

I DOLCI

MATTONELLA DEL GOLOSO

Ingredienti per 6 persone:

250 gr. di biscotti “C’è del tenero pavesi all’ amaretto”;
150 gr. di zucchero a velo;
3 albumi;
1 bicchierino di rum o cognac



Preparazione:

Lavorare il burro con lo zucchero a velo e i Biscotti all’amaretto sbriciolati, unire gli albumi montati a neve Foderare uno stampo do plum-cake con i Pavesini versarvi metà del composto preparato adagiandovi sopra un doppio strato di Pavesini spennellati leggermente di rum, versarvi sopra il composto rimasto e chiudere con uno strato di Pavesini. Tenere in frigo fino al momento di servire.
Capovolgere la mattonella sul piatto di portata e spennellare i Pavesini con il liquore rimasto. Spolverizzare a piacere con cacao amaro.

DELIZIA DI PAVESINI E MASCARPONE

Ingredienti per 6 persone:

300 g. di Pavesini; 300 g. di mascarpone; 3 tuorli;
100 g. di zucchero, 6/8 dosi di caffè amaro;
1 bicchierino di liquore o piacere {brandy o Aurum}
1 cucchiaio di cacao amaro



Preparazione:

Lavorare o Lungo i tuorli con lo zucchero, unire il mascarpone e il liquore mescolando continuamente. Formare uno strato sottile con la crema preparata, in una pirofila; immergere rapidamente i Pavesini nel caffè ed adagiarne uno strato, allineati, sulla crema; versarvi sopra un altro strato di crema e quindi uno di Pavesini proseguendo così fino ad esaurimento degli ingredienti terminando con uno strato di crema. Spolverizzare la superficie con il cacao amaro e tenere in frigo per almeno due ore prima di servire. Decorare a piacere con Pavesini spolverizzati di zucchero a velo.

ANICINI

250 gr. di farina - 200 gr. di zucchero- 2 rossi d'uovo - 4 uova Intere - 2 bicchieri di liquore all'anice.

Sbattete bene in una terrina lo zucchero, i 2 tuorli, le 4 uova intere. Quando il composto sarà ben frullato, aggiungete lentamente la farina, i 2 bicchierini di anice ed in ultimo il contenuto di una bustina di preparato P a n d e g l i A n g e l i. Versate la pasta in un tegame imburrito e spolverato di farina; cocete a forno piuttosto caldo fino a che la pasta avrà un bel colore dorato. Lasciale raffreddare, poi tagliate in fette di circa due centimetri di spessore, rimettetetele nel forno e fatele colorire da ambo le parti sui fianchi.

LE FAVETTE O SASSOLOINI FRITTI

Che cosa occorre:

un etto di zucchero,
80 grammi di farina
25 grammi di burro,
1 bicchierino di rhum,
sale, olio, fecola e zucchero a velo.



Preparazione: preparate la pasta a fontana e metteteci i vari ingredienti, ammorbidendo il burro; lavorate finché ottenete una pasta morbida, per renderla più consistente aggiungete un po' di fecola oppure se è troppo densa aggiungete un po' di acqua calda. Lasciate riposare la pasta per 10 minuti e stendetela in un rotolino alto circa un centimetro poi tagliatelo a dadini di circa cm. 2. Fate friggere i dadini, un po' alla volta, in olio o strutto bollente. Sgocciolateli su tovagliolini di carta e spolverizzateli di zucchero a velo.

LA TORTA SBRISOLONA

Che cosa occorre: questa torta è detta anche la torta delle tre tazze perché occorre una tazza di farina gialla, una di bianca, una di zucchero, 3 o 4 tuorli d'uovo, mandorle tritate, Strutto, burro, vaniglia e limone, oppure le noci al posto delle mandorle.

Ricetta: questa torta rustica è molto semplice, unite tutti gli ingredienti, lavorandoli poco, e fate cuocere la torta nello stampo a forno medio per circa tre quarti d'ora. Spolverizzatela con zucchero vanigliato.

TORTA MARGHERITA

200 gr. di fecola - 200 gr. di zucchero 6 uova.

Lavorate bene i e tuorli con i gr. 200 di zucchero. A parte montate a neve i 6 albumi. Unite il tutto aggiungendo lentamente i gr. 250 di Fecola ed il contenuto di una bustina di preparato Pane degli Angeli. Cuocere quindi a forno moderato per 30 minuti circa in tegame precedentemente imburrato.

PAN DI SPAGNA

150 gr. di fecola di patate - 150 gr. di farina fiore - 200 gr di zucchero - 8 uova.

Lavorate gli 8 tuorli con gr. 200 di zucchero per almeno 15 minuti. A parte montate a neve gli 8 albumi uniteli al composto e lentamente aggiungete gr. 150 di fecola di patate, gr 50 di farina fiore ed il contenuto di una busta di preparato pane degli angeli. Amalgamate bene il tutto versate la pasta in uno stampo unto di burro e spolverato di farina. Cuocere a forno moderato per 30-35 minuti circa, senza disturbare la cottura

TORTA PARADISIACA

200 gr. di fecola di patate - 200 gr. di zucchero 200 gr. di burro - 2 uova intere.

Lavorate bene le 2 uova intere con gr. 200 di zucchero. Aggiungete gr. 200 di fecola di patate, e poi gr 200 di burro liquefatto. Quindi incorporate mezza bustina di preparato pane degli angeli. Mettete il tutto in tegame imburrato e cocete a forno moderato per 30 minuti circa.

TORTA CON MARMELLATA

350 gr. di farina - 180 gr. di burro - 150 gr. di zucchero 3 rossi d'uovo - 2 cucchiainate di latte.

Amalgamate un po' in fretta la farina, il burro, lo zucchero, un pizzico di sale, la scorza grattugiata di mezzo limone od arancio, i rossi d'uovo, 2 cucchiainate di latte ed in ultimo il contenuto di una bustina di preparato Pane degli Angeli. Disponete la pasta in un tegame precedentemente unto di burro e cospargetela a vostro piacimento con marmellata. Con strisce della medesima pasta che terrete da parte, formate una griglia. Ponete in forno moderato e fate cuocere per 40 minuti circa.

TORTA DI COCCO

Pasta frolla:

300 gr. farina - 150 gr. burro fuso - 120 gr. zucchero - 1 cucchiaino di lievito "pane degli angeli" - latte tiepido quanto basta per amalgamare l'impasto.

Ripieno:

100 gr. farina di cocco - 100 gr. zucchero - 2 albumi montati a neve - 5 cucchiaini di panna per dolci.

Preparazione:

Stendere in uno stampo di circa 24-26 cm. la pasta frolla (a preferenza più o meno alta) e sopra mettere il ripieno come si fa per una crostata.

Mettere in forno a 150-180°C per 45 minuti circa.

TORTA MIMOSA

Ingredienti per 6 persone:

- Fecola gr. 250 - Burro gr. 250 - Zucchero gr. 250
- 2 uova - 3 tuorli d'uova - Buccia di limone - Zucchero a velo

In una terrina lavorate lungamente il burro aggiungete poco a poco lo zucchero, poi le uova ed i tuorli battuti insieme come una frittata, per ultimo la fecola e la buccia di limone grattugiata.

In una teglia di 25 cm. di diametro unta di burro e spolverizzata di fecola, versate il composto e cocete in forno moderato per circa 45 minuti.

Sfornate e spolverate con zucchero a velo.

A seconda dei ricettari la fecola può sostituire la metà del quantitativo di farina.

DOLCE DI UOVA SODE

Ingredienti: Zucchero 5 cucchiaini - cacao zuccherato gr. 100 - burro gr. 100 - 5 tuorli d' uova sode -1 bicchierino di Rhum -1 bustina di vaniglia

Prima amalgamare bene i tuorli passati al setaccio con lo zucchero.

Aggiungere il burro e mescolare bene, per ultimo il liquore.

Dividere l'impasto in due parti e in una di queste aggiungere il cacao.

Foderare uno stampo di savoiardi imbevuti di liquore e versare prima lo strato di impasto chiaro poi l'altro con il cacao.

Lasciare in frigo per alcune ore.

SEMIFREDDO DI RICOTTA

Ingredienti:(dose per 4 persone)

Ricotta gr. 500, zucchero gr. 150, cacao Perugina gr. 50,
2 tazzine di caffè ristretto, 20 biscotti secchi,
panna per decorazioni.

Preparazione:

Passare a setaccio la ricotta, aggiungere il cacao e lo zucchero mescolati
insieme, incorporarvi il caffè ristretto ben freddo

(1 tazzina). Amalgamare bene.

In coppette individuali disporre ai bordi dei biscotti secchi bagnati alla
base con caffè.

Versare il composto di ricotta, decorare con panna montata e lasciare
raffreddare bene in frigo prima di servire



DOLCE ALLE NOCCIOLE

Ingredienti:

Farina bianca gr. 500, nocciole tostate gr. 250,
albumi gr. 300, zucchero a velo gr. 600, vaniglia,
cacao Perugina gr. 40, Panna montata 2 decilitri.



Preparazione:

Ridurre in briciole finissime le nocciole. Montare a neve ferma gli albumi,
incorporare delicatamente lo zucchero, la vaniglia, le nocciole e la farina.

Imburrare uno stampo, versarvi il composto e far cuocere a forno molto
moderato per circa 30 minuti. Indi sformare e rivestire il dolce di un
impasto di panna montata, nocciole passate e cacao. A piacere aggiungere
altre nocciole triturate grossolanamente sul bordo esterno.

SOUFFLE' AL CACAO



Ingredienti: (dose per 4-6 persone)

farina bianca gr. 70, burro gr. 50 latte intero 0,5 ,
cacao Perugina gr. 35, zucchero a velo gr. 175, uova 3.

