova sode
 1 bicchierino di Rhum
 1 bustina di vanillina
 Savoiarda q.b.

Passare al setaccio i tuorli e unirvi lo zucchero, il burro e mescolare bene, poi aggiungere il liquore. Dividere l'impasto in due parti ed in una aggiungere il cacao. Foderare uno stampo con i savoiardi imbevuti di liquore a piacere (es. Alchermes o Marsala) e versare prima lo strato di impasto chiaro, poi quello al cacao. Prima di capovolgere e servire, lasciare in frigo per qualche ora.

Dolce torta delle rose

BRESCIA

Per la pasta:

2 uova

6 cucchiaini zucchero

g 25 di lievito di birra

½ bicchiere d'acqua

g 100 burro

sale q.b.

farina q.b.

Per il ripieno:

g 100 di burro (a dadini e a temperatura ambiente)

g 200 di zucchero a velo

2 cucchiaini di marmellata

Sbattere le uova e aggiungervi il sale e lo zucchero. A parte, sciogliere il lievito con acqua tiepida e versare la miscela sulle uova. Aggiungere la farina lentamente, mescolando bene per evitare che si formino dei grumi. Mano a mano che il composto si solidifica, unire il burro precedentemente tagliato a dadini, lavorando la pasta con le mani per far amalgamare il tutto. Quando la pasta risulta ben omogenea, tirarla con un matterello in modo da portarla a uno spessore di circa 1/2 cm. In un contenitore a parte, mescolare gli ingredienti per il ripieno, finché si ottiene una crema omogenea.

Preparare una teglia con carta forno in cui adagiare il dolce ed accendere il forno ad una temperatura di 180°C circa.

Spalmare la crema sulla pasta e tagliare quest'ultima, creando delle strisce di larghezza di circa cm 10. Avvolgere ciascuna striscia su se stessa e riporla nella teglia, partendo dal centro e spostandosi verso i lati, in modo da formare tanti piccoli boccioli. (La lunghezza delle strisce sarà variabile: più lunghe quelle per i boccioli centrali, più corte le altre). Con l'aiuto di un pennello cospargere la superficie del dolce con l'albume, zuccherare leggermente ed infornare per 1ora e 30 minuti circa.

Dolce villetta

VIADANA

g 100 di amaretti tritati e inzuppati bene con il Rosolio o Mandarinetto, stesi in uno stampo di vetro

½ lt di panna

g 150 di zucchero a velo

g 100 di cioccolato fondente

Per lo zabaione cotto:

3 tuorli

3 cucchiaini di zucchero

8 o 10 cucchiaini di Marsala secco e cuocere

Montare la panna con lo zucchero a velo e di questa farne tre parti, poi stenderne una parte sugli amaretti, (già stesi sul fondo dello stampo). Incorporare una seconda parte nello zabaione e stenderla sopra alla prima. Incorporare la terza parte in g 100 di cioccolato fondente, sciolto magari con un cucchiaino di caffè ristretto e stenderla sopra al secondo strato. Ricoprire il dolce con amaretti tritati ed inzuppati.

Preparare il giorno prima.

Variante: fra uno strato e l'altro si possono mettere scaglie di cioccolato. È importante che il recipiente dove si monta la panna sia molto freddo. Tutti gli ingredienti devono essere sempre freddi, questo perché il dolce non smonti. Appena finito mettere subito in freezer.

Fondente di cioccolato con crema alla vaniglia

MILANO

Ingredienti per 10 persone

1 scatola di biscotti Savoiaridi (Sardegna)

1 tazza di caffè

½ lt di panna

g 165 di cacao in polvere

g 300 di burro ammorbidito

g 250 di zucchero

7 tuorli d'uovo

g 150 di cioccolato fondente

Far fondere il cioccolato a bagnomaria. Versare in una bacinella i tuorli con lo zucchero e sbattere con la frusta fino a quando il composto è ben montato. Incorporare il cioccolato fuso. Conservare in disparte. Nello sbattitore lavorare bene il burro montandolo con la frusta. Versare il cacao ottenendo un composto omogeneo e aggiungerlo al composto precedentemente preparato.

Montare la panna per metà e aggiungerla al composto lavorandolo con la frusta. Foderare il fondo di uno stampo per semifreddi con i biscotti Savoiaridi e inzuppare con il caffè. Versarvi il composto di cioccolato e ricoprire con un altro strato di biscotti inzuppati nel caffè. Lasciare in frigorifero per qualche ora.

Servire con:

Crema alla vaniglia

dl 3 di panna

g 100 di yogurt alla vaniglia

g 50 di zucchero a velo

g 20 di liquore alla vaniglia

Montare la panna a metà, aggiungere lo yogurt alla vaniglia, il liquore e lo zucchero a velo.

Gelato al parmigiano

MANTOVA

¼ di panna

¼ di latte

g 200 di formaggio grana parmigiano (di ottima qualità)

1 pizzico di pepe bianco

1 pizzico di noce moscata

sale

Grattugiare il formaggio. Montare latte e panna sul fuoco, aggiungere metà del formaggio grana. Portare a bollore, togliere dal fuoco, intiepidire e aggiungere l'altra metà del grana, sale e noce moscata. Raffreddare e passare nella gelatiera.

Lattughe o cenci o chiacchiere

VIADANA

kg 2 di farina della migliore qualità

4 uova

4 cucchiaini di zucchero

½ cucchiaio di burro

1 bicchierino di liquore forte

(Grappa, o Cognac, o Wisky)

olio o strutto per friggere

Lavorare bene ed a lungo tale impasto, coprire poi con un tovagliolo e lasciare riposare per un'oretta al fresco. Quindi tirarlo il più sottile possibile a macchina od a mano; col tagliapasta a rotella ritagliare tanti rettangoli di cm 8x12 circa, facendo delle incisioni di cm 3-4 nel centro e nel senso della lunghezza maggiore ed intrecciando le listerelle risultanti. Per friggere usare una casseruola stretta e fonda usando strutto (saranno più fragranti) oppure olio (saranno più secche), in ogni caso strutto od olio abbondanti: friggere le lattughe una alla volta, rimessandola con la forchetta e lasciando che friggendo e scoppiettando si gonfi facendo le bolle sino ad indorarsi (non carbonizzarsi). Sgocciolare su scottex, zuccherare con zucchero a velo e servire.

Ovis molis

VIADANA

g 200 di burro
 g 200 di farina bianca 00
 g 100 di fecola di patate
 g 100 di zucchero a velo
 5 uova intere rassodate
 1 bustina di vanillina
 poco cioccolato di copertura

Mettere il burro ammorbidito in una ciotola e lavorarlo bene insieme allo zucchero a velo. Unire i tuorli sodi passati al setaccio e quando il composto sarà ben amalgamato, aggiungere le due farine e la vanillina. Impastare velocemente. Fare delle pallottole grosse come una noce formando al centro, con un dito, un piccolo foro. Metterle sulla placca del forno e infornare a forno caldissimo 250°C per circa 10 minuti. A cottura ultimata lasciarle raffreddare.

Fare sciogliere il cioccolato e versarlo nei fori dei dolcetti.

Panspeziato di zucca

VIADANA

Ingredienti per 8 persone:

g 600 di polpa di zucca
 g 300 di farina
 g 250 di zucchero
 g 200 di uvetta sultanina
 1 pizzico di sale
 3 uova
 4 cucchiaini d'olio d'oliva
 g 3 di chiodi di garofano
 g 3 di cannella in polvere
 g 2 di semi di cardamomo
 1 bustina di lievito in polvere
 1 cucchiaio di zucchero a velo

Imburrare la placca da forno. Tagliare la zucca a fette di circa cm 2 di spessore e adagiarle sulla placca preparata. Porre la zucca in forno a 180°C e lasciarla cuocere per 15 minuti, finchè risulterà molto morbida, quindi passarla ancora calda nel passaverdure. Imburrare e infarinare leggermente lo stampo. Tritare finemente i chiodi di garofano e i semi di cardamomo, riducendoli in polvere. In una terrina mescolare: farina setacciata col sale, cannella, chiodi di garofano, cardamomo e lievito. A parte sbattere le uova, aggiungere il passato di zucca, l'uvetta, lo zucchero, l'olio e amalgamarli. Unirvi poco alla volta il composto di farina. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 1 ora. Una volta cotto, far raffreddare e spolverizzare con lo zucchero a velo.

Quiche di ciliegie

MILANO

Per la pasta:

g 300 di farina
g 200 di burro
g 100 di zucchero
1 tuorlo d'uovo
1 pizzico di sale
1 scorza grattugiata di limone
2 dita di bicchiere di vino bianco

Impastare il tutto e mettere la pasta a riposare in frigo per 1 ora avvolta nella carta pellicola.

Cuocere g 750 di ciliegie snocciolate con 3 cucchiaini di zucchero, mezzo bicchiere di vino e 3 cucchiaini d'acqua. Cuocere pochi minuti e fare raffreddare.

Per la crema:

6 rossi d'uovo
2 albumi
g 125 di zucchero
2 bustine di vanillina
 $\frac{1}{4}$ di latte
 $\frac{1}{4}$ di panna liquida

Ungere una pirofila del diametro di cm 30 alta cm 4; assottigliare la pasta e foderare con essa la tortiera. Farla cuocere per 20 minuti in forno a 180°C ricoperta di carta stagnola e riso.

Sfornarla, levare la carta ed il riso e sulla pasta semicotta posare le ciliegie senza sugo, una ad una vicine, ma non sovrapposte. Versare sopra la crema ed infornare ancora per 30 minuti circa con forno a 180°C.

Servire in salsiera il sugo di cottura delle ciliegie.

Ricciolini

VIADANA

g 800 di farina
g 400 di fecola
7 tuorli
2 albumi montati a neve
g 300 di strutto
g 200 di burro
g 500 di zucchero
liquore a piacere
1 scorza di limone grattugiata
1 bustina di vanillina
1 dose di lievito
un pizzico di sale

Impastare il tutto, stendere sulla spianatoia e con formine di varia forma ritagliare i biscotti. Infornare a forno 180°C per 20 minuti circa.

Rose del deserto

VIADANA

g 200 di farina
g 50 di fecola
g 150 di zucchero
g 180 di burro
2 uova intere
1 dose di lievito
1 bustina di vanillina
1 confezione di Cornflakes Kellogg

Impastare il tutto tranne i Cornflakes, formare tante palline con un cucchiaino e rotolarle nei Cornflakes. Disporre in una teglia le palline. Cuocere per 15 minuti a 150°C. Mettere in un vassoio spolverando le palline con zucchero a velo.

Semifreddo allo zabaione meringato

MILANO

8 tuorli d'uovo
8 cucchiaini di zucchero
16 cucchiaini di Marsala
dl 2 di panna montata
1 albume montato a neve
5 meringhe grandi
1 scatola di marrons glacés sbriciolati
1 tavoletta di cioccolato amaro

Mescolare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il Marsala e cuocere a bagnomaria. Lasciare raffreddare, aggiungere un albume montato a neve e la panna montata. In una coppa di cristallo fare uno strato di zabaione, uno di meringhe sbriciolate e coprire con marrons glacés e cioccolato a pezzettini. Ripetere con altri strati; l'ultimo strato è di zabaione e guarnire a piacere. Tenere 2 giorni in freezer ed estrarre 1 ora prima di servire.

Semifreddo al torrone di Cremona

CREMONA

g 150 di torrone classico alle mandorle
½ lt di panna fresca
g 200 di zucchero
5 uova
dl 0,45 di liquore Strega

Montare bene i tuorli con lo zucchero, unire il liquore e continuare a montare a bagnomaria come per uno zabaione. Far raffreddare e unire il torrone ridotto a briciole (usando un batticarne sulla confezione ancora chiusa). Aggiungere la panna montata e gli albumi a neve fermissima. Porre in freezer 24 ore. Si può accompagnare con una salsa al caramello o cioccolato sciolto con un poco di panna.

Semifreddo con castagne

MILANO DUE

g 400 di castagne surgelate pelate
dl 2 di panna montata
g 75 di crema pasticcera
g 50 di zucchero
g 35 di albume
cacao
zucchero a velo
Cognac
sale

Montare l'albume con un pizzico di sale, incorporare lo zucchero cotto a 110°C e, continuando a montare, unire la crema pasticcera e infine la panna montata. Porre in uno stampo da plum-cake foderato di pellicola e mettere in freezer. Sbianchire le castagne in acqua con un pizzico di sale finché saranno morbide quindi frullare con 2 cucchiaini di zucchero a velo, 2 di cacao e 1 di Cognac. Sformare il semifreddo e servire con la purea di castagne passata nello schiacciapatate e salsa di cioccolato.

Semifreddo duchessa

VIADANA

g 250 di cioccolato fondente
g 150 di zucchero
g 150 di burro (a temperatura ambiente)
8 uova intere
4 cucchiaini di liquore

Sull'angolo del fornello fare ammorbidire con l'aggiunta di 2 cucchiaini di acqua il cioccolato, riducendolo a crema. Lavorare il burro e sempre mescolando unire lo zucchero, il cioccolato raffreddato e poi un tuorlo alla volta. Aggiungere 4 cucchiaini di Cointreau, o Cognac o Rhum. Montare a neve gli albumi e aggiungerli al composto. Tenere il dolce in freezer e toglierlo qualche ora prima di servirlo.

Tarte Tartin di ananas

MILANO DUE

1 ananas fresco (g 800)
g 80 di uva sultanina
g 80 di mandorle
g 80 di burro
g 80 di zucchero di canna
½ cucchiaino di cannella

Per la pasta:

g 150 di farina
g 50 di zucchero
g 80 di burro
1 uovo + 1 tuorlo
g 50 di mandorle tritate finemente

Preparare la pasta. Mettere in frigorifero per 30 minuti. Pulire l'ananas: eliminare il ciuffo e la buccia e ricavarne la polpa. Eliminare la parte centrale legnosa e tagliarla a fette spesse 1 cm in modo da ottenere dei dischi. Mettere a bagno l'uvetta nell'acqua e tritare la mandorle. Fare sciogliere lo zucchero di canna in casseruola a bordi bassi con ½ cucchiaino di acqua e aggiungere il burro. Disponi sopra le fette di ananas, unire l'uvetta sgocciolata, le mandorle e cuocere per 10 minuti. Girare le fette e cuocere l'altro lato. Togliere dal fuoco e trasferire le fette in uno stampo rotondo con il liquido di cottura, spolverare di cannella e lasciare intiepidire. Stendere la pasta (1 cm di spessore) e disporla sopra all'ananas. Cuocere in forno a 180°C per 30 minuti. Togliere dal forno, lasciare intiepidire e rovesciare sul piatto di portata.

Tartufi di nocciole

VIADANA

g 125 di nocciole tostate
g 50 di zucchero semolato
g 30 di cacao amaro
g 50 di amaretti
g 60 di burro

Mettere nel mixer le nocciole, lo zucchero, il cacao e gli amaretti, frullare e poi aggiungere anche il burro. Con l'impasto ottenuto formare delle palline da passare in un mix di zucchero a velo e cacao amaro. Mettere nei pirottini.

Terrina alle tre «mousses»

BRESCIA

Ingredienti per 4 persone
g 75 di cioccolato amaro
g 75 di cioccolato al latte
g 75 di cioccolato bianco
2 uova intere
1 albume
1 e ½ fogli di gelatina
1 cucchiaino di cacao polvere

Ammollare separatamente i fogli di gelatina in acqua: mezzo foglio per il cioccolato al latte, un quarto per il cioccolato amaro e il rimanente per quello bianco. Sciogliere separatamente i cioccolati a bagnomaria, unire la gelatina strizzata e mescolare finché si scioglie. Togliere dal fuoco e incorporare un tuorlo alla crema di cioccolato amaro e l'altro tuorlo a quella di cioccolato al latte. Montare i 3 albumi a neve ben soda e aggiungerli delicatamente, in parti uguali, ai tre composti di cioccolato intiepiditi. Foderare con un foglio di carta speciale una terrina rettangolare che contenga il tutto. Distribuire sul fondo la mousse di cioccolato amaro, facendo molta attenzione a non sporcare le pareti dello stampo. Proseguire versando sopra la mousse di cioccolato al latte. Terminare con la mousse di cioccolato bianco e livellare la superficie. Trasferite la terrina in frigorifero per almeno 6 ore. Poco prima di servire sformare la terrina, eliminare delicatamente la carta e spolverizzare tutta la superficie del dolce in maniera uniforme con il cacao. Servire a fette accompagnandola con panna montata fresca.

Torre ai frutti di bosco

BRESCIA

Ingredienti per 4 persone

Per la pastella:

g 125 di farina

2 uova

¼ di latte

2 cucchiaini di zucchero

burro

1 cucchiaino di Brandy

sale

Per la farcitura:

g 500 di frutti di bosco misti

1 tazza di crema pasticcera

Brandy

zucchero a velo

Sbattere in una terrina le uova con lo zucchero e un pizzico di sale. Aggiungere il Brandy, incorporare la farina e diluire con il latte.

Mescolare bene e mettere al fresco per 1 ora.

Lavare i frutti di bosco, asciugare bene, tagliare i più grossi a pezzetti e trasferirli in una terrina.

Cospargere con un cucchiaino di zucchero e irrorare con mezzo bicchierino di Brandy; poi lasciare riposare per 1 ora. Porre sul fuoco una

padellina antiaderente leggermente imburata, versare un mestolino di pastella e cuocere le crêpes; proseguire in questo modo fino a esaurire il composto. Sistemare la prima crêpe

su un piatto da dessert, distribuirvi sopra un velo di crema pasticcera (oppure panna

montata). Cospargere la superficie con una cucchiainata di frutti di bosco sgocciolati e coprire con un'altra crêpe. Ripetere le

operazioni sino ad esaurimento degli ingredienti. Terminare con la frutta,

spolverizzare con zucchero a velo e servire subito.

Torta al biscotto

VIADANA

Per la base:

g 200 di biscotti secchi

g 100 di burro (a temperatura ambiente)

2 cucchiaini di zucchero

Tritare il tutto riducendolo in poltiglia. Ungere una teglia e con il composto coprire il fondo e anche i bordi, badando di schiacciare con le mani perché aderisca. Porre poi questa teglia nel freezer per 3 ore.

Per la crema:

3 tuorli + 3 albumi

7 cucchiaini di zucchero

g 200 di mascarpone

2 confezioni di panna da cucina

2 cucchiainate di farina

1 bustina di vanillina

Lavorare a mano e molto gradatamente tutti gli ingredienti; poi montare gli albumi e aggiungerli all'impasto precedente. Togliere la teglia dal freezer e versarvi sopra la crema preparata. Informare a 180°C per 1 ora circa.

Torta al cioccolato

MILANO

g 200 di cioccolato fondente amaro

g 200 di zucchero

1 cucchiaino colmo di farina 00

4 tuorli

4 albumi

g 100 di burro

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro. Lasciare intiepidire. Aggiungere lo zucchero, la farina e i tuorli uno ad uno sbattendolo bene prima di incorporare il successivo. Unire da ultimo gli albumi montati a neve non troppo soda. Imburrare ed infarinare lo stampo, versare il composto e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 30-35 minuti. Deve restare umida all'interno. Capovolgere e cospargere con zucchero a velo.

A piacere accompagnare con panna montata, oppure salsa di arance o di pere.

Torta al cioccolato

MILANO DUE

g 200 di cioccolato fondente
g 110 di zucchero semolato
g 100 di burro
g 50 di caffè
4 albumi

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Montare a neve gli albumi aggiungendo g 30 di zucchero. A parte versare g 150 di cioccolato sciolto e unire altri g 80 di zucchero, il burro ammorbidito e il caffè lasciato raffreddare. Mescolare e unire delicatamente gli albumi. Versare metà del composto così ottenuto in una teglia foderata con carta forno e cuocere per 20 minuti a 180°C. Conservare l'altra metà in frigorifero. A cottura ultimata, lasciare raffreddare la torta e versarvi sopra il resto del composto. Rimettere in frigorifero per 2 ore circa.

Torta al cioccolato e mandorle

MILANO DUE

1 tazzina di latte
g 150 di zucchero
g 300 di mandorle
g 150 di cioccolato fondente
g 150 di burro
1 cucchiaino di fecola di patate
1 bustina di lievito per dolci
zucchero a velo
6 uova

Spezzettare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria con il latte e il burro, tritare le mandorle, separare i tuorli dagli albumi, montare i tuorli con lo zucchero e unire piano il cioccolato fuso, la fecola e le mandorle tritate. Incorporare delicatamente gli albumi montati a neve ben ferma e per ultimo il lievito. Versare in una tortiera da cm 24 rivestita di carta forno e infornare a 150°C per 1 ora. Sforzare e spolverare con lo zucchero a velo.

Torta delicata al cioccolato e noci

MILANO

g 300 di gherigli di noci
g 300 di zucchero
g 250 di burro
g 140 di tuorli d'uovo
g 210 di albumi
g 50 di farina
g 50 di cacao
g 50 di cioccolato fondente
g 10 di scorze di limone e arancia grattugiate

Montare il burro e lo zucchero, aggiungere i tuorli d'uovo e mescolare per qualche minuto, aggiungere i gherigli di noci (in parte tritati grossolanamente), il cioccolato tritato, la farina, il cacao e le scorze di limone e arancia. Unire il tutto. Montare a neve gli albumi e incorporarli all'impasto. Versare il composto in una tortiera imburrata e infarinata del diametro di cm 24 e cuocere in forno a 180°C per 50 minuti.

Torta di 5 minuti

VIADANA

g 250 di margarina o burro
g 250 di zucchero
g 500 di farina
2 tuorli d'uovo
1 bicchierino di liquore
1 scorza di limone grattugiata
1 dose di lievito

In una ciotola amalgamare un poco gli ingredienti. Mettere la torta (costituita da briciole) in forno a 170°C per 40 minuti.

Torta di mele della Giovanna

CREMONA

Per la pasta:

g 240 di farina

g 210 di burro

¼ di panna fresca e fredda

1 pizzico di sale

Impastare in una terrina (il burro non deve essere troppo morbido) e far riposare 24 ore in frigorifero.

Per il ripieno:

kg 1 abbondante di mele Renette affettate

1 manciata di uvetta ammollata nel Rhum

scorza di 1 limone

cannella

3 o 4 cucchiaini di zucchero

1 spruzzo di vino bianco

Cuocere le mele in una larga padella con lo zucchero, la scorza di limone e il vino bianco per 10 minuti a fuoco vivace. Le mele non devono spappolarsi. Spolverare con un poco di cannella e aggiungere l'uvetta ammollata. Far intiepidire. Imburrare e infarinare una teglia di cm 26. Foderare con più di metà della pasta tirata col matterello, sbordando bene. Riempire con il ripieno di mele e ricoprire con la rimanente pasta sigillando bene. Infornare a 160°-180°C per 40 minuti o finché la torta abbia un bel colore dorato. Servire con una spolverata di zucchero a velo.

È una torta squisita la cui pasta sta tra la pasta sfoglia e la pasta dello strudel. Attenzione però a farla riposare in frigorifero per il tempo indicato.

Torta di mirtilli

VIADANA

3 uova

g 250 di ricotta

g 250 di mascarpone

g 50 di burro

1 confezione di Rigoli del Mulino Bianco

succo di mezzo limone

marmellata di mirtilli

1 bustina di vanillina

2 o 3 cucchiaini di farina

3 cucchiaini di zucchero

Sbriciolare bene i biscotti di un solo pacchetto, stenderli nella teglia e ricoprirli con scaglie di burro. Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la ricotta, il mascarpone, la vanillina e la farina. Mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere gli albumi montati a neve. Versare il tutto sui biscotti e mettere in forno caldo a 180°C per circa 30 minuti. Lasciare raffreddare nello stampo. Sciogliere mezzo barattolo di marmellata di mirtilli con il succo di mezzo limone. Stenderlo sulla torta all'ultimo momento.

Torta di pasta frolla

VIADANA

Per la pasta di base:

g 200 di farina

g 100 di zucchero

g 100 di burro

1 pizzico di sale

1 cucchiaino di lievito

impastare e lasciare riposare

Per la copertura:

unire:

g 150 di mandorle tritate fini

g 150 di zucchero

g 50 di cioccolato fondente grattugiato

3 albumi montati a neve

Foderare la teglia di pasta frolla, tenere i bordi un pò alti. Coprire con l'impasto, infornare a 170°-180°C per 30 minuti.

Torta di pesche o pere o mele

MILANO

6 pesche (pere o mele)
g 120 di zucchero
g 100 di burro
g 150 di farina
2 uova
1 bustina scarsa di lievito Pan degli Angeli
g 50 di uvetta
g 50 di pinoli
g 50 di amaretti
marmellata di arance

Imburrare abbondantemente una tortiera di cm 26 e spolverizzare di zucchero. Disporre le pesche tagliate a spicchi, sbriciolare gli amaretti, l'uvetta e i pinoli, disporre qualche cucchiaino di marmellata di arance, ripetere con un altro strato di frutta tagliata a tronchetti. Preparare la pastella sbattendo le uova con lo zucchero, unire il burro fuso, la farina e il lievito. Versare sulle pesche e mettere in forno a 180°C per 30-40 minuti. Lasciare riposare 10 minuti poi capovolgere la torta su un piatto di porcellana. Spolverizzare con zucchero a velo e mettere sotto il grill a caramellare.

Torta di spinaci

VIADANA

Per la pasta frolla:

g 300 di farina
g 150 di zucchero
g 150 di burro
2 tuorli + 1 uovo intero
1 scorza grattugiata di limone
1 pizzico di sale
¼ di bustina di lievito

Foderare una teglia anche ai bordi

Per il ripieno:

g 300 di zucchero
g 100 di burro
g 300 di mandorle pelate e tritate fini
g 300 di spinaci surgelati scottati, strizzati bene e tritati o frullati
3 bicchierini di Sassolino
8 uova
1 scorza grattugiata di limone
1 bustina di lievito
1 cucchiaio di farina

Mettere gli spinaci frullati in una terrina, coprirli col Sassolino e lasciarli almeno un'ora, ben coperti. Unire tutti gli ingredienti: tuorli ben lavorati con tutto il resto. In ultimo gli albumi montati a neve. (Se si vuole più verde si montano solo 6 albumi).

Coprire la pasta frolla col ripieno. Infornare a 175°C per 1 ora, coperta con carta forno. Servire spolverizzata con zucchero a velo.

Cuocere la torta in una teglia da lasagne di cm 36x27.

Torta fondente alla cannella

BRESCIA

Ingredienti per 4 persone

g 200 di pasta brisé

g 250 di cioccolato fondente

2 uova piccole

g 100 di zucchero

g 60 di burro

1 cucchiaio di farina

1 cucchiaino di cannella

1 cucchiaino di cacao

Usare un foglio di carta da forno per foderare la tortiera, stendervi la pasta brisé, coprire con carta da forno, riempire con legumi secchi e cuocere in forno a 180°C per 15 minuti.

Spezzettare il cioccolato e farlo fondere a bagnomaria. Unire, poco per volta, il burro e mescolare fino ad ottenere una crema liscia e omogenea. Togliere dal bagnomaria, aggiungete lo zucchero, la cannella e la farina, mescolare e unire i tuorli, uno dopo l'altro.

Incorporare al composto gli albumi montati a neve ben soda. Eliminare i legumi e carta forno, versare la preparazione nel guscio di pasta e proseguire la cottura per 25 minuti. Servire la torta ancora tiepida e spolverizzata di cacao.

Torta mantovana

VIADANA

2 uova intere e 6 tuorli

g 350 di farina 00

g 350 di zucchero

g 350 di burro

1 cucchiaino di lievito

g 100 di mandorle tostate

Sbattere uova e zucchero a spuma, poi aggiungere la farina setacciata, il burro fuso a bagnomaria e il lievito. Tritare le mandorle tostate e aggiungerle all'impasto. Infornare a 180°C per 40 o 45 minuti.

Spolverizzare di zucchero a velo quando la torta è fredda.

Torta meringata ai mandarini

BRESCIA

Ingredienti per 8 persone

Per la base di pasta frolla:

g 300 di farina

g 200 di burro

g 80 di zucchero a velo

3 tuorli

1 arancia

1 bustina di vanillina

legumi secchi per la cottura in bianco

sale

Per la farcia:

4 grossi mandarini

4 Savoiardi morbidi

zucchero semolato

burro

Brandy

Per la meringa:

g 100 di albumi

g 60 di zucchero semolato

zucchero a velo

sale

Strofinare tra le mani il burro e la farina, in modo da ottenere un mucchio di briciolame; sistemarlo sulla spianatoia facendo la fontana, al centro mettere i tuorli, lo zucchero a velo, $\frac{1}{2}$ bustina di vanillina, la scorza grattugiata di un'arancia, un pizzico di sale, quindi impastare il tutto velocemente con la punta delle dita, per non "bruciare" la pasta; avvolgerla in poca pellicola trasparente, farla riposare in frigorifero per 30 minuti circa quindi tirarla con il matterello in sfoglia di circa mm 3 di spessore e, successivamente, rivestire con essa uno stampo a bordi bassi, scanalati, di cm 20 di diametro. Coprire la pasta con un foglio di carta da forno, riempirla di legumi secchi quindi infornarla a 180°C per 25 minuti circa (cottura in bianco della base). Intanto sbucciare i mandarini, privarli della pellicina bianca, rosolarli a fuoco vivo, in una grossa noce di burro, spolverizzarli con 2 cucchiainate di zucchero e infine, fiammegiarli

con un dito di Brandy e lasciarli raffreddare.

Quando la pasta sarà cotta, senza sformarla, svuotarla della carta, dei legumi e riempirla con i savoiardi spezzettati, con i mandarini e il loro sughetto di cottura.

Preparare la meringa, montando gli albumi in neve ben soda con un pizzico di sale e lo zucchero semolato. Raccoglierla quindi in una tasca da pasticciere con bocchetta grossa, liscia e, con il filo che uscirà, coprire la torta con un disegno a griglia. Spolverizzare infine il dolce di zucchero a velo e passarlo al grill brevemente, cioè soltanto per il tempo necessario a conferire un colore leggermente brunito alla meringa.

Torta robiolina

VIADANA

Per la base:

g 250 di biscotti secchi

g 150 di burro

2 cucchiaini di zucchero

Per la crema:

g 200 di robiola Osella

g 150 di zucchero

3 cucchiaini di farina

1 bustina di vanillina

$\frac{1}{4}$ di panna da montare

1 cucchiaino di succo di limone

3 uova

Tritare nel mixer i biscotti, aggiungere il burro spezzettato a temperatura ambiente ed infine lo zucchero (la preparazione della base è uguale a quella della chees cake) e con questo composto rivestire uno stampo di cm 24.

Montare a crema lo zucchero con i tuorli, aggiungere sempre mescolando la robiola, la farina, la vanillina e la panna (che si può montare leggermente). Montare a neve gli albumi ed aggiungerli al composto sempre mescolando. Unire il succo del limone e mescolare. Versare la crema sulla base ed infornare per circa 60 minuti a 180°C (quando la crema è ben dorata togliere dal forno). Guarnire a piacere (zucchero a velo, noci, fragole, ecc.).

Zuccotto di zucca

CREMONA

kg 1 di zucca cotta al forno e passata fine

g 50 di cacao dolce

g 80 di cioccolato fondente tritato

g 120 di burro

g 70 di zucchero a velo

g 70 di mandorle tritate fini

g 120 di amaretti messi a mollo in Amaretto di Saronno e Cognac

Montare il burro e unire tutti gli ingredienti; foderare una ciotola con Savoiarda bagnati con liquore e riempire con il composto. Passare in frigorifero qualche ora prima di servire.

Si può usare anche uno stampo rettangolare da plum-cake e foderarlo di Savoiarda bagnati nel Marsala.

TRENTINO-ALTO ADIGE



Cristoforo Munari

(Reggio Emilia 1667 - Pisa 1720)

Viloncello, violino, mandola, libro, foglio con notazioni musicali,
porcellane cinesi, teiera, piatti, frutta.

Chichester (Gran Bretagna) West Dean College. The Edward James Foundation.

Bacini di nocciole

BOLZANO

g 250 di zucchero
4 chiare d'uovo
g 150 di nocciole
2 gocce di Grappa

Lavorare lo zucchero con tutti gli ingredienti finché si ottenga un composto omogeneo. Fare tanti piccoli mucchietti ed inserirvi mezza nocciola. Cuocere in forno a 150°C per 20-30 minuti.

Biscottini del contadino

BOLZANO

g 220 di farina
g 220 di zucchero
3 uova grandi
scorza grattugiata di 1 limone
mandorle tagliate a metà q.b. per abbellire i biscotti

Montare lo zucchero con un uovo alla volta finché il composto sia ben omogeneo e non si senta lo scricchiolio dello zucchero. Aggiungere la scorza di limone e mescolando aggiungere lentamente la farina. Scaldare il forno. Sulla carta da forno, servendosi di un cucchiaino, formare dall'impasto tanti piccoli gnocchetti (la massa è abbastanza morbida, tanto che si allargherà con il calore del forno) decorandoli con mezza mandorla con la parte chiara verso l'alto.

ATTENZIONE: La cottura è veloce e quindi sfornare subito, altrimenti i biscotti si scuriscono.

Biscottini di noci

ROVERETO

g 100 di noci tritate finissime
g 100 di zucchero a velo
2-3 cucchiaini di caffè lasciato raffreddare

Mettere tutto nel mixer, stendere ed appiattare il composto sul tavolo per un'altezza di ½ cm. Ritagliare i biscottini con stampini, meglio piccoli. Conservare 2-3 giorni al fresco.

Buchteln

(pasta lievitata con crema vaniglia)

BOLZANO

g 500 di farina
sale q.b.
g 28 di lievito naturale
1 bicchiere di latte
g 70 di burro
g 70 di zucchero
2 uova
g 100 di burro
marmellata per il ripieno
scorza grattugiata di ½ limone

Setacciare la farina in una terrina riscaldata, salare e fare un incavo. Sbriciolare il lievito nell'incavo, aggiungere il latte tiepido e mescolare lievito e latte con un dito. Spolverare questo composto con un poco di zucchero e farina, coprire e lasciarlo in un luogo caldo. Mescolare il burro fuso con lo zucchero, la scorza di limone e le uova, versare poi il tutto nella terrina con la farina ed il lievito, sbattere molto bene la pasta così ottenuta, finché si staccherà dal bordo della terrina. Coprire e lasciare lievitare nuovamente. Stendere poi la pasta su un piano di lavoro infarinato allo spessore di cm 2, ritagliare dei quadrati, disporre su ogni quadrato un po' di marmellata, unire gli angoli, spennellare con il burro fuso e porre i fagottini così ottenuti in una teglia imburata, mettendoli molto vicini l'uno all'altro e tenendo la parte liscia in superficie (verso l'alto). Coprire con un canovaccio e lasciare lievitare, finché il volume della pasta si sarà raddoppiato. Spennellare con burro fuso e mettere in forno a 200°C per 30-45 minuti. Durante la cottura spennellare ancora una volta con il burro; il dolce è pronto quando la superficie sarà ben dorata.

Crema alla vaniglia:

lavorare bene con la frusta 3 tuorli d'uovo con g 50 di zucchero, senza però montarli. Fare bollire intanto ¼ di latte con un baccello di vaniglia, al quale sarà stato raschiato il contenuto. Aggiungere il latte, lentamente e

mescolando molto accuratamente, alla massa d'uovo. Versare la crema in un tegamino, metterla sul fuoco e scaldarla senza smettere mai di mescolare (la crema non deve assolutamente prendere il bollore). Quando si sarà addensata, tanto da velare il cucchiaino di legno, la crema è pronta e va passata al setaccio.

Budino di pane di segale

BOLZANO

g 100 di burro
6 uova
g 100 di mandorle macinate
scorza grattugiata di limone
g 100 di zucchero
g 120 di pane di segale grattugiato
g 40 di cioccolato fondente
cannella in polvere
chiodi di garofano in polvere

Montare il burro con i tuorli. Unirvi le mandorle macinate, la scorza di limone, lo zucchero, il pane grattugiato, il cioccolato grattugiato, la polvere di cannella e di chiodi di garofano e mescolare. Montare a neve ferma le chiare ed incorporarle con cautela. Versare il tutto in uno stampo imburato e cuocere a bagnomaria nel forno ben caldo per 1 ora circa (aggiungere acqua, affinché lo stampo sia sempre in acqua per 3/4 della sua altezza). Capovolgere lo stampo e servire il budino.

Canederli (knödel) dolci alle prugne

TRENTO

Per 30 canederli:

kg 1 di patate
g 250 di farina
g 60 di burro
g 30 di semolino
2 uova
sale

Per la farcitura:

kg 1 di prugne
g 150 di burro
g 100 di pangrattato
zucchero
cannella

Lessare le patate, sbuciarle calde, passarle e lasciarle raffreddare un po'. Mescolarle quindi con la farina, il burro, il semolino, le uova e il sale fino ad ottenere una pasta liscia. Formare un rotolo e tagliarlo a fette dello spessore di ½ cm. Avvolgere ogni prugna in una fetta di pasta, badando di coprirlo in modo regolare. Porre i canederli in acqua bollente leggermente salata e cuocerli a fuoco lentissimo per 10 minuti. In una grande padella fondere il burro, rosolarvi il pangrattato e rotolarvi i canederli aggiungendo cannella in polvere. Prima di servirli cospargerli di zucchero.

Al posto delle prugne si possono anche usare le albicocche, la cui unica variante è quella di sostituire il nocciolo con un cubetto di zucchero.

Ciambella alle nocciole

BOLZANO

Per la pasta:

g 300 di farina
2 cucchiaini rasi di lievito in polvere
g 100 di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 uovo
2 cucchiaini di latte
g 125 di burro

Per il ripieno:

g 200 di nocciole tostate e macinate
g 150 di zucchero
g 70 di miele
1 albume
½ tuorlo
2 cucchiaini di Rhum
1 o 2 cucchiaini di acqua

Setacciare farina e lievito sulla spianatoia, formare la fontana e versarvi lo zucchero, lo zucchero vanigliato, l'uovo e il latte. Mettere il burro a fiocchetti sul bordo dell'incavo. Con le mani impastare rapidamente il tutto fino a ottenere una pasta liscia che dovrà riposare per mezz'ora in frigo. Tostare le nocciole in forno a 200°C per 10-15 minuti (sono pronte quando la pellicina marrone si spacca) levarle dal forno e farle raffreddare, togliere loro la pellicina e macinarle. Mescolarle con l'uovo, lo zucchero, il miele, il Rhum aggiungendo tanta acqua quanto basta per ottenere un composto facile da spalmare. Spianare la pasta in un rettangolo della grandezza di circa cm 35x45 e sopra distribuirvi uniformemente il composto di nocciole. Arrotolare la pasta su se stessa per il lato lungo e adagiarla sulla placca del forno imburrata, dandole la forma di una ciambella. Spennellare la superficie con il rimanente tuorlo sbattuto e con il coltello fare delle incisioni a distanza regolare. Cuocere in forno a 200°C per 45-60 minuti.

Composta di zucche

TRENTO

Tagliare l'interno delle zucche (gialle) a cubetti. Per 1 kg di questi pesare 3/4 di kg di zucchero e mettere il tutto in una terrina coprendolo con buon aceto di vino e lasciandolo così per 24 ore; in seguito fare bollire questo composto lentamente. Avendo cura durante la bollitura di schiumare e aggiungere qualche aroma (cannella, chiodi di garofano, scorza di limone grattugiata). Quando i pezzetti di zucca sono teneri, la composta è pronta, quindi metterla ancora calda in vasi a chiusura ermetica.

Cornetti alla vaniglia

BOLZANO

g 240 di farina
g 70 di zucchero
g 150 di burro
g 100 di mandorle non sbucciate e macinate
1 pizzico di sale
3 bustine di zucchero vanigliato
1 spruzzatina di limone

Setacciare la farina, aggiungere i pezzetti di burro freddo e battere col coltello finché si amalgamano bene. Aggiungere poi zucchero, mandorle, sale e limone ed impastare il tutto velocemente. Lasciare riposare la pasta in frigo per mezz'ora. Con la pasta formare dei piccoli cornetti e metterli sulla teglia imburata (o con carta da forno) e cuocere a fuoco moderato per 10-15 minuti. Lasciare freddare un poco e rivoltare i cornetti nello zucchero vanigliato.

