

*Le ricette
di nonna Franca*

Maria Francesca (Franca) Slompo

Le ricette di nonna Franca

Maria Francesca (Franca) Slompo

Le ricette di nonna Franca

Maria Francesca (Franca) Slompo

Strigno (TN), 2009

Tutti i diritti riservati. Nessuna parte del libro può essere riprodotta
senza il consenso scritto dell'autore.

Stampato da Litodelta Srl, Scurelle

Introduzione

La passione per la cucina, ma specialmente per i dolci risale alla mia infanzia. Ho sempre avuto la curiosità di sapere e di andare alla ricerca degli alimenti semplici e genuini.

In questa occasione desidero ringraziare tutte le persone che mi hanno aiutato, spiegandomi i “trucchi” del loro mestiere senza esserne gelosi, anzi incoraggiandomi a proseguire.

Penso che condividere le nostre esperienze con gli altri sia sempre positivo. È anche per questo che mi sono decisa a pubblicare queste mie ricette, frutto di un lavoro di parecchi anni. Se tante persone potranno trarne vantaggio per creare un’atmosfera familiare e di amicizia ne sarei felice.

Desidero anche farvi partecipi che il ricavato della vendita di questo libro andrà a beneficio di persone meno fortunate di noi: sarà una piccola goccia che aiuterà a far sentire loro la nostra solidarietà. Grazie!

Franca

Indice

Pan di Spagna	9
Rotolo di pan di Spagna	10
Crema al burro	10
Crema all'ananas	11
Crema all'arancia	11
Crema alla nutella	12
Crema Chantillj	12
Crema allo zabaglione	13
Ghiaccia al cioccolato n. 1	13
Ghiaccia al cioccolato n.2	14
Ghiaccia allo zucchero	14
Ganasche	15
Preparazione del liquore per bagnare le torte	15
Consigli per farcire una torta di pan di Spagna	16
Tiramisù	17
Pasta lievitata	17
Treccia di pasta lievitata	18
Focaccine di pasta lievitata	19
La Gubana friulana	20
Pane al latte	21
Pasta frolla	22
Crostata di pesche	23
Crostata di pasta frolla	24
Crostata di mele	25
Crostata di mirtilli	25
Crostata di ricotta	26
Torta bocca di dama	27
Baci di dama del Bertoli	28

Balote giale		28
Baci mori		29
Biscotti all'anice		29
Biscotti all'arancia		30
Biscotti alla cioccolata della Brunetta		31
Biscotti al cocco		32
Biscotti al latte		32
Biscotti frollini		33
Biscotti squisiti		33
Savoardi		34
Torta di mele		35
Torta paradiso		36
Torta viennese		37
Torta sabbiosa		37
Torta al cioccolato		38
Torta Sacher di nonna Franca		38
Torta reale		39
Torta regina		39
Dolce moretto		40
Dolce di mele della Marianna		40
Torta russa		41
Ciambella casalinga		42
Torta marmorizzata		42
Torta allo yogurt		43
Torta di pane grattugiato		44
Torta di mandorle della Maria dei Caloneghi		44
Torta di mandorle		45
Torta Rosita		45
Strudel con pasta sfoglia		45
Strudel casalingo		46
Zelten		47

Caramelle		48
Bignè		48
Pasticcini		49
Coppe di castagne		50
Pasticcini di castagne		50
Meringhe		51
Castagnole		52
Grostoli		53
Uova di cioccolato e cioccolatini		53
Palline al cioccolato		54
Dolcetti di amaretti		55
Budino casalingo		55
Budino al cioccolato		55
Cioccolata in tazza della zia Maria		56
Uso della colla di pesce		56
Semifreddo al cioccolato		57
Semifreddo alla fragola		57
Semifreddo con meringhe		58
Semifreddo semplice		58
Gelato alla crema con aroma di vaniglia		59
Gelato al cioccolato		59
Sorbetto al limone n. 1		60
Sorbetto al limone n. 2		60
Sorbetto alle banane		60
Sorbetto alle fragole		61
Sorbetto alla pesca o all'albicocca		61
Insalata russa		63
Insalata di riso		63
Tartine con gorgonzola e mascarpone		64
Focaccia pugliese		64

Pan di Spagna

Dose base. 1 uovo – 50 g zucchero – 50 g farina (2/3 farina 00 – 1/3 farina fecola) – lievito – sale – un po' d'acqua.

Dosi: 6 uova – 300 g zucchero – 200 g farina 00 – 100 g farina fecola – 1 bustina di lievito – un pizzico di sale – mezzo bicchiere scarso di acqua.

Accendere il forno a 200°. Sbattere in una ciotola i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungendo un po' d'acqua finché saranno ben montati e soffici (l'impasto dovrà scendere a nastro). Per un'ottima riuscita è consigliabile usare le fruste elettriche o ancora meglio un'impastatrice.

Unire all'impasto le due farine mescolate assieme al lievito e passate al setaccio, avendo cura di mescolare molto delicatamente da sotto in su (come per la polenta).