Procedimento:

Preparare a caldo una besciamella densa con farina, burro e latte, unirvi il cacao Perugina e lo zucchero. Far raffreddare e poi unire, mescolando delicatamente, 3 tuorli d' uovo e 3 bianchi d' uovo ben montati a neve. Porre l' impasto in una pirofila, precedentemente imburrata e spolverizzata di zucchero a velo, e far cuocere in forno a calore moderato per circa 25 minuti.

TORTA ALLO YOGURT

Ingredienti:

1 Scodellina di yogurt - 3 scodelline di farina - 2 scodelline di zucchero -
3 uova intere - mezza scodellina di olio - 1 limone grattugiato - 1 dose di lievito.

Preparazione:

Montare uova e zucchero, aggiungere farina , yogurt e tutti gli altri ingredienti. Infornare per 40 minuti a 180°.

DOLCE ANNA

Ingredienti:

Zucchero gr. 125 - burro gr. 75 - cacao in polvere gr. 75
- nocciole tostate e tritate gr. 50 - 1 uovo intero e 1 tuorlo
-1 cucchiaio di Rhum -
1 cucchiaino di caffè in polvere.



Sbattere il tuorlo, l'uovo intero e lo zucchero per circa 15 minuti.
Mescolando, aggiungere il burro, il cacao in polvere, le nocciole tritate, il Rhum e il cucchiaino di caffè.
Foderare uno stampo con carta argentata e versarvi il composto. Lasciare in frigo per alcune ore.

DOLCE A FREDDO

Savoiardi sul fondo inzuppati, 2 etti di zucchero a velo,
2 etti burro o margarina, 4 uova intere mescolate assieme,
2,5 etti di amaretti tritati 1,5 etti di cioccolato a pezzi,
1,5 etti di mandorle 1 bicchiere piccolo di sassolino o altro.

TORTA PARADISIACA

gr. 200 di fecola
gr. 200 di zucchero
gr. 200 di burro
2 uova intere
mezza bustina di lievito
Lavorare bene tutto assieme
Tempo cottura 30 minuti.

DOLCE AMORE

Procedere in ordine a farlo:

gr. 200 di zucchero, gr. 200 di burro, mescolare e aggiungere 2 uova intere, 2 tuorli mescolare con gr. 150 di amaretti tritati in precedenza, gr. 200 di cioccolata dura tagliata a pezzi e mescolare di nuovo, 15 savoiardi tagliati a metà da mettere a strati confetti colorati da coprire, liquore rosso per inzuppare i savoiardi

GONFIETTI

gr. 500 di farina, 2 uova, 4 patate, Bicarbonato.
Lasciare lievitare, poi friggere

TORTA DI MELE TOSCA

gr. 600 di farina, gr. 500 di zucchero gr. 80 di burro 5 uova solo il tuorlo (col chiaro si fa la fiocca) 1 busta di lievito da mezzo o più, 1 buccia di limone grattugiata, 4 o 5 mele grosse tagliate sottili, un po' di liquore poi si impasta tutto.

DOLCE DI VENERE

gr. 500 di fecola
gr. 400 di zucchero
gr. 200 di burro
4 cucchiaini di farina
2 cucchiaini di latte 4 uova

1 bustina di lievito mescolate tutto tempo di cottura 40 minuti.

TORTA MARGHERITA

gr. 200 fecola di patate

gr. 200 di zucchero

8 uova

succo di mezzo limone

1 bustina di lievito

1 bustina di zucchero vanigliato

sbattere bene i rossi d'uovo con lo zucchero poi aggiungere la fecola, il limone, le chiare montate a neve, il lievito, passare al forno appena acceso, tempo di cottura 25 minuti.

TORTA AL CIOCCOLATO GRATTOGIATO

gr. 300 di farina

gr. 150 di zucchero

gr. 100 di burro

gr. 100 di cioccolato

3 uova un pizzico di sale

1 busta di lievito

1 bicchiere di latte

Sbattere i rossi con lo zucchero poi aggiungere il burro sciolto il cioccolato grattugiato il latte la farina le chiare montate a neve e ultimo il lievito. Tempo di cottura 30 minuti circa.

PANE DEGLI ANGELI

gr. 100 di burro

gr. 200 di zucchero

gr. 250 di fecola

3 uova mescolare bene il burro e lo zucchero aggiungere le uova intere e mescolare per 5 minuti, aggiungere la fecola e per ultimo il preparato pane degli angeli.

BISCOTTI BEBE'

gr. 400 farina fiore
gr. 50 zucchero in polvere
gr. 50 di burro
1 rosso d'uovo
1 bustina di vaniglina
1 bustina di lievito

Formare l' impasto piuttosto duro spianare con il mattarello cuocere per 5 minuti circa.

MARMOR DOLCE

gr. 150 di burro
gr. 200 di zucchero
gr. 200 di farina
gr. 100 di cacao
3 uova
1 bustina di lievito

Dividere l' impasto in 2 parti e in una aggiungere il cacao cuocere per un ora circa

TORTA FARCITA

gr. 400 di farina
gr. 50 di burro
gr. 200 di zucchero
3 uova
4 cucchiaini di latte o vino bianco
1 bustina di lievito

Montare i bianchi a neve mescolare tutto assieme.

CREMA PASTICCIERA SEMPLICE

Per ogni uovo aggiungere 1 cucchiaino di farina, 1 cucchiaino di zucchero e 1 bicchiere di latte.

TORTA TRE TINTE

PASTA FROLLA:

farina gr. 300,
tuorli n° 4.
burro gr. 125
zucchero gr. 150
lievito 1 bustina

PASTA SOPRA:

cioccolato in polvere gr. 70
albumi a neve n° 3
zucchero gr. 200
1 busta di vaniglia
gr. 200 di amaretti
1 bicchierino di anice

PREPARAZIONE:

Fare la pasta frolla stenderla nella teglia e sopra fare uno strato col cacao in polvere, ricoprire con il composto della parte sopra, cuocere a 180° per 30 minuti.

DOLCETTI AL COCCO

Ingredienti:

15 o 20 amaretti
gr. 80 di cacao amaro
100 gr. di burro
gr. 300 di farina di cocco
gr. 200 di zucchero
gr. 200 di ricotta
un pò di liquore misto dolci

Preparazione:

Tritare gli amaretti sciogliere il burro e unire tutti gli altri ingredienti. Amalgamare bene gli ingredienti e tenere un pò di cocco in cui avvolgere i dolcetti dopo aver dato loro una forma tondeggianti a tutte le palline

Deporre in frigo per 2 ore.

TORTA DI RICOTTA E CIOCCOLATO

PASTA FROLLA:

250 gr di farina,
1 uovo intero e 1 tuorlo,
100 gr. di burro,
110 gr. di zucchero
1/2 busta di lievito
1 bustina di vanillina.

RIPIENO:

400 gr. di ricotta,
4 tuorli,
50 gr. di burro fuso,
150 gr. di zucchero.

Amalgamare tutto insieme. Stendete la pasta frolla, imburrate, stendete sopra il composto di ricotta. Mettere in forno caldo a 200° per 35-40 minuti. A parte sciogliere 120 gr. di cioccolato fondente in 2-3 cucchiai di latte e con essa ricoprire la torta.

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO

Fare la pasta frolla come per quella di ricotta.

RIPIENO:

3 tuorli (i chiari montati a neve)
150 gr. di zucchero,
75 gr. di burro,
60 gr. di farina,
150 gr. di cioccolato in polvere
3 bicchieri di latte.

PREPARAZIONE:

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere farina e cioccolato . Amalgamare il tutto e aggiungere il latte. Mettere sul fuoco e spegnere appena bolle. Lasciare raffreddare un poco mescolando ogni tanto per evitare che si formi la pelle. Aggiungere le chiare montate a neve e il burro. Stendere la pasta frolla in teglia da 30 Cm. cospargere sopra l' impasto di cioccolato e mettere in forno per 40 minuti a 200°.

TORTA DI CIOCCOLATO A FREDDO

8 etti biscotti secchi tritati finemente
2 etti di cioccolato
4 etti di zucchero
4 etti di burro
2 etti di mandorle pelate e tagliate,
3 bicchierini di liquore a piacimento,
si mescola bene tutto si lascia a riposo possibilmente in
frigo ed è pronta da servire.

SPONGATA

PER FARE L'INTERNO:

1 kg. di miele
gr. 250 noci tritate
gr. 250 pane grattugiato
gr. 100 mandorle tritate
gr. 100 cedro tritato
gr. 100 pinoli
gr. 100 uva passita
gr. 4 cannella regina
1 noce moscata se l'impasto è
duro si aggiunge del liquore.

PER FARE LA PASTA

FROLLA:

kg. 1 di farina bianca
gr. 400 di burro fresco
gr. 300 di zucchero
1 tuorlo d' uovo
Impastare col vino bianco
gr. 500 zucchero a velo da mettere
sopra appena tolta dal forno.

TORTA DI FRUTTA

Pasta frolla,
Marmellata
gr. 200 di zucchero
gr. 200 di mandorle
gr. 200 di burro
gr. 200 di amaretti da mettere sopra bagnati col liquore.

TORTA DI CIOCCOLATO E MANDORLE

gr. 300 di mandorle
gr. 300 di zucchero
gr. 50 di cioccolato in polvere
3 bianchi d'uovo montati a neve si
tostano le mandorle poi si
pestano con una bottiglia e si
uniscono agli altri ingredienti

SI FA LA PASTA FROLLA:

gr. 350 farina
gr. 25 dl burro
gr. 125 di zucchero
2 uova e una busta di lievito

TORTA MARSAPANO

10 uova
gr. 350 farina di patate
gr. 350 di zucchero
1 limone
lievito.

TORTA 5 MINUTI

gr. 400 di zucchero
gr. 400 di fecola
gr. 200 di farina bianca
4 uova,
burro
polvere di lievito vaniliato
1 bicchierino di liquore.
Si mescola il tutto assieme
al burro fino a quando possa essere sufficiente.

TORTA DI LIMONE

CREMA:

0,5 l. di acqua,
500 gr. di fecola,
500. gr. di burro,
250 gr. di zucchero,
1 limone grattugiato e spremuto,
1 tuorlo alla fine.