Dolce di Martha

ROVERETO

8 albumi sbattuti a neve soda
aggiungere:
g 180 di nocciole o noci tritati
g 180 di zucchero
g 40 di cioccolato amaro
1 pizzico di cannella
1 pizzico di chiodi di garofano tritati
scorza grattugiata di 1/2 limone
3 cucchiaini di Rhum aromatico

Amalgamare bene gli ingredienti e porre in tortiera imburata e infarinata, cuocere nel forno a 180°C per 1 ora.
Sopra la torta raffreddata, spalmare marmellata di ciliegie, e coprire con 1/4 di panna montata.

Dolce di noci

ROVERETO

Per la pasta:

g 200 di farina

g 150 di burro

1 tuorlo

4 cucchiaini di acqua

1 pizzico di sale

impastare e lasciare in frigo

Per il ripieno:

5 tuorli d'uovo

g 180 di zucchero

g 60 di cioccolato amaro

g 100 di noci

6 albumi montati a neve

1 cucchiaino di Rhum aromatico

poco succo limone

Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere le noci macinate, il cioccolato grattugiato, il cucchiaino di Rhum, un po' di succo di limone, 6 albumi sbattuti a neve soda. Tirare la pasta in sfoglia sottile: con una parte (la più grande) foderare una teglia di cm 37x22, inumidita e ricoperta di carta forno; stendervi sopra il ripieno e poi coprire con la rimanente sfoglia chiudendo bene i bordi. Bucherellare la superficie con una forchetta, porre in forno già caldo a 190°C per 40 minuti.

Si serve tagliato a piccoli rombi o quadretti spolverizzati di zucchero a velo.

Dolce di... vino

ROVERETO

6 uova

g 300 di zucchero

g 250 di farina

g 50 di amaretti tritati

g 300 di burro

g 160 di cioccolato fondente fuso

¼ di vino rosso

1 bustina di lievito

1 + ½ cucchiaino da tè di cannella

1 cucchiaino da tavola di cacao amaro

2 bustine di vanillina

Montare a spuma 3 tuorli e 3 uova intere con zucchero e burro. Aggiungere gli altri ingredienti e infine le 3 chiare a neve. Versare l'impasto in uno stampo da ciambella precedentemente imburrato e infarinato.

Cuocere in forno preriscaldato a 180°-190°C per 50 minuti. Glassare ancora caldo con glassa al vino rosso.

È un dolce che si conserva a lungo, anche 10 giorni. Ridurre i tempi di cottura per mezza dose.

Gnocchetti di semolino con vino brulé

BOLZANO

½ lt di latte
g 120 di semolino
g 50 di burro
sale
noce moscata
1 cucchiaino di zucchero
2 tuorli + 1 uovo
pangrattato
cannella
zucchero
olio per friggere

Portare a ebollizione il latte, far cadere a pioggia il semolino mescolando di continuo. Cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Aggiungere il burro, lo zucchero, una presa di sale e la noce moscata. Lasciare raffreddare un poco quindi aggiungere i rossi d'uovo. Con il composto formare dei piccoli salametti, lunghi e spessi quanto un mignolo, rivoltarli nell'uovo e nel pangrattato e friggerli in abbondante olio bollente. Ripassarli nello zucchero frammisto a polvere di cannella e servire con vin brulé.

Per il vino brulé:

Scaldare, senza portare ad ebollizione, del vino rosso con una stecca di cannella, qualche chiodo di garofano, dell'anice, scorza di limone e zucchero. Filtrare e servire, ben caldo.

Kniekiechl (vaschette fritte)

BOLZANO

g 500 di farina
1 bicchiere di latte
g 30 di lievito naturale
3 tuorli
½ cucchiaino di zucchero
g 50 di burro fuso
scorza grattugiata di ½ limone
2 bicchieri di latte ca.
grasso per friggere
marmellata di mirtilli rossi

Mescolare il latte, il lievito e lo zucchero e porre questo composto in un luogo caldo perché lieviti. Setacciare la farina in una terrina, fare un incavo e versarvi il composto precedentemente preparato. Mescolare il composto con un poco di farina e lasciare lievitare nuovamente. Unire quindi i tuorli, il burro raffreddato, la scorza di limone ed una parte del latte, mescolare bene e poi lavorare con un cucchiaino di legno, finché la pasta incomincerà a fare delle bolle e si staccherà bene dal bordo della terrina. Se fosse necessario, aggiungere ogni tanto un poco di latte - la pasta non dovrebbe essere troppo dura. Coprire e fare lievitare. Porre poi la pasta su un piano di lavoro infarinato, lavorarla un attimo con delicatezza e dividerla poi con il coltello in pezzi regolari. Con i pezzetti di pasta formare delle piccole palle, coprirle con un canovaccio e lasciarle lievitare ancora. Scaldare l'olio. Prendere in mano le singole palle di pasta, tirarle a cerchio, di modo che all'esterno si formi un orlo ingrossato. Friggere questi krapfen poi nell'olio bollente. Durante la frittura continuare a versare il grasso bollente con un mestolo su ogni frittella, affinché si possa formare una bella cupola. Scolare le vaschette così ottenute, porle a rovescio su un piatto e riempire l'incavo con marmellata di mirtilli rossi e cospargere di zucchero a velo.

Krapfen

BOLZANO

g 500 di farina
g 40 di lievito di birra
 $\frac{1}{4}$ di latte tiepido
g 60 di zucchero
4 tuorli
1 presa di sale
scorza grattugiata di limone
1 cucchiaino di Rhum
1 bustina di zucchero vanigliato
marmellata o crema pasticcera per farcire
grasso o olio per friggere

Versare la farina in una terrina e formare la fontana. Mettervi il lievito sbriciolato e mescolarlo con il latte tiepido e un poco di zucchero. Coprire e lasciare lievitare in luogo caldo. Unire i rimanenti ingredienti al lievito e lavorare molto bene l'impasto. Fare lievitare nuovamente. Stendere la pasta in una sfoglia spessa cm 2,5 e con un bicchiere ritagliare dei dischi. Coprire e lasciare lievitare ancora. Immergere i dischi di pasta capovolti in abbondante olio non troppo caldo, coprire brevemente la padella, poi rivoltarli e friggerne l'altro lato. Farli sgocciolare su un setaccio. Praticare nei krapfen una piccola incisione e con una siringa riempirli di marmellata o crema. Servirli spolverizzati di zucchero a velo.

Lingue di gatto al cocco

BOLZANO

g 60 di farina
1 cucchiaino di cocco fresco grattugiato (g 30 circa)
1 tuorlo
g 40 di burro
g 30 di zucchero
g 80 di mandorle a lamelle

Sbattere il tuorlo con lo zucchero ed il burro ammorbidito a temperatura ambiente, unire la farina setacciata, il cocco e mescolare bene. Foderare una placca con la carta da forno e disporre 12 mucchietti d'impasto allungati. Cospargere con le lamelle di mandorle e cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 10 minuti.

Marillenknödel (canederli dolci di albicocche)

BOLZANO

kg 1 di patate
g 80 di burro morbido
g 50 di semolino
1 uovo
2 tuorli
sale
g 250 di farina
kg 1 di albicocche
zucchero a cubetti
g 180 di burro
g 150 di pangrattato
zucchero e cannella in polvere

Lessare le patate con la buccia, asciugarle dal vapore ponendole un attimo nel forno caldo, sbucciarle ancora calde, passarle e lasciarle raffreddare un po'. Mescolare quindi le patate passate con il burro, il semolino, il sale, l'uovo intero e i tuorli, setacciare la farina su questo composto e lavorare fino ad ottenere una pasta liscia (in caso di necessità aumentare la quantità di farina). Lasciare riposare per breve tempo. Infarinare il piano di lavoro, stendere la pasta ad uno spessore di 1/2 cm e ritagliare dei quadrati di cm 7x7. Infilare in ogni albicocca (al posto del nocciolo) un cubetto di zucchero e avvolgerla nel quadratino di pasta. Lessare in acqua salata bollente a fuoco lentissimo per 10 minuti. Fondere il burro e rosolarvi il pangrattato, girando in continuazione. Sgocciolare i canederli cotti e rivoltarli nel pangrattato, cospargere di zucchero e cannella in polvere. Servire caldi.

Mele al vino con crema

BOLZANO

4 mele
2 cucchiaini di zucchero
2 bicchieri di vino bianco
5 tuorli
g 120 zucchero
il contenuto di 1 baccello di vaniglia
1 cucchiaino di Rhum
dl 1,5 di panna liquida
cioccolato in polvere o a scaglie

Sbucciare le mele, dimezzarle e liberarle dai torsoli. Cuocerle nel vino bianco con lo zucchero in un recipiente coperto per 8 minuti circa, finché saranno tenere. Lavorare bene i tuorli con lo zucchero e la vaniglia, finché risulteranno cremosi, incorporarvi quindi il Rhum e la panna montata. Distribuire le mezze mele in coppette e versarvi sopra la crema e porre in frigo. Prima di servire cospargere con una spolverata di cioccolato in polvere o con del cioccolato in scaglie.

N.B. Si possono sostituire le mele con altra frutta di stagione (pere, pesche, albicocche ecc.).

Mele trentine all'americana

TRENTO

Ingredienti per 6 persone
per una pirofila di 25x18 cm:
g 70 di burro (diviso in 3 parti)
succo di 1 limone
3 mele Renette grandi
4 cucchiaini di zucchero di canna
1 cucchiaino di cannella in polvere
g 120 di pane grattugiato

Per la copertura:
3 cucchiaini di mandorle a scaglie
g 50 di burro

In una scodella mettere dl 3 d'acqua e il succo di limone, unire le mele sbucciate e affettate (½ cm di spessore). Dopo un po' scolarle bene. In una pirofila precedentemente imburata, disporre metà delle mele, coprirle con 1 cucchiaino e ½ di zucchero di canna, ½ cucchiaino di cannella, 1/3 del burro e cospargere con metà pane grattugiato. Disporre un secondo strato di mele, poi 1 cucchiaino e ½ di zucchero di canna, il resto della cannella e 1/3 di burro. Coprire con il resto del pangrattato e l'ultimo terzo di burro. Premere bene, coprire con un foglio di alluminio e infornare per 35 minuti a 170°C.

Nel frattempo sciogliere g 50 di burro e incorporarvi le mandorle a scaglie. Togliere la pirofila dal forno, coprire il dolce con il composto di mandorle e burro, spolverizzare con lo zucchero rimasto e infornare nuovamente a 200°C per 15 minuti finché la superficie è caramellata. Servire con crema alla vaniglia o con gelato alla crema.

Palline (da ricetta di Ljuba)

BOLZANO

g 100 di zucchero
g 150 di nocciole
g 100 di fichi secchi
Rhum q.b. ed a piacere
scorza grattugiata di limone e mandarino

Dopo aver mixato il tutto fare delle palline, rotolarle in g 50 di nocciole grattugiate unite a limone e mandarino.

Palline di castagne

ROVERETO

marmellata di castagne
Savoiardi sbriciolati
Rhum aromatico

Impastare il tutto e fare delle palline, rotolarle nel cacao amaro.

Palline di castagne

BOLZANO

g 500 di castagne cotte
g 150 di cioccolato fondente grattugiato
g 50 di burro sciolto
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di Rhum oppure Cognac

Lavorare nel mixer tutti gli ingredienti finché si abbia un composto omogeneo. Fare delle palline e rotolarle in mandorle tritate.

Palline di cioccolato

ROVERETO

g 250 di cioccolato amaro
g 100 di mandorle
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di miele
5 cucchiaini di Rhum aromatico

Grattugiare il cioccolato, aggiungere le mandorle macinate, lo zucchero, il miele e il Rhum. Formare tante palline, passarle nello zucchero, sistemarle nei pirottini. Conservarli in una scatola di latta.

Palline di Rhum

BOLZANO

g 140 di mandorle non sbucciate e macinate
g 180 di zucchero
1 chiara d'uovo grande
1 cucchiaino di cacao amaro
2 cucchiaini di Rhum

Lavorare lo zucchero con tutti gli altri ingredienti finché si abbia un composto omogeneo. Fare delle palline e rotolarle nel cacao oppure nelle noci macinate. (Non aggiungere null'altro perché per amalgamarsi gli ingredienti sono sufficienti. All'inizio il composto potrà presentarsi duro ma poi nel fare le palline si ammorbidisce).

Palline di Rhum

BOLZANO

g 200 di zucchero a velo
g 250 di noci
g 220 di cioccolato grattugiato
Rhum q.b.

Lavorare lo zucchero con tutti gli altri ingredienti finché si abbia una massa omogenea. Fare delle palline e rotolarle o nel cacao oppure nelle noci macinate.

Pinza di patate

ROVERETO

kg 1,5 di patate
g 60 di burro
g 150 di zucchero
g 100 di uvetta
g 250 di fichi secchi
g 50 di pinoli
3 uova
Rhum
sale
½ bustina di lievito
farina q.b.

Montare a spuma i tuorli con lo zucchero, il burro e il Rhum. Unire gli altri ingredienti (le patate vanno cotte lessate, schiacciate con lo schiacciapatate e utilizzate fredde). Aggiungere poco a poco la farina fino ad ottenere un impasto non troppo solido. Da ultimo unire le chiare a neve. Versare in tortiera imburata e infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 220°C per circa 30 minuti. Sformare tiepida e servire subito. È buona anche fredda.

Pita di mele

ROVERETO

Per la pasta:

g 300 di farina
g 200 di burro
g 100 di zucchero
1 uovo intero
1 tuorlo
½ bustina di lievito

impastare e porre in frigo

Per il ripieno:

kg 1,5 di mele
zucchero
uvetta sultanina
cannella
pane grattugiato q.b.

Sbucciare e tagliare a fette sottili le mele, unire zucchero a volontà, un po' di uvetta (rinvenuta nel Rhum) e di cannella. Far cuocere finché le mele si sfanno, alla fine aggiungere pangrattato per asciugare il ripieno. Tirare la pasta in una sfoglia sottile e con una parte foderare una teglia (inumidita e rivestita di carta da forno) stendere il ripieno, coprire con la rimanente sfoglia. Bucherellare la superficie con una forchetta e porre in forno già caldo a 250°C per 15 minuti e poi a 200°C per altri 15-20 minuti.

Salamino di datteri

ROVERETO

g 105 di zucchero
g 105 di mandorle con buccia tagliate a bastoncino
g 70 di fichi secchi tagliati a quadratini
g 60 di datteri tagliati a bastoncini
g 125 di cioccolato amaro grattugiato
1 albume

Mescolare il tutto, formare un salamino, rotolare nello zucchero, avvolgere in carta da forno o alluminio e lasciare riposare per 2 giorni. Si taglia mano a mano la quantità necessaria.

Scheiterhaufen (sformato dolce di mele e pane)

BOLZANO

5 rosette rafferme
g 700 di mele acidule
g 70 di mandorle macinate
g 50 di uvetta sultanina
6 cucchiaini di zucchero
½ lt di latte
3 uova
cannella in polvere
scorza grattugiata di limone
1 presa di sale
burro

Tagliare a fettine sottili le rosette, sbucciare le mele, liberarle dai torsoli ed affettarle. Distribuire sul fondo di una teglia imburrata uno strato di pane, sopra porre uno strato di mele, mandorle, uvetta e zucchero, condire con un poco di cannella e scorza di limone. Ricominciare quindi con un altro strato di pane ripetendo la procedura citata fino all'esaurimento degli ingredienti. Terminare con uno strato di pane. Sbattere le uova con il latte, una presa di sale e lo zucchero rimasto (ca. tre cucchiaini) e versare sullo sformato. Cospargere di fiocchetti di burro e mettere in forno per 45 minuti a temperatura media.

Variante: Sbattere il latte solo con i tuorli delle uova e versarlo sullo sformato, solo verso fine cottura spalmare le chiare montate a neve con due cucchiaini di zucchero, sul contenuto della teglia, permettendo poi alla neve di dorarsi in forno negli ultimi 10 minuti.

Schwarzbeerlaibchen (omelette ai mirtilli neri)

BOLZANO

g 400 di mirtilli neri
1 uovo
1 tuorlo
poco latte
1-2 cucchiaini di farina
sale q.b.
g 30 di burro
zucchero
cannella

Preparare una pastella con l'uovo, il tuorlo, il latte, la farina, il sale. Unirvi i mirtilli. Scaldare il burro e mettere il composto a cucchiainate nella padella (lasciare delle distanze generose, dato che la pastella tende ad allargarsi) o fare un'unica omelette. Fare dorare da ambo le parti e servire cosparse di zucchero e polvere di cannella.

Molto buone con il latte freddo.

Si può fare anche con lamponi o frutti di bosco.

Sformato di riso dolce con salsa ai lamponi

BOLZANO

g 150 riso (tipo razza 77)
½ lt di latte
sale
l'interno di 1 baccello di vaniglia
scorza di limone
g 90 di zucchero
4 uova

Lavare il riso sotto l'acqua corrente e metterlo sul fuoco con il latte freddo. Aggiungere una presa di sale, la vaniglia, la scorza di limone e portare ad ebollizione. Terminare la cottura a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto. Togliere dal fuoco. Montare i tuorli con la metà dello zucchero, aggiungerli al riso ed incorporarli bene. Lasciare poi raffreddare. Nel frattempo montare a neve le chiare con il rimanente zucchero ed incorporarle al riso con cautela. Imburrare bene uno stampo, riempirlo con il composto e metterlo in forno per ½ ora circa a 180°C.

Salsa ai Lamponi:

Ridurre in poltiglia g 200 di lamponi maturi e freschi, passarli e portare questa purea ad ebollizione con g 80 di zucchero a velo. Cuocere per 3-4 minuti e servire con lo sformato di riso dolce.

Spitzbuben

BOLZANO

g 350 di farina
3 tuorli d'uovo
g 80 di zucchero
g 180 di burro
1 bustina di zucchero vanigliato
zucchero a velo
marmellata per farcire

Setacciare la farina e fare un incavo e mettere i tuorli, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Circondare la farina con fiocchetti di burro ed impastare il tutto fino ad ottenere una pasta liscia, avvolgerla in una pellicola e mettere in frigo per 1 ora e $\frac{1}{4}$. Lavorare la pasta stendendo una sfoglia sul piano infarinato. Ricavare con gli stampini dei dischetti eguali, in metà dei quali fare un foro nel centro con uno stampino più piccolo, cuocere in forno a 200°C per 10 minuti. Lasciare raffreddare stendere la marmellata su un biscotto intero, porre sopra quello con il foro centrale e cospargere di zucchero a velo.

Stelline di mele cotogne

BOLZANO

kg 1 di Mele Cotogne (passata)
g 800 di zucchero
 $\frac{1}{2}$ limone

Sbucciare le Mele Cotogne (lasciandone due o tre con la buccia perché danno più sapore) tagliarle a pezzetti, coprire di acqua e cuocerle finché saranno tenere. Scolare e passare al setaccio. Ad ogni kg di passata di cotogne aggiungere g 800 di zucchero ed il succo di $\frac{1}{2}$ limone. Portare ad ebollizione e mescolando in continuazione cuocere la passata per 15 minuti, è cotta quando cade pesantemente dal mestolo. Spianare sul marmo o in una teglia con carta da forno e lasciare seccare (per accelerare si può mettere in forno quanto basta), tagliare poi con le formine dei cuoricini, delle stelline o con il coltello formare dei rombi che si lasceranno seccare ancora per alcuni giorni su una graticola e poi avvolgerli nello zucchero.

Strudel al papavero

BOLZANO

Per la pasta:
g 500 di farina
g 90 di burro
g 30 di lievito naturale
2 tuorli d'uovo
1 uovo intero
g 50 di zucchero
sale e latte q.b.

Per il ripieno:
2 bicchieri di latte
g 30 di burro
g 300 di semi di papavero macinati
g 120 di zucchero
scorza grattugiata di limone
cannella in polvere
3 cucchiaini di miele

Distribuire il burro a piccoli pezzi sulla farina e battere con un coltello a lama larga, finché burro e farina saranno ben amalgamati. Porre questo miscuglio in una terrina. Sciogliere il lievito in due cucchiaini di latte tiepido ed aggiungerlo alla farina, insieme ai tuorli, all'uovo intero, allo zucchero ed al latte. Sbattere bene questa pasta, finché si staccherà dal bordo della terrina ed incomincerà a formare delle bolle d'aria. Coprire con un canovaccio e fare lievitare in un luogo caldo. Nel frattempo preparare il ripieno, scaldare tutti gli ingredienti tranne il miele e portarli ad ebollizione. Togliere dal fuoco e aggiungere il miele, lasciare raffreddare. Stendere la pasta sul piano di lavoro infarinato ad uno spessore di cm 1, spalmarla di ripieno, arrotolarla e porla sulla teglia del forno imburrata. Coprire e lasciare lievitare ancora, spennellare di uovo sbattuto e mettere in forno a calore molto moderato per circa 45 minuti.

Strudel con pasta brisé

ROVERETO

Per la pasta:

g 150 di farina
g 60 di burro o margarina
1 pizzico di sale
acqua fredda

Per ripieno:

mele
g 50 di pane grattugiato
g 30 di burro
alcune gocce di dolcificante liquido
pinoli
uvetta
alcuni fiocchi di burro
cannella

Mettere nel robot la farina, il burro, il sale e avviare. Quando gli ingredienti si saranno completamente assorbiti, versare, con il robot sempre in moto, alcuni cucchiai di acqua, uno alla volta. Quando il composto sarà diventato grumoso è pronto. Raggruppare i grumi sulla spianatoia e formare un unico impasto, ma non lavorarlo. Coprire con pellicola e mettere al fresco per un paio di ore. Nel frattempo sbucciare e affettare alcune mele e metterle in una terrina. Aggiungere alle mele il pane grattugiato, precedentemente rosolato nel burro e quindi il dolcificante. Aggiungere anche la frutta secca e la cannella. Mescolare e lasciare riposare. Stendere la pasta in una sfoglia sottile. Nella parte centrale raggruppare il ripieno, formando una specie di panetto e lasciando liberi 3 cm per parte ai lati. Ripiegare prima ai lati e quindi i due lembi di pasta, prima quello in basso e quindi quello in alto, su se stessi. Saldare con acqua. Punzecchiare con uno stuzzicadenti la parte superiore dello strudel e metterlo in forno preriscaldato a 220°C. Cottura circa 20 minuti. Rimarrà piuttosto bianco perché la pasta è priva di zucchero. Se piace dorato, prima di infornarlo, spennellare lo strudel con albume.

Strudel di Augusta

TRENTO

Ingredienti per 3 strudel

Per la pasta:

g 300 di farina
2-3 cucchiai di olio
1 presa di sale
acqua tiepida
olio e burro per spennellare

Per il ripieno:

kg 2 di mele acidule
g 200 di uva sultanina
g 80 di pinoli
g 60-80 di zucchero
1 cucchiaino di cannella
3 chiodi di garofano macinati
1 bicchierino di Rhum
3 cucchiai di burro
g 50 di pangrattato

Setacciare la farina a fontana sul piano di lavoro e versarvi nel centro l'olio, il sale e tanta acqua quanto basta per dare alla pasta la giusta consistenza, dovendo questa risultare né troppo morbida, né troppo dura. Lavorarla vigorosamente, finché sarà liscia ed elastica. Dividerla poi in tre parti, formarne delle palle, ungerle d'olio e lasciarle riposare coperte al caldo per almeno 30 minuti. Nel frattempo sbucciare le mele e tagliarle a fette sottili. Unirvi l'uva sultanina, i pinoli, la cannella, i chiodi di garofano, lo zucchero e il Rhum. Far tostare il pangrattato nel burro. Stendere sottilmente col matterello una delle tre parti di pasta su un canovaccio ben infarinato. Poi prendere la sfoglia da sotto e con le mani tirarla delicatamente finché non diventerà sottilissima, facendo attenzione a non romperla. Cospargere poi 2/3 della sfoglia col pangrattato e spennellare l'altro terzo con l'olio. Togliere i bordi grossi con un coltellino. Distribuire 1/3 del ripieno sulla sfoglia cosparsa di pangrattato e con l'aiuto del canovaccio arrotolare lo strudel cominciando dalla parte del ripieno. Porre lo strudel in una teglia ben imburrata. Ripetere la stessa procedura per gli altri due. Adagiarli uno vicino all'altro, lasciando un po' di spazio. Spennellarli con burro fuso, infornarli a 200°C-220°C per 30-45 minuti. Prima di servire cospargere di zucchero a velo.

Strudel di Bice

TRENTO

Per la pasta:

g 150 di farina
1 noce di burro
1 pizzico di sale
1 uovo
acqua tiepida q.b.

Per il ripieno:

kg 1,2 di mele Golden o Canada
uvetta e pinoli (un pugnetto)
cannella
chiodi di garofano
1 cucchiaio di zucchero

Fare un impasto morbido e farlo riposare.
Tirare la pasta sottile aiutandosi anche con le mani, adagiarvi sopra il ripieno e arrotolare.
Spennellare lo strudel con acqua e zucchero.
Infornare, cuocere per un'ora a 200°C. Durante la cottura spennellare lo strudel con il liquido che esce dalle mele.

Strudel di Gigliola

TRENTO

Per la pasta:

g 300 di farina (+ un po' per la spianatoia)
g 50 di burro ammorbidito
1 uovo
g 120 di acqua tiepida
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di zucchero

Impastare tutti gli ingredienti e lavorare la pasta a lungo (15 minuti) anche sbattendola. Farla riposare per 30 minuti.

Per il ripieno:

7/8 mele Canada o Golden tagliate sottili
g 100 di zucchero
g 50 di uvetta
g 30 di pinoli
scorza grattugiata di ½ limone
2 cucchiaini colmi di pangrattato tostato con un cucchiaino di burro
½ cucchiaino di cannella
1 punta di polvere di chiodi di garofano

Tirare la pasta con il matterello, spennellarla con un po' di burro e poi continuare a tirarla con le mani finché è sottile. Adagiarvi sopra le mele con il pangrattato e tutti gli ingredienti. Arrotolare e spennellare con burro fuso prima di infornare. Cuocere per 1 ora a 180°C.

Strudel di ricotta

BOLZANO

Per la pasta:

- g 250 di farina
- 1 uovo
- 1 presa di sale
- 2 cucchiaini di olio
- ½ bicchiere di acqua

Per il ripieno:

- g 130 di burro morbido
- g 130 di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale
- 5 uova
- scorza grattugiata di limone
- dl 2 di panna acida
- g 500 di ricotta
- g 60 di uva sultanina
- latte q.b.

Preparare la pasta per lo strudel e farla riposare. Nel frattempo, montare il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato ed il sale, aggiungere, mescolando uno alla volta, i tuorli ed unire la scorza di limone, la panna e la ricotta setacciata. Montare a neve ferma le chiare ed incorporarle con cautela alla massa. Stendere la pasta (riposata) in sfoglia sottile, spalmarla del ripieno, cospargere di uva sultanina ed arrotolare, non troppo strettamente. Porre su una teglia imburata, spennellare con il latte e mettere in forno a calore moderato per circa 45 minuti. Ogni tanto bagnare con un po' di latte.

Topfenknödel (gnocchi dolci di ricotta)

BOLZANO

- 5 rosette rafferme
- g 125 di burro
- 4 uova
- g 200 di ricotta
- g 100 di farina
- 1 bicchiere di panna acida
- g 120 di pangrattato
- g 120 di burro

Levare la crosta alle rosette e tagliarle quindi a dadini piccolissimi. Montare il burro con le uova, aggiungere la ricotta, la panna acida e la farina setacciata, mescolare il tutto con i dadini di pane e formare degli gnocchi. Farli bollire per circa 15 minuti in acqua salata a fuoco lento. Fondere il burro e rosolarvi il pangrattato, sgocciolare gli gnocchi e rivoltarli quindi nel pangrattato. Cospargerli di zucchero e servirli con prugne cotte in poca acqua con zucchero, cannella, chiodi di garofano e scorza di limone.

Torta al cioccolato e vino rosso

BOLZANO

- g 250 di zucchero
- g 250 di burro
- g 250 di farina
- 4 uova intere
- g 100 di cioccolato
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 bustina di lievito
- 1 cucchiaino colmo di cacao
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 bicchiere di vino rosso (ml 125)

Sbattere lo zucchero con il burro finché sarà cremoso, aggiungere le uova una alla volta, aggiungere tutti gli altri ingredienti, compreso il vino rosso, fino a raggiungere un composto omogeneo e cremoso. Metterlo in una tortiera a cerchio apribile imburata ed infarinata e cuocere in forno a 200°C per circa 1 ora. Servire con panna montata.

Torta al grano saraceno

BOLZANO

g 250 di burro morbido
g 250 di zucchero
6 uova
g 250 di farina di grano saraceno
g 250 di mandorle tritate
1 bustina di zucchero vanigliato
1 vasetto di marmellata di mirtilli rossi

Lavorare il burro con g 150 di zucchero ed i tuorli fino a quando saranno spumosi. Unire la farina, le mandorle e lo zucchero vanigliato continuando a lavorare. Montare le chiare a neve fermissima unendo poco per volta il resto dello zucchero. Unirle al composto con delicatezza e versare in una tortiera a cerniera imburata e cuocere in forno a calore moderato per circa 1 ora. Lasciare raffreddare la torta e tagliarla in due strati, farcire con marmellata di mirtilli rossi e spolverizzare con zucchero a velo.

Presentarla con panna montata.

Torta alla crema di ricotta

BOLZANO

Per la pasta frolla:

g 200 di farina
g 120 di burro
g 70 di zucchero
1 tuorlo
1 presa di sale
scorza grattugiata di 1 limone

Per il ripieno:

g 500 di ricotta
g 150 di zucchero
3 cucchiaini di succo di limone
scorza grattugiata di limone
6 fogli di gelatina
dl 3,75 di panna
3 cucchiaini di vino bianco
1 bustina di zucchero vanigliato

Setacciare la farina sulla spianatoia e formare al centro la fontana. Versarvi il tuorlo, lo zucchero, il sale e la scorza di limone grattugiata. Metter il burro freddo a fiocchetti e partendo dal centro impastare velocemente il tutto fino ad ottenere una pasta liscia che dovrà riposare in frigo per 2 ore. Accendere il forno, sulla spianatoia infarinata stendere la pasta in due dischi di cm 26 di diametro e cuocerli in forno sulla placca imburata a 190°C per 10-12 minuti. Dividere uno dei due dischi ancora caldo in 12 parti eguali e farli raffreddare. Mescolare la ricotta con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il succo e la scorza di limone. Riscaldare il vino bianco e sciogliervi i fogli di gelatina ammorlati precedentemente in acqua fredda. Montare la panna ben soda. Incorporare la gelatina e poi la panna nel composto di ricotta. Adagiare il disco di pasta intero in uno stampo a cerniera e foderare il bordo con carta oleata, versare la crema di ricotta, livellarla e metterla in frigo a rassodare. Togliere dallo stampo, levare il bordo di carta e ricoprirla con il disco suddiviso e spolverizzare di zucchero a velo. Alla crema di ricotta si possono unire anche lamponi, fragole, ciliegie o frutta sciropata (pesche, albicocche).

Torta de fregolòti

TRENTO

g 200 di zucchero
g 200 di farina
g 200 di mandorle pelate, tritate grossolanamente
2 tuorli
1 bicchierino di Rhum
scorza grattugiata di 1 limone
g 200 di burro

Impastare velocemente tutti gli ingredienti e per ultimo aggiungere il burro. Lavorare l'impasto pizzicandolo e disporlo sbriciolato in una tortiera imburrata ed infarinata. Mettere in forno caldo a 180°C per 25 minuti circa. Quando la torta è appena dorata toglierla dal forno. Prima di servire cospargerla di zucchero e velo.

Torta di cioccolata Sibille

TRENTO

Ingredienti per 6 persone
g 210 di zucchero
g 150 di cioccolata amara
g 210 di burro
g 210 di mandorle
6 uova
1 cucchiaino di Rhum

Sbattere lo zucchero con il burro, aggiungere 6 tuorli, il Rhum, la cioccolata amara (scaldata a bagnomaria), le mandorle macinate e 6 chiare d'uovo montate a neve ben ferma. Mescolare il tutto lentamente, versarlo in una tortiera e metterlo in forno a 150°C per un'ora e un quarto. Quando la torta è cotta, ricoprirla con marmellata di fragole e lasciarla asciugare per un giorno. Quindi ricoprirla con una glassa al cioccolato (g 150 di zucchero a velo, 2 cucchiaini di cacao amaro e una noce di burro) che si prepara mescolando la metà dello zucchero con il cacao, il burro e due cucchiaini di acqua bollente e aggiungendo lentamente il resto dello zucchero con acqua bollente in quantità sufficiente da ottenere una crema.

Torta di mandorle della nonna

BOLZANO

8 uova
2 tuorli
g 280 di zucchero
g 280 di mandorle macinate
g 70 di pangrattato
½ bicchiere di vino bianco (1/6 di lt)
1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
alcune gocce di Rhum
scorza di limone
g 100 di mandorle a filetti

Sbattere i 10 tuorli con g 200 di zucchero fino ad ottenere una massa spumosa cui unire le mandorle macinate, il pangrattato bagnato nel vino bianco (non deve essere troppo inzuppato) e gli aromi. Montare le chiare a neve soda, incorporarvi il resto dello zucchero fatto cadere a pioggia e continuare a sbattere finché la meringa sarà ben soda. Unirla con delicatezza al composto. Versarlo in uno stampo a cerniera imburrato e infarinato, cospargere con le mandorle a filetti e cuocere in forno a calore moderato per 1 ora.

Torta di mandorle

ROVERETO

Per la pasta frolla:

g 200 di farina
g 100 di zucchero
g 100 di burro
scorza grattugiata di ½ limone
1 uovo
1 cucchiaino da tè di lievito
sale

Per il ripieno:

g 200 di mandorle con la buccia macinate
g 150 di zucchero
4 albumi a neve ferma
1 bustina di vanillina

Preparare la pasta frolla e metterla in frigo coperta con pellicola per 30 minuti. Montare gli albumi a neve ferma con un cucchiaino di zucchero e la vanillina. Quando sono ben sodi aggiungere un po' per volta un cucchiaino di mandorle e uno di zucchero alternati, fino ad esaurimento degli ingredienti. Imburrare e infarinare una teglia, foderarla con la pasta e versarvi il ripieno di mandorle. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 20-30 minuti.

Torta di rose

ROVERETO

g 550 di farina
2 dadi di lievito
dl 4 di latte tiepido
scorza grattugiata di ½ limone
1 uovo + 2 tuorli
1 bustina di vanillina
g 100 di burro
g 100 di zucchero
sale

Per il ripieno:

g 150 di burro
g 200 di zucchero
g 50 di mandorle con la buccia macinate
5 gocce di olio di mandorle amare
1 albume

Con gli ingredienti sopra descritti, fare un impasto molto morbido, poi tirare una sfoglia rettangolare, alta ½ cm. Spalmare la sfoglia con la crema ottenuta con gli ingredienti del ripieno. Arrotolare la pasta su se stessa e tagliarla a settori di cm 6-8 (le rose) di cui si salderà il fondo chiudendolo con le mani e si allargherà leggermente la parte superiore. Imburrare e infarinare una teglia, disporvi le "rose" un po' distanti fra loro, cospargere di mandorle a lamelle e far lievitare, coprendo con un tovagliolo, fino a fare raddoppiare il volume. Cuocere in forno preriscaldato a 180°-200°C per circa 30 minuti. Cospargere di zucchero a velo (facoltativo) quando la torta non è ancora completamente raffreddata.

Torta di yogurt

ROVERETO

Il bicchiere dello yogurt servirà da misurino

- 1 bicchiere di yogurt intero panna/vaniglia
- 2 di zucchero
- 3 di farina
- 1 di olio di arachide
- 1 bustina lievito
- 1 bustina di vanillina
- 3 uova
- 1 cucchiaino Rhum
- scorza grattugiata di ½ limone
- sale

Montare i tuorli e lo zucchero con le fruste o nel mixer. Sempre frullando aggiungere a filo l'olio di semi. Quindi il sale, gli aromi, il lievito, lo yogurt, da ultimo la farina. Montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente.

Questa torta si presta a svariate modifiche e sempre con ottimi risultati:

Levando 2 cucchiaini di farina e sostituendoli con 2 di cacao amaro si otterrà una torta da farcire con panna montata. Aromi: scorza d'arancia, Rhum.

Stessa modifica di cui sopra con aggiunta di fettine di pera precedentemente infarinate. Si ottiene una "Torta Bella Elena".

Alla versione integrale si possono aggiungere fettine di mela, pure infarinate.

Sempre nella versione integrale, si può farcire la torta con crema pasticcera e glassare con cioccolato fuso: Torta Moretto; oppure con panna montata e ananas a pezzetti, e decorare con panna e fette d'ananas e ciliegine.

Essendo questa torta corposa e soffice non serve bagnarla prima della farcitura.

Cottura per ogni versione, in forno preriscaldato a 150°C per 35-40 minuti, in teglia precedentemente imburata e infarinata.

Torta marmorizzata

BOLZANO

- g 250 di burro
- g 250 di zucchero
- 4 uova
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- scorza grattugiata di limone
- dl 1,25 circa di latte freddo
- g 400 di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 2 cucchiaini di cacao in polvere
- ½ tavoletta di cioccolato grattugiato
- 1 cucchiaino di Rhum

Lavorare il burro ammorbidito a temperatura ambiente con g 200 di zucchero e lo zucchero vanigliato, quando sarà ben montato unire i tuorli uno alla volta. Aggiungere quindi 2 cucchiaini di farina, il latte e la scorza di limone. Montare le chiare a neve, unire il resto dello zucchero e continuare a sbattere il tutto a neve molto soda. Setacciare insieme farina e lievito, incorporare con delicatezza le chiare montate e la farina nel composto di burro. Dividere l'impasto in due parti aggiungendo a una di esse il cacao, il Rhum ed il cioccolato. Versare nello stampo imburato ed infarinato, metà dell'impasto chiaro, sopra questo mettere quello scuro e terminare con il rimanente impasto chiaro. Per ottenere l'effetto marmorizzato formare con la forchetta una spirale nella pasta. Cuocere in forno a 180°C per 50-60 minuti.

Treccia alle noci

BOLZANO

Per la pasta:

g 550 di farina
g 40 di lievito di birra
dl 1,25 di latte
g 100 di burro
g 100 di zucchero
2 uova
2 tuorli
1 cucchiaino raso di sale
1 pizzico di cardamomo
scorza grattugiata di limone

Per il ripieno:

g 300 di noci macinate
g 50 di zucchero
dl 1,25 di latte
g 80 di miele
g 40 di burro
1 uovo
1 cucchiaio di Rhum

Setacciare la farina sulla spianatoia, formare la fontana e versarvi il lievito sbriciolato e mescolato al latte tiepido e a un poco di farina. Lasciarlo lievitare coperto per mezz'ora, quindi impastarlo con gli altri ingredienti fino a formare una palla liscia. Farla lievitare per circa un'ora. Preparare nel frattempo il ripieno. Portare ad ebollizione il latte con il burro e lo zucchero e mescolando unirvi le noci macinate. Appena il composto si sarà raffreddato, aggiungervi, sempre mescolando il miele, l'uovo e il Rhum. Quando la pasta avrà raddoppiato il suo volume, lavorarla ancora, poi tirarla in una sfoglia dalla grandezza di circa 50x45 cm; spalmare uniformemente il ripieno sulla pasta e dividerla in tre strisce per il lato lungo. Arrotolare ogni striscia su se stessa sempre nel senso della lunghezza. Con i tre rotoli formate una treccia, deporla sulla placca del forno e farla lievitare ancora. Cuocere in forno a 200°C per circa 50-60 minuti.