PREPARAZIONE:

Preparare la crema e lasciarla raffreddare, fate due parti con l' impasto della pastafrolla una per foderare la teglia e i bordi l' altra per ricoprire il tutto dopo avervi disteso sopra la crema.

Cuocere a 125° a forno già caldo per 35 minuti

PASTA FROLLA:

400 gr. di farina.
140 gr. di zucchero,
3 uova,
50 gr. di burro,
1 bustina di lievito,
limone grattugiato.

TORTA DI CREMA E AMARETTI

PASTA FROLLA:

400 gr. di farina,
200 gr. di zucchero,
150 gr. di burro,
2 tuorli + 1 uovo intero,
200 gr. di amaretti tritati
+ altri interi.

CREMA:

3 bicchieri di latte,
3 cucchiaini di farina,
3 turli,
5 cucchiaini di zucchero,
1 noce di burro

Preparazione:

Cuocere la crema pasticcera stendere la pasta frolla sulla teglia con i bordi alti mettere sopra la crema e bagnare con il liquore. Stendere gli

amaretti interi e sopra la crema. Montare a neve 5 chiare d' uovo e aggiungervi 4 cucchiaini di zucchero, 100 gr. di cioccolato fondente a pezzetti e 100 gr. di mandorle tostate.

Mescolare tutto assieme e versare sopra agli amaretti.

Cuocere la torta a forno caldo per 50 minuti a 180°

TORTA DURA

500 gr. di farina,
100 gr. di strutto,
400 gr. di zucchero
2 uova

Cuocere a forno moderato quanto basta.

SALAME AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

4 tuorli di uova,
8 cucchiaini di zucchero,
250 gr. di burro o margarina,
250 gr. di biscotti secchi,
150 gr. di cioccolato in polvere,
2 cucchiaini di rum a piacere.



Preparazione:

In una terrina sbattere per 15 minuti i tuorli d' uova con lo zucchero, poi unirvi il burro, i biscotti sbriciolati il cioccolato e il rum. Mescolare bene il composto mettere in una stagnola in frigo per qualche ora.

CHIACCHIERE DI FLAVIA

Ingredienti:

500 gr. di farina
50 gr. di zucchero
50 gr. di burro
1 uovo + 1 tuorlo
1 pizzico di sale
1 bicchiere di vino bianco secco

TORTA DI FORMAGGIO

Ingredienti:

600 gr. di philadelphia
1 bicchiere di zucchero
1 bustina di vanillina
4 uova intere
350 gr. di biscotti integrali (Misura)
150 gr. di burro
1 vasetto di marmellata di ciliege.

Preparazione:

Montare i formaggi, unire lo zucchero le uova intere e la vanillina.

Sbriciolare i biscotti e passarli insieme ai biscotti (fuso).

Distendere sul fondo di una teglia (30 cm.) i biscotti, versarci sopra la crema ottenuta montando gli ingredienti e infornare a 180 ° per 30 minuti.

Quando la torta è fredda cospargerla di confettura di ciliege.

TORTA DI MANDORLE

400 gr. di mandorle
400 gr. di zucchero
550 gr. di farina
4 uova senza albume
400 gr. di burro
1 pizzico di limone grattugiato
1 bicchiere di Rhum e latte

ZEPPOLE DI TERESA

Ingredienti:(per 20/30)

5 patate di media grandezza
1 cucchiaio di sale
1 cucchiaio di zucchero
2 bicchieri di zucchero
gr. 125 di margarina
3 uova
una grattata di limone o una bustina di vanillina
2 cubetti di lievito di birra
1 Kg. di farina di grano tenero

Impastare tutto in una ciotola per ultimo aggiungete la farina,
stendere i dolci su un panno e coprirli lasciarli lievitare per più di un' ora,
friggere con Friol.

CROSTATA

Ingredienti:

4 tuorli,
120 gr. burro,
150 gr. zucchero,
250 gr. farina,
100 gr. fecola di patate,
1 bicchierino di liquore,
1 bustina di lievito,
1 bustina di vaniglia.

Procedimento:

Mescolare burro e zucchero aggiungere farina, fecola, lievito, vaniglia e tutti gli altri ingredienti.

BOMBOLONI

Ingredienti:

250 gr. farina manitoba
250 gr. farina 0
1 cubetto di lievito
150 gr. zucchero semolato
125 ml di latte intero
125 ml di acqua tiepida
80 gr. di burro morbido
un pizzico di sale
Friggere in olio di arachidi

TARTUFI ALLA GRAPPA

Tempo di esecuzione: 30 minuti oltre il tempo di riposo in frigorifero.

Ingredienti per 6 persone:

250 gr. di cioccolato fondente,
1,5 dl di panna,
1 cucchiaio di zucchero,
2 cucchiaini di grappa di Prosecco,
3 cucchiaini di nocciole tostate tritate.

Preparazione:

- 1) Tritare grossolanamente il cioccolato fondente e metterlo in una ciotola. In un tegamino far sciogliere lo zucchero con 2 cucchiaini d'acqua. Aggiungervi la panna e portare di nuovo ad ebollizione. Togliere il composto dal fuoco, versarlo nella ciotola con il cioccolato e lasciarlo riposare un poco; mescolare con un cucchiaio di legno facendo sciogliere completamente il cioccolato. Lasciare raffreddare il composto, aggiungere quindi la grappa e mescolare.
- 2) Quando il composto comincia a rapprendersi mescolarlo ancora un poco metterlo in frigorifero e farlo raffreddare. Togliere dal frigorifero e, con un cucchiaio, formare delle palline delle dimensioni poco più grandi di una nocciola; appoggiarle sopra un foglio di carta vegetale e porle in frigorifero per circa un'ora.
- 3) Poco prima di servire i tartufi, arrotolarli nelle nocciole tostate tritate e sistemarli in pirottini di carta.

TORTA DI LIMONE

Ingredienti per la base:

300 gr. di farina,

200 gr. di zucchero,

1 bustina di zucchero,

870 gr. di olio,

3 bucce di limone,

1 bicchierino di sassolino,

1 bicchiere di latte,

3 uova intere,

1 pizzico di sale.

Procedimento:

Amalgamare assieme tutti gli ingredienti e cuocere a 180° per 1 ora .

Estratta la base dal forno bucarla per adagiarvi sopra la crema ottenuta da il succo dei 3 limoni con 100 gr. di zucchero.

TORTA DI AMARETTI

Ingredienti:

200 gr. burro,

200 gr. zucchero,

300 gr. di farina,

150 gr. di fecola,

4 uova (montare a neve gli albumi),

1 busta di lievito,

200 gr. di amaretti.

TARTUFI AL CAFFÈ

Tempo di esecuzione: 30 minuti oltre il tempo di raffreddamento.

Ingredienti per 6-8 persone:

150 gr. di cioccolato fondente;

100 gr. di cioccolato al latte;

100 gr. di panna;

25 gr. di burro;

1 cucchiaino di caffè solubile; 3 cucchiaini di scaglie di cioccolato.

Procedimento:

1) Tritare grossolanamente il cioccolato al latte e il cioccolato fondente. Mettere la panna in un tegamino, aggiungervi il caffè solubile e il burro. Portare il composto ad ebollizione; toglierlo dal fuoco, unirvi il cioccolato tritato, lasciarlo riposare per qualche minuto, quindi mescolare facendo sciogliere completamente il cioccolato.

2) Versarlo in una ciotola, porla in frigorifero e far raffreddare completamente il composto. Metterlo in una tasca da pasticceria con bocchetta liscia e, premendola, distribuire il composto sopra un foglio di carta vegetale, formando tanti cilindri del diametro di 2 centimetri circa.

3) Porli in frigorifero per almeno un'ora, finché saranno completamente solidificati. Staccare i cilindri dalla carta vegetale, dividerli in tronchetti di circa 2 cm di lunghezza e arrotondarli leggermente alle due estremità.

4) Conservare i tartufi al caffè in frigorifero al momento di servirli arrotolarli nelle scaglie di cioccolato e sistemarli infine in pirottini di carta.

TARTUFINI ALLA VANIGLIA

Tempo di esecuzione: 30 minuti oltre il tempo di raffreddamento.

Ingredienti per 6 persone:

250 gr. di cioccolato al latte

125 gr. di panna;

1 cucchiaino di zucchero;

1 baccello di vaniglia;

1 cucchiaino di cacao.

Procedimento:

1) Tritare grossolatamente il cioccolato al latte. In un tegamino portare ad ebollizione 2 cucchiaini d'acqua con lo zucchero, aggiungere la panna, il baccello di vaniglia e portare di nuovo ad ebollizione. Togliere dal fuoco, eliminare il baccello di vaniglia, unire il cioccolato tritato e far riposare per qualche minuto mescolare quindi con un cucchiaino di legno, facendo sciogliere completamente il cioccolato; lasciarlo raffreddare.

2) Quando il composto comincerà a rapprendere, mescolarlo ancora un poco e porlo in frigorifero finché sarà completamente solidificato.

3) Riprendere il composto di cioccolato e, con un cucchiaino, dividerlo in tanti mucchietti delle dimensioni poco più grandi di una naciola; adagiarli sopra un foglio di carta vegetale e porli in frigorifero per una ora circa.

4) Arrotolarli rapidamente ottenendo tante palline e conservarle in frigorifero. Poco prima di servire i tartufini alla vaniglia, arrotolarli nel cacao e sistemarli in pirottini di carta.

INTRIGONI

Ingredienti:

gr. 300 di farina

2 cucchiaini di olio

2 cucchiaini di zucchero

2 uova meno un chiaro e un pò di latte

SARLOT

Ingredienti:

gr. 250 di farina

gr. 100 di burro

gr. 100 di zucchero

1 cucchiaio di olio cuocere le mele tagliate a fettine con zucchero, cannella e garofanina foderate lo stampo di pasta frolla.

PESCHE

Ingredienti:

gr. 500 di farina

gr. 100 di burro

gr. 150 di zucchero

gr. 15 di ammoniaca

2 uova

BISCOTTI

Ingredienti:

gr. 500 di farina

2 uova

gr. 150 di zucchero

gr. 100 di burro

gr. 15 di ammoniaca latte caldo da mescolare alla ammoniaca per l'impasto

TORTA AL CEDRO

Ingredienti:

gr. 100 di cedro gr. 400 di amaretti gr. 400 di zucchero 2 uova e un pò di liquore

FRITTELLINE DOLCI

Ingredienti:

2 bicchieri di latte

2 uova

farina fino a che la pasta diventa densa

3 cucchiaini di zucchero

1 limone

1 bustina di lievito

TORTA DI FECOLA

Ingredienti:

10 uova

gr. 300 di fecola

gr. 400 di zucchero

MANDORLATA

Ingredienti:

gr. 200 di fecola
gr. 150 di zucchero
gr. 100 di mandorle dolci
3 uova
mezzo bicchiere di olio d'oliva

Procedimento:

Lavorate bene i tre tuorli con i 150 gr. di zucchero, a parte montate a neve i tre bianchi dopo avere unito il tutto aggiungere la fecola mescolate ancora poi unite l'olio, le mandorle tritate una bustina di lievito e cuocete per trenta minuti circa a fuoco moderato.

CIAMBELLONE

Ingredienti:

gr. 500 di farina fiore
gr. 200 di zucchero
gr. 125 di burro
2 uova
1 bicchiere di latte
1 bustina di lievito

Procedimento:

Impastare e cuocere per 40 minuti per un effetto prima di introdurre nel forno bagnare con bianco d'uovo cospargere di zucchero.

CREMA PER BIGNE'

Ingredienti:

1 tuorlo,
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di latte,
1 cucchiaino di farina o fecola
1 albume a neve.

Procedimento:

Cuocere a bagno maria.

FINTE UOVA ALLA PANNA

Ingredienti:

1 scatola di pesche sciroppate,
1 cucchiaino di cioccolato a
scaglette,
180 gr. di zucchero a velo,
160 gr. di farina,

4 uova,

1 bustina di vaniglia,
1 noce di burro,
1 bicchierino di "Salado Averna",
1/4 di panna.

Procedimento:

In una terrina sbattere i tuorli delle uova con lo zucchero, a parte montare gli albumi e unirli delicatamente ai tuorli aggiungendo poi lavaniglia e la farina a pioggia.

Ungere con il burro una capace tortiera, versarvi il composto e dopo averlo livellato in superficie deporlo in forno già caldo a 180°C per 40 minuti circa.

Sfornate il dolce bagnatelo con il liquore e disponete le mezze pesche sciroppate con la panna montata in modo che l'effetto sia quello delle uova al tegame, cospargete il tutto con le scaglette di cioccolato e lasciate in frigorifero per almeno 45 minuti.

CREMA FRITTA

Ingredienti per 4 persone:

1/2 l di latte,
100 gr. di semolino,
80 gr. di zucchero,
1 scorza di limone
1 bustina di vanillina.

Procedimento:

Far bollire il latte con la scorza di limone grattugiata, lo zucchero e la vanillina.

Unire il semolino mescolando, e lasciare cuocere a fuoco lento per almeno 15 minuti.

Stendere il tutto su un piano di marmo o acciaio inox inumidito e lasciarlo raffreddare.

Ritagliarlo e impanarlo come una normale cotoletta.

Friggere con olio e burro.

DOLCE CON UOVA SODE

Ingredienti:

6 tuorli d' uovo cotto,
100 gr. di zucchero,
100 gr. di burro,
Biscotti secchi,
1 scatola di cacao,
Liquore da aggiungere all' impasto se duro.

TORTA DI MANDORLE E RICOTTA

1^a Parte

Ingredienti:

100 gr. di burro
150 gr. di zucchero
1 uovo
1 Bicchierino di liquore a piacere
300 gr. di farina
1 bustina paneangeli (lievito)

2^a Parte

Ingredienti:

300 gr. di ricotta
100 gr. di zucchero
100 gr. di mandorle tritate e pelate
1 uovo
1 confezione di amaretti

BISCOTTI AI CORNFLAKES

Ingredienti:

1 conf. di cornflakes
gr. 800 farina
gr. 300 burro
5 uova gr. 350 di zucchero
1 bustina di lievito
1 buccia di limone
1 bicchiere di latte
1 bicchierino di vino bianco
marmellata a piacere

Procedimento:

Mescolare tutto scaldare il forno a 180°C. depositarvi i cornflakes e infornare.

TORTA CIOCCOLATINO

INGREDIENTI:

200 gr. di zucchero a velo
200 gr. di cioccolato fondente
150 gr. burro
4 uova
1 bustina di vanillina

Procedimento:

Sciogliere burro e cioccolato a bagno maria.

Impastare i tuorli con lo zucchero a velo aggiungendo burro e cioccolato sciolti.

Aggiungere gli albumi montati a neve con la vanillina.

Mettere la carta da forno nello stampo e versare il tutto.

Cuocere nel forno a 180° per 25 min.

Gli ultimi minuti abbassare il forno a 150°

TORTA DI PATATE

Cucina trentina.

Lessate 500 grammi di patate lasciando la buccia.

Appena saranno cotte sbucciatele e schiacciatele con il passapatate e mettetele in un recipiente. Versatevi due uova, un cucchiaio abbondante d'olio extravergine d'oliva sale e pepe. Mescolate e amalgamate con cura, aggiungendo un cucchiaio di farina Rendete il tutto omogeneo: L'impasto dovrà essere piuttosto denso; se necessario aggiungete ancora poca farina.

Ungete leggermente una teglia rotonda, versatevi l'impasto e livellatelo con un coltello, in modo che la torta abbia spessore omogeneo. Cuocere in forno molto caldo per 35 minuti, finché non sarà dorata.

CROSTATA DI LIMOME LAILA

IMPASTO:

2 UOVA
250 GR DI FARINA
150 GR DI MARGARINA
150 GR DI ZUCCHERO
1 LIMONE GRATTUGGIATO
1 BUSTINA DI LIEVITO PER
DOLCI

CREMA:

1 UOVO
½ LITRO D'ACQUA
IL SUCCO DI DUE LIMONI
1 LIMONE GRATTUGGIATO
50 GR DI FECOLA
200 GR DI ZUCCHERO

IL TUTTO IN FORNO A 180 ° PER 35 MINUTI

LINGUE DI GATTO

100 Gr. burro
100 Gr. farina 00
1 Albume
Tasca sac a posce
carta da forno

Unire gli ingredienti e metterli nel
sac a posce, stendere come dei
piccoli biscotti sulla carta da forno
poi mettere in forno già caldo a
160° per 5 min.

PASTA FROLLA PATTY

250 Gr. Farina
110 Gr. Zucchero
50 Gr. Ricotta
70 Gr. Burro
1 uovo intero
1 Tuorlo
1 Bustina di vanillina
1 cucchiaino di lievito

TORTA RICOTTA E CIOCCOLATA

PER LA PASTA FROLLA:

250 Gr. di farina
120 Gr. di burro (oppure 70 Gr. di burro e 50 Gr. di ricotta di pecora)
110 Gr. di Zucchero
1 Uovo
1 Tuorlo
½ bustina di lievito per dolci

PER IL RIPIENO

600 Gr. di ricotta di pecora
50 Gr. di burro
200 Gr. di zucchero (o meno se volete meno dolce)

PER LA COPERTURA

Cuocere la torta. Quando poi è fredda sciogliere 200 Gr. di cioccolato fondente a Bagno maria con un goccio di latte e coprire la torta.
Mangiare quando è fredda.

CHIACCHIERE

500 Gr. di farina
50 Gr. di burro
2 cucchiaini di zucchero
un limone grattugiato
un pizzico di sale
un mezzo bicchiere di anice oppure di vino bianco dolce.

PASTELLA PER CREPES

500 Gr. di farina
1 L di latte
5 uova

CHIACCHIERE IOLANDA SOTTILI

1 Kg. di farina
4 uova
4 cucchiaini di grappa o aceto
4 cucchiaini d'olio
4 cucchiaini di zucchero

Impastare e friggere.

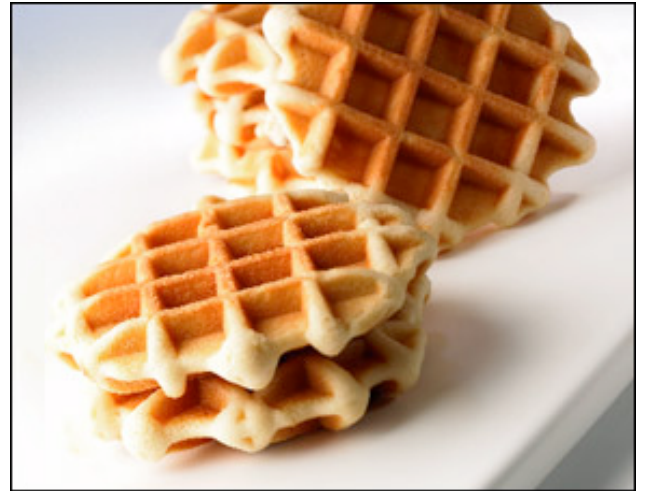
TORTINE DI CAROTE

3 uova
370 gr. di zucchero
130 gr. di mandorle pelate
450 gr. di carote
450 gr. di farina 00
150 ml. di olio di mais
150 ml di latte
1 bacca di vaniglia
1 bustina di lievito per dolci

WAFFEL

INGREDIENTI :

500 gr di farina
250 gr di burro
400 gr di zucchero
5 uova
1 pizzico di cannella
1 pizzico di sale
q.b. di burro (per la cottura)



PREPARAZIONE:

Setacciate la farina ed aggiungete un pizzico di sale.