Zelten alla Trentina

TRENTO

Questo Zelten è preparato con il lievito di birra

kg 1,250 di farina
g 160 di burro
g 160 di zucchero
g 60 di lievito di birra
½ lt scarso di latte tiepido
g 160 di noci a pezzetti
g 160 di fichi secchi tagliati a filetti fini
g 160 di mandorle pelate a filetti
g 160 di pinoli
g 160 di cedro candito a fettoline
g 160 di uva sultanina
Maraschino
2 tuorli
1 pizzico di sale
scorza grattugiata di 2 arance
alcune mandorle dimezzate

Le dosi della frutta si possono aumentare fino a g 200 per ciascuna quantità

Sciogliere il lievito con la terza parte della farina e il latte che necessita e lasciarlo fermentare; quando il composto è abbondantemente aumentato di volume unire un'altra parte di farina e un po' di latte e riporlo in un luogo caldo. Quando la pasta è lievitata per la seconda volta amalgamare i tuorli che vanno prima uniti al burro, lavorato prima solo e poi con lo zucchero più il latte rimasto, il sale e un altro po' di farina (non tutta) e farla lievitare per la terza volta. Versare il composto sulla spianatoia dove è disposta la farina rimasta, la scorza d'arancia e la frutta (messa precedentemente in infusione nel Maraschino per 1 ora). Fare un impasto e unire tutti gli ingredienti, stenderlo dell'altezza di 1 cm scarso e ritagiarlo in forma di grandi pani (con sotto la carta forno – si ottengono almeno 4 pani). Guarnire con le mandorle dimezzate e farli lievitare per la quarta volta. Quando i pani sono sollevati e morbidi, dorarli con tuorlo d'uovo e cuocerli a forno ardito per 1 ora.

NB: Il composto va sbattuto bene ad ogni impasto finché si stacca dalla spianatoia e rimaneggiare poi con forza sulla spianatoia, "bastonarlo" bene prima di aggiungere la frutta.

Zelten alla Trentina

TRENTO

Ingredienti per una tortiera da 24 cm

g 150 di burro

g 150 di zucchero velo

3 uova

1 pizzico di sale

g 260 di farina

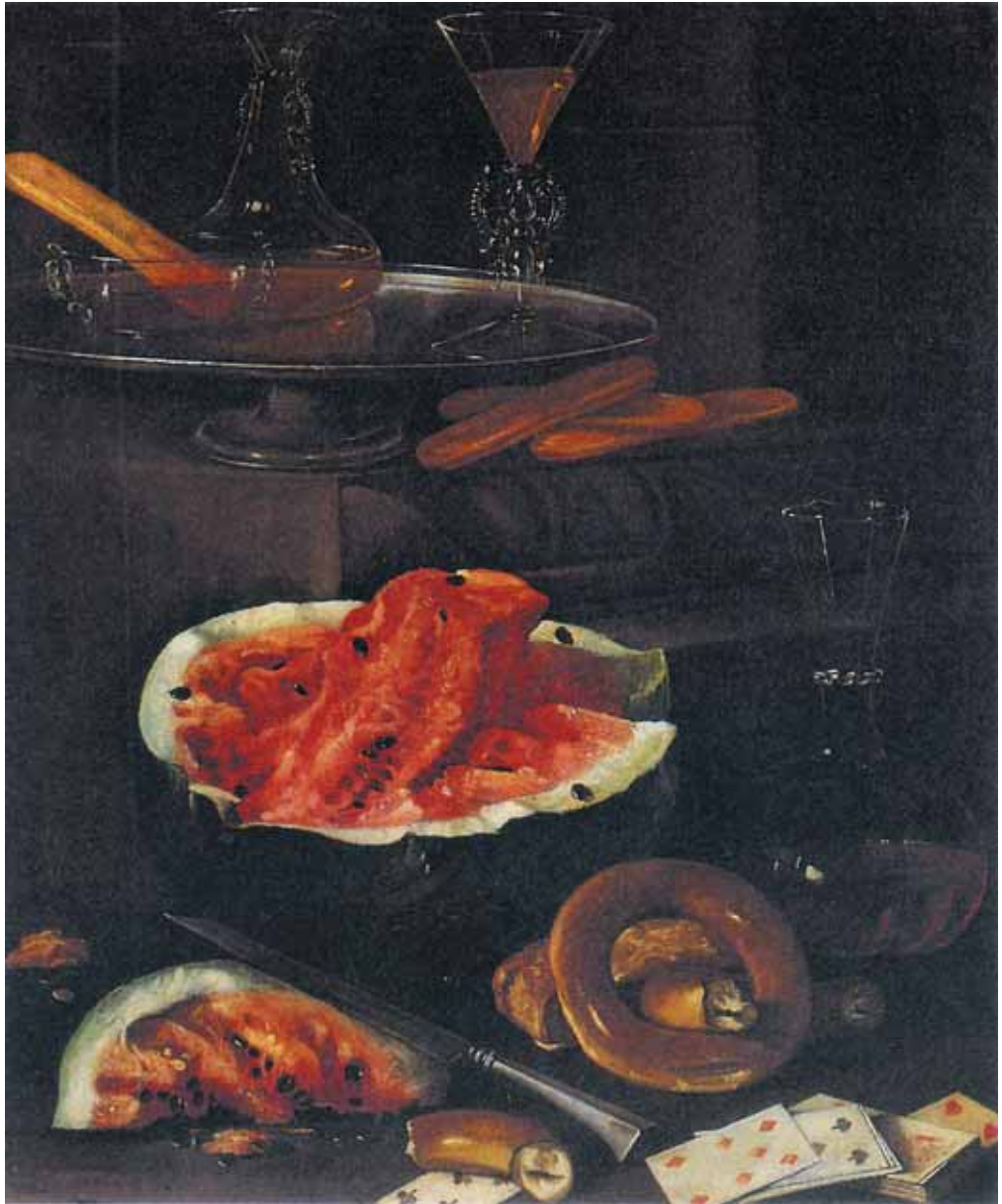
1 e ½ bustina di lievito

1 bustina di zucchero vanigliato

1 bicchiere di latte

Sbattere bene lo zucchero con il burro e le uova, aggiungere poi gli altri ingredienti. Unire g 250 di fichi secchi tagliati a striscioline, g 50 di uvetta, g 50 di pinoli e g 150 di noci tagliate grossolanamente. Amalgamare bene l'impasto e mettere nella tortiera precedentemente imburata. Sopra spargere delle mandorle spellate e a piacere delle ciliegine candite. Infornare a 160°C per 1 ora.

VENETO



Cristoforo Munari

(Reggio Emilia 1667 - Pisa 1720)

Alzata con cristalli, biscotti, cocomero, bottiglia di vetro,
ciambelle, coltello, carte da gioco.

Marano di Castenaso (Bologna), Collezione Molinari Pradelli

“Putana” (focaccia dolce)

VICENZA

lt 1,5 di acqua
½ lt di latte a bollire con una foglia di alloro
sale q.b.

Fare una polentina con g 300 di farina gialla cuocendola 15 minuti. Quando è fredda aggiungere g 100 di farina bianca, 1 mela a pezzetti, la rapatura di un'arancia, 10 fichi secchi a pezzetti, 8 cedrini, g 150 di zucchero, un pugno di uvetta, g 50 di strutto o burro, 1 bicchierino di grappa. Far cuocere per 90 minuti a 190°C.

Torta di mandorle

VENEZIA

Ingredienti per 6 persone
6 uova
g 250 di zucchero
g 250 di mandorle sbucciate, in polvere
scorza grattugiata di 1 limone
burro per lo stampo

Preriscaldare il forno a 200°C. Sbattere uova e zucchero per 1 minuto circa, unire le mandorle e la scorza di limone. Mescolare con una spatola di plastica. Imburrare uno stampo rotondo, possibilmente apribile. Tagliare un disco di carta da forno della stessa misura della base dello stampo, disporlo sul fondo dello stampo e imburrare a sua volta. Versare nello stampo il composto precedente. Cuocere per circa 40 minuti. Sformare dopo 15 minuti circa, togliere la carta del fondo. Servire l'indomani dopo aver spolverato con zucchero a velo.

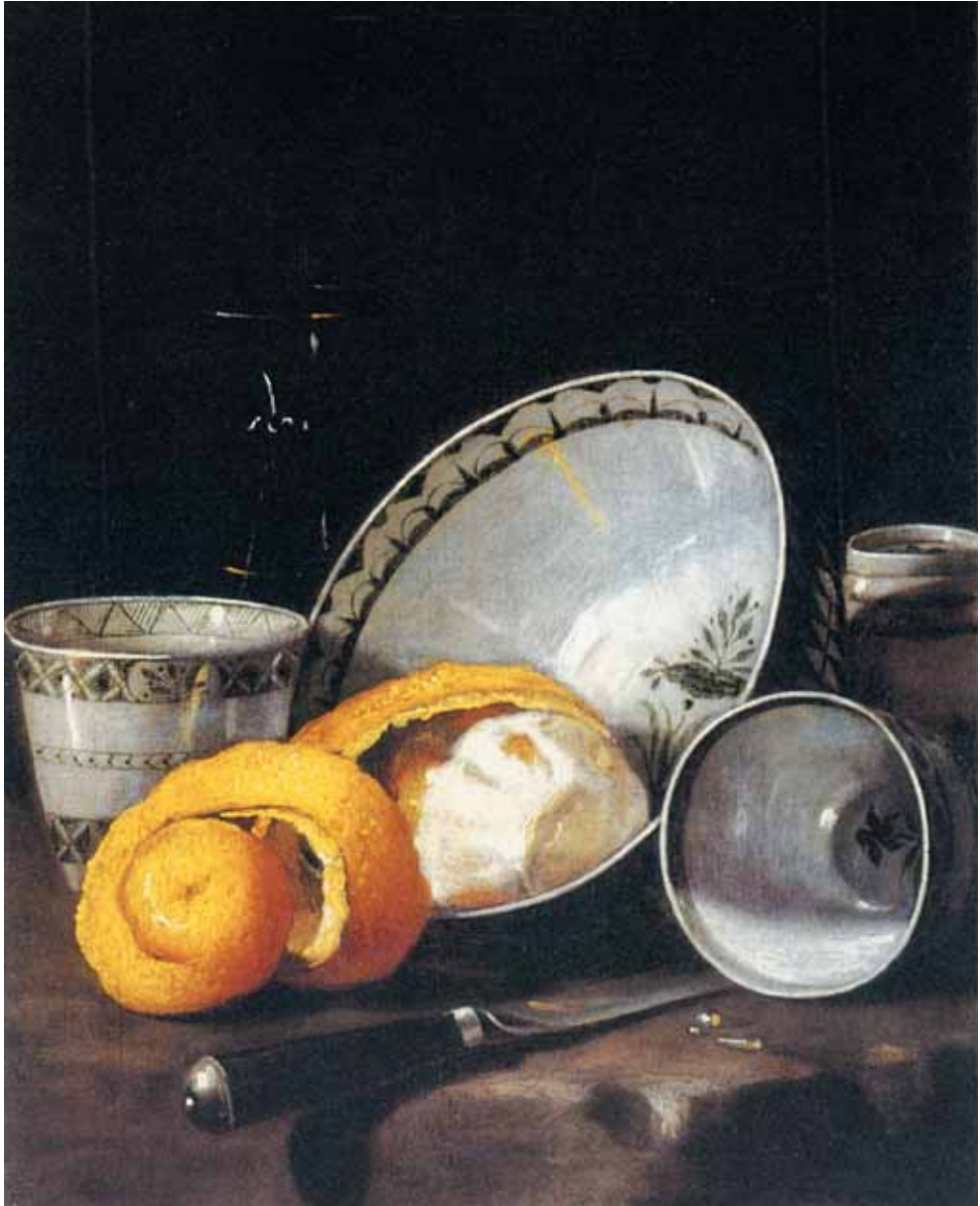
Torta scozzese di mele

VENEZIA

Ingredienti per 6 persone
6 mele Renette sbucciate, private del torsolo e tagliate in 8
g 300 di zucchero di canna
g 50 di Grand Marnier
4 rotolini di cannella
g 200 di burro molle
g 220 di farina “00” setacciata

Preriscaldare il forno a 200°C. Imburrare una pirofila (usando parte del burro già pesato), disporvi le mele, cospargerle con g 100 di zucchero di canna, il liquore, la cannella. Mescolare. Frullare nel mixer lo zucchero rimasto e il burro, la farina, stendere l'impasto sulle mele. Cuocere per 1 ora.

LIGURIA



Cristoforo Munari

(Reggio Emilia 1667 - Pisa 1720)

Bottiglia di vetro, porcellane cinesi, limone sbucciato, coltello.
Collezione privata.

A stroschia (Dolcedo, Pietrabruna, M. Riva)

IMPERIA

Ingredienti per 4-6 persone
g 500 di farina 00
g 300 di olio extra vergine di oliva
g 175 di zucchero semolato
dl 1,20 di vino aromatizzato (Vermouth bianco)
1 bustina di lievito in polvere

Miscelare tutte le componenti avendo cura che la farina si imbibisca sia dell'olio, sia del vino aromatizzato. Impastare con cura e con questa dose, invero molto modesta, riempire tre stampi di 17-19 cm di diametro, senza necessità di ungerli, perché il prodotto è già sufficientemente unto di per sé. Appiattare la superficie e spolverarla con una pioggia di zucchero semolato. Cuocere in forno caldo sino alla doratura.

È soprattutto importante indicare l'origine del nome Stroschia. Si tratta di un dolce tanto grasso che il taglio col coltello non si può effettuare perché porterebbe allo sbriciolamento, per cui da epoca immemorabile la "stroschia" si spezza afferrandone un lembo tra il pollice e l'indice e torcendo delicatamente. Questo in dialetto si dice "stroschià" cioè torcere, strappare. Per chi osserva le diete occorre rilevare che il dolce è per la verità molto grasso, ma come si evince dalla dose, di grasso vegetale, come il miglior olio di oliva. Olio che deve essere assolutamente perfetto, senza retrogusti e con un punto di acidità assai basso.

Amaretti di Voltaggio

GENOVA

g 260 di mandorle dolci
g 40 di mandorle amare
3 albumi d'uovo
g 300 di zucchero
g 100 di zucchero a velo
1 puntina di lievito Pan degli Angeli

Macinare finemente tutte le mandorle. Montare a neve gli albumi e unirli alle mandorle con la puntina di Pan degli Angeli. Aggiungere lentamente lo zucchero e lavorare il tutto delicatamente. Con il composto ottenuto, formare delle palline e passarle nello zucchero a velo; dare la forma caratteristica dell'amaretto "a piramide" prendendole tra il pollice, l'indice e il medio. Ungere con burro o olio un foglio di carta da forno, metterlo su una teglia e disporvi sopra gli amaretti ad una certa distanza gli uni dagli altri.

Mettere nel forno già caldo per qualche minuto, finché si saranno leggermente dorati.

Bagsin di Borgomaro (entroterra di Imperia)

IMPERIA

Ingredienti per 6-8 persone
g 500 di farina bianca
kg 1 di burro
1 busta di lievito Pane degli Angeli
g 200 di zucchero
2 uova intere

Impastare gli ingredienti velocemente, lasciar riposare in frigo finché l'impasto ritorna ad essere duro. Fare delle palline del diametro di circa cm 1,5, farle rotolare nello zucchero, sistamarle sulla carta da forno e cuocere per circa 20 minuti in forno preriscaldato a 180°C.

Buccellato di Titti

LA SPEZIA

g 400 di farina
g 220 di zucchero
g 150 di burro
3 uova intere
g 100 di uvetta
g 50 di pinoli
g 50 di mandorle
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale
scorza grattugiata di 1 limone non trattato
Rhum q.b.
½ bicchiere di latte
2 cucchiari di zucchero semolato o in granelli

Con un frusta montare le uova con lo zucchero e la vanillina, aggiungere la farina e il lievito setacciati, il burro fuso e freddo e il latte. Unire, poi, la scorza di limone grattugiata e l'uvetta lasciata macerare per qualche minuto nel Rhum. Versare il composto in uno stampo con foro centrale ben imburato e infarinato e cospargere la superficie del buccellato con i pinoli, le mandorle e due cucchiari di zucchero. Cuocere in forno caldo a 200°C per circa 30 minuti.

Budino all'arancia

GENOVA

Per 4 stampini:
3 arance
g 150 di zucchero
3 uova
1 pizzico di sale fino

Grattugiare la scorza di 2 arance. Spremerle tutte e tre e amalgamarle alle scorze grattugiate con g 80 di zucchero. Lasciare in frigo per 2 ore, rimestando ogni tanto. Caramellare gli stampini con lo zucchero restante. Sbattere le uova con il sale e unirle alle arance. Versare il prodotto negli stampini, porli in un bagnomaria e infornare per 50 minuti a 180°C.

Budino di pesche di nonna Luisa

IMPERIA

Ingredienti per 6-8 persone
kg 1 di pesche
g 50 di burro
3 cucchiaini di farina
g 40 di zucchero + 1 cucchiaino
5 amaretti
5 uova
1 bicchiere di vino bianco

Cuocere le pesche tagliate a pezzi con 1 cucchiaino di zucchero e 1 bicchiere di vino bianco finché non saranno cotte e il sugo asciugato. Stemperare in una casseruola il burro con la farina e tenere sul fuoco per qualche minuto, evitando che la farina prenda colore. Incorporare poco per volta questa pasta, fatta intiepidire, alla purea di pesche e aggiungere, sempre mescolando, gli amaretti tritati, 40 g di zucchero, 5 tuorli d'uovo e, poco per volta, 3 albumi montati a neve. Mettere il composto in uno stampo unto di burro e infarinato e cuocere a bagnomaria in forno caldo (180°C), prolungando la cottura fino a che, introducendo la lama di un coltello ne esca pulita. Si serve freddo con guarnizione di foglie di limone.

Cavagnetti Pasquali

LA SPEZIA

g 700 di farina
g 200 di zucchero
g 200 di burro
4 uova
2 bustine di lievito vanigliato
scorza grattugiata di 1 grosso limone
10 uova piccole
confettini colorati

Con la farina, lo zucchero, il burro, le uova, la scorza grattugiata del limone e le due bustine di lievito, preparare la pasta frolla e poi metterla in frigorifero per almeno mezz'ora. Per fare i cavagnetti prendere g 70-80 di pasta frolla, fare un rotolino, chiuderlo ad anello, schiacciare la parte inferiore ed adagiarvi un uovo fermandolo con due rotolini di pasta messi a croce. Spennellare di albume, cospargere di confettini colorati e cuocere in forno a 180°C per 20 minuti circa.

Questi dolci, tipici di Spezia, si preparano per i bambini durante la Pasqua.

Ciambella ai marrons glacés

LA SPEZIA

g 200 di farina di castagne
g 150 di zucchero
g 100 di burro
g 50 di olio di semi di arachidi
g 70 di marrons glacés sbriciolati
3 uova
1 pizzico di sale
violette candite per decorazione
zabaione preparato con 2 tuorli
3 cucchiaini di zucchero
6 cucchiaini di Vin Santo

Montare i tuorli con lo zucchero, unire il burro fuso e freddo, l'olio, la farina passata al setaccio e amalgamare bene unendo qualche cucchiainata di vino. Aggiungere, anche, i marrons glacés a pezzetti. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale ed unirli al composto con molta delicatezza. Versare l'impasto in una teglia imburrata e infarinata e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti. Sformare il dolce, guarnirlo con ciuffetti di panna montata, le violette e servire con zabaione.

Crème caramel all'arancia

LA SPEZIA

Per la crema:

4-5 grosse arance (circa g 500 di succo)

5 uova

g 100 di zucchero

Per il caramello:

g 130 di zucchero

Con lo zucchero e due cucchiaini di acqua preparare il caramello e rivestire sei stampini di alluminio da crème caramel. In una grossa ciotola montare le uova con lo zucchero, unire il succo di arancia filtrato e un cucchiaino di scorza grattugiata, quindi versare il composto negli stampini e cuocere a bagnomaria in forno caldo a 180°C, per 40-45 minuti circa. A cottura ultimata, toglierli dal forno, lasciarli raffreddare e metterli in frigorifero per almeno 3 ore prima di servirli.

Crostata allo zucchero

LA SPEZIA

Per la pasta frolla:

g 250 di farina

g 120 di burro

g 10 di lievito di birra

½ cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero

1 uovo intero

Per la copertura:

g 200 di zucchero di canna

1 uovo intero

4 cucchiaini di latte

g 50 di burro

Mettere la farina in una ciotola, unire lo zucchero, il sale, mescolare; quindi versarvi il lievito sciolto in mezzo bicchiere di acqua tiepida, l'uovo, il latte e impastare bene. Stendere la pasta ottenuta in una teglia di 24 cm di diametro, bucherellare il fondo e cospargerla completamente e uniformemente con lo zucchero di canna. In una ciotola sbattere l'uovo, unire il latte e versarlo sulla torta. Cospargere di fiocchetti di burro e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 45 minuti. Servire la torta tiepida.

Diplomatico alla ricotta

GENOVA

Per la pasta frolla:

g 150 di farina
g 100 di burro
1 uovo
g 50 di zucchero
1 pizzico di sale fino

Per il ripieno:

4 arance
2 uova
g 150 di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 fialetta di essenza d'arancia
scorza grattugiata e succo di 1 limone
g 500 di ricotta fresca
 $\frac{1}{4}$ di panna
4 fogli di colla di pesce sciolti in 4 cucchiaini d'acqua
biscotti tipo lingua di gatto

Preparare la pasta frolla di base e cuocerla in bianco per 20 minuti nel forno a 200°C. Montare le 2 uova con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Setacciare la ricotta. Sbucciare a mano le arance e spezzettarle. Amalgamare bene insieme la ricotta, le arance, l'essenza di arancia, il composto con le uova precedentemente preparato, la colla di pesce, la scorza grattugiata e il succo di limone. In ultimo aggiungere la panna montata. Riempire la base di pasta frolla con il ripieno ottenuto. Decorare con i biscotti disponendoli intorno al bordo e con qualche spicchio d'arancia o di mandarino pelati a nudo sulla superficie.

Dolce di melassa

IMPERIA

Ingredienti per 6-8 persone

g 250 di biscotti integrali
g 125 di burro
1 cucchiaio di cacao
1 cucchiaio di Golden Syrup (melassa)
1 cucchiaio di zucchero
datteri e noci a piacere
g 250 di cioccolato fondente

Sbriciolare i biscotti, sciogliere il burro, aggiungere tutti gli ingredienti e mescolare. Ungere di burro uno stampo rettangolare, poi stendere il composto e schiacciare con una forchetta. Sciogliere la cioccolata a bagnomaria e versarla sopra il composto. Mettere in frigo per un giorno; poi tagliare a cubetti.

Frisciolata di mele

IMPERIA

Ingredienti per 4-6 persone

g 100 di farina
g 75 di zucchero + 2 cucchiaini
1 uovo intero
 $\frac{1}{2}$ bustina di lievito sciolto in poco latte
g 500 di mele Renette
 $\frac{1}{2}$ bicchiere di Rhum

Affettare le mele e lasciarle macerare con il Rhum e i 2 cucchiaini di zucchero. Con i rimanenti ingredienti preparare una pastella che deve risultare morbida, ma non liquida. Imburrare una teglia bassa di circa cm 22 di diametro, versarvi la pastella e disporre le mele. Irrorare la frisciolata con il Rhum che resta sul fondo del recipiente. Infornare in forno caldo a 220°C per circa 20-25 minuti.

Lemon Whip

IMPERIA

Ingredienti per 6 persone

3 uova

2 cucchiaini di gelatina in polvere

[o 1 bustina di g 11,7 (Inglese)]

g 175 di zucchero

5 cucchiaini di succo di limone

scorza grattugiata di 1 limone

Montare i rossi d'uovo con lo zucchero e la scorza grattugiata con un frullino elettrico fino a che sono molto cremosi. Aggiungere il succo di limone, la gelatina sciolta in acqua e continuare a frullare. Montare gli albumi a neve, poi delicatamente aggiungerli ai rossi. Mettere in una coppa di vetro/cristallo e poi in frigo per 4 ore.

Pane dolce delle Valli Imperiesi

IMPERIA

Ingredienti per 6/8 persone:

g 700 di pasta lievitata

g 100 di fichi secchi

g 50 di uva appassita

g 50 di pinoli della Riviera

g 50 di olio di oliva extra vergine

succo di arancia

polpa di 1 caco maturo

La dose è stata ricostruita intuitivamente sulla base di una descrizione pervenutaci dalla "Cumpagnia de l'Urivo" di Imperia.

Alla normale pasta di pane si aggiunge un trito di fichi secchi, qualche chicco di uva passa conservato dall'ultima vendemmia, qualche pinolo raccolto in pineta, il succo di un'arancia di riviera, la polpa dolce di un caco ben maturo. Infine un buon cucchiaino d'olio extra vergine di oliva. Impastare e tornire, lasciando poi lievitare ancora un poco, la pasta. Mettere in una normale teglia ed infornare.

La ricetta accennava ad infornare nel forno del pane quotidiano, ma poiché alle soglie del terzo millennio, almeno da noi, il forno del pane quotidiano non esiste più, non si può consigliare altro che coprire bene il pane dolce e portarlo ad infornare dal proprio fornaio, quello dal quale si era comprata la pasta lievitata. Col palato... della memoria, chi ha steso questa descrizione, afferma esser stato quello il migliore panettone della sua vita. In considerazione di una certa difficoltà a preparare la pasta di pane lievitata, appare molto più agevole acquistarla dal fornaio abituale.

Pinolatine

LA SPEZIA

g 150 di pinoli
 g 100 di farina di mandorle
 g 100 di zucchero
 1 chiara d'uovo grosso
 1 pizzico di vanillina
 zucchero a velo q.b.

In una ciotola mescolare bene lo zucchero, la farina di mandorle e la vanillina. Montare la chiara d'uovo a neve, unirvi gli ingredienti mescolati e, con l'impasto ottenuto, fare delle piccole palline e passarle nei pinoli. Lasciarle riposare in una teglia foderata con carta da forno per 6/8 ore. Cuocere in forno a 140°C per 10 minuti, poi abbassare a 120°C e cuocere per altri 10 minuti. Sforarli e, quando saranno freddi, cospargerli di zucchero a velo.

Semifreddo di Natale

LA SPEZIA

Ingredienti per 10 persone
³/₄ di panna
 g 150 di zucchero più quello necessario per brinare la frutta
 g 125 di torrone duro
 5 tuorli d'uovo
 g 300 di Pan di Spagna
 vino Marsala q.b.
 1 grappolo d'uva
 fragole
 ribes

Tritare il torrone tenendo da parte qualche pezzetto più grosso. Mettere lo zucchero in un pentolino, bagnarlo con due cucchiaini di acqua, quindi farlo cuocere, su fuoco moderato, fino a raggiungere la temperatura di 112°C. Mettere i tuorli in una capiente ciotola e, a bagnomaria su fuoco dolce, versarvi a filo, montando con una frusta, lo sciroppo di zucchero. Quando il composto sarà ben montato, togliere la ciotola dal bagnomaria, metterla in un recipiente con del ghiaccio e, sempre montando con la frusta, farlo raffreddare. Unire, allora, il torrone tritato e ¹/₂ lt di panna montata. Versare la crema in una teglia rettangolare e mettere nel freezer. Tagliare il Pan di Spagna a fettine alte circa cm 1 e con queste ricoprire la superficie del semifreddo, quindi bagnare con del Marsala e rimettere nel freezer per almeno 8 ore. Preparare la frutta brinata spennellandola con della chiara d'uovo leggermente sbattuta e poi rotolarla nello zucchero semolato. Lasciare asciugare. Al momento di servire sformare il semifreddo capovolgendolo su un vassoio, guarnirlo con la rimanente panna montata (¹/₄), con la frutta brinata e con i pezzetti di torrone tenuti da parte.

Torta al limone

LA SPEZIA

g 250 di farina
g 50 di fecola di patate
g 200 di zucchero
g 200 di burro
g 150 di mandorle
3 limoni
1 cucchiaino di lievito per dolci
8 uova

Per la crema pasticcera:

$\frac{1}{4}$ di latte
g 60 di zucchero
2 tuorli
g 20 di fecola
1 cucchiaino di cannella

Montare il burro con lo zucchero, unire le uova una alla volta, il succo dei limoni, le mandorle in polvere, la farina setacciata, la fecola e un cucchiaino di lievito. Imburrare e infarinare una teglia di cm 22 di diametro, versarvi il composto e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 45 minuti. Quando la torta sarà cotta, sfornarla su un vassoio. Montare i tuorli con lo zucchero, unire la fecola e il latte precedentemente bollito con la cannella. Cuocere la crema per 5 minuti, poi farla raffreddare. Tagliare la calotta della torta, togliere un po' di mollica al centro e farcirla con la crema precedentemente preparata. Ricomporre la torta e spolverizzare di zucchero a velo.

Torta all'olio di oliva (Oneglia)

IMPERIA

Ingredienti per 4-6 persone
g 400 di fecola di patate
g 400 di zucchero semolato
g 120 di olio extra vergine di oliva
6 uova
1 bustina di lievito
succo di limone
scorza di limone grattugiata
vanillina
sale

Dividere le uova, in tuorlo e albume. Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungendovi poco a poco l'olio e il succo di limone come si opera per una "maionese". Quando il composto sarà ben omogeneo, addizionarvi la fecola, possibilmente passata attraverso un setaccio, perché non faccia grumi; poi la scorza grattugiata, la bustina di lievito. Montare a neve soda gli albumi e quando saranno ben consistenti addizionarli con delicatezza al primo composto. Ungere con olio di oliva uno stampo in misura adatta ed infornare il dolce a 160°C. Cuocere per circa 40 minuti. Prova stecchino per il punto di cottura.

Torta dello Chef

GENOVA

g 500 di pasta sfoglia
 g 200 di mele
 g 200 di pesche
 g 150 di prugne
 lamponi a piacere
 3 uova
 g 130 di burro
 g 150 di zucchero
 g 80 di farina
 g 70 di fecola
 1 bustina di vanillina
 1 pizzico di sale
 cannella

Togliere la pasta sfoglia dal freezer. Tagliare le mele e le pesche a tocchetti, poi rosolarle con g 50 di burro. Mentre si lascia raffreddare la frutta, imburrare una teglia e spolverarla di un leggerissimo velo di farina. Stendere la pasta sfoglia nella teglia e ricoprire con le mele e le pesche, lasciando libero il bordo. Tagliare le prugne a spicchi e disporle a raggera sul bordo libero. Montare 3 uova aggiungendo lo zucchero, la vanillina e il sale. Fondere g 80 di burro. Setacciare la farina e la fecola separatamente. Unire alle uova il burro fuso freddo, la farina e la fecola, fino ad ottenere un composto cremoso. Versare il tutto sulla frutta e ricoprire con uno strato di pasta sfoglia sufficientemente grande a coprire la torta. Con la pasta avanzata formare un cordone e disporlo come bordo della torta. Mettere in forno già caldo a 200°C per circa 1 ora. Sfornare e cospargere a pioggia con lo zucchero a velo, servendosi di un colino. Infornare nuovamente per circa 3 o 4 minuti, finché non si noti una bella doratura.

La Torta dello Chef si può consumare a piacere tiepida o fredda, con l'aggiunta di crema pasticcera.

Torta di castagne al Rhum

IMPERIA

Ingredienti per 6-8 persone

g 500 di castagne secche
 ¼ di latte
 g 100 di amaretti secchi
 g 100 di cioccolato copertura fondente
 g 50 di burro
 g 50 di zucchero
 g 50 di Rhum

Scegliere le castagne secche ben sane e porle in un recipiente con acqua per alcune ore, per un primo rammollimento. Il giorno dopo mettere le castagne nel latte e farle cuocere; quando cominceranno a diventare morbide unire lo zucchero e continuare la cottura sino a che siano arrivate alla plasmabilità da poter essere passate al setaccio per farne una purea. Unire allora alla purea di castagne il cioccolato grattugiato finissimo, gli amaretti polverizzati altrettanto fini ed infine il burro e il Rhum. Mescolare con cura tutti gli ingredienti per ottenere una crema omogenea e versare in coppette monoporzionamento. Mettere in frigorifero e, al momento di servire, spruzzare una rosetta di panna montata sopra ogni coppetta e spolverizzare con briciole di cioccolato.

Torta di nocciole

LA SPEZIA

g 200 di nocciole tritate finissime
g 250 di farina
g 250 di zucchero
5 uova
½ bicchiere di latte
g 80 di burro
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale

In una capiente ciotola montare le uova con lo zucchero, unire la farina, il burro fuso, il latte, un pizzico di sale e, quando il composto sarà ben montato e morbido, le nocciole tritate e il lievito. Imburrare e infarinare una teglia di cm 20 circa di diametro, versarvi il composto e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 35 minuti.

Torta per la Paola

GENOVA

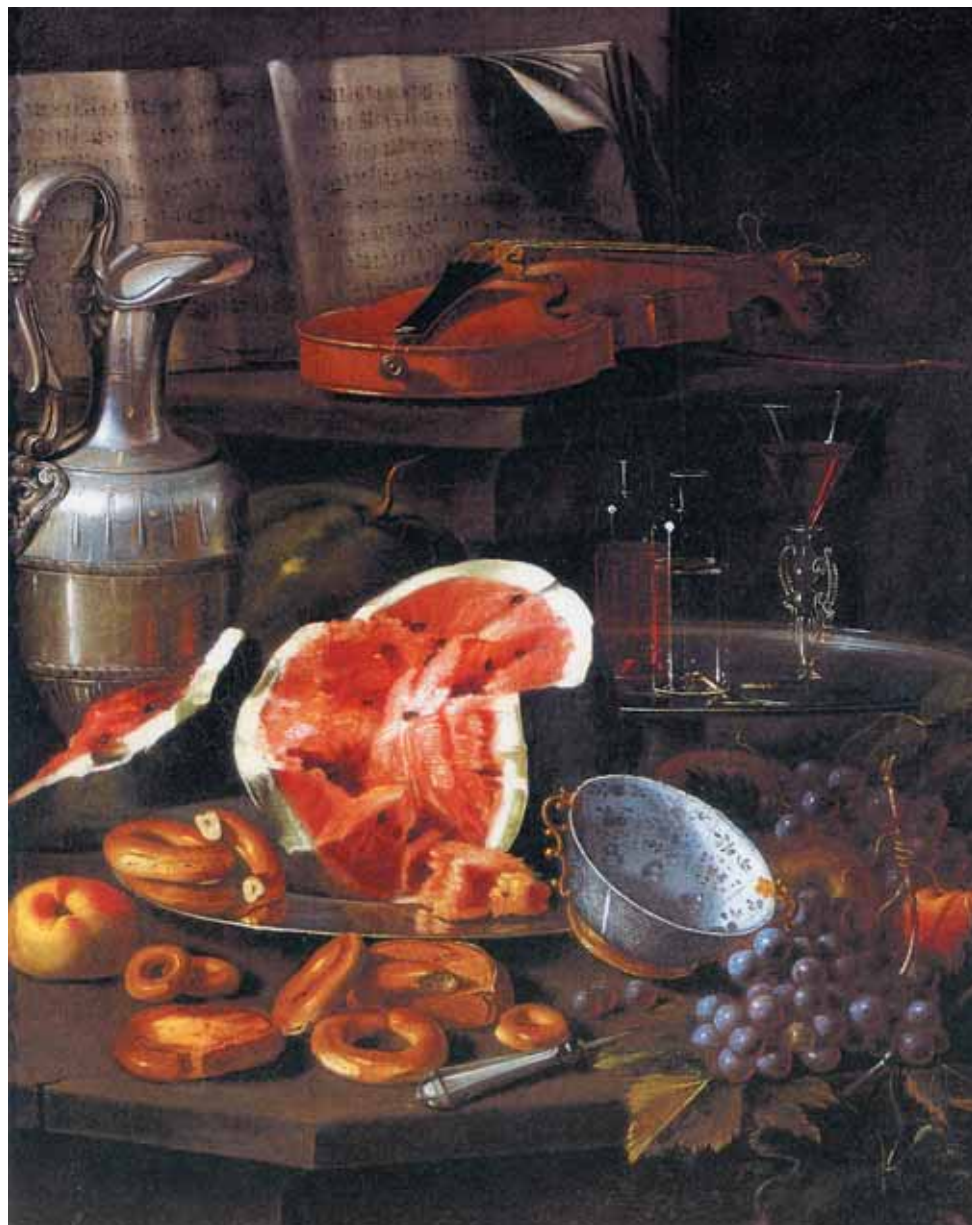
Per la pasta frolla:
g 300 di farina
g 150 di burro
g 150 di zucchero
1 bustina di vanillina
scorza grattugiata di 1 limone e ½

Per la pasta di burro:
3 uova
g 150 di zucchero
g 140 di farina
g 80 di burro
1 bustina di vanillina

4 mele a fettine
due manciate di riso crudo
sciroppo d'arancia
Cointreau
marmellata d'albicocca
biscotti tipo "lingua di gatto"
scorza d'arancia candita a pezzetti

Preparare la pasta frolla e stenderla con il matterello allo spessore di cm 3. Foderare una teglia, coprirla con un foglio di carta da forno, cospargere di riso crudo e cuocere a 200°C per 20 minuti. Togliere la carta da forno e il riso e reinformare, fino ad ottenere una leggera doratura. Aggiungere la pasta di burro, la scorza di limone grattugiata e disporre le fettine di mela a raggiera. Coprire con carta d'alluminio e far cuocere per 30 minuti. Preparare una miscela di sciroppo d'arancia e Cointreau e, con questa, bagnare abbondantemente la torta. Ricoprire con la marmellata d'albicocche, decorare a piacere con i biscotti. Infornare nuovamente per il tempo necessario a far asciugare un po' la marmellata. Togliere dal forno e guarnire con la scorza d'arancia candita.

EMILIA ROMAGNA



Cristoforo Munari

(Reggio Emilia 1667 - Pisa 1720)

Libro con annotazioni musicali, violino, brocca in peltro, alzata con calice e bottiglie,
piatto con cocomero e ciambelle, frutta, coltello.

Vignola (Modena), Collezione G.M.B.

Bavarese alla menta

PARMA

¼ di latte
20 foglie circa di menta fresca
dl 1,2 di sciroppo alla menta
g 60 di zucchero
4 tuorli
g 14 di gelatina
¼ di panna
1 bustina di vanillina
decorazioni di foglie o altro al cioccolato

Ammorbidire la gelatina. Mettere nel latte le foglie di menta ed al bollore lasciare in fusione per 30 minuti. Lavorare i tuorli con lo zucchero e la vanillina. Unire poco alla volta il latte passandolo per il colino e su fuoco bassissimo portare quasi ad ebollizione. Aggiungere la gelatina, lo sciroppo e fare raffreddare. Montare la panna ed incorporarla delicatamente al composto. Versarlo in uno stampo bagnato d'acqua e lasciare in frigorifero per alcune ore.

Decorare con foglie di cioccolato e foglioline di menta.

Bavarese di arance

REGGIO EMILIA

Ingredienti per 12 persone
g 250 di zucchero
8 uova
½ lt di latte
½ lt di panna fresca
4 arance grosse a scorza spessa
9 fogli di colla di pesce (g 15)

Per la decorazione:
4 arance grosse con la scorza spessa
g 500 di zucchero

Intiepidire il latte, aggiungervi le scorze grattugiate delle arance, mescolare e lasciare riposare per almeno 6-7 ore. Trascorso questo tempo sbattere i tuorli con lo zucchero, versarvi a filo il latte, mescolando, e far cuocere la crema fino a quando il cucchiaino si vela. Aggiungere la colla di pesce - ammolata in acqua fredda, strizzata e sciolta a caldo con un cucchiaino di liquore all'arancia o, in mancanza, con Gran Marnier - e far cambrare. Montare da ultima la panna e unirla al composto mescolando delicatamente. Ungere con olio di mandorle uno stampo rotondo di cm 25 di diametro con il foro centrale, versarvi la bavarese, ricoprirlo con pellicola trasparente e conservare in frigorifero per almeno 8-10 ore. Candire intanto le arance. Lavarle e asciugarle bene, pelarle con cura in modo che non si rompano, togliere dalle scorze la parte bianca e tagliarle a listarelle di cm 3-4; metterle quindi in un tegame pieno d'acqua in modo che rimangano ben sommerse, farle bollire per 7-8 minuti, cambiare l'acqua e farle bollire di nuovo per altri 7-8 minuti. Scolarle con cura, asciugarle con carta da cucina poi metterle di nuovo a bollire per 20 minuti in uno sciroppo precedentemente preparato con lo zucchero (g 60 e dl 1,2 di acqua). Disporle, una alla volta, su carta da forno e farle essiccare. Tagliare quindi a fettine rotonde i frutti, successivamente tagliarle a metà e farle caramellare nello sciroppo di zucchero. Al momento di servire rovesciare lo stampo sul piatto di portata, riempire con le scorze candite il buco centrale e disporre le mezze fettine caramellate tutt'attorno.