Fate fondere il burro a fuoco molto lento (o a bagno maria).

Sbattete lo zucchero con i tuorli fino ad ottenere una crema omogenea (lo zucchero deve sciogliersi completamente).

Montate a neve fermissima gli albumi d'uovo, ai quali avrete aggiunto un pizzico di cannella.

Lavorate la farina con la crema ottenuta dai rossi d'uovo.

Aggiungete il burro e continuate a lavorare l'impasto.

Infine unite gli albumi montati a neve e lavorate ancora l'impasto.

Alla fine otterrete un impasto abbastanza molle.

Splamate le piastre della cialdiera con il burro, fatela riscaldare bene e cuocete l'impasto poco alla volta, per ottenere il numero di waffel desiderato.

Lasciate raffreddare leggermente le cialde e servitele tiepide o fredde, da sole o con delle creme

CROSTATINE DI MELE E MANDORLE

INGREDIENTI per 12 persone :

Per fare la frolla:

500 gr di farina

300 gr di burro

200 gr di zucchero

4 tuorli

la scorza di un limone

1 stecca di vaniglia

per fare il ripieno:

600 gr di mele

230 gr di zucchero

100 gr di mandorle tritate

65 gr di farina

3 uova

2 cucchiaini di marmellata (lamponi o albicocca)

il succo di un limone

cannella

per la decorazione:

zucchero a velo cannella.

PREPARAZIONE:

Preparare un panetto di pasta frolla lavorando rapidamente tutti gli ingredienti. avvolgete la pasta nella pellicola per alimenti e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

In una pentola, far cuocere le mele tagliate a pezzetti con circa 180 ml di acqua, il succo di limone, la cannella e 90 gr di zucchero. Una volta cotte (circa un quarto d'ora), scolarle dal liquido in eccesso e frullarle fino a ottenere una purea omogenea. Lasciare raffreddare.

Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve. Lavorare il resto dello zucchero con i tuorli. Poi aggiungere le mandorle, la farina e la purea di mele. Quando il composto è sufficientemente morbido. Incorporare lentamente gli albumi montati, mescolando dall'alto verso il basso.

Stendere la pasta frolla fino a ottenere un'altezza di 3 o 4 mm, ritagliate dei cerchi di dimensioni sufficienti a foderare gli stampini da crostata dal diametro di circa 10 cm. Velare il fondo con la marmellata e riempire con la farcitura fino al bordo di frolla. Livellare e guarnire con strisce di pasta avanzata.

Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti. Servire, una volta raffreddate. Con una splverata di zucchero a velo e cannella.

TORTA DI MELE CON AMARETTI

INGREDIENTI:

4 mele golden

300 gr. Di farina bianca

2 uova intere

125 gr. Di burro

150 gr. Di zucchero di canna

mezza confezione di amaretti

mezzo bicchiere di marsala secco

cannella

mezzo bicchiere di latte

1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito

qualche cucchiaino di marmellate di albicocche.

Preparazione:

Fate ammorbidire il burro e, usando una forchetta. Lavoratelo con lo zucchero. Aggiungete le uova e mescolate con lo sbattitore elettrico fino a ottenere un composto abbastanza spomoso. Unite la farina, il latte, il lievito, la vanillina, una splverata di cannella.

Aggiungete una manciata di amaretti sbriciolati e ammorbiditi nel marsala piu tre mele tagliate a cubetti.

Foderate una teglia con la carta da forno, versatevi metà composto e distribuite sulla superficie la marmellata di albicocche.

Coprite con il resto del composto e guarnite con una mela tagliata a lamelle e altri amaretti.

Spolverizzate con la cannella e cuocete in forno a 180° per 45-50 minuti.

I PRIMI

SOUFFLE' DI PASTA AL FORNO

Occorrente (per 6 persone) :

- 600 gr. di pasta (Gramigna Buitoni)
- 120 gr. di burro - 1/2 litro di latte
- 1 cucchiaio colmo di farina 3 uova
- 100 gr. di lingua - 60 gr. di Emmental,
- parmigiano grattugiato.



Preparate una besciamella mettendo in un casseruolino una cucchiata di burro e la farina, ponete sul fornello a fiamma bassa rimescolate col cucchiaio di legno finché i due ingredienti saranno bene amalgamati e saranno diventati color nocciola. Aggiungete allora, sempre rimescolando e versandolo poco alla volta e a filetto, il latte, salate, mettete un pizzico di pepe. Fate attenzione che la besciamella deve risultare di media consistenza, né troppo densa, cioè, né troppo liquida.

Cuocere la pasta in acqua bollente salata tenendola bene al dente, scolatela mettetela in una marmitta, conditela col burro rimasto fuso, la besciamella e parmigiano grattugiato: unite la lingua e l'Emmental tagliati a dadini i tuorli delle uova e poi gli albumi montati a neve, che incorporerete con delicatezza. Sistemate tutto in una pirofila imburrata, passate in forno caldo e fate gratinare. Servite subito.

Consigli - Non trascurate di fare scaldare i piatti in cui ciascun commensale si servirà della pasta soufflé. È un consiglio da osservare, questo, coi cibi caldi, specie d'inverno.

Vini adatti - Rossi asciutti e giovani, cioè non invecchiati: per esempio, Merlot dei Trevigiano, Freisa secco del Piemonte, Sangiovese di Romagna.

FUSILLI IN SALSA DI NOCI

Ingredienti: (dosi per 4/5 persone)

Una confezione da 500 gr. di fusilli Barilla, una ventina di noci, 1/4 di panna liquida, un pizzico di maggiorana, 50 gr. di burro, parmigiano grattugiato, sale e pepe quanto basta.

Preparazione:

Schiacciate le noci, sgusciatele e ponetele in un mortaio, pestatele bene fino ad ottenere un composto omogeneo, mettetele in una terrina versate pian piano la panna liquida.

Quando avrete ottenuto una salsa abbastanza cremosa salate, pepate e unite la maggiorana. Se avete il frullatore mettete tutti gli ingredienti nel vaso e fate frullare a velocità media per qualche minuto. Cuocere i fusilli in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione e conditeli subito con burro fuso e abbondante parmigiano grattugiato; aggiungete poi la salsa di noci, mescolate e servite.

PENNE RUCOLA E SPECK

Ingredienti per 4 persone:

100 gr. di Stick di Speck
320 gr. di penne rigate
1 mazzetto di rucola
100 gr. di stracchino
50 gr. di Parmigiano Reggiano
30 gr. di burro.

Procedimento:

Cuocere in abbondante acqua salata le penne, scolare al dente.

In una padella rosolare gli Stick di Speck con il burro, aggiungere lo stracchino ed il Parmigiano Reggiano grattugiato, sciogliere i formaggi, unire le penne, mescolare a fuoco vivo per un minuto.

Fuori dal fuoco aggiungere la rucola sminuzzata e servite.

INSALATA DI RISO CON ZUCCHINE, PISELLI E SPECK

Ingredienti per 4 persone:

100 gr. Stick di Speck

320 gr. di riso

120 gr. di piselli sgranati

250 gr. di zucchine

1 mazzetto di erbe aromatiche (basilico, prezzemolo, timo ecc..) 1

spicchio di aglio pelato

8 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

2 cucchiaini di aceto di vino

sale e pepe

Procedimento:

Cuocere il riso in acqua salata, raffreddare sotto l'acqua corrente

Cuocere i piselli in acqua salata. Tagliare le zucchine a cubetti.

In una padella dorare l'aglio con 3 cucchiaini di olio, poi eliminarlo, aggiungere le zucchine fare cuocere a fuoco vivo per qualche minuto, regolare di sale e pepe e continuare la cottura per altri 5 minuti.

In una fondina emulsionare l'olio rimasto con l'aceto, le erbe tritare finemente sale e pepe. In una insalatiera unire il riso, i piselli, le zucchine e gli Stick di Speck, condire con l'emulsione, mescolare e servire

TAGLIATELLE ALLO SPECK

Ingredienti per 4 persone:

100 gr. di Stick di Speck,
320 gr. di tagliatelle secche
all'uovo,
40 gr. burro,
6 cucchiaini di panna da cucina,

40 gr. di Parmigiano-Reggiano
1/2 cipolla
1/2 cucchiaino di pistilli di
zafferano
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
sale e pepe.

Procedimento:

Tritare finemente la cipolla, rosolare in una padella con burro, unire gli Stick di Speck e lo zafferano stemperato prima in acqua tiepida, cuocere per qualche minuto, unire la panna, amalgamare.

Cuocere in abbondante acqua salata le tagliatelle scolare al dente e versare nella padella, unire il formaggio grattugiato, regolare di pepe, mescolare su fuoco vivo per 1 minuto, servire decorando con prezzemolo.

SUGO ALLE NOCI E PINOLI

Tritate le noci con i pinoli, aggiungete aglio e pane bagnato nel latte e tritate ancora.

Diluite col latte finchè otterrete un sugo vellutato.

Salate e condite con tanto parmigiano.

CAPELLETTI

dosi per circa 1,7 Kg. di ripieno pari a 3,5 kg di capelletti

Per il ripieno:

- 300 gr. di carne di vitella
- 300 gr. di carne di maiale
- 200 gr. di petti di pollo
- 300 gr. di prosciutto crudo di parma
- 200 gr. di mortadella di ottima qualità
- 300 gr. di parmigiano reggiano grattugiato
- 5 uova intere
- sale - pepe - noce moscata
- olio q.b. per cuocere la carne di maiale
- burro q.b. per cuocere le altre carni

Cuocere separatamente i tre tipi di carne usando olio o burro secondo i casi, salare e pepare un poco (con moderazione).

Passare tutto al tritacarne compresi il prosciutto e la mortadella.

Porre il tutto in una terrina ed iniziare ad amalgamare perfettamente (meglio se con le mani) aggiungendo le uova intere ed il parmigiano grattugiato.

Aggiustare di sale e noce moscata e quindi procedere alla preparazione dei capelletti.

Per la sfoglia:

Per la preparazione della sfoglia considerare 1 uovo ogni 100 gr. di farina.

Una volta stesa la sfoglia tagliare tanti quadretti di pasta

A questo punto prendere con le mani una generosa pizzicata di impasto, sistemarla nel centro del quadrato, ripiegare a triangolo cercando di far aderire perfettamente i bordi; prendere i due lembi estremi del triangolo, sovrapporli e pigiare affinché si saldino perfettamente.

PER FARE IL DADO GRANULARE

(ricetta vista in TV)

Scarti : 1 Sedano
4 Carote
1 Porro
2 Cipolle
Gambi di funghi

Pesare gli scarti preparati a pezzetti grossolanamente

Aggiungere lo stesso peso in sale grosso

Mettere in una pentola (meglio se antiaderente) e coprire gli ingredienti a livello con acqua.

Far bollire il composto fino a che si asciuga tutta l'acqua.

(Il sale farà cristallizzare la verdura.)

Stendere in una teglia con carta da forno e farlo essiccare in forno a 75° C per 4-5 ore. (oppure d'inverno utilizzate i termosifoni).

Una volta essiccato frullare finemente e mettere in un vasetto di vetro.

I TESTAROLI

Ingredienti (per 8 persone)

gr. 800 di farina

gr. 150 di basilico

gr. 100 di pinoli

gr. 30 di gherigli di noci

gr. 100 di grana padano

gr. 50 di pecorino romano stagionato

olio extravergine d'oliva

aglio

(calcolare che con 1 testarolo si ottengono circa 3/4 porzioni)



La Preparazione

Mescolare la farina con acqua tiepida ed un pizzico di sale, ottenendo una pastella molto morbida. Lasciare riposare per 10 minuti circa. Scaldare il testo sul fuoco (si può cuocere anche in una padella antiaderente), versare la pastella fino a raggiungere lo spessore di 3 o 4 mm. e lasciare cuocere 5 minuti per lato.

Raffreddare e tagliare a losanghe di circa 3 cm per lato. Immergere i testaroli in acqua calda salata (l'acqua non deve bollire) e lasciare rinvenire alcuni minuti. Infine colare e condire con pesto e formaggio parmigiano grattugiato.

Per preparare il pesto porre in un mortaio le foglie di basilico, i pinoli, l'aglio ed i gherigli delle noci.

Pestare fino a ridurre in poltiglia. Versare l'olio, aggiungere i formaggi grattugiati e salare a piacere.

Buon appetito!

I SECONDI

POLLO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

1 pollo novello, 4 arance, 1 bicchiere di marsala, gr. 100 di burro, sale e pepe.

Preparazione:

Fiammeggiate il pollo lavatelo, asciugatelo e tagliatelo in due. Conditelo con sale e pepe, mettetelo in un tegame e fatelo rosolare nel burro a fiamma moderata. Durante la cottura irroratelo spesso con il marsala; cinque minuti prima di togliere il pollo dal fuoco spruzzatelo con il succo di un' arancia. Servite il pollo con contorno di arance affettate.

ROAST-BEEF AL SALE MARINO

In un recipiente fare sul fondo uno strato di circa due dita di Sale Marino Grosso. Appoggiare la carne legata come per un arrosto e con altro sale ricoprire completamente. Comprimere bene e cuocere in forno caldissimo a (220-250°) per circa quaranta minuti. Togliere dal forno, rompere il blocco di sale, la carne risulterà leggermente al sangue internamente, volendola più cotta vi basterà prolungare il tempo di cottura. E ottimo sia caldo che freddo.

FOCACCIA DI PATATE

Ingredienti per 6-8 persone:

1 kg di patate;
60 gr. di burro;
2 uova;
3 cucchiaini di latte;
80 gr. di prosciutto cotto a fette sottili;
80 gr. di Fontina;
sale.

1) Lavare le patate, metterle in una pentola, coprirle con abbondante acqua fredda, portarla a ebollizione, salarla e far cuocere le patate per 30-35 minuti finché risulteranno morbide.

2) Scolarle, privarle della buccia e passarle nello schiacciapatate;

3) Raccogliere il composto in una terrina, incorporarvi il latte, i tuorli d'uovo, 40 gr. di burro, un pizzico di sale e gli albumi montati a neve; mescolare delicatamente gli ingredienti con un cucchiaio di legno.

4) Versare la metà del composto di patate in una tortiera imburrata distribuirvi sopra le fette di prosciutto cotto e la fontina tagliata a lamelle e coprire con il composto di patate rimasto.

5) Porre la tortiera in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa.

N.B Servire lo fococcia di patate calda.

INVOLTINI AI FUNGHI

Ingredienti: 8 fette sottili di polpa di manzo,
8 di pancetta rotonda,
1 cipolla,

1 scatola di pelati,
1 spicchio di aglio,
1 dado Knorr ai funghi,
prezzemolo, olio, burro, sale, pepe,
mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Preparazione:

Su ogni fetta di carne stenderne una di pancetta e un po' di prezzemolo tritato. Avvolgere e fermare gli involtini con stecchini. Imbiondire leggermente in olio e burro 1 cipolla tritata e l'aglio. Unire gli involtini e farli insaporire. Salare pochissimo (dado e pancetta sono salati), pepare, sfumare il vino, unire i pelati e il dado. Stufare per un'ora a fuoco lento. Questo piatto vuole un contorno di polenta o patate bollite.

POLLO AL VINO

Preparazione:

Lavate e pulite sulla fiamma un pollo, quindi tagliatelo a pezzi. Mettetelo a rosolare in un tegame con tre cucchiaini di olio extravergine di oliva, dopo qualche minuto aggiungete sale, pepe e versate mezzo litro di vino rosso. Dopo 10 minuti unite un cucchiaio farina, sciogliete con cura e versate poco timo in polvere e un chiodo di garofano. Versate un mestolo di brodo (anche vegetale) e lasciate cuocere a fuoco medio per 15 minuti. Nel frattempo avrete ammollato, sciacquato e tagliato a pezzetti 20 grammi di funghi secchi, uniteli e cuocete per altri 10 minuti, fino a quando il sugo si sarà concentrato.

PATATE ALLA BOSCAIOLA

Ingredienti:

700 gr. di patate,

100 gr. di pancetta rotonda magra,
2 cipolle, 1 porro,
1/4 di panna,
1 dado Knorr ai funghi,
prezzemolo, sale, pepe, burro.



Preparazione:

Tagliare a dadini la pancetta e a fettine il bianco del porro e la cipolla. Rosolare tutto col burro in una pirofila, aggiungere le patate in fette non troppo spesse e il prezzemolo tritato. Pepare. Sciogliere il dado in acqua calda e coprire con questo brodo le patate. Fare stufare finché il liquido è evaporato, poi unire la panna. Abbassare il gas e lasciare rapprendere. Controllare il sale. Buone come primo piatto o col bollito.

PETTI GRATINATI

Per 4 persone: Private dell' ossicino centrale i petti di pollo, tagliateli a metà e sistemateli in una piccola teglia unta. Coprite i petti di pollo con 300 gr. di pomodori freschi spezzettati, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, un pizzico di origano, un poco di prezzemolo tritato, un velo di pangrattato, sale e un filo di olio. Passate 30 minuti in forno a gratinare.

SPEZZATINO D'AUTUNNO

Ingredienti:

600 gr. di girello di vitellone,

1 scatola di pelati,
1 di piselli,
1 cipolla,
2 dadi Knorr ai funghi,
mezzo bicchiere di vino bianco secco,
olio, burro,
8 pugni di riso.

Preparazione:

Affettare finemente la cipolla e dorarla in olio e burro. Insaporirvi la carne tagliata a pezzetti. Salare (poco), pepare, sfumare il vino. Aggiungere i pelati (senza semi), i piselli e due tazze d'acqua calda. Cuocere a fuoco lento per un'ora. Aggiungere un dado e mescolare bene. Intanto il riso sarà stato cotto in un brodo preparato con l'altro dado. Scolarlo, farne una "fontana" sul piatto di portata e disporvi al centro lo spezzatino come indicato nella figura.

FILETTI DI SOGLIOLA AL BURRO

Ingredienti per 4 persone:

4 sogliole, 80 gr. di burro, 1 pugno di prezzemolo, 1 limone, sale.

Procedimento:

Pulite, spellate le sogliole e filettatele. Fate imbiondire i filetti nel burro bollente salate, cospargete di prezzemolo tritato e irrorate con succo di limone. Servite caldo.

TORTA DI PATATE

Ingredienti:

1 kg. di patate

15 savoiardi circa
gr. 400 di zucchero
4 rossi d'uovo
gr. 100 di cioccolato
gr. 200 di zucchero

Procedimento:

Pelate e passate al setaccio le patate, aggiungete zucchero e burro e mescolate, aggiungete le uova e rimescolate tutto, tagliate a metà mettendo la cioccolata fare degli strati con i savoiardi sotto oppure a piacimento inzzupparli nel liquore a proprio gusto coprite di confettini o panna, fatelo gelare prima di servire.

SOGLIOLE IN SALSA PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

4 sogliole, olio, gr. 25 di uvetta sultanina, gr. 25 di pinoli, aceto bianco, una cipollina, sale.

Procedimento:

Pulite, spellate le sogliole, lavatele e asciugatele. Passatele leggermente nella farina e friggetele in olio caldo, ma non bollente. Quando saranno dorote da ambo le parti, toglietele dal fuoco e adagiatele su un piatto caldo salatele e cospargetele di uvetta e pinoli. In un tegame con un cucchiaio di olio fate rosolare la cipolla affettata finemente; annaffiatela con 3 o 4 cucchiai di aceto, lasciatela cuocere qualche minuto e versatela sulle sogliole. Questa pietanza deve essere servita parecchie ore dopo la preparazione.

FILETTI DI SOGLIOLA IN GELATINA

Ingredienti per 4 persone:

4 sogliole, pangrattato, una tazza di maionese, una tazza di gelatina di brodo, sale.