Biscotti di farina di meliga

PARMA

g 250 di farina gialla finissima
g 200 di farina bianca
g 200 di burro
4 uova
g 200 di zucchero
scorza grattugiata di 1 limone
poco sale

Setacciare assieme le due farine, versarle in una ciotola insieme al sale, allo zucchero e alla scorza di limone grattugiata. Unire il burro ammorbidito e le uova intere. Lavorare bene l'impasto che dovrà risultare semidenso, metterlo in una tasca da pasticciere e versare, premendo il contenuto, su delle placche da forno ben imburrate dando ai biscotti la forma che si vuole. Indorare i biscotti con tuorlo d'uovo sbattuto e cuocerli in forno a fiamma bassa per 10-15 minuti.

Bûnet di casa mia

PIACENZA

Ingredienti per 4 persone
g 170 di zucchero
g 50 di cacao amaro
g 50 di amaretti secchi
4 uova
½ lt di latte

Con g 50 di zucchero e poca acqua caramellare uno stampo da budino (capacità 1 litro). Ridurre gli amaretti in polvere. Sbattere in una ciotola le uova con il restante zucchero (senza montare), aggiungere gli amaretti e il cacao setacciato. Diluire con latte freddo, mescolare e versare il composto (prima passato al setaccio), nello stampo. Porre quest'ultimo in un bagnomaria caldo, ma non bollente e mettere in forno a 180°C per 1 ora. Togliere il budino dal forno immerso nel bagnomaria fino a completo raffreddamento. Sformare su un piatto di portata e tenere in frigorifero per almeno un paio d'ore prima di servire.

Canestrelli

PARMA

g 300 di farina
g 250 di burro
1 uovo
g 100 di zucchero

Disporre la farina a fontana, mettere al centro il burro sminuzzato, il tuorlo d'uovo e lo zucchero. Impastare rapidamente, stendere una foglia all'altezza di cm 1. Ritagliare con lo stampo smerlato i canestrelli. Spennellarli col bianco d'uovo e porli in forno, lasciandovi sinché saranno lievemente dorati.

Caramel di mele

IMOLA

kg 1 di mele Golden sbucciate, senza torsolo e tagliate a tocchetti
g 100 di zucchero semolato
1 bicchiere abbondante di Calvados
2 chiodi di garofano
5 albumi

Caramellare uno stampo da budino, con il buco nel mezzo. In un tegame a fondo spesso, cuocere le mele a fuoco lento, insieme allo zucchero, i chiodi di garofano, il Calvados, fino ad evaporazione completa del liquido di cottura. Passare tutto al mixer. Montare a neve gli albumi ed unire ad essi il frullato di mele, che nel frattempo si sarà raffreddato. Mettere il composto nello stampo, caramellato in precedenza e, a bagnomaria, cuocere nel forno come una qualsiasi crème caramel. Il tempo di cottura sarà di circa 1 ora abbondante, con il forno a 180°C. Il dolce sarà cotto quando, inserendo uno stuzzicadenti, questo ne uscirà pulito. Prima di togliere il dolce dallo stampo, attendere che il tutto si sia raffreddato. Si può servire con panna montata.

Questa versione della "Crème caramel", è abbastanza originale, ma amata dalle nostre nonne, si adatta anche a chi è intollerante al tuorlo dell'uovo e al latte.

Certosino

MODENA

g 100 di mandorle pelate
g 200 di datteri snocciolati
g 200 di noci sgusciate
g 100 di uvetta
g 80 di farina
g 100 di ciliegie candite
g 100 di scorza d'arancia candita
g 150 di zucchero
1 bicchierino di liquore a piacere meglio
Cognac ma va bene anche un liquore
all'arancia o al limone
1 cucchiaino di lievito in polvere
½ cucchiaino di sale
1 bustina di vanillina
3 uova

Mettere ciliegie, scorzette ed uvetta a macerare nel liquore per 2 ore. Aggiungere poi le mandorle intere, le noci ed i datteri tritati grossolanamente. Versare poi la farina setacciata con lo zucchero, il lievito, il sale, la vanillina e poi le uova sbattute.

Mettere in uno stampo possibilmente da plum-cake ben unto e cuocerlo in forno a 160°C per circa 1 ora.

(Mettere la carta da forno, leggermente unta, alla base dello stampo perché essendo un impasto molto bagnato potrebbe creare dei problemi quando si rivolta).

Charlotte di mele

PARMA

4 cucchiaini di zucchero
4 cucchiaini di Calvados
4 (6) mele Golden
g 100 di uvetta
g 100 di prugne secche denocciate
g 50 di gherigli di noce
g 50 di pinoli
g 50 di burro

Per la pasta frolla:

g 200 di farina
g 100 di fecola
1 uovo intero
g 150 di zucchero
g 150 di burro
pizzico di sale
scorza grattugiata di 1 limone
1 cucchiaino di lievito Bertolini

Pelare e tagliare le mele a tocchetti. In una padella antiaderente fondere il burro, unire lo zucchero e far caramellare, quindi aggiungere le mele a tocchetti e fiammeggiare col Calvados. A questo punto aggiungere l'uvetta e le prugne tagliate a tocchetti, poi la frutta secca. Lasciare cuocere e lasciare raffreddare. Imburrare una teglia da cm 24, stendere la pasta frolla. Riempire con le mele e ricoprire con la pasta frolla rimasta. Praticare un foro nel centro per fare uscire il vapore della frutta. Cuocerla a 180°C per circa 1 ora. Tolta dal forno lasciare riposare 30 minuti poi capovolgerla su un piatto e spolverizzarla con abbondante zucchero a velo.

Cheese cake ai mirtilli

REGGIO EMILIA

g 100 di biscotti
g 100 di burro
g 200 di ricotta
g 200 di mascarpone
g 80 di burro
3 uova
1 cucchiaino di farina
1 bustina di vanillina
scorza grattugiata di 1 limone
succo di limone
1 vasetto di marmellata di mirtilli
mirtilli freschi

Tritare i biscotti nel robot, aggiungere il burro morbido. Preparare una teglia di cm 26 di diametro foderata con carta forno (oppure usare stampo a cerniera), pressare sul fondo e sul bordo il composto di biscotti e burro. Montare nel robot i 3 tuorli con lo zucchero, unire la farina, la vanillina, la scorza di limone grattugiata, la ricotta ed il mascarpone. Versare l'impasto ottenuto sulla base di biscotti, cuocere in forno preriscaldato a 130°-150°C per 35 minuti circa. Quando la torta è fredda stendervi sopra la marmellata stemperata con il succo di limone. Decorare con ciuffi di panna e mirtilli freschi.

Coppa golosa

PARMA

Per lo zabaione:
6 rossi d'uovo
6 cucchiaini di zucchero
4 mezzi gusci di Rhum
2 o 3 mezzi gusci di Marsala
½ lt di panna

Montare i tuorli con lo zucchero finché ricadranno a nastro. Unire i 2 tipi di liquore e sempre mescolando, fare cuocere a bagnomaria. È pronto quando è ben gonfio. Fare raffreddare poi unire ½ lt di panna montata. Sistemare in una capace coppa e decorare con ogni tipo di frutta anche sciropata. Ottima con frutti di bosco.

Crema Marchesa

PARMA

g 15 di cioccolato fondente
g 150 di burro
5 uova
g 20 di panna montata

Fare sciogliere a bagnomaria il cioccolato: levarlo dal fuoco e aggiungere il burro amalgamando bene: aggiungere i rossi d'uovo uno alla volta, sempre lavorando. Montare a parte gli albumi e unirli delicatamente al resto. Mettere in tazza e ghiacciare, poi coprire con la panna montata.

Crema gelata di banane

PIACENZA

3 banane mature
½ lt di latte
2 uova
2 cucchiaini di farina
scorza grattugiata di ½ limone
liquore di amaretto
¼ di panna montata
sciropo di amarena
g 100 di zucchero
5 o 6 amaretti
qualche amarena sciropata

Sbattere in una casseruola i tuorli con lo zucchero, incorporare la farina, la scorza di limone, il latte e cuocere lentamente mescolando continuamente finché si otterrà una crema densa e omogenea. Togliere dal fuoco, unire le banane prima schiacciate con una forchetta e lasciate macerare con lo sciropo d'amarena. Quando il composto sarà completamente raffreddato, aggiungere delicatamente le chiare montate a neve. Suddividere la crema in coppe e in ogni coppa inserire un amaretto inzuppato nel liquore. Decorare con la panna, e guarnire con le amarene sciropate oppure con un fiore fresco di stagione. Mettere in frigo.

Crème caramel al limone

FERRARA

1 limone (non trattato)
6 uova intere
6 cucchiaini di zucchero

Bollire il limone non trattato intero con la scorza. Frullare il limone e aggiungere le uova intere e lo zucchero, mescolare. Caramellare uno stampo e versarvi il composto. Cuocere a bagnomaria in forno a 160°C per 20 minuti.

Croccante

MODENA

kg 1 di mandorle
kg 1,100 di zucchero

Per fare il croccante è bene usare un paiolo di rame non stagnato oppure un tegame di alluminio anche vecchio. È bene mettere le mandorle pelate e ben asciutte nel mixer e tritarle.

Porre al fuoco lo zucchero a secco e solo quando è ormai sciolto a 180°C mettere le mandorle poco alla volta per non fare scendere la gradazione dello zucchero. Se non si ha un termometro allora si può controllare la temperatura mettendo nel caramello una mandorla intera, se viene subito a galla la temperatura è perfetta. Volendo profumare di limone o di arancia si possono aggiungere le scorze ben tritate, ma solo prima di togliere dal fuoco il croccante perché la scorza brucerebbe e renderebbe di sapore amaro l'amalgama.

Quando la massa si mette sul marmo voltarla varie volte per raffreddarla e lavorarla sempre dalla parte fredda. Non usare mai forme di plastica ma solo di pirex per confezionare i cestini, ottimi quelli in pirex per il pinzimonio.

Crostata di amarene fresche

REGGIO EMILIA

g 500 di amarene

Per la pasta frolla:

g 200 di farina
g 100 di zucchero
g 100 di burro
2 tuorli

scorza grattugiata di 1 limone
1 pizzico di sale

Fare la pasta frolla e far riposare circa 2 ore. Intanto mettere le amarene snocciolate in una terrina con 2-3 cucchiaini di zucchero, ogni tanto mescolare. Stendere la pasta in una teglia e su di essa mettere un filo di marmellata di amarene, sopra adagiare le amarene fresche. Mettere in forno a 160°C per 20-25 minuti.

Crostata di albicocche con pasta frolla alla nocciola

PARMA

Per la pasta frolla:

- g 200 di farina bianca
- g 100 di nocciole tostate e macinate
- g 100 di burro
- g 150 di zucchero
- 1 uovo intero
- ½ bustina di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- g 250 di marmellata di albicocche per farcire

Frullare nel mixer le nocciole con parte dello zucchero, unire la farina, il burro, il resto dello zucchero, l'uovo, il lievito, il sale e impastare velocemente, poi lasciare riposare al fresco per almeno 30 minuti. Stendere 3/4 della pasta in una tortiera del diametro di cm 26, ricoprire con la marmellata e sopra formare una griglia con la pasta rimasta. Infornare a 175°C per 40 minuti circa.

Crostata di pere al profumo di cannella

REGGIO EMILIA

Per la pasta frolla:

- g 200 di farina 00
- g 100 di burro
- g 80 di burro
- 2 tuorli

Per la crema pasticcera:

- 2 tuorli
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di farina
- dl 3 di latte
- scorza di limone

Per la copertura:

- 2 pere
- 2 tuorli
- 2 cucchiaini di zucchero
- latte
- cannella in polvere

Preparare la pasta frolla, avvolgerla nella pellicola e riporla in frigo. Preparare la crema pasticcera e farla raffreddare. Ungere ed infarinare una tortiera del diametro di cm 26, foderarla con la pasta frolla e versarvi la crema pasticcera fredda. Ricoprire con le pere sbucciate, senza torsolo, ed a fettine sottili. In ultimo versare i tuorli sbattuti con zucchero, poco latte ed una bella spolverata di cannella. Cuocere in forno caldo a 180°C per 25-30 minuti.

La torta non va capovolta.

Crêpes City

PARMA

Ingredienti per 15 crêpes grandi
5 uova intere
5 cucchiaini colmi di farina
g 50 di burro
 $\frac{1}{4}$ di latte
1 pizzico di sale

Sbattere con la frusta 5 uova intere con 5 cucchiaini colmi di farina e amalgamare senza grumi. Meglio procedere con un uovo alla volta e relativa farina. Aggiungere g 50 di burro fuso raffreddato, ed unire poi $\frac{1}{4}$ di latte, un pizzico di sale e fare riposare.

Per la crema pasticciera:

5 tuorli d'uovo
g 150 di zucchero
g 50 di farina
 $\frac{1}{2}$ lt di latte
 $\frac{1}{2}$ baccello di vaniglia

Sbattere lo zucchero con i tuorli finché diventano spumosi, aggiungere la farina, mescolare bene, quindi unire il latte precedentemente fatto bollire con la vaniglia e passato al colino. Versare in un tegame e cuocere a fuoco dolce finché arriva a bollire. Togliere dal fuoco. Preparare a parte un caramello con g 300 di zucchero poi unire panna liquida e liquore al caffè molto lentamente continuando a mescolare finché il composto diventa fluido e abbastanza liquido.

Presentazione: stendere la crema pasticciera sulle crêpes e ripiegarle 2 volte per ottenere un triangolo. Trasferire le crêpes nel tegame del caramello al caffè, rigirandole delicatamente per scaldarle e insaporirle, poi sistemarle sui piatti individuali con qualche cucchiaino di caramello. Sbriciolarvi sopra $\frac{1}{2}$ amaretto e mettere a fianco una pallina di gelato alla crema. Spolverizzare il piatto con zucchero a velo e servire calde.

Delizia al cioccolato

PARMA

g 500 di Pan di Spagna
6 uova
g 300 di cioccolato fondente
g 140 di zucchero a velo
g 100 di burro
caffè forte ben zuccherato con aggiunta di Rhum
scorza grattugiata di 2 arance
1 bustina di vanillina

Foderare uno stampo da plum-cake, precedentemente rivestito di pellicola trasparente bagnata, con fette di pan di Spagna imbevute di caffè e Rhum. Sciogliere il cioccolato con 2 o 3 cucchiaini di latte, montare il burro, unirlo al cioccolato oppure sciogliere il cioccolato insieme al burro badando che non prenda il bollore. Fare intiepidire poi unire i tuorli sbattuti a lungo con lo zucchero. Aggiungere la vanillina, la scorza d'arancia e da ultimo gli albumi montati a neve ben ferma. Amalgamare delicatamente poi versare nello stampo e ricoprire con fette di pan di Spagna sempre imbevute come le precedenti. Mettere il dolce in frigorifero per qualche ora poi capovolgere sul piatto di portata e rivestire con una glassa preparata sciogliendo a bagnomaria circa g 150 di cioccolato fondente. Guarnire con mandorle sfilettate, pelate e tostate.

Delizia al cioccolato

FERRARA

g 125 di cioccolato fondente
g 100 di burro fuso
1 tazza di caffè
profumo di Rhum
4 tuorli
4 albumi
g 150 di zucchero a velo

Montare lo zucchero con i tuorli. Fondere il cioccolato a bagnomaria con il burro, il caffè e pochissimi Rhum, fare intiepidire e unire il tutto ai tuorli e in seguito amalgamarvi gli albumi montati a neve. Stendere metà del composto ottenuto in uno stampo in alluminio infarinato del diametro di cm 25 per un'altezza di circa cm 1,5 e infornare a 170°C per circa 15 minuti fino a quando inizia a formarsi una crosticina. Una volta raffreddatosi stendervi sopra l'altra metà del composto crudo e terminare con una spolverata di cacao abbondante (metà amaro e metà dolce). Conservare nel freezer per almeno 12 ore. Tagliare le porzioni e servire con uno sciroppo di agrumi. Guarnire a piacere, magari con piccoli frutti esotici (es. Alchechengi) o di bosco.

Per lo sciroppo da accompagnare il dolce
g 350 di zucchero
g 150 di acqua
2 carote e scorza di limone tagliate a julienne

Fare cuocere a fuoco lento per 15 minuti.

Dolce Elena

(semifreddo con caramelle Nugat)

PARMA

4 uova
g 200 di zucchero
½ lt di panna
g 200 di caramelle Nugat (Moretto)

Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la panna montata poi gli albumi montati a neve fermissima. In uno stampo da plum-cake, bagnato con marsala o rivestito con pellicola, fare uno strato di caramelle tritate, versare metà composto, un secondo strato di caramelle tritate e da ultimo il resto del composto. Tenere in freezer almeno qualche ora. Servire con salsa di cioccolato caldo.

Dolce Maurizio

REGGIO EMILIA

15 tuorli
g 500 di burro
15 cucchiaini colmi di zucchero
2 bicchierini di Doppio Kummel
2 cucchiaini di cioccolato in polvere

Montare senza zucchero i tuorli, aggiungere il burro morbido a pezzetti, lo zucchero e montare ancora, per ultimo unire il liquore. Dividere in due parti il composto, ad una aggiungere il cioccolato in polvere setacciato. In un piatto da portata fare uno strato di composto chiaro, tenendone un po' da parte per le decorazioni. Sopra lo strato chiaro mettere uno strato di composto al cioccolato. Con la tasca da pasticciere fare le decorazioni a piacere con la parte chiara tenuta da parte. Conservare in freezer e servire appena tolto dallo stesso con mandorle tostate e tritate mescolate a zucchero.



Agostino Stringa?

(Attivo fine XVII sec.)

"Maestro della cioccolata fine"

Frutta autunnale, vasellame e scatola di "cioccolata fine".

Modena, Museo civico d'Arte.

Dolce ai gianduiotti

REGGIO EMILIA

Ingredienti per 12 persone

g 100 di Savoiard

g 300 di Gianduiotti

Per la crema:

5 tuorli d'uovo

5 cucchiaini di zucchero

5 cucchiaini di farina

5 bicchieri scarsi di latte

¼ di panna liquida

Per la miscela di liquori:

Rhum

Sassolino

sciropo di zucchero

(g 100 di acqua e g 50 di zucchero)

Preparare la crema con le uova, lo zucchero, la farina e il latte e lasciarla raffreddare. Montare la panna e aggiungerla alla crema mescolando delicatamente. Ricoprire il fondo del piatto di portata con i Savoiard tagliati a metà e imbevuti nella miscela di liquori e versarvi sopra la crema. Con una piccola cannellina spianare i gianduiotti a sottili sfogliatine e con queste ricoprire completamente il dolce disponendole un po' arricciate una accanto all'altra.

Suggerimento:

Per spianare più facilmente i Gianduiotti mettere sul tagliere un foglio di carta da forno.

Dolce al torrone

MODENA

g 200 di torrone

2 confezioni di panna

5 cucchiaini di zucchero

1 bicchiere di latte

½ cucchiaino di farina

3 tuorli

Savoiard q.b.

Preparare una crema con i tuorli, tre cucchiaini rasi di zucchero, il latte, la farina e lasciare raffreddare. Tritare il torrone (consigliabile farlo ancora chiuso nella sua confezione). Montare una confezione di panna con un cucchiaino di zucchero, unirla poco alla volta alla crema e infine unire metà del torrone tritato. A parte montare la seconda confezione di panna con un cucchiaino di zucchero ed unire il resto del torrone tritato. Foderare uno stampo con i Savoiard, versare la crema, coprire con uno strato di Savoiard, completare versando la panna con il torrone. Mettere in congelatore. Togliere dal congelatore 45 minuti prima di servirlo.

Dolce alla panna e zabaione

REGGIO EMILIA

Ingredienti per 10-12 persone

lt 1 di panna fresca

g 400 di cioccolato fondente

g 500 di amaretti

zabaione cotto (preparato con 6 uova,
6 cucchiaini di zucchero, 12 cucchiaini di Marsala)

Sassolino

g 50 di canditi (facoltativi)

zabaione cotto per decorare

Preparare lo zabaione e lasciarlo raffreddare. Nel frattempo montare la panna e dividerla in tre parti. Far fondere a bagnomaria con un poco di latte, o acqua, g 300 di cioccolato e tritare a pezzetti i rimanenti g 100. Tritare gli amaretti e bagnarli nel Sassolino. Mettere sul fondo di uno stampo rotondo di ca. cm 22 di diametro - oppure di uno stampo da plum-cake a bordo molto alto - uno strato di amaretti, ricoprirlo con una parte di panna montata mescolata al cioccolato fuso e riporlo nel frigorifero. Dopo alcuni minuti estrarre lo stampo, ricoprire il primo strato con altri amaretti, versarvi una parte di panna montata mescolata ai pezzetti di cioccolato - ed eventualmente ai canditi - e rimettere in frigorifero. Dopo altri pochi minuti estrarre lo stampo, stendere un ulteriore strato di amaretti, versarvi la panna rimasta mescolata allo zabaione cotto e ultimare spargendovi pochi amaretti. Ricoprire con pellicola trasparente e mettere in freezer. Estrarre lo stampo dal freezer circa 20 minuti prima di servirlo, rovesciarlo sul piatto di portata ed al momento di portarlo in tavola versarvi zabaione cotto caldo in quantità a piacere. Il dolce si può preparare anche in piccoli stampi monodose.

Suggerimento:

Per favorire l'estrazione del dolce inserire sul fondo dello stampo due strisce di pellicola incrociate.

Dolce all'amaretto

REGGIO EMILIA

Ingredienti per 10 persone

dl 3,50 di panna fresca

g 150 di zucchero semolato

g 200 di amaretti

g 200 di mandorle pelate

6 uova

1 bicchierino di Sassolino

Per lo zabaione cotto:

4 tuorli

4 cucchiaini di zucchero

8 cucchiainate di Marsala

Tritare grossolanamente gli amaretti, tostare e tritare le mandorle e bagnare tutto con il liquore. Sbattere i tuorli con lo zucchero semolato fino ad ottenere un composto spumoso ed unirvi amaretti e mandorle. Montare a neve ferma 2 albumi e incorporarli nel composto. Da ultimo aggiungere la panna mescolando delicatamente. Foderare con pellicola trasparente uno stampo a cassetta di cm 25x10 circa - oppure rotondo di cm 24 di diametro - versarvi il composto, ricoprirlo con altra pellicola e far riposare in freezer. Togliere lo stampo dal freezer circa 15 minuti prima di servire, rovesciarlo sul piatto di portata e - al momento di servire - ricoprire il dolce con zabaione cotto caldo.

Dolce di fragola al cucchiaino

PIACENZA

Ingredienti per 8 persone

Per la crema:

g 750 di fragole

g 100 di amido di mais

g 150 di zucchero a velo

Per il completamento:

dl 2 di panna fresca

zucchero a velo q.b.

Frullare le fragole con lo zucchero a velo. Sciogliere l'amido con dl 2,5 di acqua in una casseruola e unirvi le fragole frullate. Portare il preparato ad ebollizione a fuoco dolce e mescolando continuamente, cuocere quindi per 1 minuto. Suddividere la crema in 8 coppette e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente, quindi passare le coppette in frigorifero per 3 ore sigillate con pellicola trasparente. Poco prima di servire montare leggermente la panna con un poco di zucchero a velo e versarla sopra la crema.

Dolce mimosa

REGGIO EMILIA

Ingredienti per 12 persone

g 200 di Savoiardini morbidi

Pan di Spagna

macedonia di frutta fresca

(ananas, kiwi, fragole, mandarini, banane, frutti di bosco a seconda della stagione)

Per la crema:

g 150 di zucchero

g 60 di farina

8 uova

dl 7 di latte aromatizzato con scorza di limone

Per la miscela di liquori:

dl 5 di Maraschino

dl 2,5 di Sassolino

dl 2,5 di sciroppo di zucchero (g 100 di acqua e g 50 di zucchero)

Togliere la crosticina di zucchero ai Savoiardini e tagliarli longitudinalmente in 2 o 3 parti. Rivestire una ciotola di circa cm 23-24 di diametro con i Savoiardini imbevuti della miscela di liquori. Preparare la crema pasticciera e versarne un terzo nella ciotola; coprire con un altro strato di Savoiardini - sempre imbevuti di liquore - aggiungere un altro terzo di crema e un ulteriore strato di Savoiardini. Inserire ora al centro del contenitore una seconda ciotola molto più piccola premendola verso il basso, versare la crema rimasta e ricoprire di Savoiardini lasciando vuoto il recipiente centrale più piccolo. Ricoprire con una pellicola trasparente e riporre in frigorifero a temperatura molto bassa, dove il dolce deve essere conservato per almeno 12 ore. Qualche ora prima di servire togliere la ciotola piccola, riempire la cavità che ha formato con la macedonia, ricoprire il tutto con Savoiardini bene imbevuti e rimettere in frigorifero. Prima di servire capovolgere la ciotola sul piatto di portata, ricoprire il dolce con un velo sottilissimo di panna montata e su questo disporre piccolissimi dadini di Pan di Spagna quasi fossero fiori di mimosa.

Dolcetti al cioccolato bianco

MODENA

Cioccolato bianco ed identica quantità di frutta secca come: uvetta, pinoli, noci, nocciole, pistacchio, ecc. ecc. oppure solo riso soffiato

Mettere a bagnomaria il cioccolato ed appena si è completamente sciolto inserirvi la frutta secca tagliuzzata. Su carta da forno fare tanti piccoli mucchietti che appena raffreddati sono pronti per essere messi nei pirottini di carta.

Dolcetti di pasta di mandorle

PARMA

g 200 di farina di mandorle
1 cucchiaio di Cointreau
½ fialetta di aroma di mandorle
g 140 di zucchero a velo
1 albume e ½ un po' montati con la forchetta

Amalgamare bene gli ingredienti, mettere il composto in una tasca da pasticciere con la bocchetta dentellata e fare 45 dolcetti di forma a piacere. Guarnire con ½ ciliegina candita, o con una mandorla o con filetti di arancia candita. Cuocere a 170°C per 12 minuti e 4 minuti col grill per far prendere colore in superficie.

Finocchio candito

MODENA

kg 1 di finocchio tagliato molto sottile
g 600 di zucchero
g 50 di succo di limone

Cuocere gli ingredienti a fuoco lento fino a quando non si asciuga tutto il liquido. Si conserva in un barattolo di vetro per molti giorni. Si serve come accompagnamento ad una torta di ricotta con base di pasta frolla.

Una ricetta buonissima è la seguente:

g 300 di farina
g 150 di zucchero
3 tuorli
g 150 di burro

Impastare velocemente, lasciar riposare in frigo e tirare tra due fogli di carta da forno. Fare una crostata senza strisce, con g 500 di ricotta aromatizzata con il Sassolino (se piace).

Frittelle di mele

MODENA

g 500 di farina
g 25 di lievito di birra
3 uova
g 70 di burro fuso
g 25 di zucchero
1 pizzico di sale
scorza grattugiata di 1 limone
3 mele tagliate a piccoli dadini
g 100 di uva passa
acqua q.b.
olio di semi per friggere

Mettere in una ciotola le uova e sbatterle energicamente, poi aggiungere il burro fuso ma non caldo, la farina, lo zucchero, il sale, il lievito di birra sciolto in un mezzo bicchiere di acqua tiepida, ed acqua, quanta ne occorre per ottenere un impasto morbido da friggere. Coprire la ciotola nella quale è stata preparata la "colla" e far lievitare per almeno 3 ore. Passato questo tempo aggiungere le mele tagliate a piccoli dadi e l'uva passa messa precedentemente a bagno. Rimescolare e friggere le frittelle in olio di semi abbondante, a piccole cucchiaiate poco alla volta. Servirle subito, dopo averle asciugate nella carta assorbente, ricoperte di zucchero semolato.

Si possono preparare anche con qualche ora di anticipo, asciugarle dall'olio e rimetterle un attimo in forno prima di servirle. Lo zucchero, naturalmente, va messo all'ultimo momento.

Frutta al Rhum

PARMA

g 200 di albicocche secche
g 200 di prugne denocciolate secche
g 200 di uva grossa passita
g 200 di datteri
g 200 di fichi bianchi secchi piccoli
g 200 di castagne secche
g 200 di mandarini cinesi
cannella q.b.
6 chiodi di garofano
lt 1 di Rhum (des Antilles)

Mettere per una notte nell'acqua le castagne secche, farle cuocere con una foglia d'alloro ed un cucchiaino di zucchero per circa 1 ora. Tagliare i mandarini cinesi a metà e farli caramellare sul fuoco con poco zucchero finché abbiano riassorbito il loro liquido. Riunire tutti gli ingredienti in un vaso a chiusura ermetica mescolandoli con gli aromi e versando poi il Rhum sul tutto. Usare dopo circa 5 giorni, poi aumenta il sapore dolce della frutta.

Gelatina di arance con pere

PARMA

g 750 di arance spremute al momento
1 cucchiaio di marmellata d'arancia
3 cucchiaini di zucchero
4 cucchiaini di succo di limone
g 20 di gelatina in fogli
kg 1 di pere morbide
½ bicchiere di vino bianco secco
la scorza di 1 limone

Fare ammorbidire la gelatina in acqua fredda per 15 minuti. Sbucciare le pere e affettarle sottilmente. In un'ampia padella portare ad ebollizione il vino con 2 cucchiaini di succo di limone, la scorza e 1 cucchiaino di zucchero. Quando si sarà formato uno sciroppo leggero e fluido, immergere le fettine di pera e lasciarle cuocere per 3-4 minuti. Scolarle e lasciarle raffreddare. Ricuperare il fondo di cottura, unirvi ½ litro di succo d'arancia, la marmellata, il succo di limone e lo zucchero rimasti e frullare il tutto. Versare il liquido frullato e aggiungere il succo di arancia rimasto fino a raggiungere g 900 di liquido. Portarlo ad ebollizione, unire i fogli di gelatina ben strizzati, mescolare e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Versarne un po' in uno stampo rotondo in modo da formare uno strato sottile e metterlo in frigorifero per rapprendersi (circa 30 minuti). Ricoprire poi il fondo con una parte delle fette di pera ben scolate e versare sopra un altro strato del composto; lasciare nuovamente rapprendere in frigo, quindi proseguire in questo modo sino ad esaurire gli ingredienti. Il tutto dovrà, una volta ultimato, rimanere in frigo per almeno 5-6 ore, perché possa rassodare bene. Per sfornare il dolce, immergere velocemente il fondo dello stampo in acqua ben calda, poi capovolgere sul piatto di portata, decorando con spicchi d'arancia e fettine di pera.

Gelato mangia e bevi

MODENA

½ lt di panna fresca
g 400 di frutta mista
g 300 di gelato al pistacchio
g 300 di gelato alle fragole
g 300 di gelato alla crema
Alkermes q.b.
6 Savoiardi
6 meringhette (spumini)
Pan di Spagna (o Savoiardi)
6 amaretti

Ritagliare il Pan di Spagna secondo il diametro della coppa in cui si servirà il Mangia e Bevi; questa operazione non è necessaria se si useranno i Savoiardi che si metteranno uno accanto all'altro a formare uno strato uniforme, anche perché il Pan di Spagna non sempre lo si trova già pronto in pasticceria. Per prima cosa riporre la coppa in frigorifero per almeno 30 minuti in modo da farla raffreddare bene. Pulire la frutta come kiwi, fragole, banane, ribes, ciliegie ecc. ecc. Quando la coppa sarà ben fredda sbriciolare grossolanamente gli amaretti, i savoiardi, gli spumini: inzuppare il tutto con l'Alkermes e tenere in fresco. In una ciotola montare la panna e farne uno strato sopra ai biscotti sbriciolati, aggiungere il Pane di Spagna (o come precedentemente detto uno strato uniforme di savoiardi), il gelato di fragole poi di crema ed infine di pistacchio. (Se si desiderano altri gusti si possono utilizzare ma è bene scegliere sempre quelli freschi e non la cioccolata ad esempio). Mettere la ciotola in freezer e servirla decorata in superficie con la frutta fresca. Il gelato così preparato si può fare anche molti giorni prima.

Girandoline di pasta frolla

PARMA

Per la pasta frolla:

- g 250 di farina
- g 150 di burro
- g 120 di zucchero
- 2 tuorli
- 1 bustina di vanillina
- (oppure ½ scorza grattugiata di limone)

Lavorare rapidamente farina e burro fino ad ottenere un composto fatto di briciole, poi aggiungere gli altri ingredienti, farne una palla e porre in frigo per ½ ora. Stendere la pasta e con il tagliapasta quadrato fare tanti pezzi, fare un taglio senza raggiungere il centro, nei 4 spigoli. Mettere in mezzo un poco di marmellata oppure ½ cucchiaino della seguente farcia:

- g 50 di mandorle pelate e tostate
- g 50 di amaretti
- g 50 di cioccolato fondente a pezzetti

Mettere tutto nel mixer e frullare con poco latte, far amalgamare.

Far convergere verso il centro una punta tagliata alternativamente. Cuocere a 180°C per 7-8 minuti. Cospargere di zucchero a velo.

Imperiale al cioccolato

MODENA

Per la base:

- g 250 di nocciole tostate tritate
- 5 cucchiaini colmi di zucchero di canna
- g 70 di burro

Impastare il tutto e stendere il composto ottenuto in una tortiera con cerniera da cm 28, ben unta e metterla subito in frigo per farlo indurire.

Per il composto:

- g 250 di cioccolato fondente fuso a bagnomaria
- 1 tazzina di caffè ristretto
- ½ bicchierino di Rhum
- ¼ di panna
- 4 uova

Prima che il cioccolato si raffreddi completamente aggiungere il caffè ed il Rhum. Aggiungere poi le uova intere, una alla volta, ma battute in una fondina con una forchetta. Da ultimo montare la panna in cui versare il composto a cucchiainate sempre mescolando delicatamente. Versare tutto sulla base fredda già preparata e mettere la tortiera nel congelatore.

Un'ora e mezza prima di servire, passare il dolce in frigo dopo averlo sformato sul piatto di portata.

Isola galleggiante Île flottante

MODENA

Ingredienti per l'isola

7 albumi

g 175 di zucchero semolato

g 100 di mandorle sfilettate e dorate in forno

Montare gli albumi a neve fermissima con lo zucchero aggiunto poco alla volta quando sono già sodi. Preparare il forno a 180°C. Imburrare molto bene uno stampo circolare antiaderente e riempirlo a cucchiainate senza battere né pareggiare, ma cercando di chiudere soltanto i vari buchi che si saranno eventualmente creati nell'introdurre gli albumi. Appoggiarvi sopra un foglio di carta da forno della misura esatta della bocca dello stampo molto molto ben imburrato e con qualche taglietto per dare aria durante la cottura. Mettere in forno per circa 6 o 7 minuti e verificarne la cottura toccando la meringa che sarà cotta quando non si appiccicherà più al dito.

Crema inglese

Ingredienti

7 tuorli

g 150 di zucchero

½ lt di latte

Mettere il latte a scaldare e aggiungerlo lentamente ai tuorli precedentemente sbattuti a lungo con lo zucchero. Cuocere con attenzione andando e venendo dal fuoco bassissimo fino a quando il cucchiaino non si velerà. Filtrare e fare raffreddare.

Caramello liquido

g 350 di zucchero

g 100 di acqua

Mettere sul fuoco un polsonetto di rame con lo zucchero, g 50 di acqua e fare cuocere fino a quando diventa bello scuro. Con un guanto da forno prendere il polsonetto ed appoggiarlo nella conca del lavandino, aggiungere di colpo la rimanente acqua e fare raffreddare.

Montaggio dell'isola

Mettere in un piatto grande la crema inglese, nel centro la meringa, (leggermente scolata se non si fosse asciugato tutto il bianco in forno) sopra fare scolare il caramello e coprire con qualche scaglietta di mandorla.

È un dolce insolito ma divertente anche se può dare l'impressione di essere un poco stucchevole.

Questo tipo di caramello è utilissimo perché può essere conservato per molto tempo in frigorifero in un barattolo di vetro ed usato su di un gelato o su di un semifreddo.

Margherite alle mandorle

PARMA

g 100 di farina bianca

g 50 di fecola di patate

g 50 di zucchero a velo

g 100 di burro

g 50 di mandorle pelate tritate finissime

3 tuorli di uova sode

mandorle pelate intere per decorare

cioccolato fondente fuso

Amalgamare le due farine e il burro, formando delle grosse briciole, unire i tuorli sodi, lo zucchero e le mandorle tritate e fare velocemente un impasto. Porre a raffreddare in frigorifero per 30 minuti. Stendere la pasta non troppo sottile e tagliarla con l'apposito stampo per biscotti, decorare il centro di ogni biscotto con una mandorla pelata. Sistemare sulla placca foderata di carta forno e cuocere in forno riscaldato a 170°C per 15-20 minuti. Sciogliere un poco di cioccolato fondente e decorare a piacere.

Pan di Spagna

FERRARA

Ingredienti per una tortiera del diametro di cm 26
6 uova
g 150 di zucchero a velo
g 150 di farina

Montare separatamente i tuorli e gli albumi aggiungendo ad ognuno dei due ingredienti metà zucchero. Unire i 2 composti e incorporarvi delicatamente la farina, mescolando dal basso verso l'alto. Versare il tutto nella tortiera foderata con carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Sformare il Pan di Spagna e lasciarlo raffreddare su una gratella.

Panettone ripieno

PIACENZA

Panettone da kg 1
g 250 di torrone
½ lt di panna fresca
g 500 di mascarpone
zucchero a velo q.b.

Tagliare la calotta del panettone, svuotarne l'interno lasciando un bordo di circa 1 cm. Sbriciolare l'interno del panettone in una ciotola capiente. Ridurre il torrone in polvere. Montare ben soda la panna unendo zucchero a velo in quantità variabile secondo i gusti. Ammorbidire con un cucchiaino il mascarpone. Riunire tutti gli ingredienti nella ciotola contenente il panettone sbriciolato e amalgamare bene mescolando delicatamente. Riempire il panettone con il miscuglio, chiuderlo con la calotta, rimetterlo nel cellophane in cui era confezionato originariamente e conservare in frigorifero fino a circa 30 minuti prima di servirlo.

Pasticcini alle noci

PARMA

Ingredienti per 35 pasticcini
g 100 di gherigli di noci
g 250 di farina
g 125 di burro morbido
g 100 di zucchero di canna
1 uovo
½ bustina di lievito chimico
35 pezzettini di cioccolato fondente

Passare al mixer le noci con lo zucchero e ridurre a farina. Impastare in una ciotola tutti gli ingredienti meno il cioccolato. Quando il tutto è ben amalgamato, formare una palla, avvolgerla in pellicola trasparente e tenerla in frigorifero per 2 ore. Ricavare poi 35 palline e sistemarle sulla leccarda foderata con carta da forno, un po' distanziate. Infilare un pezzetto di cioccolato su ogni pallina e cuocere 10-15 minuti a 160°-170°C.

Pesche al forno alla modenese

MODENA

pesche polpose anche non troppo mature

1 tuorlo
g 100 di cioccolato fondente
g 100 di amaretti
la polpa delle pesche

Si miscela il tutto e si riempiono le pesche prima un poco scavate. Porre in forno a 180°C per almeno 1 ora in uno stampo unto con burro e zucchero.

Ricetta di Edda

6 grosse pesche
1 tuorlo
g 130 di amaretti
g 50 di cioccolato fondente
3-4 cucchiaini di zucchero

Tritare assieme amaretti, tuorlo, cioccolato, zucchero e l'interno delle pesche, poi riempirle e metterle in una pirofila unta con burro e zucchero. In forno 2 ore circa.

Pozzetti con marmellata

PARMA

g 300 di farina
g 200 di burro
g 100 di zucchero
g 200 di marmellata
1 tuorlo
zucchero a velo

Impastare rapidamente tutti gli ingredienti tranne la marmellata. Tirare una sfoglia. Tagliare con apposito stampo smerlato dei dischi di circa cm 8. Porre ogni disco in una formina concava, riempirla con marmellata e ricoprirla con un altro disco schiacciando intorno con le dita, affinché le due parti si uniscano bene. Porre in forno a fuoco moderato per una ventina di minuti, poi sfornare e spolverizzare con zucchero a velo.

Savarin con frutta cotta

PARMA

Ingredienti per 16 persone
g 15 di lievito fresco
4 cucchiainate di zucchero
dl 3 di latte tiepido
g 500 di farina
1 cucchiaino di sale
6 uova a temperatura ambiente
g 170 di burro

Per lo sciroppo:

g 500 di zucchero
dl 6 di acqua
dl 2 di Rhum

Per la decorazione:

pere sbucciate cotte nel vino rosso con cannella, chiodi di garofano, zucchero e 3 cucchiaini di cassis, albicocche disidratate e cotte nel vino bianco, prugne, noci caramellate, fiori e foglie zuccherate.