Procedimento:

Pulite e spellate le sogliole quindi lessatele in acqua salata, scolatele e ricavatene i filetti. Incorporate due cucchiainate di pangrattato nella maionese e versate il tutto sui filetti già disposti in una pirofila. Coprite di gelatina e mettete in frigorifero.

SOGLIOLE AL VINO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

4 sogliole, burro, 2 cucchiaini di farina, succo di limone, 1/4 di vino bianco, sale e pepe.

Procedimento:

Pulite e spellate le sogliole; togliete la coda e la punta della testa, poi lavatele. Stufatele nel vino con una noce di burro e sale e tenetele in caldo su un piatto. Impastate due cucchiaini di burro con uno di farina e fate cuocere nel sugo di cottura delle sogliole; saporite con sale, pepe e succo di limone e versate sul pesce.

FILETTI DI SOGLIOIA ALLA FRANCESE

Ingredienti per 4 persone:

4 sogliole, 1 uovo, pangrattato, burro, 1 bicchiere di panna, sale.

Procedimento:

Pulite e spellate le sogliole, incidetele nel mezzo con un coltellino e ricavatene i filetti. Passate questi nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggete nel burro a fuoco moderato. Quando saranno dorate copritele con panna liquida. Passate al forno cinque minuti e servite.

SOGLIOLE FRITTE ALLA FRANCESE

Ingredienti per 4 persone:

4 sogliole, farina, 1 uovo, pangrattato, 1 pugno di prezzemolo, 1 limone, strutto, sale e pepe.

Procedimento:

Pulite e filettate le sogliole; saporite i filetti con sale, pepe e passateli nella farina, nell' uovo sbattuto e nel pangrattato.

Friggete nel grasso abbondante e bollente. Guarnite con prezzemolo e fettine di limone.

SOGLIOLE DELLA RIVIERA ADRIATICA

Ingredienti per 2 persone:

2 sogliole,
1 bicchiere di vino bianco,
50 gr. di burro,
una cucchiata di farina,
brodo,
1 cucchiaio di salsa di pomodoro,
1 tuorlo,
il succo di 1/2 limone.



Procedimento:

Pulite e spellate le sogliole, smuovendo la pelle dalla coda e tirandola indietro in un sol colpo; togliete la coda e la punta della testa, quindi lavatele e mettetele in un tegame a cuocere con vino e sale.

Nel frattempo fate sciogliere il burro in un tegamino, poi unite la farina e diluite con una tazza di brodo; salate e togliete dal fuoco, poi incorporate il tuorlo, la salsa e il succo di limone.

Versate la salsa sulle sogliole e guarnite con fette di limone.

SOGLIOLE ALLA NORMANNA

Ingredienti per 4 persone:

2 sogliole,

200 gr. di pesciolini,
200 gr. di gamberetti,
500 gr. di cozze,

olio, burro, vino bianco,
farina, qualche fungo,
2 uova, sale e pepe.



Procedimento:

Pulite, spellate e lavate le sogliole, poi mettetele in una pirofila coperte da un bicchiere di vino bianco e fiocchetti di burro, sale e pepe e fatele cuocere 20 minuti a fuoco dolce in forno. Nel frattempo sciogliete in un tegamino un pezzo di burro, unite un cucchiaino di farina, sale e diluite con una tazza di brodo di pesce (potrete farlo con lische e residui di sogliola). A freddo incorporate due tuorli. Versate questa salsa sulle sogliole e guarnite il piatto con funghetti trifolati nell'olio, gamberetti lessati, cozze lessate e sgusciate e pesciolini fritti.

CONIGLIO ALLA SICILIANA

Ingredienti per 6 persone:

1 coniglio di 1 chilo e 1/2,
100 gr. di lardo,

50 gr. di uvetta,
1 cucchiata di pinoli,
3 cipolle,
3 foglie di lauro,
pepe,

vino rosso,
zucchero,
aceto,
farina,
sale.

Preparazione:

Pulite bene il coniglio, lavatelo e asciugatelo, poi mettetelo in una terrina con circa mezzo litro di vino rosso, pepe, lauro e una cipolla affettata.

Rivoltatelo spesso durante tre ore di macerazione.

Fate un battuto di lardo e cipolle e mettetelo a soffriggere in un tegame piuttosto grande; unite il coniglio sgocciolato e infarinato, salate, pepate e fate dorare da tutte le parti, quindi bagnatelo con il vino della marinata.

A cottura ultimata sistemate il coniglio su un piatto di portata e tenetelo al caldo. Nel sugo di cottura passato a setaccio, unite l'uvetta ammollata in acqua tiepida, i pinoli, tre cucchiari di aceto e uno di zucchero. Fate scaldare e versate sul coniglio.

CONIGLIO AL VINO BIANCO

Ingredienti per 6 persone:

1 coniglio,
100 gr. di lardo,
12 scalogni,
aglio, 1 carota,
1 mazzolino di erbe aromatiche,
vino bianco secco,
burro, farina, pane, sale.

Preparazione:

Lardellate il coniglio, poi mettetelo a marinare per tre ore con il lardo avanzato tagliato a dadini, mezza bottiglia di vino bianco scalogni aglio, carota tagliata a rotelline, erbe aromatiche, sale. Un paio d'ore prima di andare in tavola mettete il coniglio ad arrostito in forno, ungendolo spesso con burro fuso. A questo punto togliete gli scalogni dalla marinata e tritateli poi passateli nel burro insieme a una cucchiata di farina e bagnate con il resto del sugo di marinata passato a setaccio. Friggete nel burro anche dei crostini di pane che poi sistemerete su un piatto di portata. Adagiatevi sopra il coniglio e la salsa con gli scalogni.

CONIGLIO ALLA MODENESE

Ingredienti per 6 persone:

1 coniglio,
olio,
farina,
1 cipolla,
1 carota,
1 gambo di sedano,
vino rosso,

aceto,
timo,
maggiorana,
basilico,
aglio,
sale e pepe.

Preparazione:

Tagliate il coniglio a pezzi, quindi lavatelo e asciugatelo.

Infarinatelo, poi mettetelo a soffriggere in una casseruola con 4 cucchiaini di olio e quando sarà ben dorato levatelo e mettetelo in fusione per molte ore, in una terrina, con la carota, cipolla, sedano e aglio affettati, timo, maggiorana, basilico, sale e pepe. Coprite con vino rosso e due cucchiai di aceto.

In un tegame fate cuocere la marinata per mezz'ora, unitamente al fegato del coniglio tagliato a fettine.

Passate al setaccio, rimettete al fuoco aggiungendovi i pezzi del coniglio e fate cuocere ancora per 20 minuti.

CONIGLIO ALLA PIEMONTESE

Ingredienti per 6 persone:

1 coniglio,
burro,
olio,
acciughe,
2 uova sode,
Preparazione:

un cucchiaio di capperi,
1/2 litro di latte,
1 cucchiaio di aceto,
prezzemolo, sale.

Preparate il coniglio e mettetelo in una casseruola coprendolo con il latte. Fate bollire a fuoco moderato sorvegliando la cottura e dopo 20 minuti alzate il fuoco in modo che il liquido evapori più facilmente.

Quando il latte sarà tutto assorbito, togliete dal fuoco, disponete il coniglio su un piatto e tenetelo in caldo.

A parte, in una casseruola con una noce di burro e tre cucchiaini di olio, stemperate le acciughe lavate e spinate, aggiungete i capperi, il prezzemolo tritato e l'aceto. Servite il coniglio con questa salsa, guarnendolo con le uova sode tagliate a spicchi.

CONIGLIO ALLA FRANCESE

Ingredienti per 6 persone:

1 coniglio,
gr. 100 di burro
gr. 100 di lardo,
1 cucchiaio di farina,
15 cipolline,
1 gambo di sedano
1 bicchierino di Cognac,

1/2 litro di Bordeaux,
lauro,
timo,
prezzemolo,
sale e pepe.

Preparazione:

Preparate il coniglio, togliete il sangue e il fegato, tagliatelo a pezzi e asciugatelo. Mettetelo in una casseruola con il lardo tagliato a dadini, il burro e le cipolline. Quando avrà preso un bel colore dorato, togliete il coniglio, il lardo e le cipolle, versatevi il Cognac e cuocete a fuoco vivo fino a quando questo sarà evaporato. Aggiungete la farina e mescolate. Dopo qualche minuto bagnate con Bordeaux e unitevi il lauro, sedano, timo, sale e pepe. Fate cuocere a fuoco vivo per far condensare il sugo, quindi mettetevi dentro il coniglio, il lardo e le cipolline, unite il fegato e il prezzemolo tritati, il sangue e lasciate cuocere per 3/4 d'ora.

Servite caldo.

CONIGLIO IN SALMI' ALLA MANIERA DI MAYENNE

Ingredienti per 6 persone:

un coniglio,
una fetta di lardo affumicato,
un cucchiaio di farina,
una dozzina di cipolline
5 carote,
burro,
olio,
mazzolino di erbe,
sale, pepe.

Preparazione:

Tagliate a dadini la fetta di lardo e mettetela a dorare dolcemente nel burro.

Intanto tagliate a pezzi il coniglio ben pulito e metteteli a rosolare in un altro tegame, con burro e olio; unitelo ai lardarelli, cospargete un cucchiaio di farina e bagnate con due mestoli di acqua tiepida o brodo. Appena comincia il bollore, aggiungete le cipolline pulite, le carote tagliate in quattro, il mazzolino di erbe sale e pepe. Fate cuocere due ore a fuoco moderato.

SALAME DI SPINACI

Ingredienti:

500 gr. di spinaci,

50 gr. di tonno,
1 acciuga
1 pugno di mollica di pane bagnata nel latte e strizzata,
2 uova intere,
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
4 cucchiaini rasi di pan grattato,
sale e pepe.

Preparazione:

Mondate e lavate gli spinaci poi fateli cuocere per pochi minuti senza acqua, strizzateli e passateli al passaverdura con la mollica di pane, mescolate il passato con il tonno, l'acciuga tritata, le uova il parmigiano, il pan grattato il sale e il pepe. Mettete il composto a forma di salame su una garza, legate le due estremità, mettete il tutto in una casseruola piena d'acqua e bollite per 30 minuti circa. Sgocciolate e togliete la garza, dopo 15 minuti servitelo tiepido con un pò di maionese o salsa di pomodoro.
Buon appetito.

SCALOPPINE

Ingredienti:

3 o 4 bistecche di pollo o tacchino,
farina,
sugo,
panna o formaggio grattugiato
sale.

Procedimento:

Impanate le bistecche nella farina e fatele dorare nell' olio.
A parte preparate il sugo di pomodoro quindi unite le scaloppine e aggiungete la panna o il formaggio.

PURE'

Ingredienti:

4 patate,
burro,
latte,
sale.

Preparazione.

Cuocere le patate, sbucciarle e passarle con lo schiaccia patate.
Mettere il composto in un tegame con un pò di sale un pò di burro e aggiungere latte finchè diventa tenero. Mettere sul fuoco mescolando bene finchè non cotto.

LE CIME DI RAPA

Ingredienti:

Foglie di rapa,

1 bicchiere d'olio,
3 spicchi d'aglio.

Preparazione:

Fare scaldare l'olio aggiungere le foglie, il sale e a piacere il peperoncino piccante.

FRITTATA ALLO SPECK

Ingredienti per 4 persone:

100 gr. Stick di Speck
6 uova fresche
80 gr. di Parmigiano Reggiano
20 gr. di burro
sale e pepe.

Procedimento:

In una ciotola sbattere con una forchetta le uova e il Parmigiano Reggiano grattugiato, regolare di sale e pepe macinato al momento.

In una padellina rosolare gli Stick di Speck col burro, unire le uova sbattute. Sciogliere il burro in una padella antiaderente, friggere il composto da ambo le parti.

I LIQUORI

LIMONCINO

Ingredienti:

1/2 litro di alcol a 90° ,
1/2 Kg. di zucchero,
1/2 litro d'acqua,
5 bucce di limoni al naturale,
10 foglie di limoni.

Procedimento:

Fare bollire l'acqua e lo zucchero e lasciarli raffreddare.
Mettere tutto in vaso con le foglie, le bucce e l'alcol.
Lasciare riposare per 30 giorni e filtrare.

NOCINO

Ingredienti:

30 noci raccolte per San Giovanni
1 litro d'alcol,
cannella,
10 gr. di garofanina,
10 gr. di caffè,
1 limone tagliato a fette,
(200 gr. di zucchero)
(1,5 litri di vino)

Preparazione:

Tagliare le noci e metterle in un vaso assieme agli altri ingredienti. Dopo 40 giorni aggiungere lo zucchero e il vino e fare bollire, lasciare riposare per altri 8 giorni.

NOCINO DELLA SIGNORA

Ingredienti:

Gli stessi del precedente ma con 800 gr. di zucchero e 1/2 litro di vino rosso. senza il limone.

Procedimento mettere tutto assieme per 40 giorni.

SANGRIA

Vino rosato

Vino bianco frizzante

Vino rosso fermo

Vino spumante

2 Arance

2 mele gialle

Bacche di ginepro

Bacelli di Vaniglia

Chiodi di garofano

Mescolare il tutto 24h prima e lasciar macerare. Un'ora prima aggiungere un po di zucchero o Cuantrau o succo di limone.

LIQUORE AL BASILICO

Ingredienti:

44 Foglie di basilico fresco

500 gr di zucchero

1\2 litro d'acqua

1 litro d'alcol 95°

Lasciare le foglie in infusione nell'alcol per almeno 48 ore

Far bollire l'acqua con lo zucchero e unirlo alle foglie in infusione

Filtrare quando freddo.

GRANITA SICILIANA

750 ml acqua

300 gr. zucchero

4 limoni

Unire l'acqua e lo zucchero scaldandola, lasciar raffreddare, aggiungere il succo di 4 limoni nelle ciotole e mettere a congelare e per un ora ogni 10 min mescolare.

MARINATA

Ingredienti:

110 foglie di amarene,

750 cl di vino nero,

500 gr. di zucchero,

25 gr. di acido tartarico. (in farmacia)

Procedimento:

Lavare bene le foglie e farle bollire assieme al vino per 10 minuti, passare al setaccio e quando si sarà raffreddato aggiungere lo zucchero e l' acido tartarico.

SALSA MARIA ROSA

Ingredienti:

1 lt. di aceto

250 gr. di zucchero,

2 tubetti di conserva,

(500 gr. di olio,)

sale.

1 Kg. di cipolle

1 Kg. di peperone,

1 Kg. di carote,

1 Kg. di pomodoro,

Preparazione:?????

Far bollire il tutto e quando fredda aggiungere l'olio e far ribollire per altre 3 ore.

MARMELLATA DI SENAPE

Ingredienti:

4 Kg. di frutta acerba
1 limone
1 Kg. di zucchero,
1 lt. di acqua,
(15 gocce di senape.)

Procedimento:

Bollire il tutto in acqua e zucchero e poi rovesciare sulla frutta. Dopo un giorno togliere l'acqua e farla ribollire per poi riversarla sulla frutta. Dopo 2 giorni e mezzo far ribollire tutto per 1 ora, far raffreddare, aggiungere la senape e travasare nei vasi.

SALSA DI BARBABIETOLE

Ingredienti:

1 Kg. di carote,
1 Kg. di cipolle,
1 barbabietola,
1 lt. d'aceto bianco,
1 pugno di sale.

Procedimento:

Pulire le verdure, tagliarle a pezzi, pelare anche la barbabietola tenerla nell'acqua e poi tritarla con il robot.
Mettere nella pentola a freddo con l'aceto e il sale, da quando comincia a bollire lasciare per 15 minuti. togliere e sgocciolare.
Mettere nei vasi con olio di arachidi.

SFIZIERIE

POP CORN CAMELLATI

200 Gr. Di Mais per pop-corn

1 cucchiaio d'olio possibilmente di mais

Fare scoppiare il mais in una padella alta col coperchio agitatoli.

Sciogliere in una padella tipo wook, 200 Gr. di zucchero in 30 Gr. di burro continuando a mescolare, quando è quasi sciolto aggiungere I pop-corn scoppiati, mescolare e scodellare velovemente.

FOCACCE GNOCCO E TIGELLE

GNOCCO / FOCACCIA

750 Gr. di farina

1 Cubetto 1/2 di lievito di birra

100 Gr. di olio extravergine di oliva

20 Gr. di sale

Acqua tiepida Q.B. circa 1 bicc. mezzo

Impastare il tutto e far lievitare per un ora e mezza

Mettere in teglia e far lievitare per altre due ore

Mettere in forno a 170° per 30/40 min.

Se necessario passare al grill per 2/3 min

olio sulla superficie una volta cotto.

TIGELLE

1 Kg. di farina

2 cubetti di lievito di birra

3 cucchiaini di olio

latte e acqua per impastare

sale e un pò di zucchero

Impastare il tutto un pò molle metterlo in una ciotola infarinata e farci la croce coprirlo con un telo e col film di plastica, metterlo dentro al forno spento e lasciare riposare per 3-4 ore poi si riimpasta il tutto e si tirano con la macchina da sfoglia nel buco più largo si tagliano col bordo di un bicchiere, si lasciano riposare stese per mezzora poi si cuociono nella tigelliera ben calda.

IMPASTO PER PIZZA CON PATATE

DOSI PER 4/5 TEGLE DI PIZZA:

1Kg di farina tipo “00”
150 Gr di farina di semola di grano duro
3 Patate cotte
2 cubi di lievito di birra
2-3 cucchiaini d’olio ex. d’oliva
600 cc d’acqua tiepida 38°
1 cucchiaino di sale

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa cuocere le patate, sbucciatele e passatele con lo shiaccia patate.

Fate passare le patate schiacciate per un colino di acciaio fino tipo retina da tè aiutandovi con l’acqua tiepida ne otterrete una consistenza tipo purè.

Amalgamatevi in essa i due cubi di lievito e l’olio.

Ponete la farina sull’asse e aggiungete il sale ora è il momento di impastare aggiungendo poco alla volta la parte fluida lavorando l’impasto il più a secco possibile incorporare tutto ma poco alla volta.

Aggiustate se necessario di farina finchè non si forma una bella pagnotta liscia. non troppo molle.

Deponete l’impasto a lievitare in 2 ciotole grandi leggermente unte d’olio tenete presente che l’impasto triplica di volume. Date ora una bella benedizione con una croce sulla pasta e lasciate lievitare per 3 ore coperte col film trasparente e un panno in un luogo tiepido e riparato.

Stendete le vostre pizze e guarnitele con fantasia. Infornate in forno già ben caldo.

ZEPPOLE SALATE

1Kg di farina tipo “00”
3 Patate cotte
2 cubi di lievito di birra
2 uova
2-3 cucchiaini d’olio ex. d’oliva
600 cc d’acqua tiepida 38°
1 cucchiaino di sale

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa cuocere le patate, sbucciatele e passatele con lo shiaccia patate.

Sciogliere il lievito in acqua tiepida e impastare con tutti gli ingredienti in una ciotola.

Formare una palla e lasciare riposare almeno 2 ore coperte col film trasparente e un panno in un luogo tiepido e riparato.

Formare le zeppole e friggere in olio ben caldo.

GNOCCO FRITTO SILVANA

1Kg di farina tipo “00”
1 cubi di lievito di birra
1 cucchiaino di strutto
1 cucchiaino di sale

PROCEDIMENTO:

Sciogliere il lievito in acqua tiepida e impastare tutto sull'asse.
Formate l'impasto tirate con la macchina per la sfoglia e tagliate dei grossi rombi friggete in strutto ben caldo.