Unire al latte tiepido lo zucchero ed il lievito. Aggiungere, setacciandola, la farina ed il sale, quindi sbattendo amalgamare le uova. Mettere l'impasto in una terrina oliata, coprire e lasciare lievitare al caldo per 1 ora. Appiattare con le mani e mescolando aggiungere il burro fuso e rimescolare vigorosamente per 10 minuti. Imburrare ed infarinare uno stampo da savarin del diametro di cm 30 e versarvi l'impasto. Coprire e lasciare lievitare per 45 minuti. Infornare a 180°C per 35 minuti. Preparare lo sciroppo facendo bollire acqua e zucchero per 20 minuti, quindi unire il Rhum. Sformare il savarin, scuoterlo e punzecchiarlo e versarvi metà dello sciroppo bollente, ripetere l'operazione finché non si sia ben imbevuto come un babà. Mettere la frutta nel buco centrale e tutto intorno.

Semifreddo al balsamico

MODENA

4 uova
5 cucchiaini di zucchero
4 cucchiaini di aceto balsamico
1 cucchiaino di tradizionale
¼ di panna da dolci da montare
1 pugno di uvetta

In un tegame che poi si userà per il bagnomaria mescolare i tuorli con lo zucchero e poi con l'aceto balsamico e fare uno zabaione cotto. La fiamma del fuoco deve essere bassissima. Appena inizia ad addensarsi togliere dal fuoco e fare raffreddare. Unire quindi l'uvetta fatta ammorbidire nell'acqua per almeno un'ora. A parte montare gli albumi (a temperatura ambiente) e la panna (fredda di frigorifero). Amalgamare i due composti alla crema di balsamico, alternandoli: una cucchiainata di panna ed una di albumi. Finita questa operazione che deve essere eseguita con la massima lentezza, mettere in freezer dopo avere coperto lo stampo con pellicola. Si serve con una goccia di tradizionale, potendosi permettere..., su ogni porzione; altrimenti una goccia sopra come decorazione.

Semifreddo all'arancia

REGGIO EMILIA

Ingredienti per 6 persone
g 120 di zucchero
5 tuorli
dl 2,5 di succo d'arancia
½ lt di panna
scorza grattugiata di 2 arance

Versare il succo d'arancia in un tegame, portarlo ad ebollizione e farlo ridurre della metà. In un altro tegame mettere dl 1 d'acqua con lo zucchero e far bollire per 8-10 minuti fino a 120°C. Mettere in una terrina i tuorli e lavorarli con la frusta elettrica finché saranno diventati spumosi e ben montati. Versarvi a filo lo sciroppo caldo lavorando rapidamente con la frusta fino a che il composto non sarà freddo, quindi aggiungervi il succo d'arancia ridotto e la scorza grattugiata. Montare la panna ed incorporarla delicatamente al composto freddo. Versare il tutto nello stampo e metterlo in freezer per almeno 2 ore. Capovolgere il semifreddo e decorare con fette d'arancia candite.

Semifreddo di limoni e ananas

FERRARA

4 limoni grossi
4 uova intere
g 60 di fecola
g 400 di zucchero
lt 1 di acqua
1 scatola di ananas

Sbattere le uova con lo zucchero, la scorza grattugiata dei limoni, il succo dei limoni filtrato, la fecola e l'acqua. Cuocere il tutto facendo bollire per 3-4 minuti. Quando è tiepido aggiungere le fette di ananas strizzate e tagliuzzate. Mettere in una ciotola e poi in frigo per 5-6 ore.

Semifreddo marrons glacés

FERRARA

3 uova
g 125 di zucchero
g 180 di marrons glacés sbriciolati
g 225 di marmellata di castagne
¼ di panna fresca

Sbattere i 3 tuorli con lo zucchero, aggiungere la marmellata di castagne e i marrons glacés e poi gli albumi montati a neve. Per ultimo la panna montata.

Con la pellicola rivestire uno stampo, meglio rettangolare, mettere l'impasto e porre in freezer.

Al momento di servire guarnire con marrons glacés.

Soufflé glacé all'amaretto

MODENA

Il soufflé glacé è un semifreddo che viene messo in uno stampo da soufflé, "alzato" per mezzo di una carta da forno avvolta intorno allo stampo stesso, di modo che quando lo si porta in tavola dia l'impressione di un soufflé. Si può realizzare con qualunque bavarese. In questo caso viene utilizzata una crema di amaretto.

Ingredienti per 8 persone
dl 3,50 di panna
3 uova
8 cucchiaini di zucchero
g 100 di amaretti tritati
qualche cucchiata di Marsala
qualche pizzico di sale

Montare separatamente la panna e gli albumi con qualche granello di sale. Ricordare che mentre la panna, quando si monta, deve essere molto fredda, gli albumi, invece, debbono essere a temperatura ambiente. A parte sbattere i tuorli con lo zucchero e quando saranno ben montati "a nastro" unire gli amaretti tritati. Lentamente, con la spatola adatta, unire con molta delicatezza una cucchiata di panna ed una di albume: il composto si deve gonfiare sotto le vostre mani. Versarlo allora nello stampo da soufflé preparato in precedenza come descritto. Se gradito è possibile anche disporre sul fondo, prima di mettere il semifreddo, una cucchiata di amaretti bagnati di Marsala e terminare con una cucchiata ancora di amaretti sbriciolati. Il soufflé glacé è perfetto e pronto per essere servito quando all'esterno è sodo ed all'interno un poco "bavosetto".

Sprelle o chiacchiere di carnevale

PIACENZA

4 uova di cui 3 tuorli e 1 intero
2 cucchiari di zucchero
2½ bicchierini di liquore di anice
scorza grattugiata di 1 limone

Tanta farina quanto basta per ottenere una pasta abbastanza molle che andrà lavorata molto bene (deve fare le ciocche ed essere elastica).

Tirare la sfoglia sottile (con la macchina al penultimo buco), e tagliare con la rotella dentellata tante strisce larghe cm 2. Annodarle e farle friggere subito, poche per volta, in olio o strutto ben caldo.

N.B.: fare le strisce poco per volta perché la pasta facilmente si attacca e secca.

Straccadenti

PIACENZA

g 100 di mandorle pelate tritate grosse
g 100 di farina bianca
g 100 di zucchero
1 albume
1 cucchiario di burro morbido
scorza di limone grattugiata
sale

Impastare velocemente e formare un salamotto spesso due dita. Aiutarsi con un po' di farina, mettere in frigo per lasciare rassodare. Tagliare in obliquo a fette sottili e mettere su carta da forno. Cuocere a forno moderato (160°C), devono rimanere chiare. Raffreddandosi diventano secche e dure.

Si mantengono bene per molto tempo in scatola chiusa.

Tartellette con albicocche sciroppate

PARMA

g 125 di burro
g 100 di zucchero
2 uova intere
1 cucchiario di zucchero vanigliato
g 70 di mandorle pelate e tritate fini
4 cucchiari di latte
g 250 di farina
1 busta di lievito vanigliato
1 scatola da g 400 di albicocche sciroppate (ben scolate dal liquido di governo)
marmellata di albicocche q.b.

Lavorare il burro e lo zucchero, poi unire le uova intere, lo zucchero vanigliato, le mandorle, il latte e la farina mescolata al lievito in polvere. Riempire per metà delle formine rotonde imburrate e mettere sopra ad ognuna una fettina di albicocca. Cuocere in forno caldo a 190°C per 25 minuti circa. Mettere un velo di marmellata di albicocche sul frutto sciroppato e cospargere di zucchero a velo il resto della tartelletta.

Terrina di prugne e albicocche secche

PIACENZA

Ingredienti per 8 persone

g 400 di prugne secche snocciate
g 400 di zucchero semolato
g 250 di albicocche secche
1 arancia
5 fogli di colla di pesce
dl 1,5 di vino bianco

Per la crema e la salsa:

6 tuorli
g 200 di zucchero semolato
g 100 di lamponi
dl 4 di latte
baccello di vaniglia

Ammollare in acqua fredda la colla di pesce e in acqua tiepida la frutta secca. Far bollire in una casseruola dl 6 di acqua con il vino, unire g 400 di zucchero, e bollire per 5 minuti, poi aggiungere l'arancia, accuratamente lavata e tagliata a fettine sottili. Fare riprendere il bollore e cuocere per 15 minuti a calore moderato. Unire poi le prugne e le albicocche ormai morbide e continuare la cottura per altri 10 minuti, quindi scolare la frutta, recuperando però il liquido di cottura in un'altra casseruola. Diluirlo con dl 1 di acqua, far riprendere il bollore e unire la colla di pesce, ben strizzata, e scioglierla perfettamente. Disporre la frutta in uno stampo a cassetta a fondo scannellato della capacità di circa lt 1; ricoprire con lo sciroppo nel quale è stata sciolta la colla di pesce, raffreddare, dopo di che porre lo stampo in frigo per non meno di 6 ore.

Preparare la crema inglese: scaldare il latte con un pezzo di baccello di vaniglia. In una casseruolina, sbattere i tuorli con g 150 di zucchero semolato, porre sul fuoco e versare a filo sulle uova il latte caldo, senza mai smettere di mescolate. Cuocere la crema senza, però, farle prendere il bollore, finché velerà il cucchiaino.

Per la salsa d'accompagnamento, mettete nel vaso del frullatore i lamponi e frullarli per 2 minuti insieme con g 50 di zucchero semolato. Servire la terrina di prugne accompagnata dalla crema inglese e dalla salsa di lamponi.

Timballo di pere

PARMA

Per la pasta:

g 100 di farina gialla
g 200 di farina bianca
g 120 di zucchero
g 150 di burro
3 tuorli
1 pizzico di sale

Per il ripieno:

kg 1 di pere piccole (tipo ruggine)
1 bottiglia di vino rosso
g 100 di zucchero
1 pezzo di cannella
3 chiodi di garofano
2 scorzette di limone

Impastare le due farine con zucchero, burro morbido, tuorli, sale e se necessario un po' d'acqua. Mettere in frigorifero per ½ ora. Stendere circa metà della pasta in una teglia di cm 26 e punzecchiare il fondo. Sbucciare le pere e farle cuocere con tutti gli ingredienti, sgocciolarle ed adagiarle sulla pasta. Chiudere il timballo con la pasta rimasta. Bucare fittamente la superficie ed infornare per circa 45 minuti a 180°C.

Guarnire con fettine di pera e servire il timballo anche caldo con il sugo delle pere cotte rimasto.

Torcetti di pasta sfoglia alle mandorle

PARMA

g 400 di pasta sfoglia
g 60 di mandorle tritate
2 tuorli
½ fialetta di essenza di mandorle
zucchero semolato q.b.
2 cucchiaini di acqua

Stemperare in una ciotola i due tuorli con due cucchiaini di acqua fredda e ½ fialetta di essenza di mandorle. Tirare la pasta sfoglia dello spessore di mm 2, farne un rettangolo regolare e spolverizzare da entrambi i lati con zucchero semolato, schiacciando col matterello. Spennellare un lato col composto di uova, spolverizzare di mandorle e ripiegare in tre. Spennellare di nuovo e tagliare la pasta a strisce e torcerle, porle sulla placca schiacciando bene gli estremi sulla carta forno. Cuocere a 220°C per 12 minuti.

Torta ai pinoli

PIACENZA

Per la pasta:
g 200 di farina
g 35 di fecola
g 80 di zucchero
g 120 di burro
2 tuorli
½ busta di vanillina
scorza grattugiata di limone
sale

Fare una pasta frolla e lasciarla riposare in frigo

Per la farcitura:
4 tuorli
g 40 di farina
g 150 di zucchero
dl 3 di latte
dl 2 di panna
g 100 di pinoli

Fare una crema pasticciera su fuoco moderato. Aggiungere scorza grattugiata di limone e far raffreddare. Rivestire con la pasta una tortiera (22-24 cm) imburrata e infarinata. Coprire con la crema e cospargere di pinoli (100 g). Cuocere per 1 ora a 180°C-190°C, spolverizzare con lo zucchero a velo.

Meringhe:

Con gli albumi avanzati preparare delle meringhette o un fondo tondo per un altro dolce. Pesare gli albumi e preparare il doppio del peso di zucchero. Montare gli albumi più 1 pizzico di sale o poche gocce di limone con una metà circa dello zucchero. Quando sono montati, aggiungere poco alla volta, sempre montando il resto dello zucchero finché il composto sarà lucido e fermo. Con l'aiuto di una sacca da pasticciere fare dei mucchietti su carta da forno, tenendoli distanziati. Spolverizzare con zucchero. Cuocere in forno tiepido (80°C) per poche ore (3-4) finché le meringhe saranno ben secche. Tenere conto che gli albumi devono essere freschi per essere sicuri del risultato.

Torta al cioccolato

REGGIO EMILIA

Ingredienti per 12-14 persone

g 400 di ricotta
g 200 di zucchero
g 40 di cacao in polvere
g 150 di cacao zuccherato in polvere
g 35 di burro
g 150 di amaretti
3 uova
1 cucchiaio di farina
1 bicchiere di latte
Grand Marnier
zabaione cotto

Sbattere le uova intere con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungervi la farina, il cacao zuccherato, il cacao amaro e gli amaretti tritati finemente. Mescolare a parte accuratamente la ricotta con il burro ammorbidito e il latte ed unire i due composti. Aggiungere da ultimo il liquore in quantità a piacere e versare l'impasto in uno stampo di cm 26 di diametro precedentemente imburato e infarinato. Far cuocere in forno caldo a 180°C circa per 40 minuti. Quando la torta è fredda rovesciarla sul piatto di portata, spolverizzarla di cacao in polvere e servirla con lo zabaione cotto caldo.

Torta al cioccolato

FERRARA

g 60 di amaretti
g 50 di mandorle
g 300 di cioccolato fondente
dl 2 di panna

Frullare amaretti e mandorle e stenderli in uno stampo a cerniera rivestito con pellicola. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Montare la panna non fermissima e unirla al cioccolato e stenderla sullo strato di amaretti e mandorle. Porre in frigo per un giorno.

Torta al limone

REGGIO EMILIA

Ingredienti per 12 persone:

g 300 di mandorle
g 300 di zucchero
6 uova
4 limoni
1 vasetto di marmellata di albicocche
1 bustina di vanillina
1 bicchierino di Sassolino

Per la pasta frolla:

g 200 di farina
g 100 di burro
g 80 di zucchero
2 tuorli d'uovo

Per la copertura:

2 albumi
g 80 di zucchero a velo
1 manciata di mandorle

Lavare i limoni, pelarli e far bollire le scorze dopo avere tolto accuratamente la parte bianca. Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungervi le mandorle pelate e tritate, le scorze dei limoni ben asciutte e tritate, la vanillina, il liquore, il succo dei limoni e da ultimo, mescolando delicatamente, gli albumi montati a neve ferma. Ungere ed infarinare uno stampo rotondo di cm 26 di diametro, foderarlo con uno strato sottile di pasta frolla, ricoprire con la marmellata di albicocche e versarvi per ultimo l'impasto di mandorle e limoni. Far cuocere in forno caldo a 180°-200°C per circa 40 minuti (la torta non deve essere troppo cotta). Quando la torta è fredda ricoprirla con cucchiariate degli albumi montati a neve ferma con lo zucchero e le mandorle tritate e rimetterla in forno a fuoco bassissimo (60°C) per far rassodare la meringa.

Suggerimento

Per sfornare più facilmente la torta stendere sul fondo dello stampo - meglio se a cerniera - un disco di carta da forno dello stesso diametro.

Torta al limone soffice

PARMA

6 uova
g 300 di zucchero
g 120 di fecola
scorza grattugiata di 1 limone
1 dito di bicchiere da tavola di succo di limone

Montare i tuorli con lo zucchero, unire poi la scorza, poi la fecola e il succo di limone, poi gli albumi montati a neve fermissima. Imburrare uno stampo di cm 23-24. Informare a 160°C per circa 24 minuti. Non aprire il forno prima.

Torta all'arancia

PARMA

g 115 di burro
g 115 di zucchero
g 115 di farina
2 uova
1 arancia
1 cucchiaino di lievito chimico

Per la glassa:
g 115 di zucchero a velo
succo d'arancia q.b.

Lavorare il burro morbido con il cucchiaino di legno in una terrina finché sarà ben montato. Incorporare poco alla volta lo zucchero, le uova intere una alla volta continuando a mescolare. Aggiungere la farina, il succo dell'arancia e la scorza grattugiata. Da ultimo il lievito. Versare in una teglia del diametro di cm 23, imburrata e infarinata e cuocere a forno medio per 30 minuti. Quando è fredda, capovolgere sul piatto di portata e spalmare la glassa ottenuta mescolando lo zucchero a velo col succo d'arancia. Per la migliore riuscita, fare un primo strato di glassa, lasciare asciugare e poi ripetere.

Torta all'arancia

PARMA

3 arance, succo e scorza
6 uova
g 250 di mandorle sbucciate
g 250 di zucchero
g 100 di farina
1 cucchiaino di lievito

Per la glassa:
g 160 di zucchero a velo
succo di ½ arancia (circa)

Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere le mandorle, il succo delle 3 arance, la scorza grattugiata, la farina e il lievito. Cuocere in teglia da 23-24 cm per 40 minuti a 160°C.

Torta antica

PARMA

Per la pasta frolla:
g 300 di farina
g 150 di burro
g 150 di zucchero
3 tuorli
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Per la farcia:
1 scatola di amaretti
g 300 (circa) di marmellata aspra di prugne
g 200 di cioccolato fondente
Alchermes (q.b. per inzuppare gli amaretti)
2 mele Renette

Con gli ingredienti indicati fare la pasta frolla. Imburrare una teglia e foderarla con metà della pasta frolla. Coprire la pasta con uno strato di marmellata di prugne, aggiungere il cioccolato fondente tagliato a pezzetti, poi gli amaretti inzuppati di liquore e, infine, le mele tagliate a fettine sottili. Coprire la torta con l'altra metà della pasta frolla. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 45 minuti circa. Ricoprire con zucchero a velo.

Torta candida

PARMA

Per la base:

g 175 di biscotti secchi

g 75 di burro

Per la farcia:

g 250 di ricotta

g 100 di panna da cucina

1 limone

g 150 di zucchero

Per la salsa di fragole:

g 200 di fragole

g 100 di zucchero

succo di ½ limone

Per decorare: (facoltativo)

qualche fragola, mirtilli, ribes e foglie di menta

Lavorare il burro a crema poi unire i biscotti frullati. Appoggiare un cerchio del diametro di cm 26 su un piatto di portata e mettere l'impasto ottenuto cercando di livellarlo bene senza rialzare i bordi. Riporre in frigorifero a rassodare. Passare al setaccio la ricotta, non frullarla, aggiungere lo zucchero, la scorza grattugiata e il succo del limone, la panna (solo la parte solida eliminando il liquido depositato sul fondo della scatola). Versare la crema ottenuta sulla base di biscotti e mettere in frigorifero per 2 ore. Prima di servire, decorare coi frutti disposti a coroncina nel mezzo della torta oppure con una parte di salsa di fragole. Il resto, va messo in salsiera per permettere ai commensali di servirsene a piacere.

Salsa: frullare le fragole con lo zucchero e il succo di limone e cuocere sul fuoco per qualche minuto.

Torta d'arance

PIACENZA

Pesare 4 uova ed usare il corrispettivo quantitativo di farina (circa g 300)

g 200 di burro

g 200 di zucchero

4 arance + 1 limone (rigorosamente non trattati)

1 bustina di lievito

Sbattere il burro con lo zucchero, aggiungere i tuorli poi la farina, la scorza grattugiata di 4 arance e di 1 limone, ed infine la bustina di lievito. Montare gli albumi ed unirli al tutto. Infornare a 180°C per circa 1 ora. A freddo bagnare la torta con il succo di 4 arance e (per chi lo desidera anche con qualche bicchierino di liquore all'arancia). Prima è bene tagliare la torta a metà e farcire con un vasetto di marmellata di arance.

Torta di pere

PIACENZA

Per la pasta frolla:

g 400 di farina

g 200 di zucchero

g 200 di burro

3 tuorli

Per la farcia:

kg 1,5 di pere

1 bicchiere di vino bianco

4 cucchiaini di zucchero

Fare la pasta e lasciare riposare in frigo. Far cuocere le pere a spicchi con il vino e lo zucchero, lasciare raffreddare. Stendere metà pasta frolla nella teglia, aggiungere le pere, e coprire con l'altra metà della pasta. Mettere in forno per 50 minuti a 180°C.

Torta di amaretti di mia madre Gisella

MODENA

Per la pasta:

g 400 di farina
g 150 di zucchero
g 100 di burro
2 uova
1 bustina di lievito

Per il ripieno:

g 200 di mandorle pelate
g 200 di amaretti
2 albumi
2 bicchierini di Sassolino

Tritare mandorle e amaretti per il ripieno e metterli da parte. Preparare la pasta mettendo sul tagliere la farina e lavorandola con lo zucchero, il burro ammorbidito, le uova intere e la bustina di lievito. Foderare con la pasta uno stampo di cm 30 precedentemente imburato e infarinato, come se fosse una crostata. Preparare il ripieno montando a neve ferma i due albumi ed incorporando le mandorle, gli amaretti e il Sassolino; stenderlo sulla pasta, ripiegare il lembo di pasta che formerà il contorno ed infornare a 180°C per 40 minuti.

Torta di cioccolato Isabella

PARMA

Per la pasta:

g 200 di cioccolato fondente
g 110 di zucchero semolato
g 100 di burro
g 50 di caffè
4 albumi

Per la salsa:

dl 100 di crema di latte
dl 50 di Cointreau

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Montare a neve soda gli albumi, aggiungendovi g 30 di zucchero. A parte versare in una ciotola g 150 di cioccolato sciolto e unire g 80 di zucchero, il burro ammorbidito e il caffè lasciato raffreddare. Mescolare tutti gli ingredienti molto delicatamente. Unire gli albumi montati. Versare metà del composto in una teglia foderata di carta forno e cuocere 20 minuti a 180°C. Conservare l'altra metà in frigorifero. A cottura ultimata lasciare raffreddare la torta e versarvi sopra il resto del composto. Rimettere tutto in frigorifero per 2 ore circa.

Nel frattempo con il rimanente cioccolato sciolto fare delle decorazioni ispirandosi alla torre Eiffel.

Per la salsa: mescolare tutti gli ingredienti fino ad avere un composto omogeneo, quindi versare due cucchiaini di crema in ogni piatto per accompagnare la torta.

Torta di cioccolato

PIACENZA

g 100 di cioccolato fondente
g 100 di burro
g 150 di zucchero
g 50 di farina
3 uova intere

Sciogliere il cioccolato col burro. Frullare uova e zucchero, aggiungere farina e cioccolato, mettere in teglia e cuocere in forno per 40 minuti a 180°C.

Per la glassa:
g 100 di cioccolato fondente
dl 1 di panna
1 noce di burro

Sciogliere il tutto sul fuoco basso, sbattere bene e versare sulla torta ormai fredda.

Torta di frutta

REGGIO EMILIA

1 yogurt alla frutta o al naturale
3 uova
2 misurini (di yogurt) di zucchero
3 misurini abbondanti di farina
1 misurino scarso di olio
scorza grattugiata di 1 limone
frutta di stagione (mele, pere, pesche, ananas ecc.) affettata messa a macerare nel Sassolino od altro liquore mentre si prepara la pasta
1 dose da g 500 di lievito

Mescolare lo zucchero allo yogurt, unire la farina, la scorza, piano, piano, le uova intere, in ultimo l'olio. Versare nello stampo imburato e spolverizzato con pane grattugiato, mettere le fette di frutta in fila, poi mettere nel forno freddo posizionando su 180°C per circa 30 minuti.

Torta di mandorle e amarene

MODENA

Per la pasta frolla:
g 250 di farina
g 100 di burro
g 100 di zucchero
2 tuorli
scorza grattugiata di 1 limone

Per il ripieno:
g 250 di marmellata di amarene per crostate
g 250 di mandorle spellate
g 200 di zucchero
2 albumi
5 Savoiard

Tritare le mandorle (non troppo fini), montare a neve gli albumi e aggiungerli alle mandorle e allo zucchero. Foderare lo stampo (unto di burro e cosperso di pangrattato) con la pasta frolla, stendere uno strato di marmellata di amarene e ricoprire con i savoiardi tagliati a metà, poi disporre il composto di mandorle, infornare e lasciare cuocere a 180°C per 45 minuti.

Torta di mandorle e caffè

MODENA

g 300 di mandorle
g 300 di zucchero
g 150 di cioccolato dolce in polvere
8 tuorli
4 albumi
g 80 di burro
1 tazzina di caffè concentrato
1 limone (solo la scorza)

Sbucciare le mandorle e tostarle nel forno (devono essere di colore scuro) e tritarle molto fini. Poi aggiungere il cioccolato dolce, il burro sciolto a bagnomaria, la scorza grattugiata di limone, lo zucchero e la tazzina di caffè. Per ultimo i tuorli e gli albumi montati a neve. Mescolare bene e versare in una tortiera unta con burro e cosparsa di pangrattato. Infornare in forno caldo a 180°C per 25-30 minuti. Dentro deve rimanere morbida.

Torta di mele

PARMA

g 100 di mandorle tostate sbucciate
g 225 di farina
g 175 di burro
1 cucchiaio di zucchero
1 goccio di latte
pizzico di sale
1 uovo
4 mele Renette

Impastare il tutto tranne le mele e lasciare riposare per 1 ora. Macinare g 100 di mandorle e mescolarle con g 100 di zucchero. Stendere la pasta in una teglia (di cm 28-30). Bucare l'impasto con una forchetta, quindi spalmare il composto di mandorle e zucchero e disporre sopra le mele, sbucciate e senza torsolo, tagliate a metà in senso orizzontale. Spolverare con un pizzico di zucchero. Cuocere a 180°C per 40 minuti.

Torta di mele

MODENA

g 400 di farina
g 200 di zucchero
g 150 di burro
1 uovo
scorza grattugiata di 1 limone
½ bustina di lievito
5 mele Renette
2 bicchierini di Maraschino
sale

Mettere la farina sulla spianatoia, mescolarla con g 150 di zucchero e impastarla con l'uovo, il burro ammorbidito, la scorza grattugiata del limone, un pizzico di sale e lievito. Lavorare l'impasto per qualche minuto, metterlo in un luogo fresco e lasciarlo riposare per 45 minuti circa. Nel frattempo sbucciare e affettare le mele, poi farle macerare in una terrina con il Maraschino in cui sarà sciolto lo zucchero rimasto (g 50). Dividere la pasta in due parti uguali e ridurla in due sfoglie circolari della misura della teglia scelta, già imburata e infarinata. Foderare lo stampo con un disco di pasta, quindi distribuire sul fondo metà delle mele. Coprire con l'altra parte di sfoglia e terminare distribuendo sulla superficie l'ultima parte di mele. Passare la torta nel forno a 180°C e cuocere per circa 1 ora. Cospargere la superficie con uno strato di gelatina di frutta per darle un aspetto veramente invitante.

Torta di mele

FERRARA

4 mele
g 125 di burro
g 125 di zucchero + 3 cucchiaini di vanillina
g 250 di farina 00
2 uova
scorza di limone
poco sale
2 cucchiai di limoncino
5 cucchiai di latte
2 cucchiaini di lievito

Lavorare il burro ammorbidito con lo zucchero, unire le uova (uno alla volta) alternando con la farina, il lievito, il limoncino poi il latte. Tagliare a quarti le mele, rigarle con la forchetta e zuccherarle. In uno stampo di cm 30 mettere la pasta poi le mele. In forno a 200°C per 45 minuti.

Torta di mele con crema

MODENA

Ingredienti per 10 persone

Per la pasta:

g 600 di farina
g 400 di burro
2 tuorli d'uovo
scorze grattugiate di 3 limoni
dl 1 di vino bianco fermo

Per il ripieno:

kg 2 di mele
1 cucchiaio di zucchero
6 cucchiai di Rhum

Per la crema:

6 tuorli d'uovo
6 cucchiai di zucchero
6 cucchiai di panna liquida fresca
6 albumi

Impastare velocemente gli ingredienti della pasta e mettetela a riposare in frigorifero avvolta nella carta pellicola per 2 ore circa. Tagliare a fettine di medio spessore le mele e farle cuocere per 10 minuti con lo zucchero ed il Rhum. A parte preparare a freddo la crema. Con il frullino ad immersione montare lungamente le uova con lo zucchero, unire la panna e da ultimo gli albumi montati a neve soda. Tirare la pasta piuttosto spessa: foderare uno stampo (diametro cm 32, alto cm 7), unto precedentemente di burro e spolverizzato di farina. Mettere dentro le mele ormai fredde, ben pigiate, senza liquido e completare con la crema. Tirare la rimanente pasta e coprire tutta la torta. Cuocere a forno preriscaldato a 180°C per circa 1 ora e 30 minuti. Capovolgere la torta quando sarà ormai tiepida e spolverizzarla di zucchero a velo.

Torta di mele e cioccolato

REGGIO EMILIA

Ingredienti per 10 persone

kg 1 di mele Renette
g 100 di zucchero
g 150 di farina
2 uova
1 limone
½ bicchiere di latte
2 cucchiaini di lievito per dolci
cioccolato fondente
marmellata di albicocche o pesche

Sbattere un uovo intero e un tuorlo con lo zucchero e la scorza grattugiata del limone, aggiungere la farina a pioggia, il latte e per ultimo il lievito e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Sbucciare le mele e tagliarle a fette. Imburrare uno stampo di cm 24 circa di diametro, versarvi l'impasto e su questo stendere uno strato di mele. Spolverizzare di zucchero, aggiungere alcuni fiocchetti di burro e pezzetti di cioccolato. Fare tre strati in questo modo e spennellare abbondantemente l'ultimo di mele con la marmellata diluita con acqua. Far cuocere in forno a 200°C per 30 minuti, quindi abbassare a 160°C e far cuocere per altre 2 ore.

Torta di mele nuova delizia

PARMA

7 mele Golden
g 50 di burro
2 cucchiaini di zucchero
1 bicchierino di Marsala
2 cucchiaini di marmellata di albicocche
scorza grattugiata di 1 arancia
g 60 di uvetta
2 uova intere
g 50 di zucchero
g 100 di burro
g 150 di farina
1 bustina di lievito Pane degli Angeli
scorza grattugiata di 1 limone

Sbucciare e tagliare le mele a pezzetti, metterle a cuocere con g 50 burro e 2 cucchiaini di zucchero, 1 bicchierino di Marsala. Quando sono cotte, fuori dal fuoco, aggiungere 2 cucchiaini di marmellata di albicocche e la scorza grattugiata di 1 arancia, l'uvetta. Si prepara poi una pastella con 2 uova intere, g 50 di zucchero, g 100 di burro, g 150 di farina, 1 bustina di lievito, scorza grattugiata di limone. Unire tutto, amalgamare bene e mettere in una teglia di cm 28-30 e cuocere a 180°C per circa 1 ora.

Torta di pere al cioccolato

PARMA

Per la pasta frolla:

g 150 di zucchero

3 tuorli

g 150 di burro

pizzico di sale

g 300 di farina

½ bustina di lievito

10 amaretti sbriciolati

g 100 di cioccolato fondente (circa)

5 o 6 pere

Preparare la pasta frolla: con farina, zucchero, burro, sale e tuorli e ½ bustina di lievito, tenerne a parte circa un pugno, stendere la restante pasta in una teglia di cm 26-28, sopra sbriciolare gli amaretti. Disporre le pere tagliate a fette quindi il cioccolato fondente tagliato a scaglie e per ultima la pasta tenuta a parte, strappata a pezzettini. Cuocere a 170°C per 35 minuti.

Torta di pesche e mirtilli

PARMA

Per la pasta frolla

g 250 di farina

g 150 di burro

g 150 di zucchero

2 uova

½ bustina di lievito

sale

Cuocere il fondo di pasta badando di non farla lievitare. Farcire la torta con pesche sciroppate coperte di marmellata di mirtilli (Zuegg o Hero) fatta scaldare e poi colata sopra. Finire mettendo mandorle sbucciate e tostate sopra ogni monticello di pesca.

Torta di pinoli

MODENA

Per la pasta:

g 250 di farina

g 150 di zucchero

g 100 di burro

2 uova

½ bustina di lievito

Per il ripieno:

amaretti

pinoli

½ lt di latte

2 tuorli

2 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini colmi di farina

½ bicchierino di Marsala

Preparare l'impasto mescolando sulla spianatoia la farina con lo zucchero, il burro ammorbidito, le uova e la ½ bustina di lievito. Tenere a parte una piccola quantità di pasta per decorare il ripieno. Imburrare e infarinare uno stampo di cm 28 e foderarlo con la pasta stesa come per una crostata.

Per il ripieno preparare una crema con il latte, i tuorli, lo zucchero, la farina e il Marsala.

Stendere la crema sulla pasta. Sbriciolare gli amaretti sulla crema. Formare delle piccole palline o sbriciolare la pasta che si è tenuta da parte e spargerla anch'essa sulla crema, così come i pinoli in abbondanza. Infornare a 180°C per 30 minuti. Spolverare di zucchero a velo e servire.

Torta di ricotta e cioccolato

PARMA

Per la pasta:

g 250 di farina

g 150 di burro

g 100 di zucchero

1 uovo intero

½ bustina di lievito in polvere per dolci

Per la farcia:

g 400 di ricotta

4 tuorli

g 200 di zucchero

Per la rifinitura:

g 100 di cioccolato da copertura

Montare burro e zucchero, poi unire l'uovo intero e infine, a cucchiata, la farina mescolata al lievito. Stendere in una teglia di diametro cm 25.

Montare i tuorli con lo zucchero e poi amalgamarvi la ricotta frullata: distribuire sulla pasta e cuocere in forno a 180°C per circa 40 minuti. Fare intiepidire e versarvi sopra il cioccolato fuso a bagnomaria. Lasciare rassodare in luogo fresco.

Torta di riso

CENTO

Ingredienti per 8 persone

lt 1 di latte

g 300 di zucchero

g 150 di riso

g 100 di mandorle

g 100 di scorzetta candita di cedro

g 100 di amaretti inzuppati nel liquore (preferito)

4 uova

1 cucchiaino di zucchero vanigliato

scorza grattugiata di 1 limone

1 baccello di vaniglia

1 bicchierino di liquore "Mandorla amara"

Mettere al fuoco il latte con lo zucchero, la scorza di limone e la vaniglia. Aggiungervi il riso, dopo circa 10 minuti aggiungervi mandorle e scorzetta verde. Portare il riso a cottura (molto al dente). Raffreddato il tutto aggiungere gli amaretti inzuppati nel liquore e le uova frullate. Rimescolare molto bene e mettere in forno per circa 1 ora in una teglia di circa cm. 30x20. Bagnare con il "Mandorla amara" circa tre ore dopo averla tolta dal forno.

Servire la torta il giorno dopo, tagliata a piccoli rombi spruzzati di zucchero vanigliato. Questa torta risulta essere ancora migliore se la si tiene sigillata in frigo per 2 o 3 giorni; va sempre comunque rigorosamente servita a temperatura ambiente.

Questa torta è detta anche "Torta degli addobbi" perché veniva cucinata in occasione delle feste religiose più importanti: Corpus Domini, Santo Patrono, Decennale Eucaristico.

Torta di riso

REGGIO EMILIA

lt 1,5 di latte
g 250 di riso
g 250 di zucchero
6 uova
1 baccello di vaniglia
1 bicchierino di liquore (Sassolino)

Far bollire il latte con la vaniglia. Spegnerne e buttare il riso mescolando, amalgamare con metà dello zucchero. Far bollire per altri 10-15 minuti, il riso deve restare al dente. Far raffreddare, unire uno alla volta 5 uova ed a piacere mandorle sminuzzate. Ungere lo stampo con burro, infarinare, mettere il composto mescolando per tenere amalgamato. Sbattere l'altro uovo, metterlo a cucchiainate sulla torta, passare in forno già caldo per 20 minuti.

Torta di riso (alla reggiana)

MODENA

lt 1 di latte intero
g 200 di riso piccolo
g 200 di zucchero
4 uova fresche
1 pizzico di sale
½ baccello di vaniglia o due bustine di vanillina
scorza grattugiata di ½ limone
liquore Sassolino

Bollire il latte con il riso, un pizzico di sale, la vanillina e la scorza di limone. Il riso non deve essere troppo cotto ma neppure troppo al dente. Quando è freddo unire i tuorli montati a lungo con lo zucchero e da ultimo gli albumi montate a neve. Mescolare adagio il tutto. In uno stampo antiaderente, mettendo sul fondo un disco di carta da forno, versare il composto; mettere in forno tiepido quindi alzare a 175°C per circa 1 ora. Quando la torta sarà fredda bagnarla con il Sassolino a piacere.

Torta di riso al cioccolato

PARMA

Ingredienti per 12 persone
kg 1 di riso Arborio
g 100 di cioccolato in polvere
1 bicchiere di Rhum
1 bicchiere di liquore all'anice
g 500 di zucchero
la scorza grattugiata di 2 limoni e 2 arance
g 100 di pinoli
½ lt di latte
4 uova intere
1 pizzico di sale e cannella

Lessare a mezza cottura il riso in acqua bollente, scolare e mescolare con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido. Versare il tutto in una tortiera unta di burro e fare cuocere in forno per 1 ora a 180°C. Sfornare e tagliare a fette. Servire con gelato alla crema, spolverando il piatto di zucchero a velo.

Torta di tagliatelle

CENTO

Ingredienti per 12 persone

g 250 di mandorle tritate

g 250 di zucchero

g 100 di cedro candito

g 100 di burro

2 uova

g 100 di tagliatelle "da brodo" fresche sottili
come Capelli d'angelo

1 bicchiere di liquore a scelta (Mandorla
amara e/o anice)

Per la pasta:

g 250 di farina

g 100 di zucchero

g 400 di burro

lievito per dolci per g 250 di farina

1 uovo

scorza grattugiata di 1 limone

Impastare gli ingredienti per la pasta, stenderla dentro uno stampo imburrato. Tritare mandorle e canditi e mescolarli con g 125 di zucchero, quindi spalmare sulla pasta uno strato di questo impasto ed uno di tagliatelle, alternati, fino ad esaurimento. Bagnare il tutto con le uova sbattute insieme a g 125 di zucchero. Infornare a 180°C per circa 30 minuti. Bagnare la torta con il liquore.

Torta di zucca

FERRARA

kg 1 di zucca

g 150 di farina

g 100 di burro

g 180 di zucchero

g 100 di uvetta

g 70 di amaretti sbriciolati

scorza di limone grattugiata

3 tuorli

3 albumi montati a neve

1 bustina di lievito

Tagliare a dadini la zucca e cuocerla lentamente con poca acqua o al forno.

In una terrina mettere zucca, burro ammorbidito, zucchero, farina, amaretti, scorza di limone, uvetta, tuorli e la bustina di lievito.

Amalgamare bene. Alla fine aggiungere le chiare a neve. Imburrare e infarinare una teglia e cuocere in forno a 175°C per 45 minuti.

“Torta Fornello”

REGGIO EMILIA

g 300 di mandorle
g 300 di zucchero
g 50 di cacao amaro Lindt
g 100 di cioccolato fondente 72% Lindt
g 300 di panna liquida
5 uova
g 100 di amaretti
g 80 di liquore Sassolino
1 bustina di vanillina
2 tazzine di caffè

Per la copertura:

g 400 di cioccolato fondente Surfin Lindt
g 200 di panna liquida

Per lo stampo:

burro e pane grattugiato q.b.

Mettere in forno le mandorle e farle dorare, indi tritarle finemente. A parte polverizzare gli amaretti. Unire il trito di mandorle e gli amaretti, aggiungere i tuorli con metà zucchero e, mescolando, aggiungere tutti gli ingredienti. Alla fine unire al composto gli albumi montati a neve con il restante zucchero. Imburrare e spolverizzare di pane grattugiato uno stampo del diametro di cm 28, versarvi il composto. Mettere in forno caldo a 180°C per 45 minuti circa, controllando la cottura. Al termine sfornare, far raffreddare e mettere la torta su un piatto di portata.

Preparare la copertura facendo bollire la panna e filandola sul cioccolato tritato, emulsionare il tutto e colarlo sul dolce ricoprendolo interamente e pareggiando la copertura con una spatola.

La Torta Fornello deve essere prodotta esclusivamente con gli ingredienti e le proporzioni indicate.

Torta gelata agli amaretti

PIACENZA

3 tuorli
6 cucchiaini di Marsala
6 cucchiaini colmi di zucchero
½ lt di panna da montare
g 200 di amaretti

Fare lo zabaione, lasciarlo raffreddare un po', aggiungere gli amaretti sbriciolati e la panna montata, versare il tutto in uno stampo e mettere a gelare nel freezer. In 2 ore circa la torta è pronta. Rivoltarla su un piatto di portata e guarnire con gli amaretti restanti.

Torta golosa

PARMA

Ingredienti per 8 persone

Per la pasta:

g 300 di farina
g 125 di margarina
g 150 di zucchero
1 uovo intero
1 tuorlo
1 pizzico di sale
1 cucchiaino piccolo di lievito per dolci
scorza grattugiata di 1 limone

Per la farcia:

¾ di bicchiere di Nutella
¼ di crema pasticciera (¼ di latte, 2 tuorli, g 50 di zucchero, g 25 di farina, scorzetta di limone)
g 175 di ricotta piemontese
1 cucchiaino di zucchero

Preparare la pasta e rivestire con la metà di essa il fondo e i lati di una tortiera di diametro cm 28, imburata e infarinata. Versarvi la Nutella, poi la crema e la ricotta lavorata con lo zucchero. Coprire con l'altra metà della pasta. Infornare a 175°C per 15 minuti.

Torta limoncina di mele

PARMA

g 350 di farina
2 tuorli
g 120 di burro
g 150 di zucchero
3 cucchiaini di panna
½ bustina di lievito (scarsa)
sale
scorza grattugiata di 3 limoni
g 500 di mele

Fare la pasta frolla con tutti gli ingredienti, escludendo le mele e lasciarla riposare. Dividere l'impasto in 2 parti. Con una parte rivestire una teglia (di cm 28-30) imburata e infarinata, stendere sopra le mele grattugiate con 1 cucchiaino di zucchero, sopra stendere l'altro strato di pasta e cuocere a calore moderato 170°C per 40 minuti o poco più.

Torta Mantovana

MODENA

4 tuorli
1 uovo intero
g 170 di zucchero
g 170 di farina
scorza grattugiata di 1 limone
g 150 di burro
g 250 di gherigli di noci

Mescolare 4 tuorli più 1 uovo intero con lo zucchero. Aggiungere la farina, la scorza grattugiata di limone e sempre mescolando il burro liquefatto. Versare in una tortiera del diametro di cm 28 precedentemente imburata e infarinata. Coprire lo strato di pasta con i gherigli di noce tritati con la buccia. Mettere in forno per circa 40 minuti a 170°C. Sul piatto di portata coprire con zucchero a velo.

Torta nonna Arpalice

PARMA

3 uova
g 100 di mandorle pelate
g 200 di zucchero
g 100 di burro
g 75 di cacao zuccherato
g 25 di cacao amaro
2 cucchiaini di caffè in polvere
½ tazzina di caffè ristretto
2 cucchiaini di liquore forte
1 bustina di vanillina

Mescolare i tuorli con metà zucchero, poi il burro con il resto dello zucchero. Tostare le mandorle nel forno fino a quando diventano scure e macinarle finemente. Unire tutti gli altri ingredienti: caffè liquido ed in polvere, vanillina, il cioccolato, il liquore e gli albumi montati a neve. Versare il tutto in una teglia di cm 26 imburata ed infarinata e cuocere a 180°C per 40 minuti.

Si può ricoprire con una glassa al cioccolato ed accompagnare con zabaione o crema al mascarpone.

Torta Speciale

PARMA

g 250 di farina
g 250 di burro
g 250 di nocciole crude
1 uovo intero
zucchero a velo q.b.
vanillina q.b.
zabaione q.b.
crema di cioccolato q.b.
codetta di cioccolato q.b.

Tritare le nocciole a granella fine e impastarle con burro, uovo, farina, vanillina, amalgamare bene e mettere in frigorifero per 20 minuti. Tirare con il matterello la pasta alta mm 3 e con un cerchio da cm 18 ricavarvi 3 dischi da cm 18, metterli nelle teglie e cuocerli in forno a 180°C per 18-20 minuti. Lasciare raffreddare. Preparare una crema di cioccolato consistente, lo zabaione e lasciare raffreddare. Spalmare il primo disco di pasta con la crema di cioccolato, coprirlo con il secondo disco e spalmarlo di zabaione, mettere il terzo disco sopra e premere con la mano aperta per livellare i composti di farcitura. Con una spatola spalmare, la crema di cioccolato, attorno alla torta quindi far aderire la codetta di cioccolato. Zuccherare con zucchero a velo il sopra della torta. Decorare con spuntoncini di crema cioccolato.

Torta tipo Barozzi

PARMA

2 cucchiaini di caffè macinato (g 12)
g 30 di fecola
g 30 di cacao amaro
g 100 di cioccolato fondente
g 130 di burro
g 200 di zucchero
3 uova

Grattugiare il cioccolato. Montare i tuorli con lo zucchero e il burro. Aggiungere i restanti ingredienti e gli albumi, montati a neve. Cuocere in forno a 170°C per circa 30 minuti.

Tortellini al limone

REGGIO EMILIA

Per la pasta frolla:
g 500 di farina
g 160 di zucchero
g 80 di burro
5 cucchiaini di fecola di patate
3 uova
1 bustina di lievito per dolci
1 bicchierino di Cognac
scorza grattugiata di 1 limone
1 pizzico di sale

Per il ripieno:
g 50 di burro
g 200 di zucchero
3 uova
2 limoni succosi non trattati
strutto per friggere
zucchero vanigliato

Fare la pasta frolla, avvolgerla in un telo e lasciarla riposare in frigorifero per 10-12 ore. Procedere nel frattempo alla preparazione del ripieno. Far sciogliere a bagnomaria il burro, aggiungere il succo dei limoni, la scorza grattugiata di un solo limone, lo zucchero e lasciare intiepidire. Unire le uova già sbattute per romperle, rimettere il bagnomaria sul fuoco e mescolare fino a quando viene a bollore ed il composto diventa denso (non deve assolutamente bollire). Conservare questa crema al fresco. Il giorno dopo tirare la pasta dello spessore di 1 millimetro, ritagliare dei dischi di pasta di cm 2,5 circa di diametro, riempirli con la crema, ripiegarli e fissare bene i bordi. Friggere in abbondante strutto bollente 4 o 5 tortellini per volta e lasciarli raffreddare. Quando sono freddi polverizzarli con zucchero vanigliato

Tronco di cioccolato all'arancia

PARMA

Per la pasta:

3 uova
g 100 di zucchero
g 75 di farina
g 25 di cacao amaro
½ cucchiaino di lievito
1 pizzico di sale

Montare i tuorli con lo zucchero, unire la farina, il cacao ed il lievito. Aggiungere le chiare montate a neve e mettere il tutto in una teglia rettangolare rivestita con carta da forno e infornare per 8-10 minuti a 180°C. Togliere dal forno e distendere su un telo umido. Arrotolare e lasciare raffreddare.

Per la mousse:

¼ di panna da montare
succo e scorza grattugiata di ½ arancia
g 200 di cioccolato fondente

Fare bollire in un pentolino g 150 di panna con il succo e la scorza d'arancia grattugiata; aggiungere il cioccolato fondente e lasciare raffreddare. Montare il resto della panna ed unire il tutto. Lasciare in frigorifero per 2 ore. Fare uno sciroppo con il succo di 3 arance fatto bollire per qualche minuto con g 50 di zucchero. Srotolare la pasta e bagnarla con lo sciroppo. Spalmare metà mousse e cospargere con cioccolato fondente a pezzettini. Arrotolare e sopra il tronco spalmare la mousse avanzata. Decorare con scagliette o riccioli di cioccolato o arance candite; ai lati mettere metà rondelle di arance caramellate e sopra un fiore d'arancia.

Uovo di Pasqua con guscio di Pan di Spagna farcito con mousse di cioccolato e nocciole

FERRARA

g 280 di cioccolato fondente
g 70 di cacao amaro in polvere
g 100 di burro
Rhum scuro
4 uova intere e 2 albumi
dl 3 di panna fresca
g 100 di nocciole sgusciate

Spennellare il Pan di Spagna con abbondante Rhum scuro e con delicatezza sagomarlo all'interno di uno stampo a forma di uovo, comprimerlo leggermente e rifilare i bordi con un coltellino (tenere da parte i ritagli). Sbriciolare il cioccolato e a fiamma dolce fonderlo a bagnomaria con il burro e poi incorporare il cacao setacciato e togliere dal fuoco. Unirvi i tuorli e un bicchierino scarso di Rhum, mescolare e lasciare raffreddare. Montare la panna molto fredda in una ciotola, coprirla e metterla in frigorifero. Tritare grossolanamente le nocciole e i ritagli del Pan di Spagna. Incorporare entrambi al composto di cioccolato. Montare a neve gli albumi unendovi 4 cucchiaini di zucchero e incorporare alla cioccolata delicatamente. Unire anche la panna montata, amalgamare bene e trasferire il tutto all'interno dell'uovo di Pan di Spagna, livellare, ricoprire con uno strato sottile di Pan di Spagna e riporre in frigorifero per una giornata. Rovesciare l'uovo sul vassoio di portata, spolverizzarlo con polvere di cacao, decorarlo a piacere e servirlo freddo a fette.

Vov

MODENA

4 tuorli
g 400 di zucchero semolato
½ lt di latte fresco
g 100 di Marsala secco
g 100 di alcool puro a 90°

Sbattere a lungo i tuorli in una terrina con g 200 di zucchero e far bollire i rimanenti g 200 di zucchero con il latte. Quando i tuorli sono ben montati e gonfi aggiungere il latte bollente dopo avere controllato che lo zucchero sia completamente sciolto. Rimescolare e lasciare riposare. Quando il tutto è raffreddato aggiungere il Marsala e l'alcool. Il Vov è pronto. Va conservato in frigorifero in una bottiglia di vetro possibilmente scura o colorata ed agitato prima di essere gustato (a piccole dosi) perché è corroborante ma comunque è un liquore alcolico.

Zabaione per la frutta al forno

MODENA

per ogni tuorlo d'uovo:
1 cucchiaino di zucchero
2 mezzi gusci di vino bianco secco fermo
dl 0,25 di panna liquida

Montare i tuorli con lo zucchero a lungo. Aggiungere i due mezzi gusci di vino bianco per ogni tuorlo e cuocere a bagnomaria. Quando lo zabaione si sarà raffreddato aggiungere per ogni 2 uova dl 0,5 di panna da dolci liquida. Distribuire questa salsa sulla frutta mista tagliata abbastanza grossa (non come si fa normalmente per la macedonia) e condita con poco zucchero e qualche goccia di limone (per non farla annerire dato che va preparata con un certo anticipo rispetto a quando sarà portata in tavola). Porre sotto al grill per alcuni minuti: il tempo di farla colorire. È meglio servire la frutta in ciotole individuali.

Zuppa inglese

REGGIO EMILIA

Ingredienti per 10-12 persone

Savoardi o Pan di Spagna tagliato a fette
crema pasticciera
cacao in polvere
miscela di liquori per dolci
zabaione cotto

Per la crema:

g 150 di zucchero
g 60 di farina
8 uova
dl 7 di latte aromatizzato con scorza di limone

Per la miscela di liquori (lt 1):

dl 2,5 di sciroppo di zucchero (g 100 di acqua
e g 50 di zucchero)
dl 2,5 di Rhum
dl 5 di Sassolino

Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina e il latte caldo e far cuocere la crema sempre mescolando accuratamente. Dividerla quindi in tre parti, toglierne una parte, rimettere la rimanente sul fuoco, aggiungervi cacao a piacere e farla cuocere per pochi minuti ancora. Foderare una coppa di cm 22 circa di diametro con i Savoardi (o le fette di Pan di Spagna) bagnati nella miscela di liquori e procedere alternando crema al cacao, Savoardi, crema gialla, Savoardi, crema al cacao e Savoardi. Ricoprire il dolce con pellicola trasparente e conservarlo in frigorifero. Al momento di servire rovesciarlo nel piatto di portata e ricoprire con zabaione cotto caldo.

Varianti:

Alla zuppa inglese classica si può aggiungere uno strato di zabaione cotto (piuttosto solido) e fra uno strato e l'altro cucchiaini di marmellata di amarene. Prima di servirla, dopo avere capovolto la coppa, ricoprirla con un strato sottilissimo di panna montata, su questo appoggiare piccole meringhe e farvi colare a filo cioccolato fuso.

Anziché dividere la crema e ad una parte aggiungere il cacao si può usare solamente

crema gialla con un cuore di ciliegie sciroppate o sotto spirito. Si può in questo modo surgelare il dolce e al momento di servirlo capovolgerlo, rivestirlo di cucchiaini di albumi montati a neve e zuccherati - per 3 albumi usare g 100 di zucchero a velo - spargere qualche mandorla tritata e metterlo in forno bassissimo (60°C) finché la meringa non si è asciugata.

TOSCANA



Cristoforo Munari

(Reggio Emilia 1667 - Pisa 1720)

Libro aperto, vassoio di frutta, porcellane cinesi, biscotti, limoni.
Firenze, Galleria degli Uffizi (depositi).

Bavarese al Vin Santo

FIRENZE

5 tuorli
g 200 di zucchero
g 20 di colla di pesce
½ lt di latte
g 200 di panna montata (senza zucchero)
1 bustina di vaniglia
1 bicchierino di Vin Santo

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il latte caldo, la vaniglia e la colla di pesce precedentemente inumidita. Passare tutto al colino, porre la pentola sul fuoco fino a quando il composto non sarà ben caldo, fare poi raffreddare ed unire il Vin Santo, la panna montata e ripassare delicatamente, di nuovo, tutto al colino. Versare il composto in uno stampo precedentemente ben oleato e porre in frigo per circa 6 ore.

Biscotti col Vin Santo

MONTECATINI - PESCIA

g 300 di mandorle tostate
g 250 di zucchero
g 200 di farina
cannella in polvere
Vin Santo

Tostare le mandorle in forno a 100°C per un paio di minuti (lasciarne alcune per decorare), unire quindi lo zucchero, la cannella ed infine la farina. Amalgamare bene il tutto ed unire qualche cucchiata di Vin Santo. Dividere l'impasto a pezzettini, dare la forma di cilindretti (come gli gnocchi), appoggiare sopra una mandorla schiacciandola un po' verso l'interno. Porre in forno preriscaldato a 170°C, su una placca infarinata, per circa 30 minuti.

Biscotti con anici

MONTECATINI - PESCIA

Kg 1 di farina
g 200 di zucchero
2 uova
g 100 di burro
1 bustina di lievito (facoltativo)
g 50 di anici
g 10 di zucchero vanigliato
succo di 1 arancia (oppure di ½ limone) e parte di scorza grattugiata
g 50 di cacao amaro

Impastare tutti gli ingredienti, formare una palla non troppo dura e far riposare mezz'ora. Tagliare la pasta in tante parti uguali da allungare su uno stampo unto e metterle in forno caldo per 30 minuti.

Biscotti di Prato

PRATO

g 500 di farina
g 470 di zucchero
g 300 di mandorle non sbucciate
½ bustina di lievito
6 tuorli d'uovo
2 uova intere
g 60 di burro fuso

Mescolare tutti gli ingredienti. Preparare con l'impasto dei filoncini larghi 2 cm e porli ben distanziati su una placca coperta con carta da forno e, dopo averli spennellati con tuorlo d'uovo sbattuto, mettere in forno a 200°C per 20 minuti circa. Appena cotti, quando sono ancora caldi, tagliarli obliquamente ogni centimetro circa. Rimettere in forno per qualche minuto per farli biscottare.

Biscotti rustici

MONTECATINI - PESCIA

1 bicchiere di vino bianco
 1 bicchiere di olio leggero
 1 bicchiere di zucchero
 farina q.b. per avere un impasto piuttosto consistente
 1 puntina di bicarbonato o lievito
 semi di anice (facoltativi)

Unire olio, vino, zucchero e farina. Amalgamare bene il tutto, unire lievito e i semi d'anice. Formare dei rotolini dello spessore di un dito e, con questi, delle ciambelline. Porre in forno preriscaldato a 180°C e far dorare su entrambi i lati.

Budino dei Medici

FIRENZE

Ingredienti per 12 persone
 3 o 4 brioches
 lt 1 di latte
 g 100 di zucchero
 6 uova intere
 1 bustina di vanillina
 1 bicchierino di Marsala secco
 2 mele Golden
 g 40 di pinoli
 g 40 di uvetta passa

Preparare un caramello con 6 cucchiaini di zucchero e 1 dito di acqua e versarlo in uno stampo antiaderente. Foderare con le brioches a fette. Sopra disporre le mele affettate sottili, i pinoli, l'uvetta e chiudere con fette di brioches. Versare sopra le uova sbattute con lo zucchero, la vanillina, il latte caldo ed il Marsala. Porre in forno a bagnomaria a 190/200°C circa per 1 ora. Lasciare freddare e capovolgere. Guarnire con panna montata.

Budino di Via Veneto

FIRENZE

8 limoni non trattati
 6 uova
 12 cucchiaini di zucchero
 ½ lt di panna

Bagnare una ciotola a cupola e metterla in freezer. Affettare sottilmente 4 limoni e sbattere 6 tuorli con 12 cucchiaini di zucchero, finché siano spumosi. Grattugiare la scorza di altri 4 limoni e mettere da parte, spremerli e filtrare il succo. Rivestire la ciotola con le fettine di limone e riporla in freezer. Montare la panna e mettere in frigo. Montare i 6 albumi e metterli in frigo. Versare nella spuma di uova e zucchero le scorze grattugiate, il succo, gli albumi a neve soda ed, infine, la panna. Mescolare con frusta dal basso verso l'alto, finché tutto sia omogeneo. Versare nella ciotola e tenere in freezer minimo 3 ore.

Budino di cioccolato della mamma

FIRENZE

g 100 di burro
 g 100 di zucchero
 g 100 di cacao amaro
 lt 1 di latte
 6 cucchiaini di farina
 1 bicchierino di Sambuca
 scorza grattugiata di 1 limone

Mescolare la farina, zucchero e cacao, aggiungere poi piano piano il latte. Per ultimo il burro liquefatto e la scorza di limone. Mettere tutto in un tegame, porlo al fuoco a fiamma bassa e fare addensare bene per circa 10 minuti sempre mescolando. Porre la preparazione in uno stampo bagnato, fare freddare e porlo in frigorifero per diverse ore. Meglio preparare il budino il giorno prima.

Lo stampo da usare deve avere il buco per poter guarnire il dolce con panna montata nel buco e tutto intorno e, secondo stagione, con gherigli di noci, marrons glacés sbriciolati o fragoloni o banana a fettine.

Castagnaccio

PRATO

g 300 di farina di castagne
 g 300 di acqua
 g 70 di uvetta
 g 40 di pinoli
 g 40 di noci sgusciate
 rosmarino (un poco)
 olio d'oliva
 1 pizzico di sale

Setacciare la farina di castagne in una zuppiera molto capace e diluirla con acqua fredda (la quantità di acqua necessaria dipende dal tipo di farina) in modo da ottenere una pastella abbastanza liquida e senza grumi, aggiungere una cucchiata di olio d'oliva, sale, l'uvetta già ammollata (facoltativa), metà pinoli, metà noci spezzate, e versare in una tortiera (tipica è quella rettangolare), unta d'olio e di dimensioni tali che il castagnaccio risulti alto un dito. Cospargere il castagnaccio con gli aghi del rosmarino (facoltativo) i pinoli e le noci spezzate e arabescarlo con un sottile filo d'olio. Mettere in forno caldo a 200°C per circa 30 minuti, è pronto quando la superficie appare corrugata e leggermente crepata.

Ciambella

MONTECATINI - PESCIA

5 uova
 g 300 di zucchero
 g 170 di burro
 scorza grattugiata di 1 limone (o arancia)
 g 500 di farina
 1 bustina di lievito

Mescolare tutti gli ingredienti nell'ordine scritto, ungere uno stampo da ciambella (ad anello), cuocere in forno a 180°C per 40 minuti.

Cornini della signora Elena

MONTECATINI - PESCIA

g 35 di farina di mandorle
 g 35 di zucchero
 g 140 di farina
 g 100 di burro
 zucchero vanigliato

Dopo aver impastato tutti gli ingredienti, fare dei salamini molto sottili e ritagliare piccoli pezzetti a cui verrà data la forma di cornetti. Ungere la placca del forno a cuocere per pochi minuti finché i biscottini non saranno dorati. Una volta raffreddati cospargerli di zucchero vanigliato.

Dolce de Mele "Stipino"

LUCCA

Ingredienti per 10 persone
 4 mele (Renette o Golden)
 2 uova
 g 50 di burro
 g 250 di zucchero
 g 100 di farina
 ½ lt di latte
 1 bustina di lievito per dolci
 scorza di limone grattugiata

Mescolare le uova, lo zucchero, la farina, il lievito, la scorza di limone grattugiata e il burro sciolto. Aggiungere il latte. Tagliare le mele a fette piccole e metterle nella teglia (28 cm), coprire con l'impasto e cuocere nel forno a 180°C per 1 ora e 20 minuti - 1 ora e 30 minuti. Servire a piacere con una salsa di fragole e panna.

Dolce Philadelphia

FIRENZE

g 200 di formaggio Philadelphia
dl 2 di panna
3 tuorli
2 cucchiaini di farina
6 cucchiaini di zucchero
1 bustina di vanillina

Amalgamare tutti gli ingredienti con la frusta elettrica. Poi aggiungere 3 albumi montati a neve fermissima. Mescolare il tutto molto bene, quindi porre in uno stampo abbondantemente ed uniformemente imburato ed infornare in forno preriscaldato a 150°C per 50 minuti. Prima di sfornare, è consigliabile, per accertarsi dell'esatta cottura, procedere alla classica prova stecchino.

Dolce di marroni al caramello

FIRENZE

Ingredienti per 6/8 persone
g 750 di marroni
lt 1 di latte
g 60 di burro
g 50 di zucchero a velo
g 50 di uvetta sultanina
1 bicchierino di Kirsch
g 70 di cioccolato fondente
g 175 di zucchero semolato
1 bustina di vanillina
4 tuorli
½ stecca di vaniglia

Ammollare l'uvetta in poca acqua tiepida. Incidere la buccia dei marroni e scottarli per 10 minuti in acqua in ebollizione. Scolarli, sbucciarli eliminando anche la seconda pellicina e metterli in una casseruola coperti di latte. Farli cuocere finché saranno teneri. Passarli al setaccio e amalgamare alla purea il burro, lo zucchero a velo, il liquore, l'uvetta ben scolata, la vanillina e il cioccolato ridotto in minuscole schegge. Sistemare in un vassoio dando la forma di tronco e ricoprire con un caramello preparato con 50 g di zucchero e 3 cucchiaini di acqua. Lasciare riposare in frigo o in luogo fresco per 3 ore. Preparare con ½ lt di latte, la stecca di vaniglia, i tuorli e lo zucchero (per essere tranquille, anche un po' di farina), una crema su fuoco dolce, fino a quando velerà il cucchiaio. Versarla sul dolce e servire.

Frittelle di farina di castagne

PRATO

farina di castagne
acqua
uvetta passa
pinoli
1 presa di sale

Con questi ingredienti fare un composto ben amalgamato e cremoso. Versare l'impasto a cucchiaiate nell'olio bollente in una casseruola. Le frittelle devono galleggiare nell'olio e una volta fritte farle asciugare su carta assorbente.

Gnocchi di latte della zia Clelia

MONTECATINI - PESCIA

lt 1,5 di latte
9 tuorli
g 200 di zucchero
g 120 di amido per dolci (o fecola o maizena)
burro
cannella

Far bollire piano piano il latte per 1 ora in modo che si riduca ad lt 1, frullare i tuorli con lo zucchero e l'amido ed aggiungere al latte fuori dal fuoco. Cuocere ora la crema ottenuta finché non è molto dura. Provare ogni tanto uno gnocchetto in un piattino. La crema è pronta quando il gnocchetto si stacca bene. Rovesciare la crema su un piano di marmo (o su un vassoio molto piatto) e spianarla all'altezza di circa mezzo dito. Far raffreddare; quindi tagliare a piccole losanghe, mettere in una pirofila, condire con fiocchi di burro e cannella, rosolare in forno caldo.

I biscotti della sposa della nonna Ada

FIRENZE

g 700 di farina
g 200 di burro
g 200 + 100 di zucchero
3 rossi d'uovo
1 uovo intero
1 cucchiaino di Vin Santo
2 cucchiaini di lievito
scorza grattugiata di 1 arancia e di 1 limone
Grappa
1 pizzico di sale

Con le dita lavorare la farina e il burro. A parte, in un zuppiera sbattere le uova con g 200 di zucchero, il sale, fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere le scorze grattugiate di limone e di arancia, il Vin Santo e per ultimo il lievito. Unire il burro e la farina al composto di uova e zucchero e lavorare la pasta che si ottiene. Fare una palla e lasciare riposare un'oretta. Stendere la pasta col matterello fino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm. Tagliare nelle forme desiderate e cuocere i biscotti in forno caldo a 200°C fino a che prenderanno un colore dorato. Lasciare freddare.

Mettere il restante zucchero in una scodella ed in un'altra la Grappa. Bagnare una faccia di ogni biscotto nella Grappa e poi passarlo nello zucchero. Lasciare asciugare bene affinché si formi una superficie bianca e croccante.

Kronprinzessin torte o torta di Sissi

FIRENZE

g 250 di cioccolato fondente
g 100 di burro
g 150 di zucchero
4 uova intere
g 40 di farina
2 pere Kaiser di medie dimensioni
arancia (4 fette)

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e incorporare il burro finché sarà sciolto; in una ciotola sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la farina e poi versare il cioccolato con il burro ed amalgamare il tutto. Sbucciare ed affettare a fette sottili le pere ed aggiungerle al composto, amalgamare bene e versare il tutto in una tortiera alta di cm 28 di diametro circa, già imburata ed infarinata, guarnire con le fette di arancia tagliate in 4 pezzi, mettere nel forno già caldo e cuocere a 150°C per circa 75 minuti; far freddare in forno; volendo, guarnire con decorazioni fatte con lo zucchero a velo.

La torta al limone

FIRENZE

g 200 di farina
g 130 di zucchero
g 130 di burro
3 uova
4 limoni non trattati
½ bustina di lievito per dolci
sale
violette cristallizzate

Per lo sciroppo:

g 70 di zucchero semolato
2 limoni non trattati

Riscaldare il forno 180°C. Lasciare ammorbidire il burro a temperatura ambiente ed imburare una tortiera. Grattugiare la scorza e spremere 2 limoni. Rompere le uova e separare gli albumi dai tuorli. In una terrina montare i tuorli con lo zucchero, ottenendo una schiuma chiara e morbida. In un'altra ciotola montare a neve gli albumi con un pizzico di sale. Nella terrina dei tuorli unire poco alla volta la farina, il lievito, il burro ammorbidito, la scorza dei limoni ed il succo, poi aggiungere gli albumi montati a neve ed amalgamare. Versare il composto nella tortiera, livellare ed infornare per circa 40 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare la torta. Nel frattempo preparare lo sciroppo facendo bollire lo zucchero con il succo degli altri due limoni e cuocere finché lo sciroppo è trasparente. Versarlo ancora caldo sulla torta. Pelare i limoni rimasti, tagliarli a fettine e distribuire sulla superficie. Prima di servire disporre sulla superficie le violette e filetti di scorza di limone.

Le frittelle di nonna Marinella

MONTECATINI - PESCIA

g 250 di riso piccolo
½ lt di latte
1 bicchiere d'acqua
2 cucchiaini di zucchero
1 noce di burro
1 bicchierino di liquore (Vin Santo)
½ bustina di lievito
2 cucchiaini di farina
scorza grattugiata di 1 limone
2 uova

La sera precedente cuocere il riso in acqua e latte; a cottura ultimata aggiungere lo zucchero e il burro. Al mattino unire all'impasto i rossi d'uovo, il lievito, la farina e la scorza del limone. Amalgamare bene il tutto ed unire ora gli albumi montati a neve. Formare con l'impasto delle piccole palline e friggerle in abbondante olio di arachidi bollente. Sgocciolarle, passarle ad una ad una nello zucchero, disporle in un vassoio e servirle tiepide.

Mele in camicia della nonna Ernesta

FIRENZE

mele Renette (1 a testa)
g 350 di farina
g 200 di burro
g 150 di zucchero
2 tuorli
scorza grattugiata d'arancia e limone
marmellata d'arancia

Sbucciare e privare bene del torsolo le mele. Preparare la pasta frolla: sciogliere il burro e impastarlo con la farina; unire con cura lo zucchero, le uova e le scorze, aggiungendo infine un pizzico di bicarbonato. Lavorare con il matterello fino a raggiungere lo spessore di ½ cm. Dalla frolla così preparata, ricavare quadrati di circa 10 cm di lato. Su ogni quadrato porre una mela, che sarà riempita, al posto del torsolo, con marmellata di arance e spolverata di zucchero vanigliato. Con i quadrotti di pasta frolla avvolgere le mele a mo' di fagottino e infornare per circa 20 minuti a forno caldo. Controllare che oltre alla pasta frolla siano ben cotte anche le mele. Togliere i fagottini dal forno, spolverizzarli con altro zucchero e servirli caldi, accompagnati a piacere da una crema inglese aromatizzata con un liquore all'arancia.

Mousse di mele verdi

FIRENZE

Ingredienti per 8 dosi

2 mele verdi

g 150 di zucchero

1 albume

g 150 di panna da montare

1 limone

g 4 di colla di pesce

½ bicchierino di Calvados

Spremere il limone e portare il succo ad ebollizione con g 100 di zucchero. Unire la colla di pesce già ammollata e strizzata. Intanto frullare le mele col Calvados e g 50 di zucchero. Unire il tutto al succo di limone già preparato. In un recipiente tenuto in frigorifero, montare la panna e unirla al composto. Rimettere in frigo. Montare l'albume e unirlo al tutto. A questo punto il dolce è pronto, ma per farlo diventare un po' verdolino, si uniscono 4 o 5 gocce di colorante d'erbe (si trova in drogherie ben fornite). Porre il composto in uno stampo da plum-cake rivestito di pellicola e tenere in freezer per mezza giornata. Togliere 2 o 3 ore prima di consumarlo. Servire con salsa di fragola o di lampone.

Pan con l'uva

PRATO

g 700 di pasta di pane

kg 1 di uva nera Sangiovese

qualche seme di anice

g 50 di zucchero

g 50 di burro

½ bicchiere di vino

Spippolare l'uva, lavarla e passarla nello zucchero. Lavorare la pasta di pane lievitata con il burro e i semi d'anice. Mettere metà della pasta in una teglia rettangolare (unta d'olio) spianandola bene. Coprirla con ¾ di uva e ricoprire con la pasta rimasta. Fare aderire bene i bordi e cospargere con i rimanenti chicchi d'uva. Fare uno sciroppo con 1/2 bicchiere di vino e i g 50 di zucchero, farlo bollire per alcuni minuti e spennellare la superficie del pan con l'uva. Cuocere in forno a 200°C per circa 30 minuti e se si asciuga troppo bagnare con lo sciroppo.

Schiacciata alla fiorentina

FIRENZE

15 cucchiaini di latte

4 cucchiaini di acqua

1 presa di sale

g 100 di burro

g 300 di farina

6 cucchiaini di zucchero

5 cucchiaini di olio

2 arance (scorza grattugiata)

2 uova intere

1 bustina di lievito

Lavorare lo zucchero con i tuorli, aggiungere il latte e l'acqua, poi la farina, l'olio, il burro liquefatto, il sale, le scorze grattugiate d'arancia, il lievito e per ultimo le chiare a neve. Versare il tutto in una teglia rettangolare, imburata e cosparsa di pan grattato e cuocere a forno caldo a 180°C per circa 30 minuti.

Torta della nonna Veronica

LUCCA

Ingredienti per 10 persone

Per la pasta frolla:

g 300 di farina

g 120 di zucchero

3 tuorli

g 60 di burro fuso a bagnomaria

1 bicchierino di latte

1 bicchierino di Maraschino

scorza grattugiata di 1 limone

1 cucchiaino di lievito in polvere

Per la crema pasticcera:

½ lt di latte

1 uovo intero

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaio di farina

scorza di limone

Per la meringa di mandorle:

g 200 di mandorle pelate

g 200 di zucchero

3 albumi

1 bicchiere di Alchermes

Preparare la pasta frolla con i suddetti ingredienti. In una casseruola sbattere l'uovo con lo zucchero, la farina, la scorza del limone e diluire con il latte. Portare ad ebollizione a fuoco basso mescolando di continuo con la frusta. Tritare finemente le mandorle e tenerle a bagno nell'Alchermes per 12 ore, scolarle, unirvi lo zucchero quindi le chiare montate a neve ben soda. Imburrare ed infarinare uno stampo di cm 28 di diametro, foderarlo fino ai bordi con la pasta frolla ben spianata, versarvi la crema pasticcera e sopra la meringa. Rigrirare il bordo tagliando a forma di "becco" e infornare a 175°C per 45 minuti.

Torta di castagne

FIRENZE

Kg 1 di castagne

g 400 di zucchero

5 uova (montare le chiare a neve)

g 100 di cacao amaro

½ lt di latte

2 cucchiaini di farina

cedro e scorza di arancia a pezzettini - vaniglia

liquore Strega o Rhum

ciliegie snocciolate sotto spirito a volontà

Bollire senza sale le castagne e passarle al setaccio. In una zuppiera mettere la farina, lo zucchero, il cacao e i 5 tuorli d'uovo, versare lentamente il latte e mescolare finché il tutto diventi una crema, unire le castagne e 1 bicchierino di liquore, infine aggiungere le chiare d'uovo montate a neve, il cedro e le scorze d'arancia, la vaniglia, le ciliegie ed amalgamare il tutto. Versare il composto in una teglia imburrata e infornare per 1 ora a 180°C.

Torta di guerra (1943)

MONTECATINI - PESCIA

5 cucchiaini di olio

g 100 di zucchero

1 tazza di latte

1 uovo

succo e scorza grattugiata di 1 arancia

1 bustina di lievito

Farina, quanta ne occorre per ottenere un impasto simile ad una crema densa che cada dal mestolo. Infornare a 180°C e cuocere per 40 minuti.

Torta di mele di nonna Ada

MONTECATINI - PESCIA

3-4 mele Golden (o Renette)
 9 cucchiari di farina
 6 cucchiari di zucchero
 1 bicchiere di latte
 ½ bicchiere di olio d'oliva delicato
 3 uova medie
 1 bustina di lievito
 1 bustina di vanillina
 scorza grattugiata di limone

Unire uova, farina, latte, olio, zucchero e scorza di limone. Tagliare 2 mele, dopo averle sbucciate, a fette molto sottili ed unirle al composto, aggiungere ora la vanillina e il lievito e amalgamare bene (il composto deve risultare abbastanza liquido). Versare in una tortiera di circa cm 24 di diametro, ricoprire la superficie con le fette della terza mela e porre in forno preriscaldato a 180°C per 40-45 minuti.

Per le feste la torta veniva arricchita con pinoli e uvetta.

Torta di nonna Pina

FIRENZE

g 500 di ricotta
 6 tuorli
 3 chiare a neve
 g 100 di arance candite a pezzetti
 g 100 di cioccolato fondente a pezzi
 g 200 di zucchero
 g 100 di uvetta sultanina massa a bagno nel Rhum e poi infarinata

Lavorare molto bene con la frusta la ricotta e lo zucchero, aggiungere uno per volta i rossi d'uovo, poi gli altri ingredienti, per ultime le chiare a neve. Imburrare ed infarinare una tortiera, versarvi il composto. Mettere in forno per 45 minuti a 170°C. In forno ventilato, bastano 30 minuti.

Torta di ricotta

FIRENZE

pasta frolla q.b.
 g 300 di ricotta
 g 150 di zucchero
 2 uova
 marmellata di arance
 rhum

In una teglia di cm 30, mettere la carta forno e poi stendere la pasta frolla bucherellandola il più possibile; porre in forno a 200°C per circa 10 minuti. Nel contempo, fare un impasto con la ricotta, lo zucchero, i tuorli sbattuti e alla fine le chiare sbattute a neve. Stendere sulla pasta frolla un velo di marmellata di arance, mettere poi sopra tutto l'impasto e alla fine coprire ancora con un velo di marmellata di arance sbattuta con un po' di rhum. In forno per circa 15-20 minuti a 180°C.

Torta di ricotta e mele

FIRENZE

Per la base:

g 200 di farina

g 100 di burro

g 80 di zucchero

1 uovo intero

1 cucchiaio di lievito in polvere

Per sopra-base:

pangrattato

1 mela di pasta dura

uvetta q.b.

scorzette di arance candite q.b.

Per la crema:

g 500 di ricotta super fresca

5 rossi d'uovo e 5 chiare montate a neve

g 200 di zucchero

1 bustina di vanillina

3 cucchiaini di farina

$\frac{1}{4}$ di latte

Preparare una pasta con gli ingredienti indicati come base. Dopo averla lasciata riposare per circa 30 minuti stenderla in una teglia a bordi alti (la teglia deve essere abbondantemente imburata e infarinata). Spolverizzare con pangrattato e su questo sistemare la mela tagliata a fettine sottili, quindi aggiungere uvetta e scorzette candite. Infine versare sopra la crema, che deve essere liquida. Infornare a forno preriscaldato a 180°C per circa 1 ora.

Torta di Santiago

LUCCA

Ingredienti per 8 persone

Per la pasta frolla:

g 160 di farina

g 80 di burro

2 cucchiaini di zucchero

1 tuorlo

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di essenza di mandorle

1-2 cucchiaini d'acqua

Per il ripieno:

g 200 di mandorle macinate

g 100 di zucchero

scorza grattugiata di 1 limone

2 uova

g 50 di burro

ml 50 di Sherry (Xeres Oloroso)

zucchero a velo

Per servire:

3 cucchiaini di marmellata di cotogne

dl 2 di panna da montare

ml 50 di Sherry

Preparare la pasta frolla aggiungendo 1-2 cucchiaini di acqua fredda se necessario.

Lasciarla riposare in frigorifero per $\frac{1}{2}$ ora.

Stenderla e foderare uno stampo di cm 26 di diametro.

Mescolare insieme le mandorle, lo zucchero, la scorza di limone, le uova, lo Sherry e il burro ammorbidito e amalgamare bene.

Versare l'impasto di mandorle nello stampo foderato di pasta frolla e cuocere in forno a 180°C per 20-25 minuti. Lasciare raffreddare prima di spolverizzare con lo zucchero a velo.

Sciogliere la marmellata di cotogne (cotognata) con lo Sherry a fuoco basso e lasciare raffreddare. Montare la panna e al momento di servire incorporare la crema di cotogne.

La torta ha origine a Santiago di Compostela.

Torta di semolino

MONTECATINI - PESCIA

g 300 di semolino
g 300 di burro
g 300 di zucchero
3 tazzine da caffè di latte
3 uova
vanillina

Lavorare tutti gli ingredienti insieme per mezz'ora, mettere poi l'impasto in una teglia imbrurrata, cuocere a forno caldo per 45 minuti.

Torta di uva

FIRENZE

g 800 di uva bianca
g 300 di farina
g 140 di burro
g 100 di zucchero
g 100 di mandorle pelate
g 100 di amaretti
5 uova

Preparare la pasta con farina, burro ammorbidito, un tuorlo d'uovo, 2 cucchiaini da the di zucchero, (se si usa il Bimby, un misurino di acqua). Avvolgere la pasta in carta stagnola e lasciarla riposare in frigo. Se si lascia un po' a lungo, ricordarsi di toglierla un po' prima (almeno un'ora). Imburrare e infarinare una tortiera, rivestire con la pasta il fondo e i bordi. Mettere sulla pasta le mandorle tritate grossolanamente e sopra, gli amaretti sbriciolati. Mettere sopra al tutto gli acini d'uva (se sono grossi dividerli a metà).

Separare i 4 tuorli dagli albumi, montarli con lo zucchero, montare a neve gli albumi unirli e versare sopra all'uva in modo da coprire tutto. Mettere in forno già caldo a 190°C e cuocere per circa 30 minuti.

Torta di verdura

LUCCA

Ingrediente per 10 persone

Per la pasta:

g 250 di farina
g 110 di zucchero
g 110 di burro
3 tuorli
scorza grattugiata di 1 limone

Per il ripieno:

2 palline di bietola lessata
g 100 di pane ammollato nel latte
2 uova intere + 1 tuorlo
g 50 di parmigiano grattugiato
g 30 di pecorino grattugiato
g 100 di zucchero
g 50 di uva passa
g 40 di pinoli
g 50 di cedro candito
1 bicchierino mescolanza (bagna per dolci)
noce moscata
cannella
sale e pepe

Preparare la pasta frolla come di consueto e farla riposare per un'ora in frigorifero.

Ammollare il pane nel latte; tritare la bietola e farla asciugare in padella con il burro, salare leggermente e peparla. In una terrina riunire la bietola e il pane ben strizzato; aggiungere tutti gli altri ingredienti, profumare con la cannella e la noce moscata, pepare e mescolare molto bene. Imburrare e infarinare una teglia rotonda, foderarla con la pasta frolla, bucherellare il fondo e versarvi il composto. Rigrare il bordo tagliando a forma di "becco".

Cuocere in forno a 180°C per 45 minuti.

Torta Ginevra

PRATO

Questa ricetta di proprietà dell'Archivio di Stato di Prato è stata messa a punto da una Fornella della nostra delegazione.

Le nozze di Ginevra, figlia naturale di Francesco di Marco Datini, sono allietate da un pranzo sontuoso; il documento riporta qualità e quantità degli ingredienti utilizzati per confezionare la torta nuziale.

Trascrizione originale del 24 novembre 1407:

Mandamo a Prato a Franciescho di Marcho per le noze de la Ginevra:

5 libbre di rancata

5 libbre di cedrata

3 libbre di piocchi netti

1 libbra di spezie dolci fini

3 once di garofhani pesti

3 once di garofhani sodi

4 libbre di zucchero trito per torta

g 346 di arancia candita

g 346 di cedro candito

g 277 di zucchero di canna

g 210 di pinoli

2 cucchiaini d'acqua

1 cucchiaino di miele

1 cucchiaino di spezie fini (noce moscata, chiodi di garofano, pepe, cannella, tutto in polvere)

In una casseruola con il fondo spesso sciogliere lo zucchero con l'acqua e il miele (raggiungere la temperatura di 160°-170°C). Tagliare a cubetti i canditi. Aggiungere i pinoli e i canditi un po' per volta in modo che lo zucchero non si indurisca. Togliere dal fuoco e mettere il composto ottenuto nella tortiera precedentemente rivestita di carta da forno. Pressare molto bene il composto nella tortiera e spolverizzare con le spezie. Passare in forno con il grill per pochi secondi, appena il tempo necessario perché il composto si compatti e assorba le spezie. La torta non deve cuocere, ma solo prendere colore.

Treccia della zia Eugenia

MONTECATINI - PESCIA

g 25 di lievito di birra

g 60 di margarina (o burro)

g 60 di zucchero

1 pizzico di sale

1 uovo

g 100 di uvetta

g 300 di farina

2 tazzine da caffè di latte

g 100 di zucchero a velo

Sciogliere il lievito con una tazzina di latte tiepido, unire g 80 di farina e far riposare per 30 minuti. Mettere il rimanente della farina a fontana con il sale, lo zucchero e la margarina a temperatura ambiente, impastare ed unire il latte rimasto tiepido in cui sarà stato sbattuto l'uovo. Impastare con il lievito, unire l'uvetta, dividere in tre parti la pasta e formare tre salamini unti con il burro fuso. Formare la treccia e porla in una teglia unta di burro. Lasciare riposare per 30 minuti ed infornare poi a 180°C per 40 minuti. Intanto preparare la glassa con g 100 di zucchero a velo e 1 cucchiaino di acqua. Appena sfornato il dolce spennellarlo con la glassa.

Zuccherini di Vernio

PRATO

g 500 di farina
4 uova
g 100 di zucchero
g 50 di zucchero
1 bustina di lievito
g 20 di semi di anice
 $\frac{1}{4}$ di bicchiere di liquore d'anice
g 300 di zucchero (per glassa)

Con gli ingredienti fare un impasto che risulti ben lavorato. Formare delle piccole ciambelline e farle cuocere in forno caldo a 180°C per circa 20-30 minuti. In un tegame, possibilmente di rame stagnato, cuocere circa g 200 di zucchero con g 250 di acqua e farlo sciogliere a fuoco lento. Quando inizia a sciogliersi metterci un po' alla volta le ciambelline e rivoltarle con un mestolo di legno per far aderire la glassa. Farle raffreddare su una griglia.

Zuppa tartara

FIRENZE

g 300 di ricotta freschissima
1 tazza media di latte
3 cucchiaini medi di zucchero a velo
1 confezione di Savoiard
1 vasetto di marmellata di albicocche
Marsala

Ammorbidire la ricotta con un poco di latte e di zucchero a velo. Porre sul fondo di uno strato liscio uno strato di biscotti savoiard ed a piacere rivestire anche le pareti dello stampo cosicché una volta ultimata la preparazione del dolce, si possa rovesciare il tutto su di un piatto per consentire di guarnire la superficie a piacere con panna montata. Sullo strato di biscotti, precedentemente intinti nel vino Marsala, porre uno strato di marmellata di albicocche e quindi uno strato di ricotta. Continuare per 3-4 strati ultimo sarà uno strato di ricotta. A questo punto, per poter capovolgere successivamente il dolce su un piatto porre altri savoiard sull'ultimo strato di ricotta e mettere in frigorifero il preparato per alcune ore. Sformare il dolce e guarnire con panna montata e ciliegine candite.

UMBRIA



Cristoforo Munari

(Reggio Emilia 1667 - Pisa 1720)

Alzata con cristalli, strumenti musicali - libro di matematica,
ciotola di vetro con frutta, piatto con frutta, porcellane cinesi, biscotti.
Modena, Galleria Estense.

Brustengolo (Perugia)

PERUGIA

g 350 di farina di granoturco fine (tipo Fioretto)

lt 1 di acqua bollente leggermente salata

g 100 di pinoli

g 150-200 di zucchero

g 100 di uvetta sultanina

g 200 di gherigli di noce

2 mele a fettine

1/2 bicchiere d'olio extra vergine d'oliva

4 cucchiaini di Mistrà (o altro liquore all'anice)

scorza grattugiata di 1 limone

facoltativo: anice in semi

Mettere la farina in una terrina, stemperarla con l'acqua bollente (poca alla volta perché non si formino grumi) mescolare bene e aggiungere tutti gli altri ingredienti, compreso l'olio e il Mistrà. Ungere d'olio una tortiera bassa, versare e pareggiare il composto, riducendolo a non più di cm 3-4 di spessore. Infornare a 180°C per circa 40 minuti, finché non apparirà una bella crosticina croccante.

Il Brustengolo trae la sua origine dall'abbondanza, nelle campagne umbre, di farina di granoturco. Da qui l'idea di utilizzarla per creare un dolce rustico con l'utilizzo di mele (un tempo quelle selvatiche), di uvetta, di frutta secca raccolta nei boschi e dell'immane olio d'oliva che in Umbria è così diffuso da trovare posto anche nelle ricette di dolci e torte.

Ciaramicola

PERUGIA

5 uova

g 500 di farina

g 200 di zucchero

g 100 di burro + g 30 di strutto

g 50 di Rhum

g 100 di Alchermes

scorza grattugiata di 1 limone

1 bustina di lievito per dolci

1 cucchiaino di zucchero a velo

Sbattere i tuorli con lo zucchero. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale.

Amalgamare i due impasti, aggiungere la farina, il burro e lo strutto. Per ultimo aggiungere il Rhum, l'Alchermes e il lievito. Amalgamare il tutto molto bene in modo da non formare grumi. Imburrare uno stampo, versare il tutto e infornare per 40 minuti a 180°C.

Per la glassa: pesare due albumi. Aggiungere zucchero in ugual peso e zucchero a velo quanto il peso di un solo albume. Montare a neve fermissima. Spennellare un grosso strato di glassa sulla ciaramicola appena sfornata, decorare con confettini colorati e rimettere in forno per pochi minuti.

La consistenza di questo dolce è oggi abbastanza soffice. Anni addietro era un dolce di consistenza più secca, a forma di ciambella con una croce al centro.

Crescionda (Spoleto)

PERUGIA

4 uova
 5 cucchiaini colmi di zucchero
 g 65 di burro
 dl 4 di latte
 2 cucchiaini colmi di cacao amaro
 g 250 di amaretti sbriciolati
 g 160 di biscotti secchi sbriciolati
 scorza di limone grattugiata
 ½ bustina di lievito
 a piacere 2 cucchiaini di Rhum e 1 puntina di cannella

Sbattere a frittata le uova, aggiungere il latte e il burro sciolto ma tiepido, poi lo zucchero e il cacao, gli amaretti e i biscotti, la scorza di limone grattugiata, il lievito e gli altri ingredienti. Mescolare bene, versare il composto in una tortiera di cm 24 di diametro ben imburata e leggermente infarinata e passare in forno a 160°-180°C per 20-30 minuti. Deve staccarsi dallo stampo, ma non asciugarsi.

Crostata di mele

PERUGIA

g 100 di farina
 g 50 di zucchero
 g 50 di burro
 kg 1 di mele
 2 uova
 scorza grattugiata di 1 limone
 una spolverata di lievito

Unire farina, burro, uova, zucchero, scorza di limone grattugiata, lievito. Stendere l'impasto molto sottile in una tortiera di cm 20-22. Distribuirvi sopra, molto vicine, le fettine di mela. Cuocere in forno già caldo a 180°C per 20-30 minuti. Sfnare e spolverare di zucchero a velo.

Panpepato (Terni)

PERUGIA

Ingredienti per 5 Panpepati;
 g 600 di gherigli di noce
 g 350 di cioccolato fondente
 g 150 di mandorle sgusciate
 g 150 di scorza d'arancia candita a pezzetti
 g 150 di uva passa
 g 150 di miele
 g 100 di pinoli
 g 100 di nocciole sgusciate
 g 100 di farina
 g 100 di zucchero
 g 50 di cacao amaro
 1 cucchiaino di pepe nero macinato
 1 bicchiere di vino cotto
 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva (per la teglia)

Ammollare l'uvetta in acqua tiepida per 15 minuti. Sbollentare per 1-2 minuti e sbucciare i gherigli di noce e le mandorle. Tostare in forno per alcuni minuti le nocciole e sbuciarle. Tritare in modo grossolano noci e mandorle aggiungere nocciole e pinoli. Mescolare tutto in una terrina con l'uva passa asciugata, la farina, il cacao, lo zucchero e il pepe. Grattugiare e unire il cioccolato. Fare fondere a fuoco dolce il miele e, separatamente, scaldare il vino cotto. Versarli nella terrina e incorporarli agli altri ingredienti mescolando bene con un cucchiaino di legno. Formare delle pagnottelle del diametro di circa cm 10. Ungere leggermente una teglia, disporvi i panpepati e infornare a 180°C per circa 30 minuti. Togliere dal forno e fare raffreddare completamente i dolci in un luogo asciutto.

Vino consigliato: Montefalco Sagrantino Passito

Rocciata (Assisi, Foligno)

PERUGIA

Ingredienti per 12 porzioni

Per la pasta (variante di Assisi)

g 300 di farina

3 cucchiaini di zucchero

1 pizzico di sale

4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva

acqua tiepida q.b.

Per la pasta (variante di Foligno):

g 300 di farina (o più se ne assorbe l'impasto)

1 uovo intero

1 "giro" di olio extra vergine d'oliva

¼ di bustina di lievito in polvere

¼ di vino bianco fatto bollire con 3 cucchiaini di zucchero e qualche seme d'anice e raffreddato

Per la finitura:

Alchermes e zucchero semolato (Assisi)

zucchero a velo (Foligno)

Per il ripieno:

kg 1 di mele

g 50 o più di zucchero

g 100 di cioccolato fondente a pezzetti

g 100 di uvetta sultanina

g 200 di frutta secca (noci, pinoli, mandorle)

2 cucchiaini di cacao amaro

2 cucchiaini di Vin Santo (o altro vino dolce)

2 cucchiaini di Alchermes

scorza grattugiata di 1 limone

1 pizzico di cannella

Facoltativi: fichi e prugne secche,

g 100 di cedro candito a pezzetti

Tagliare le mele a pezzetti piccoli, mescolarle con lo zucchero, la scorza del limone, l'uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida e asciugata, la frutta secca tritata fine e tutti gli altri ingredienti del ripieno. Lasciare riposare in una terrina coperta. Intanto preparare la pasta lavorando gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico, non appiccicoso. Lasciare riposare coperto per almeno 1 ora. Tirare una sfoglia sottile, disporre al centro il ripieno, arrotolarla sigillando bene, dandole una forma allungata o arrotolata a chiocciola.

Ungere e infarinare una teglia e infornare a 120°C per circa 40 minuti. Sformare e cospargere di Alchermes e zucchero semolato, oppure soltanto zucchero a velo.

Dolce ripieno di frutta, nasce come torta natalizia. Oltre alle due varianti di cui viene fornita la ricetta, esiste anche quella spoletina, chiamata "Attorta" per la sua forma arrotolata.

L'origine di questo dolce viene fatta risalire all'invasione dei popoli del Nord Europa per la sua somiglianza con lo Strudel.

Torta di noci

PERUGIA

g 200 di noci tolte dal guscio

g 200 di zucchero

2 uova oppure 1 uovo e 1 albume

1 bicchierino di Cognac

1 noce di burro

Pestare nel mortaio le noci già sgusciate insieme allo zucchero, unire l'uovo già sbattuto, il Cognac ed il burro liquefatto e mescolare il tutto.

Per la pasta frolla:

1 uovo + 1 tuorlo

g 100 di zucchero

g 100 di burro

un po' di lievito

farina q.b.

Impastare e lavorare la pasta, assottigliarla con il matterello e foderare la teglia, versarvi l'impasto di noci. Fare delle striscioline (per decorazione) e cuocere.

LAZIO



Evaristo Baschenis

(Bergamo 1617 - 1677)

Natura morta con vassoio di dolciumi.

Milano, Pinacoteca di Brera.

La “copeta” di Natale

RIETI

½ kg di miele
 ½ kg di noci
 foglie d'alloro q.b.

Pestare in un mortaio abbondante quantità di gherigli di noce. Versare il miele in un recipiente e farlo sciogliere scaldandolo e rimestandolo di continuo con un cucchiaino di legno. Attenzione che non bruci. Incorporare nel miele le noci e amalgamare il tutto fino a formare un composto abbastanza denso. Versarlo quindi su una pietra di marmo o sulla spianatoia e con il matterello, spargerlo sveltamente così da formare uno strato di circa ½ cm, quindi, prima che si raffreddi, tagliarlo in modo da formare delle losanghe. Porre ogni losanga tra due foglie di alloro e lasciarle raffreddare bene, quindi adagiarle su un piatto di portata e servirle.

La crostata di ricotta

RIETI

Per la pasta:
 3 uova intere
 g 250 di burro
 g 250 di zucchero
 scorza grattugiata di 1 limone
 1 bustina di vaniglia
 1/2 bustina di lievito in polvere
 farina q.b.

Per il ripieno:
 g 500 di ricotta
 1 bicchierino di Sambuca
 1 bicchierino di Rhum
 cacao q.b.
 zucchero q.b.
 (oppure ricotta, caffè, zucchero, Sambuca, Rhum)

Lavorare bene le uova con lo zucchero, con il burro già sciolto a bagnomaria e con tutti gli altri ingredienti. Versare la farina a pioggia, piano piano così da ottenere una pasta morbida. Dividere la pasta in due parti: con una parte, foderare lo stampo per dolci e versare l'impasto del ripieno lavorato ben bene così da amalgamare tutti gli ingredienti. Con l'altra metà fare delle striscette larghe cm 2 circa da disporre a grata sulla crostata. Passare in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti. Lasciare raffreddare nello stampo quindi sfornare su una gratella e cospargere di zucchero a velo.

La mantovana di Antrodoco

RIETI

4 tuorli
1 uovo intero
g 170 di zucchero
g 170 di farina
g 150 di burro
½ cucchiaino di lievito in polvere
scorza grattugiata di limone
g 50 di mandorle sgusciate e tagliate a filettini
zucchero a velo q.b.

Far scottare le mandorle, quindi spellarle, passarle in forno e tagliarle a listarelle sottili. Separatamente sbattere i tuorli, l'uovo intero e lo zucchero, fin quando il composto sarà quasi bianco. Unire il lievito in polvere ed il burro sciolto a bagnomaria. Da ultimo aggiungere la farina. Amalgamare bene il composto, versarlo in uno stampo imburrato e infarinarlo, quindi cospargerlo di mandorle e passarlo in forno preriscaldato a 180°C, per circa 30-35 minuti. Lasciare raffreddare la torta poi sfornarla su una gratella, spolverizzarla con un fitto strato di zucchero a velo fatto cadere da un setaccio per renderlo più soffice, quindi passarla nel piatto di portata e servirla.

BASILICATA



Pier Francesco Cittadini

(Milano 1613-1616 - Bologna 1681)

Vaso di fiori e dolciumi.

Bologna, chiesa della Madonna di Galliera.

Calzoni di castagne

POTENZA

kg 1 di farina
g 300 di burro
g 350 di zucchero
7 uova
vino bianco dolce
olio per friggere

Per il ripieno:

kg 1 di castagne
g 200 di ceci secchi
g 100 di cacao amaro
g 50 o più di zucchero
liquore anice q.b.

Per il ripieno: lessare le castagne e i ceci separatamente e ridurre a purea, amalgamarli e condirli con lo zucchero, l'anice e il cacao amaro.

Per la sfoglia: Porre la farina sulla spianatoia, aggiungere le uova, lo zucchero e il vino dolce, quindi impastare e far riposare per 10 minuti. Stendere la pasta e tagliare con una rotella tanti quadratini di circa cm 5 di lato, porre al centro un cucchiaino di ripieno, quindi chiudere formando un calzone, fissare bene gli orli con una forchetta, infine friggere in abbondante olio caldo.

Disporre su un piatto e condire con miele fuso.

Dolce natalizio tipico della città di Melfi (zona ricca di castagneti).

Lagana chiapputa

POTENZA

g 500 di farina di grano duro
mollica di pane q.b.
g 100 di noci tritate
g 100 di mandorle tritate
½ lt di vino cotto
olio d'oliva
sale

Impastare la farina con acqua tiepida e sale, tirare la sfoglia e tagliare delle lagane di circa cm 3, cuocere in acqua leggermente salata; in una padella fare rosolare la mollica di pane con pochissimo olio, togliere la padella dal fuoco e aggiungere le mandorle e le noci, scolare le lagane e condirle alternandole a strati con il condimento (di mandorle e noci); amalgamare il tutto con vino cotto.

Dolce tipico di Acerenza per il giorno di S. Lucia.

Taralli aviglianesi

POTENZA

kg 1 di farina
12 uova
1 bustina di lievito
1 bicchierino d'alcool per liquori a 90°

Impastare la farina insieme alle uova intere, aggiungere il lievito ed in ultimo l'alcool, continuando ad impastare con movimenti energici e veloci. Lasciare riposare l'impasto per circa 30 minuti, quindi riprenderlo e lavorarlo nuovamente per formare delle piccole ciambelle; far riposare per almeno 30 minuti. Lessare i taralli in acqua bollente fino a vederli affiorare in superficie, scolarli e cuocerli in forno a 250°C. Lasciare raffreddare prima di immergerli in una glassa di acqua e zucchero.

Dolci per il banchetto nuziale.

CALABRIA



Cristoforo Munari

(Reggio Emilia 1667 - Pisa 1720)

Brocca di vetro, alzata con tazzine di porcellana cinese,
calice, caffettiera, ciambelle.
Modena, collezione privata.

Scalille

COSENZA

Per la pasta:

kg 1 di farina (circa)

12 uova intere

6 albumi

1 cucchiaio di strutto per ogni uovo, sciolto a bagnomaria

1 cucchiaio di zucchero per ogni uovo

1 bicchiere di anice

2 bustine di lievito Pane degli Angeli

Per la glassa:

3 albumi a neve

6 cucchiaini di liquore all'anice

g 600 di zucchero a velo

Amalgamare a mano tutti gli ingredienti e poi, infine aggiungere la farina e lavorare la pasta fino a quando non si attacca più alle mani.

Ricavare dall'impasto tante piccole ciambelle (le scalille) e friggerle in olio bollente.

Preparare la glassa amalgamando gli albumi a neve, l'anice, lo zucchero a velo (se è dura aggiungere anice, se è morbida zucchero). Immergere le scalille nella glassa, far raffreddare e servire.

Turdilli

COSENZA

kg 1 di farina

2 uova

12 cucchiaini di strutto sciolto

1 bicchiere di Vermout (se non basta aggiungere acqua)

1 pizzico di zucchero

½ bustina di lievito

g 500 di miele

dl 2,5 di acqua

olio per friggere

Amalgamare tutti gli ingredienti. Quando si è ottenuto un impasto morbido ricavare dei cilindri di circa cm 3 e spessi un dito e passarli sul cesto di vimini (come gli gnocchi). Friggerli in olio bollente e poi abbassare la fiamma.

Riscaldare il miele e l'acqua, mescolare e dopo 10 minuti aggiungere un po' alla volta i turdilli e man mano toglierli e adagiarli su un piatto da portata.

SICILIA



Cristoforo Munari

(Reggio Emilia 1667 - Pisa 1720)

Chitarra battente, bucchero, fiasco, ghiacciaia, frutta,
porcellana cinese, bicchiere, biscotti.

Modena, collezione privata.

Arancini dolci

RAGUSA

g 400 di riso
 lt 1 di latte
 lt 1 di acqua
 g 400 di ricotta
 g 100 di zucchero
 scorza grattugiata di 1 limone
 gocce di cioccolato fondente
 cannella
 2 uova
 pangrattato
 olio

Lessare il riso in acqua e latte. Passare la ricotta al setaccio e condirla con zucchero, cannella e scorza di limone e le gocce di cioccolato. Prendere un po' di riso e foderare l'incavo della mano, mettere un cucchiaino di ricotta e richiudere bene l'arancino e continuare fino ad esaurimento degli ingredienti. Friggerli in olio bollente e passarli nello zucchero e cannella. Servire caldi.

Bocconetti

RAGUSA

Per n° 40
 g 630 di farina "00"
 6 tuorli
 g 150 di zucchero
 g 300 di sugna
 g 80 di acqua

Impastare velocemente gli ingredienti e fare riposare la pasta 1 ora. Stendere la pasta all'altezza di ½ cm e tagliarla a cerchi di circa cm 8 di diametro. Infornare a 180°C fino a doratura. Mettere sopra i dischi, con una sacca, crema bianca o nera e crema di ricotta.

Crema gialla con cappa di mandorle

RAGUSA

½ lt di latte
 ½ lt di panna
 4 tuorli
 g 200 di zucchero
 g 90 di amido

g 50 di zucchero
 g 100 di mandorle tostate e tritate
 scorza grattugiata di limone
 cannella

Fare la crema con gli ingredienti e prima di servirla cospargerla con un miscuglio di zucchero, mandorle, scorza di limone e cannella.

Cremolata di fragole

MESSINA

1 yogurt alla fragola
 g 300 di zucchero
 g 250 di fragole
 1 limone
 1 arancia
 scorza grattugiata di 1 limone
 ½ lt di acqua

In un pentolino, a fuoco lento, sciogliere lo zucchero nell'acqua, unire le fragole frullate, il succo del limone e dell'arancia, lo yogurt, la scorza di limone grattugiata, mescolare bene e fare raffreddare. Mettere in freezer. Togliere dal freezer 5 minuti prima di servirla, lavorarla un po' per renderla morbida e servire con la panna.

Cuddureddi con il mosto

RAGUSA

Ingredienti per 4 persone

lt 1 di mosto

g 300 di farina "0"

g 100 di zucchero

g 100 di mandorle spellate

g 50 di mandorle abbrustolite

scorza grattugiata di 1 limone

spezie

Impastare la farina con tanto mosto quanto ne occorre per ottenere una pasta di media consistenza e lasciarla riposare per qualche ora. Tritare le mandorle spellate assieme allo zucchero sino ad ottenere quasi una farina a cui si aggiungeranno due cucchiaini di acqua o di mosto e la scorza grattugiata del limone. Con tale pasta di mandorla formare delle piccole palline che andranno a riempire le "Cudduredda", che si otterranno tirando la pasta in una sfoglia non troppo sottile che sarà tagliata a quadretti con la rotellina e che si chiuderanno a forma di cestino o di fagottino o di caramella. Mettere a bollire il rimanente mosto con buccia di limone, chiodi di garofano e stecca di cannella ed immergervi le "Cudduredda" facendole cuocere circa 5 minuti. Sistemare nei piatti e spolverare con cannella e le mandorle abbrustolite ridotte a pezzettini.

Dolce tipico del periodo della vendemmia

Cutummeddi

RAGUSA

g 150 di ricotta

1 uovo

1 cucchiaino colmo di farina

olio

miele

Impastare la ricotta con la farina e l'uovo e lasciare riposare. Friggere a cucchiaiate in abbondante olio caldo e far asciugare l'olio in eccesso su carta assorbente. Ripassare i cutummeddi nel miele sciolto in un pentolino.

Dolce Savoia

RAGUSA

Per la pasta:

g 500 di farina "00"

g 400 di zucchero

g 60 di cacao amaro

g 80 di sugna

4 uova intere

g 100 di mandorle abbrustolite e tritate a piacere

Per il ripieno:

g 300 di mandorle spellate e tritate

g 300 di zucchero

scorza grattugiata di limone

Preparare il ripieno unendo alle mandorle tritate lo zucchero e la scorza di limone grattugiata. Impastare tutti gli ingredienti per la pasta e formare dei rotoli stretti e lunghi, schiacciarli e posare nel mezzo un rotolino di ripieno, ricoprire con un altro rotolo di pasta al cacao e schiacciare leggermente. Infornare a 180°C per 10 o 12 minuti. Preparare una glassa con acqua e zucchero a velo e spennellarla sopra i rotoli. Quindi tagliare a tocchetti obliqui di circa cm 5.

Gelo di caffè

RAGUSA

½ lt di acqua

½ lt di caffè molto forte

g 300 di zucchero

g 80 di amido

Unire gli ingredienti e procedere come per gli altri geli.

Gelo di cannella

RAGUSA

lt 1 di acqua
g 100 di cannella a stecche
g 200 di zucchero
g 80 di amido

La sera precedente mettere in infusione la cannella nell'acqua. Filtrare e procedere come per gli altri geli.

Gelo di cannella

SIRACUSA

lt 1,5 di acqua
4 stecche di cannella lunghe un palmo
g 90 di amido per dolci
g 350 di zucchero

In una casseruola mettere l'acqua e la cannella; porre sul fuoco e far bollire per 5 minuti. Spegnerne e fare raffreddare per tutta la notte mantenendo le stecche nell'acqua. La mattina dopo aggiungere l'amido e lo zucchero rimestando energicamente con la frusta; porre sul fuoco e, sempre rimestando, fare rapprendere. Versare in un piatto di portata e quando il gelo è freddo mettere in frigo per almeno 6 ore.

Guarnire con fiori di gelsomino.

Gelo di limone

RAGUSA

lt 1 di acqua
g 300 di zucchero a zollette
g 80 di amido
3 limoni verdelli

Strofinare i limoni con le zollette di zucchero fino ad assorbire completamente l'umore della buccia. Procedere quindi come per il gelo di mandorle.

Gelo di mandorle

RAGUSA

lt 1 di acqua
g 300 di mandorle
g 200 di zucchero
g 80 di amido

Tritare le mandorle e raccoglierle in un tovagliolo di lino ed emulsionarle nell'acqua. Aggiungere l'amido e lo zucchero e fare addensare sul fuoco.

Granita di limone

PALERMO

lt 0,750 di succo di limone
lt 0,250 di acqua
5 cucchiaini di zucchero

In recipiente di alluminio mescolare il succo di limone, l'acqua e lo zucchero. Mettere in freezer mescolando spesso affinché il composto, gelando, mantenga la granulosità.

Granita di mandarini

PALERMO

lt 0,750 di succo di mandarino
lt 0,250 di acqua
zucchero secondo il gusto

La preparazione è uguale alla granita di limone.

Latte fritto

RAGUSA

lt 1 di latte
g 200 di farina
scorza grattugiata di 1 limone
zucchero
cannella
olio

Sciogliere la farina con il latte e aggiungere la scorza di limone. Mettere sul fuoco la crema mescolando continuamente. Dopo 3-4 minuti dall'ebollizione, togliere dal fuoco e far raffreddare la crema su un tagliere infarinato livellandola ad uno strato di circa cm 1. Tagliarla a losanghe, infarinarla e friggerla in olio bollente. Spolverizzare alla fine con zucchero e cannella.

Mucatoli

RAGUSA

Per la pasta:
g 500 di farina "00"
g 100 di sugna
2 tuorli

Per il ripieno:
g 300 di farina "00"
g 500 di miele
g 250 di mandorle non tostate, sbucciate e tritate
1 bustina di lievito Bertolini
cannella, garofano, cardamomo, tritati a piacere
scorza d'arancia grattugiata

Impastare la pasta e far riposare.
Per il ripieno riscaldare il miele e aggiungere farina e mandorle tritate poi cannella, scorza d'arancia grattugiata, chiodi di garofano tritati, cardamomo tritato, il tutto a piacere secondo il proprio gusto, per ultimo la bustina di lievito. Stendere la pasta molto sottile e tagliarla a rettangoli di circa cm 5x10 con la rotella. Mettere nel mezzo del rettangolo un rotolino di ripieno e ravvicinare i due lembi e quindi formare delle piccole "S". Infornare a 200°C fino a quando gonfia il ripieno ma la pasta esterna rimane molto chiara. Quando sono freddi, con la siringa piena di glassa bianca, formare un disegno per tutta la lunghezza del biscotto.

Tradizionale specialità del Natale.

Palline di pasta di mandorle

PALERMO

kg 1 di farina di mandorle
kg 1 di zucchero
lt 2,5 di acqua

Far bollire l'acqua, versarvi lo zucchero e la farina di mandorle; mescolare, lontano dal fuoco, finché la farina non sia ben amalgamata con lo zucchero e l'acqua. Versare la pasta su un ripiano possibilmente di marmo e lavorarla a mano per renderla il più possibile omogenea. La pasta di mandorle può essere colorata con l'aggiunta di coloranti alimentari, cacao in polvere ed essere modellata variamente.

Si può conservare in freezer avvolta in pellicola.

Pane Parigino

RAGUSA

kg 1 di farina "00"
g 600 di zucchero
8 uova intere
g 300 di sugna
2 bustine di lievito Bertolini o altro
scorza grattugiata di 2 limoni

Impastare tutti gli ingredienti e formare due rotoli stretti e lunghi, che vanno spennellati con un tuorlo d'uovo. Infornare a 200°C fino a doratura. Tagliare a pezzi di cm 10 circa in obliquo.

È un biscotto usato per la prima colazione.

Pronobis dei Nebrodi

CATANIA

Per l'impasto:

kg 1 di farina
5 uova intere
g 20 di ammoniaca per dolci
g 350 di zucchero
g 150 di sugna
scorza grattugiata di 1 limone
½ lt di latte

Per il ripieno:

g 250 di mandorle
g 250 di nocciole tostate e tritate
4 fichi secchi tritati
scorza tritata d'arancia
cannella
1 tazza di caffè ristretto
2 cucchiaini di cacao in polvere
g 250 di zucchero
acqua q.b. per sciogliere lo zucchero

Strofinare la sugna con la farina, mettere la farina a fontana e sbattere dentro uova e zucchero. Aggiungere il latte leggermente tiepido e l'ammoniaca. Lavorare fino ad ottenere un panetto liscio e lasciarlo riposare 1 ora. Spianare allo spessore di mm 3 e ritagliare tanti dischi servendosi di una tazza. Disporvi un po' di ripieno. Richiudere bene e infornare a 200°C.

Ravioli dolci

RAGUSA

1 uovo
1 cucchiaio di zucchero
2 cucchiaini di olio
sale
farina "00" q.b.
g 250 di ricotta
g 150 di zucchero
cannella
scorza d'arancia grattugiata
zucchero a velo

Impastare e preparare una sfoglia sottile con l'uovo, lo zucchero, l'olio, il sale e la farina. Ritagliare con uno stampo i ravioli e riempirli con la ricotta condita con lo zucchero, la cannella e la scorza d'arancia. Friggere i ravioli in abbondante olio bollente e spolverizzarli con zucchero a velo e cannella.

Riso al cioccolato

RAGUSA

Ingredienti per 4 persone
g 150 di riso
lt 1 di latte
g 200 di zucchero
g 100 di cacao amaro
1 bustina di vaniglia
cannella in polvere

Bollire il latte con zucchero e vaniglia, aggiungere il cacao ed il riso e portare a cottura. Versare in un piatto e lasciare raffreddare. Prima di servire spolverizzare con cannella in polvere e, a piacere, con buccia di limone grattugiata, canditi e pezzetti di cioccolato fondente.

Riso nero

MESSINA

g 200 di riso (semifino)
lt 1 di latte (intero)
g 100 di cacao amaro
g 250 di zucchero
g 150 di mandorle tostate e macinate
g 100 di frutta candita
cioccolato fondente amaro

Fare cuocere in acqua il riso, dopo 5 minuti scolarlo e versarlo nel latte al quale sono stati precedentemente aggiunti il cacao amaro, lo zucchero, le mandorle, la frutta candita e qualche quadratino di cioccolato fondente amaro. Rimescolare dolcemente fino a quando il composto si addensa e versare in un piatto di portata. Guarnire con ciliegine candite e cospargere di cannella. Servire freddo.

Riso nero

SIRACUSA

g 200 di riso (riso per bolliti)
 g 200 di mandorle dolci (sgusciate)
 g 100 di cacao amaro
 g 400 di zucchero (scarsi)
 lt 1 di latte
 lt 1 di acqua
 qualche bastoncino di cannella molto aromatica
 g 100 (o più a piacere) di zuccata (o in assenza di cedro candito)

Pelare le mandorle in acqua bollente, tostarle in una padella e spezzettarle in minuti pezzetti. Mettere il riso in una pentola unitamente al latte e all'acqua ed un pizzico di sale; lasciare bollire a fuoco lento rimestando continuamente. A metà cottura aggiungere lo zucchero (senza far caso nel vedere il riso navigare in tutto questo liquido) e la cannella. Quando il riso è ben cotto aggiungere il cacao rimestando e le mandorle tostate e sbriciolate. Sempre amalgamando togliere dal fuoco e aggiungere la zuccata in minuti pezzetti. Versare nel piatto di portata e solo quando è freddo decorare a piacere (per es. con qualche ciliegina candita).

Si gusta almeno dodici ore dopo la preparazione. Poiché non deve stare mai in frigorifero se ne consiglia la preparazione nei mesi caldi.

Rose con crema

RAGUSA

g 500 di farina "00"
 2 uova
 1 cucchiaio di sugna
 1 cucchiaio di zucchero
 1 tazzina di Cognac
 1 albume
 olio

Impastare gli ingredienti e fare riposare 1 ora. Stendere la pasta sottile e ricavare dei dischi di circa cm 10 di diametro. Unirli al centro due a due con l'albume e immergerli nell'olio bollente spingendoli al centro con il manico di un mestolo di legno. Togliarli appena colorano e farli asciugare su carta assorbente. Riempire il centro della rosa con crema bianca, nera o di ricotta.

AUSTRIA



Christian Berentz

(Amburgo 1658 - Roma 1722)

Alzata di cristallo, piatto di biscotti con mosca (La Mosca).
Roma, Galleria Nazionale d'arte antica di Palazzo Corsini.

“Linzertorte” (torta di mandorle)

SALISBURGO

g 210 di burro
g 210 di mandorle tritate
g 90 di farina
g 100 di zucchero a velo
3 tuorli
cannella
polvere di chiodi di garofano
scorza grattugiata di limone
marmellata di mirtilli rossi

Amalgamare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciare riposare 1 ora al fresco. Stendere 2/3 del composto in una tortiera, (cm 26 di diametro), unta. Cospargere con la marmellata di mirtilli rossi (o ribes). Servendosi di una grattugia a fori larghi grattugiare sopra la pasta restante (1/3), a copertura, infornare per 45 minuti a 170°C (non di più).

La torta diventa più buona dopo 2 o 3 giorni e si mantiene bene per una settimana.

Mohr im Hemd: “Otello in camicia”

SALISBURGO

g 200 di burro
g 200 di zucchero
g 200 di cioccolato fondente
8 tuorli
g 80 di pane bianco
g 100 di mandorle tritate
8 albumi montati a neve ben soda
latte q.b.

Mescolare bene il burro con lo zucchero, aggiungere il cioccolato fondente sciolto (a bagnomaria), poi aggiungere man mano i tuorli, il pane ammollato nel latte e le mandorle. Alla fine unire con cautela gli albumi a neve. Versare il composto in uno stampo per budino ben imburato e infarinato (o cosparso di pane grattugiato). Chiudere bene lo stampo e cuocere a bagnomaria per circa 1 ora.

Servire appena sfornato e ben caldo con panna montata.

Schokoschnitten (dadi di cioccolato alla "Sacher")

SALISBURGO

g 200 di burro
g 180 di zucchero
4 tuorli
g 200 di cioccolato fondente fuso
g 300 di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
4 albumi
zucchero a velo
marmellata di albicocche

Sbattere il burro e lo zucchero a schiuma, aggiungere i tuorli, poi il cioccolato fuso, la farina e alla fine gli albumi montarli a neve soda. Stendere il composto sulla placca rivestita con carta da forno e mettere in forno preriscaldato a 180°C per circa 15-20 minuti. Lasciare raffreddare, tagliare trasversalmente in due parti uguali. Spalmare una metà con marmellata di albicocche e coprire con l'altra metà. Tagliare in dadi regolari (4x4 cm) e spolverizzare con lo zucchero a velo.

"Vanillekipferl" cornetti alla vaniglia

SALISBURGO

g 250 di burro
g 100 di zucchero
400 g di farina
2 tuorli
g 100 di nocciole o mandorle tritate
2 bustine di zucchero a velo vanigliato

Lavorare rapidamente gli ingredienti e far riposare l'impasto almeno ½ ora al fresco. Formare dei salamini, tagliarli in dischetti e formare dei piccoli "Kipferl". Cuocere a 160°C per 8-15 minuti. Ancora caldi vanno girati nello zucchero aromatizzato con la vaniglia. Devono essere conservati in una scatola.

"Kaiserschmarrn" (il dolce per "l'Imperatore")

SALISBURGO

3 uova intere
1 pizzico di sale
1 tazzina da caffè di latte
2 cucchiaini di farina

Mescolare bene tutti gli ingredienti. Mettere in una padella molto calda e unta con un po' di burro tutta la pastella (come per le crespelle). Una volta cotta e dorata tagliarla in piccoli pezzi. Spolverizzare di zucchero a velo e servire con marmellata di prugna o mirtilli rossi.

STATI UNITI



Cristoforo Munari

(Reggio Emilia 1667 - Pisa 1720)

Alzata con cristalli, porcellane cinesi, biscotti, ciambelle, fette biscottate.

Parigi, collezione privata.

Pumpkin bread

(Pane di zucca)

NEW YORK

3 tazze di farina
 1 cucchiaio di cannella
 2 cucchiaini da tè di bicarbonato
 1 e ½ cucchiaini di sale
 3 tazze di zucchero
 g 500 di purea di zucca
 4 uova grandi
 1 tazza di olio
 ½ tazza di succo di arancia
 1 tazza di ribes

Mescolare tutti gli ingredienti asciutti. In una ciotola sbattere le uova, aggiungere l'olio, la purea di zucca, il succo di arancia e poi gli ingredienti asciutti e amalgamare bene. Imburrare ed infarinare uno stampo rettangolare da plum-cake, versare l'impasto e cuocere a 180°C per 1 ora.

Pumpkin panna cotta with pecan-caramel sauce

(Panna cotta di zucca con salsa di noci-pecan caramellate)

NEW YORK

1 tazza di latte
 1 cucchiaio da tavola di gelatina in polvere
 1 tazza di panna liquida
 1 tazza di purea di zucca
 ½ tazza di zucchero
 1 cucchiaino da tè di scorza grattugiata di limone
 ½ cucchiaino da tè di cannella
 ¼ di cucchiaino da tè di noce moscata
 ¼ di cucchiaino da tè di chiodi di garofano (polvere)
 ¼ di cucchiaino da tè di spezie miste (facoltativo)
 ¼ di cucchiaino da tè di sale
 2 cucchiaini da tè di olio vegetale

Mettere ¼ di tazza di latte in un pentolino e sciogliere la gelatina su fuoco basso (se si indurisce riscaldare nuovamente). Amalgamare ¾ di tazza di panna, la purea di zucca, lo zucchero, la scorza di limone, la cannella, la noce moscata, i chiodi di garofano, (spezie miste), il sale: far bollire ed aggiungere la gelatina sciolta. Far raffreddare. Ungere con poco olio 4 stampi da ramequin, versarvi il liquido preparato e mettere a bagnomaria per 1 ora in forno preriscaldato a 180°C. Servire con salsa di Noci-Pecan caramellate.

Pecan-Caramel Sauce

2 cucchiaini di acqua
 ¼ di tazza di zucchero nero
 ¼ di tazza di zucchero normale
 1 cucchiaio di sciroppo di mais
 ¼ di tazza di panna liquida
 ¼ di tazza di noci-pecan
 1 cucchiaino da tè di estratto di vaniglia

Mescolare in un pentolino l'acqua, le due qualità di zucchero, lo sciroppo di mais e far bollire per 3 minuti finché si caramella. Togliere dal fuoco, unire la panna, le noci, l'estratto di vaniglia. Servire sulla panna cotta.

Sweet pumpkin maple custard

(Budino di zucca
e sciroppo d'acero)

NEW YORK

- 1 tazza di purea di zucca
- ½ tazza di sciroppo d'acero (o miele)
- ¼ di tazza di zucchero
- 4 uova leggermente sbattute
- 2 tazze di panna liquida
- 1 pizzico di sale
- ½ cucchiaino da té di cannella
- 1 cucchiaino da té di zenzero in polvere
- 1 pizzico di noce moscata

Preriscaldare il forno a 170°-180°C.
Mettere in una ciotola la purea di zucca, il miele, lo zucchero, le uova, 1 tazza di panna liquida, sale, spezie. Amalgamare bene il tutto e riempire per $\frac{3}{4}$ di altezza 6 stampini individuali (tipo ciotoline da forno per ramequin): infornare a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°C e cuocere per 40 minuti circa (finché il bordo è solidificato, ma la parte centrale è ancora morbida). Lasciare raffreddare, montare la panna.
Servire con la panna montata e sciroppo d'acero o miele liquido.

N.B.: 1 tazza = ml 250 di capacità

INDICE

per delegazioni



Pier Francesco Cittadini (Milano 1613/1616 - Bologna 1681)?
o Cristoforo Munari (Reggio Emilia 1667 - Pisa 1720)

Ceramiche, biscotti, calice, frutta in un paesaggio.

Collezione privata.

VALLE D'AOSTA

Blanc manger, AOSTA, 11

Dolce alla valdostana di mele renette, AOSTA, 11

Lou mecoulèn, AOSTA, 11

Paciocco di mele Renette di St. Pierre con salsa ai frutti di bosco, AOSTA, 12

Pere Martin Sech al vino della valle, AOSTA, 12

PIEMONTE

Baci di Tortona, TORTONA, 15

Bônet, ASTI, 15

Bônet alle castagne, ASTI, 16

Coppa di ricotta piemontese, TORTONA, 16

Crema al croccante, TORTONA, 16

Crema al mascarpone, TORINO, 16

Crema in cocotte al rabarbaro e lamponi, TORINO, 17

Crema in tazza con le mandorle, TORINO, 17

Crostata di riso, TORINO, 18

Cupola pralinata, TORTONA, 18

Delizia di fichi e ricotta con coulis di more, TORINO, 19

Dolce di mele del vecchio Piemonte, TORINO, 19

Frittelle di fiori di sambuco e d'acacia, TORINO, 20

Pere alla Mosè, TORTONA, 20

Pietanza di pesche di Canale, TORINO, 20

Polenta di Marengo, TORTONA, 21

Salame di cioccolato con le noci, TORINO, 21

Savoardi, TORINO, 22

Semifreddo di nocciole, TORINO, 22

Spumone allo zabaione, ASTI, 22

Tiramisù alla frutta, TORINO, 23

Torta antica di mele, ASTI, 23

Torta di castagne bianche, ASTI, 24

Torta maggio goliardico, TORTONA, 24

Zabaione, ASTI, 25

LOMBARDIA

- Bavarese all'ananas, MANTOVA, 29
Bavarese di pere con salsa al cioccolato, MILANO, 29
Bavarese lombarda, BRESCIA, 30
Biscotti, VIADANA, 30
Bocca di dama, VIADANA, 30
Bodino di castagne, VIADANA, 30
Brownes allo zucchero di canna, VIADANA, 31
Brutti e buoni, VIADANA, 31
Budino al cappuccino, MILANO, 31
Budino di semolino, VIADANA, 31
Cake di nocciole e ciliegie, MILANO, 32
Cesto di meringa alla frutta, BRESCIA, 32
Crostata di arance, MILANO, 35
Crostata di pere e noci, MILANO, 35
Dolce della nonna, MILANO, 36
Dolce di prugne, MANTOVA, 36
Dolce di uova sode, VIADANA, 36
Dolce torta delle rose, BRESCIA, 37
Dolce villetta, VIADANA, 37
Fondente di cioccolato con crema alla vaniglia, MILANO, 38
Gelato al parmigiano, MANTOVA, 38
Lattughe o cenci o chiacchiere, VIADANA, 38
Ovis molis, VIADANA, 39
Panspeziato di zucca, VIADANA, 39
Quiche di ciliegie, MILANO, 40
Ricciolini, VIADANA, 40
Rose del deserto, VIADANA, 40
Semifreddo allo zabaione meringato, MILANO, 41
Semifreddo al torrone di Cremona, CREMONA, 41
Semifreddo con castagne, MILANO DUE, 41
Semifreddo duchessa, VIADANA, 41
Tarte Tartin di ananas, MILANO DUE, 42
Tartufi di nocciole, VIADANA, 42
Terrina alle tre «mousses», BRESCIA, 42
Torre ai frutti di bosco, BRESCIA, 43

Indice

- Torta al biscotto, VIADANA, 43
- Torta al cioccolato, MILANO, 43
- Torta al cioccolato, MILANO DUE, 44
- Torta al cioccolato e mandorle, MILANO DUE, 44
- Torta delicata al cioccolato e noci, MILANO, 44
- Torta di 5 minuti, VIADANA, 44
- Torta di mele della Giovanna, CREMONA, 45
- Torta di mirtili, VIADANA, 45
- Torta di pasta frolla, VIADANA, 45
- Torta di pesche o pere o mele, MILANO, 46
- Torta di spinaci, VIADANA, 46
- Torta fondente alla cannella, BRESCIA, 47
- Torta mantovana, VIADANA, 47
- Torta meringata ai mandarini, BRESCIA, 48
- Torta robiolina, VIADANA, 49
- Zuccotto di zucca, CREMONA, 49

TRENTINO-ALTO ADIGE

- Bacini di nocciole, BOLZANO, 53
- Biscottini del contadino, BOLZANO, 53
- Biscottini di noci, ROVERETO, 53
- Buchteln (pasta lievitata con crema vaniglia), BOLZANO, 54
- Canederli (knödel) dolci alle prugne, TRENTO, 55
- Ciambella alle nocciole, BOLZANO, 55
- Composta di zucche, TRENTO, 56
- Cornetti alla vaniglia, BOLZANO, 56
- Dolce di Martha, ROVERETO, 56
- Dolce di noci, ROVERETO, 57
- Dolce di... vino, ROVERETO, 57
- Gnocchetti di semolino con vino brulé, BOLZANO, 58
- Kniekiechl (vaschette fritte), BOLZANO, 58
- Krapfen, BOLZANO, 59
- Lingue di gatto al cocco, BOLZANO, 59
- Marillknödel (canederli dolci di albicocche), BOLZANO, 60
- Mele al vino con crema, BOLZANO, 60
- Mele trentine all'americana, TRENTO, 61
- Palline (da ricetta di Ljuba), BOLZANO, 61

Indice

- Palline di castagne, ROVERETO, 61
Palline di castagne, BOLZANO, 61
Palline di cioccolato, ROVERETO, 62
Palline di Rhum, BOLZANO, 62
Palline di Rhum, BOLZANO, 62
Pinza di patate, ROVERETO, 62
Pita di mele, ROVERETO, 63
Salamino di datteri, ROVERETO, 63
Scheiterhaufen (sformato dolce di mele e pane), BOLZANO, 63
Schwarzbeerlaibchen (omelette ai mirtilli neri), BOLZANO, 64
Sformato di riso dolce con salsa ai lamponi, BOLZANO, 64
Spitzbuben, BOLZANO, 65
Stelline di mele cotogne, BOLZANO, 65
Strudel al papavero, BOLZANO, 65
Strudel con pasta brisé, ROVERETO, 66
Strudel di Augusta, TRENTO, 66
Strudel di Bice, TRENTO, 67
Strudel di Gigliola, TRENTO, 67
Strudel di ricotta, BOLZANO, 68
Topfenknödel (gnocchi dolci di ricotta), BOLZANO, 68
Torta al cioccolato e vino rosso, BOLZANO, 68
Torta al grano saraceno, BOLZANO, 69
Torta alla crema di ricotta, BOLZANO, 69
Torta de fregolòti, TRENTO, 70
Torta di cioccolata Sibille, TRENTO, 70
Torta di mandorle della nonna, BOLZANO, 70
Torta di mandorle, ROVERETO, 71
Torta di rose, ROVERETO, 71
Torta di yogurt, ROVERETO, 72
Torta marmorizzata, BOLZANO, 72
Treccia alle noci, BOLZANO, 73
Zelten alla Trentina, TRENTO, 73
Zelten alla Trentina, TRENTO, 74

VENETO

- "Putana" (focaccia dolce), VICENZA, 77
Torta di mandorle, VENEZIA, 77
Torta scozzese di mele, VENEZIA, 77

LIGURIA

- A stroschia (Dolcedo, Pietrabruna, M. Riva), IMPERIA, 81
Amaretti di Voltaggio, GENOVA, 81
Bagsin di Borgomaro (entroterra di Imperia), IMPERIA, 81
Buccellato di Titti, LA SPEZIA, 82
Budino all'arancia, GENOVA, 82
Budino di pesche di nonna Luisa, IMPERIA, 82
Cavagnetti Pasquali, LA SPEZIA, 83
Ciambella ai marrons glacés, LA SPEZIA, 83
Crème caramel all'arancia, LA SPEZIA, 84
Crostatina allo zucchero, LA SPEZIA, 84
Diplomatico alla ricotta, GENOVA, 85
Dolce di melassa, IMPERIA, 85
Frisciolata di mele, IMPERIA, 85
Lemon Whip, IMPERIA, 86
Pane dolce delle Valli Imperiesi, IMPERIA, 86
Pinolatine, LA SPEZIA, 87
Semifreddo di Natale, LA SPEZIA, 87
Torta al limone, LA SPEZIA, 88
Torta all'olio di oliva (Oneglia), IMPERIA, 88
Torta dello Chef, GENOVA, 89
Torta di castagne al Rhum, IMPERIA, 89
Torta di nocciole, LA SPEZIA, 90
Torta per la Paola, GENOVA, 90

EMILIA ROMAGNA

- Bavarese alla menta, PARMA, 93
Bavarese di arance, REGGIO EMILIA, 93
Biscotti di farina di meliga, PARMA, 94
Bônet di casa mia, PIACENZA, 94
Canestrelli, PARMA, 94
Caramel di mele, IMOLA, 94
Certosino, MODENA, 95

Indice

- Charlotte di mele, PARMA, 95
Cheese cake ai mirtilli, REGGIO EMILIA, 96
Coppa golosa, PARMA, 96
Crema Marchesa, PARMA, 96
Crema gelata di banane, PIACENZA, 96
Crème caramel al limone, FERRARA, 97
Croccante, MODENA, 97
Crostata di amarene fresche, REGGIO EMILIA, 97
Crostata di albicocche con pasta frolla alla nocciola, PARMA, 98
Crostata di pere al profumo di cannella, REGGIO EMILIA, 98
Crêpes City, PARMA, 99
Delizia al cioccolato, PARMA, 99
Delizia al cioccolato, FERRARA, 100
Dolce Elena (semifreddo con caramelle Nugat), PARMA, 100
Dolce Maurizio, REGGIO EMILIA, 100
Dolce ai gianduiotti, REGGIO EMILIA, 103
Dolce al torrone, MODENA, 103
Dolce alla panna e zabaione, REGGIO EMILIA, 104
Dolce all'amaretto, REGGIO EMILIA, 104
Dolce di fragola al cucchiaio, PIACENZA, 105
Dolce mimosa, REGGIO EMILIA, 105
Dolcetti al cioccolato bianco, MODENA, 106
Dolcetti di pasta di mandorle, PARMA, 106
Finocchio candito, MODENA, 106
Frittelle di mele, MODENA, 107
Frutta al Rhum, PARMA, 107
Gelatina di arance con pere, PARMA, 108
Gelato mangia e bevi, MODENA, 108
Girandoline di pasta frolla, PARMA, 109
Imperiale al cioccolato, MODENA, 109
Isola galleggiante (île flottante), MODENA, 110
Margherite alle mandorle, PARMA, 110
Pan di Spagna, FERRARA, 111
Panettone ripieno, PIACENZA, 111
Pasticcini alle noci, PARMA, 111
Pesche al forno alla modenese, MODENA, 112
Pozzetti con marmellata, PARMA, 112

Indice

- Savarin con frutta cotta, PARMA, 112
Semifreddo al balsamico, MODENA, 113
Semifreddo all'arancia, REGGIO EMILIA, 113
Semifreddo di limoni e ananas, FERRARA, 113
Semifreddo marrons glacés, FERRARA, 114
Soufflé glacé all'amaretto, MODENA, 114
Sprelle o chiacchiere di carnevale, PIACENZA, 115
Straccadenti, PIACENZA, 115
Tartellette con albicocche sciroppate, PARMA, 115
Terrina di prugne e albicocche secche, PIACENZA, 116
Timballo di pere, PARMA, 116
Torcetti di pasta sfoglia alle mandorle, PARMA, 117
Torta ai pinoli, PIACENZA, 117
Torta al cioccolato, REGGIO EMILIA, 118
Torta al cioccolato, FERRARA, 118
Torta al limone, REGGIO EMILIA, 118
Torta al limone soffice, PARMA, 119
Torta all'arancia, PARMA, 119
Torta all'arancia, PARMA, 119
Torta antica, PARMA, 119
Torta candida, PARMA, 120
Torta d'arance, PIACENZA, 120
Torta di pere, PIACENZA, 120
Torta di amaretti di mia madre Gisella, MODENA, 121
Torta di cioccolato Isabella, PARMA, 121
Torta di cioccolato, PIACENZA, 122
Torta di frutta, REGGIO EMILIA, 122
Torta di mandorle e amarene, MODENA, 122
Torta di mandorle e caffè, MODENA, 123
Torta di mele, PARMA, 123
Torta di mele, MODENA, 123
Torta di mele, FERRARA, 124
Torta di mele con crema, MODENA, 124
Torta di mele e cioccolato, REGGIO EMILIA, 125
Torta di mele nuova delizia, PARMA, 125
Torta di pere al cioccolato, PARMA, 126
Torta di pesche e mirtilli, PARMA, 126

Indice

- Torta di pinoli, MODENA, 126
Torta di ricotta e cioccolato, PARMA, 127
Torta di riso, CENTO, 127
Torta di riso, REGGIO EMILIA, 128
Torta di riso (alla reggiana), MODENA, 128
Torta di riso al cioccolato, PARMA, 128
Torta di tagliatelle, CENTO, 129
Torta di zucca, FERRARA, 129
"Torta Fornello", REGGIO EMILIA, 130
Torta gelata agli amaretti, PIACENZA, 130
Torta golosa, PARMA, 130
Torta limoncina di mele, PARMA, 131
Torta Mantovana, MODENA, 131
Torta nonna Arpalice, PARMA, 131
Torta Speciale, PARMA, 132
Torta tipo Barozzi, PARMA, 132
Tortellini al limone, REGGIO EMILIA, 132
Tronco di cioccolato all'arancia, PARMA, 133
Uovo di Pasqua con guscio di Pan di Spagna
farcito con mousse di cioccolato e nocciole, FERRARA, 133
Vov, MODENA, 134
Zabaione per la frutta al forno, MODENA, 134
Zuppa inglese, REGGIO EMILIA, 135

TOSCANA

- Bavarese al Vin Santo, FIRENZE, 139
Biscotti col Vin Santo, MONTECATINI - PESCIA, 139
Biscotti con anici, MONTECATINI - PESCIA, 139
Biscotti di Prato, PRATO, 139
Biscotti rustici, MONTECATINI - PESCIA, 140
Budino dei Medici, FIRENZE, 140
Budino di Via Veneto, FIRENZE, 140
Budino di cioccolato della mamma, FIRENZE, 140
Castagnaccio, PRATO, 141
Ciambella, MONTECATINI - PESCIA, 141
Cornini della signora Elena, MONTECATINI - PESCIA, 141
Dolce de Mele "Stipino", LUCCA, 141

Indice

- Dolce Philadelphia, FIRENZE, 142
Dolce di marroni al caramello, FIRENZE, 142
Frittelle di farina di castagne, PRATO, 143
Gnocchi di latte della zia Clelia, MONTECATINI - PESCIA, 143
I biscotti della sposa della nonna Ada, FIRENZE, 143
Kronprinzessin torte o torta di Sissi, FIRENZE, 144
La torta al limone, FIRENZE, 144
Le frittelle di nonna Marinella, MONTECATINI - PESCIA, 145
Mele in camicia della nonna Ernesta, FIRENZE, 145
Mousse di mele verdi, FIRENZE, 146
Pan con l'uva, PRATO, 146
Schiacciata alla fiorentina, FIRENZE, 146
Torta della nonna Veronica, LUCCA, 147
Torta di castagne, FIRENZE, 147
Torta di guerra (1943), MONTECATINI - PESCIA, 147
Torta di mele di nonna Ada, MONTECATINI - PESCIA, 148
Torta di nonna Pina, FIRENZE, 148
Torta di ricotta, FIRENZE, 148
Torta di ricotta e mele, FIRENZE, 149
Torta di Santiago, LUCCA, 149
Torta di semolino, MONTECATINI - PESCIA, 150
Torta di uva, FIRENZE, 150
Torta di verdura, LUCCA, 150
Torta Ginevra, PRATO, 151
Treccia della zia Eugenia, MONTECATINI - PESCIA, 151
Zuccherini di Vernio, PRATO, 152
Zuppa tartara, FIRENZE, 152

UMBRIA

- Brustengolo (Perugia), PERUGIA, 155
Ciaramicola, PERUGIA, 155
Crescionda (Spoleto), PERUGIA, 156
Crostatina di mele, PERUGIA, 156
Panpepato (Terni), PERUGIA, 156
Rocciata (Assisi, Foligno), PERUGIA, 157
Torta di noci, PERUGIA, 157

LAZIO

- La "copeta" di Natale, RIETI, 161
- La crostata di ricotta, RIETI, 161
- La mantovana di Antrodoco, RIETI, 162

BASILICATA

- Calzoni di castagne, POTENZA, 165
- Lagana chiapputa, POTENZA, 165
- Taralli aviglianesi, POTENZA, 165

CALABRIA

- Scalille, COSENZA, 169
- Turdilli, COSENZA, 169

SICILIA

- Arancini dolci, RAGUSA, 173
- Bocconetti, RAGUSA, 173
- Crema gialla con cappa di mandorle, RAGUSA, 173
- Cremolata di fragole, MESSINA, 173
- Cuddureddi con il mosto, RAGUSA, 174
- Cutummeddi, RAGUSA, 174
- Dolce Savoia, RAGUSA, 174
- Gelo di caffè, RAGUSA, 174
- Gelo di cannella, RAGUSA, 175
- Gelo di cannella, SIRACUSA, 175
- Gelo di limone, RAGUSA, 175
- Gelo di mandorle, RAGUSA, 175
- Granita di limone, PALERMO, 175
- Granita di mandarini, PALERMO, 175
- Latte fritto, RAGUSA, 176
- Mucatoli, RAGUSA, 176
- Palline di pasta di mandorle, PALERMO, 177
- Pane Parigino, RAGUSA, 177
- Pronobis dei Nebrodi, CATANIA, 177
- Ravioli dolci, RAGUSA, 178
- Riso al cioccolato, RAGUSA, 178
- Riso nero, MESSINA, 178
- Riso nero, SIRACUSA, 179
- Rose con crema, RAGUSA, 179

Indice

AUSTRIA

"Linzertorte" (torta di mandorle), SALISBURGO, 183

Mohr im Hemd: "Otello in camicia", SALISBURGO, 183

Schokoschnitten (dadi di cioccolato alla "Sacher"), SALISBURGO, 184

"Vanillekipferl" (cornetti alla vaniglia), SALISBURGO, 184

"Kaiserschmarrn" (il dolce per "l'Imperatore"), SALISBURGO, 184

STATI UNITI

Pumpkin bread (Pane di zucca), NEW YORK, 187

Pumpkin panna cotta with pecan-caramel sauce

(Panna cotta di zucca con salsa di noci-pecan caramellate), NEW YORK, 187

Sweet pumpkin maple custard

(Budino di zucca e sciroppo d'acero), NEW YORK, 188

INDICE

alfabetico

Indice alfabetico

A stroschia (Dolcedo, Pietrabruna, M. Riva), IMPERIA, 81
Amaretti di Voltaggio, GENOVA, 81
Arancini dolci, RAGUSA, 173
Baci di Tortona, TORTONA, 15
Bacini di nocciole, BOLZANO, 53
Bagnin di Borgomaro (entroterra di Imperia), IMPERIA, 81
Bavarese al Vin Santo, FIRENZE, 139
Bavarese all'ananas, MANTOVA, 29
Bavarese alla menta, PARMA, 93
Bavarese di arance, REGGIO EMILIA, 93
Bavarese di pere con salsa al cioccolato, MILANO, 29
Bavarese lombarda, BRESCIA, 30
Biscotti col Vin Santo, MONTECATINI - PESCIA, 139
Biscotti con anici, MONTECATINI - PESCIA, 139
Biscotti di farina di meliga, PARMA, 94
Biscotti di Prato, PRATO, 139
Biscotti rustici, MONTECATINI - PESCIA, 140
Biscotti, VIADANA, 30
Biscottini del contadino, BOLZANO, 53
Biscottini di noci, ROVERETO, 53
Blanc manger, AOSTA, 11
Bocca di dama, VIADANA, 30
Bocconetti, RAGUSA, 173
Bodino di castagne, VIADANA, 30
Bônet alle castagne, ASTI, 16
Bônet di casa mia, PIACENZA, 94
Bônet, ASTI, 15
Brownes allo zucchero di canna, VIADANA, 31
Brustengolo (Perugia), PERUGIA, 155
Brutti e buoni, VIADANA, 31
Buccellato di Titti, LA SPEZIA, 82
Buchteln (pasta lievitata con crema vaniglia), BOLZANO, 54
Budino al cappuccino, MILANO, 31
Budino all'arancia, GENOVA, 82
Budino dei Medici, FIRENZE, 140
Budino di cioccolato della mamma, FIRENZE, 140
Budino di pane di segale, BOLZANO, 54

Indice alfabetico

Budino di pesche di nonna Luisa, IMPERIA, 82
Budino di semolino, VIADANA, 31
Budino di Via Veneto, FIRENZE, 140
Cake di nocciole e ciliegie, MILANO, 32
Calzoni di castagne, POTENZA, 165
Canederli (knödel) dolci alle prugne, TRENTO, 55
Canestrelli, PARMA, 94
Caramel di mele, IMOLA, 94
Castagnaccio, PRATO, 141
Cavagnetti Pasquali, LA SPEZIA, 83
Certosino, MODENA, 95
Cesto di meringa alla frutta, BRESCIA, 32
Charlotte di mele, PARMA, 95
Cheese cake ai mirtilli, REGGIO EMILIA, 96
Ciambella ai marrons glacés, LA SPEZIA, 83
Ciambella alle nocciole, BOLZANO, 55
Ciambella, MONTECATINI - PESCIA, 141
Ciaramicola, PERUGIA, 155
Composta di zucche, TRENTO, 56
Coppa di ricotta piemontese, TORTONA, 16
Coppa golosa, PARMA, 96
Cornetti alla vaniglia, BOLZANO, 56
Cornini della signora Elena, MONTECATINI - PESCIA, 141
Crema al croccante, TORTONA, 16
Crema al mascarpone, TORINO, 16
Crema gelata di banane, PIACENZA, 96
Crema gialla con cappa di mandorle, RAGUSA, 173
Crema in cocotte al rabarbaro e lamponi, TORINO, 17
Crema in tazza con le mandorle, TORINO, 17
Crema Marchesa, PARMA, 96
Crème caramel al limone, FERRARA, 97
Crème caramel all'arancia, LA SPEZIA, 84
Cremolata di fragole, MESSINA, 173
Crêpes City, PARMA, 99
Crescionda (Spoleto), PERUGIA, 156
Croccante, MODENA, 97
Crostata allo zucchero, LA SPEZIA, 84

Indice alfabetico

Crostata di albicocche con pasta frolla alla nocciola, PARMA, 98
Crostata di amarene fresche, REGGIO EMILIA, 97
Crostata di arance, MILANO, 35
Crostata di mele, PERUGIA, 156
Crostata di pere al profumo di cannella, REGGIO EMILIA, 98
Crostata di pere e noci, MILANO, 35
Crostata di riso, TORINO, 18
Cuddureddi con il mosto, RAGUSA, 174
Cupola pralinata, TORTONA, 18
Cutummeddi, RAGUSA, 174
Delizia al cioccolato, FERRARA, 100
Delizia al cioccolato, PARMA, 99
Delizia di fichi e ricotta con coulis di more, TORINO, 19
Diplomatico alla ricotta, GENOVA, 85
Dolce ai gianduiotti, REGGIO EMILIA, 103
Dolce al torrone, MODENA, 103
Dolce all'amaretto, REGGIO EMILIA, 104
Dolce alla panna e zabaione, REGGIO EMILIA, 104
Dolce alla valdostana di mele renette, AOSTA, 11
Dolce de Mele "Stipino", LUCCA, 141
Dolce della nonna, MILANO, 36
Dolce di fragola al cucchiaino, PIACENZA, 105
Dolce di marroni al caramello, FIRENZE, 142
Dolce di Martha, ROVERETO, 56
Dolce di melassa, IMPERIA, 85
Dolce di mele del vecchio Piemonte, TORINO, 19
Dolce di noci, ROVERETO, 57
Dolce di prugne, MANTOVA, 36
Dolce di uova sode, VIADANA, 36
Dolce di... vino, ROVERETO, 57
Dolce Elena (semifreddo con caramelle Nugat), PARMA, 100
Dolce Maurizio, REGGIO EMILIA, 100
Dolce mimosa, REGGIO EMILIA, 105
Dolce Philadelphia, FIRENZE, 142
Dolce Savoia, RAGUSA, 174
Dolce torta delle rose, BRESCIA, 37
Dolce villetta, VIADANA, 37

Indice alfabetico

Dolcetti al cioccolato bianco, MODENA, 106
Dolcetti di pasta di mandorle, PARMA, 106
farcito con mousse di cioccolato e nocciole, FERRARA, 133
Finocchio candito, MODENA, 106
Fondente di cioccolato con crema alla vaniglia, MILANO, 38
Frisciolata di mele, IMPERIA, 85
Frittelle di farina di castagne, PRATO, 143
Frittelle di fiori di sambuco e d'acacia, TORINO, 20
Frittelle di mele, MODENA, 107
Frutta al Rhum, PARMA, 107
Gelatina di arance con pere, PARMA, 108
Gelato al parmigiano, MANTOVA, 38
Gelato mangia e bevi, MODENA, 108
Gelo di caffè, RAGUSA, 174
Gelo di cannella, RAGUSA, 175
Gelo di cannella, SIRACUSA, 175
Gelo di limone, RAGUSA, 175
Gelo di mandorle, RAGUSA, 175
Girandoline di pasta frolla, PARMA, 109
Gnocchetti di semolino con vino brulé, BOLZANO, 58
Gnocchi di latte della zia Clelia, MONTECATINI - PESCIA, 143
Granita di limone, PALERMO, 175
Granita di mandarini, PALERMO, 175
I biscotti della sposa della nonna Ada, FIRENZE, 143
Imperiale al cioccolato, MODENA, 109
Isola galleggiante (Île flottante), MODENA, 110
"Kaiserschmarrn" (il dolce per "l'Imperatore"), SALISBURGO, 184
Kniekiechl (vaschette fritte), BOLZANO, 58
Krapfen, BOLZANO, 59
Kronprinzessin torte o torta di Sissi, FIRENZE, 144
La "copeta" di Natale, RIETI, 161
La crostata di ricotta, RIETI, 161
La mantovana di Antrodoco, RIETI, 162
La torta al limone, FIRENZE, 144
Lagana chiapputa, POTENZA, 165
Latte fritto, RAGUSA, 176
Lattughe o cenci o chiacchiere, VIADANA, 38

Indice alfabetico

Le frittelle di nonna Marinella, MONTECATINI - PESCIA, 145
Lemon Whip, IMPERIA, 86
Lingue di gatto al cocco, BOLZANO, 59
"Linzertorte" (torta di mandorle), SALISBURGO, 183
Lou mecoulen, AOSTA, 11
Margherite alle mandorle, PARMA, 110
Marillenknödel (canederli dolci di albicocche), BOLZANO, 60
Mele al vino con crema, BOLZANO, 60
Mele in camicia della nonna Ernesta, FIRENZE, 145
Mele trentine all'americana, TRENTO, 61
Mohr im Hemd: "Otello in camicia", SALISBURGO, 183
Mousse di mele verdi, FIRENZE, 146
Mucatoli, RAGUSA, 176
Ovis molis, VIADANA, 39
Paciocco di mele Renette di St. Pierre con salsa ai frutti di bosco, AOSTA, 12
Palline (da ricetta di Ljuba), BOLZANO, 61
Palline di castagne, BOLZANO, 61
Palline di castagne, ROVERETO, 61
Palline di cioccolato, ROVERETO, 62
Palline di pasta di mandorle, PALERMO, 177
Palline di Rhum, BOLZANO, 62
Palline di Rhum, BOLZANO, 62
Pan con l'uva, PRATO, 146
Pan di Spagna, FERRARA, 111
Pane dolce delle Valli Imperiesi, IMPERIA, 86
Pane Parigino, RAGUSA, 177
Panettone ripieno, PIACENZA, 111
(Panna cotta di zucca con salsa di noci-pecan caramellate), NEW YORK, 187
Panpepato (Terni), PERUGIA, 156
Panspeziato di zucca, VIADANA, 39
Pasticcini alle noci, PARMA, 111
Pecan-Caramel Sauce Sweet pumpkin maple custard
Pere alla Mosè, TORTONA, 20
Pere Martin Sech al vino della valle, AOSTA, 12
Pesche al forno alla modenese, MODENA, 112
Pietanza di pesche di Canale, TORINO, 20
Pinolatine, LA SPEZIA, 87

Indice alfabetico

Pinza di patate, ROVERETO, 62
Pita di mele, ROVERETO, 63
Polenta di Marengo, TORTONA, 21
Pozzetti con marmellata, PARMA, 112
Pronobis dei Nebrodi, CATANIA, 177
Pumpkin bread (Pane di zucca), NEW YORK, 187
Pumpkin panna cotta with pecan-caramel sauce
"Putana" (focaccia dolce), VICENZA, 77
Quiche di ciliegie, MILANO, 40
Ravioli dolci, RAGUSA, 178
Ricciolini, VIADANA, 40
Riso al cioccolato, RAGUSA, 178
Riso nero, MESSINA, 178
Riso nero, SIRACUSA, 179
Rocciata (Assisi, Foligno), PERUGIA, 157
Rose con crema, RAGUSA, 179
Rose del deserto, VIADANA, 40
Salame di cioccolato con le noci, TORINO, 21
Salamino di datteri, ROVERETO, 63
Savarin con frutta cotta, PARMA, 112
Savoardi, TORINO, 22
Scalille, COSENZA, 169
Scheiterhaufen (sformato dolce di mele e pane), BOLZANO, 63
Schiacciata alla fiorentina, FIRENZE, 146
Schokoschnitten (dadi di cioccolato alla "Sacher"), SALISBURGO, 184
Schwarzbeerlaibchen (omelette ai mirtilli neri), BOLZANO, 64
Semifreddo al balsamico, MODENA, 113
Semifreddo al torrone di Cremona, CREMONA, 41
Semifreddo all'arancia, REGGIO EMILIA, 113
Semifreddo allo zabaione meringato, MILANO, 41
Semifreddo con castagne, MILANO DUE, 41
Semifreddo di limoni e ananas, FERRARA, 113
Semifreddo di Natale, LA SPEZIA, 87
Semifreddo di nocciole, TORINO, 22
Semifreddo duchessa, VIADANA, 41
Semifreddo marrons glacés, FERRARA, 114
Sformato di riso dolce con salsa ai lamponi, BOLZANO, 64

Indice alfabetico

Soufflé glacé all'amaretto, MODENA, 114
Spitzbuben, BOLZANO, 65
Sprelle o chiacchiere di carnevale, PIACENZA, 115
Spumone allo zabaione, ASTI, 22
Stelline di mele cotogne, BOLZANO, 65
Straccadenti, PIACENZA, 115
Strudel al papavero, BOLZANO, 65
Strudel con pasta brisé, ROVERETO, 66
Strudel di Augusta, TRENTO, 66
Strudel di Bice, TRENTO, 67
Strudel di Gigliola, TRENTO, 67
Strudel di ricotta, BOLZANO, 68
Sweet pumpkin maple custard
(Budino di zucca e sciroppo d'acero), NEW YORK, 188
Taralli aviglianesi, POTENZA, 165
Tarte Tartin di ananas, MILANO DUE, 42
Tartellette con albicocche sciroppate, PARMA, 115
Tartufi di nocciole, VIADANA, 42
Terrina alle tre «mousses», BRESCIA, 42
Terrina di prugne e albicocche secche, PIACENZA, 116
Timballo di pere, PARMA, 116
Tiramisù alla frutta, TORINO, 23
Topfenknödel (gnocchi dolci di ricotta), BOLZANO, 68
Torcetti di pasta sfoglia alle mandorle, PARMA, 117
Torre ai frutti di bosco, BRESCIA, 43
Torta ai pinoli, PIACENZA, 117
Torta al biscotto, VIADANA, 43
Torta al cioccolato e mandorle, MILANO DUE, 44
Torta al cioccolato e vino rosso, BOLZANO, 68
Torta al cioccolato, FERRARA, 118
Torta al cioccolato, MILANO DUE, 44
Torta al cioccolato, MILANO, 43
Torta al cioccolato, REGGIO EMILIA, 118
Torta al grano saraceno, BOLZANO, 69
Torta al limone soffice, PARMA, 119
Torta al limone, LA SPEZIA, 88
Torta al limone, REGGIO EMILIA, 118

Indice alfabetico

- Torta all'arancia, PARMA, 119
Torta all'arancia, PARMA, 119
Torta all'olio di oliva (Oneglia), IMPERIA, 88
Torta alla crema di ricotta, BOLZANO, 69
Torta antica di mele, ASTI, 23
Torta antica, PARMA, 119
Torta candida, PARMA, 120
Torta d'arance, PIACENZA, 120
Torta de fregolòti, TRENTO, 70
Torta delicata al cioccolato e noci, MILANO, 44
Torta della nonna Veronica, LUCCA, 147
Torta dello Chef, GENOVA, 89
Torta di 5 minuti, VIADANA, 44
Torta di amaretti di mia madre Gisella, MODENA, 121
Torta di castagne al Rhum, IMPERIA, 89
Torta di castagne bianche, ASTI, 24
Torta di castagne, FIRENZE, 147
Torta di cioccolato Sibille, TRENTO, 70
Torta di cioccolato Isabella, PARMA, 121
Torta di cioccolato, PIACENZA, 122
Torta di frutta, REGGIO EMILIA, 122
Torta di guerra (1943), MONTECATINI - PESCIA, 147
Torta di mandorle della nonna, BOLZANO, 70
Torta di mandorle e amarene, MODENA, 122
Torta di mandorle e caffè, MODENA, 123
Torta di mandorle, ROVERETO, 71
Torta di mandorle, VENEZIA, 77
Torta di mele con crema, MODENA, 124
Torta di mele della Giovanna, CREMONA, 45
Torta di mele di nonna Ada, MONTECATINI - PESCIA, 148
Torta di mele e cioccolato, REGGIO EMILIA, 125
Torta di mele nuova delizia, PARMA, 125
Torta di mele, FERRARA, 124
Torta di mele, MODENA, 123
Torta di mele, PARMA, 123
Torta di mirtilli, VIADANA, 45
Torta di nocciole, LA SPEZIA, 90

Indice alfabetico

Torta di noci, PERUGIA, 157
Torta di nonna Pina, FIRENZE, 148
Torta di pasta frolla, VIADANA, 45
Torta di pere al cioccolato, PARMA, 126
Torta di pere, PIACENZA, 120
Torta di pesche e mirtilli, PARMA, 126
Torta di pesche o pere o mele, MILANO, 46
Torta di pinoli, MODENA, 126
Torta di ricotta e cioccolato, PARMA, 127
Torta di ricotta e mele, FIRENZE, 149
Torta di ricotta, FIRENZE, 148
Torta di riso (alla reggiana), MODENA, 128
Torta di riso al cioccolato, PARMA, 128
Torta di riso, CENTO, 127
Torta di riso, REGGIO EMILIA, 128
Torta di rose, ROVERETO, 71
Torta di Santiago, LUCCA, 149
Torta di semolino, MONTECATINI - PESCIA, 150
Torta di spinaci, VIADANA, 46
Torta di tagliatelle, CENTO, 129
Torta di uva, FIRENZE, 150
Torta di verdura, LUCCA, 150
Torta di yogurt, ROVERETO, 72
Torta di zucca, FERRARA, 129
Torta fondente alla cannella, BRESCIA, 47
"Torta Fornello", REGGIO EMILIA, 130
Torta gelata agli amaretti, PIACENZA, 130
Torta Ginevra, PRATO, 151
Torta golosa, PARMA, 130
Torta limoncina di mele, PARMA, 131
Torta maggio goliardico, TORTONA, 24
Torta Mantovana, MODENA, 131
Torta mantovana, VIADANA, 47
Torta marmorizzata, BOLZANO, 72
Torta meringata ai mandarini, BRESCIA, 48
Torta nonna Arpalice, PARMA, 131
Torta per la Paola, GENOVA, 90

Indice alfabetico

Torta robiolina, VIADANA, 49
Torta scozzese di mele, VENEZIA, 77
Torta Speciale, PARMA, 132
Torta tipo Barozzi, PARMA, 132
Tortellini al limone, REGGIO EMILIA, 132
Treccia alle noci, BOLZANO, 73
Treccia della zia Eugenia, MONTECATINI - PESCIA, 151
Tronco di cioccolato all'arancia, PARMA, 133
Turdilli, COSENZA, 169
Uovo di Pasqua con guscio di Pan di Spagna
"Vanillekipferl" (cornetti alla vaniglia), SALISBURGO, 184
Vov, MODENA, 134
Zabaione per la frutta al forno, MODENA, 134
Zabaione, ASTI, 25
Zelten alla Trentina, TRENTO, 73
Zelten alla Trentina, TRENTO, 74
Zuccherini di Vernio, PRATO, 152
Zuccotto di zucca, CREMONA, 49
Zuppa inglese, REGGIO EMILIA, 135
Zuppa tartara, FIRENZE, 152

Finito di stampare
nel mese di novembre 2007
dalla Tipolitografia Costa & Conca
Via Pianello - 29011 Borgonovo V.T.
Piacenza (Italy)