Aggiungere alle chiare un pizzico di sale e montarle a neve molto sode.

Amalgamarle all'impasto con molta cura cercando di ottenere una pasta molto soffice.

Imburrare una tortiera del diametro di circa 28 cm e infarinarla alla perfezione, mettervi l'impasto preparato e infornare.

Abbassare la temperatura a 180° e cuocere per circa un'ora.

Quando è cotto toglierlo dal forno, preparare un vassoio coperto con un tovagliolo, capovolgere la tortiera cercando di adagiarvi sopra la torta.

Lasciarla raffreddare e dopo farcirla a piacere oppure spolverizzarla con zucchero a velo e servirla così.

Rotolo di pan di Spagna

Dosi: 4 uova – 150 g farina – 150 g zucchero – ½ bustina di lievito – un pizzico di sale.

Per la preparazione procedere come per il pan di Spagna.

Cottura: forno caldo (200°) per circa 10 – 12 minuti.

Quando la pasta è raffreddata spalmarla con marmellata del gusto preferito o crema a piacere, arrotolarla su se stessa, accomodarla su piatto e spolverizzarla con zucchero a velo.

Crema al burro

Dosi: 100 g burro freschissimo – 60 g zucchero a velo – 1 tuorlo d'uovo.

Mettere il burro un po' ammorbidito in una ciotola, lavorarlo bene con le fruste elettriche e quindi aggiungere lo zucchero un po' alla volta e il tuorlo d'uovo, avendo cura di continuare a sbattere finché si avrà un composto molto soffice.

Questa crema si può colorare aggiungendo un po' di cacao amaro, oppure dei coloranti per dolci.

Si può anche preparare sostituendo all'uovo una tazzina di caffè forte oppure del liquore che dovrà essere in minima dose, ma profumatissimo.

Crema all'ananas

Dosi: 20 g farina bianca – 30 g zucchero – 200 g sciroppo di ananas – 100 g panna per dolci – 1 uovo e un tuorlo – buccia di limone – sale.

In una casseruola mettere la farina, lo zucchero e il sale, aggiungere le uova, lo sciroppo di ananas e la buccia di limone tagliata col pelapatate.

Mescolare bene facendo attenzione a non fare grumi, mettere sul fuoco e portare a ebollizione sempre mescolando.

Tirare da una parte la crema, togliere la buccia di limone e lasciarla raffreddare.

Montare molto bene la panna e aggiungerla delicatamente alla crema.

Questa crema serve per farcire torte di pan di Spagna, bignè ecc. Con le fette di ananas si può decorare la torta.

Crema all'arancia

Dosi: succo di 1 arancia e mezza – succo di 1 limone e mezzo – 90 g zucchero – 20 g burro – 1 cucchiaino e mezzo di fecola – 1 uovo intero – 100 g panna.

In una casseruola mettere l'uovo intero, lo zucchero, il burro morbido e la farina fecola.

Mescolare assieme gli ingredienti, poi unire i succhi d'arancia e limone, cuocere sempre mescolando finché inizierà a bollire e si sarà addensata.

A parte montare la panna e quando la crema è ben fredda aggiungere molto delicatamente.

Questa crema ha un sapore un po' particolare e serve per farcire torte.

Crema con la nutella

Dosi: un vasetto di nutella medio – 1 tazzina di caffè – 200 g panna montata.

Mescolare con un frullino elettrico la nutella con il caffè fino a ottenere una crema liscia e densa, a parte montare la panna e aggiungere molto delicatamente al composto.

Con questa crema si farcisce una torta internamente e anche esternamente e volendo, per decorarla, si spolverizza con amaretti sbriciolati o con panna montata.

Crema Chantilly

Dosi: 30 g farina bianca – 80 g zucchero – 250 g latte – 250 g panna freschissima – 1 uovo intero e 1 tuorlo – ½ bustina di vanillina – sale.

In una casseruola mettere farina, zucchero, un pizzico di sale e la vanillina, aggiungere le uova, mescolare bene quindi aggiungere il latte un po' alla volta, facendo attenzione a non fare grumi.

Mettere la casseruola sul fuoco, mescolare e portare la crema a ebollizione. Farla raffreddare bene, avendo cura di mescolarla di tanto in tanto perché non si formi la pellicina.

Nel frattempo montare la panna ben soda e quando la crema è fredda unirla molto delicatamente ottenendo un composto soffice. Questa crema può servire anche per farcire dei bignè.

Crema allo zabaglione

Dosi: 5 tuorli d'uovo – 1 uovo intero – 150 g zucchero – 1 cucchiaio di acqua fredda – 2 decilitri di marsala – 2 decilitri di panna.

Mettere in una casseruola a bagnomaria tutti gli ingredienti e montarli con un frullino. Quando il composto è un po' caldo aggiungere 2 decilitri di marsala e portarlo in fiore d'ebollizione, ritirarlo dal fuoco e continuare a mescolare finché è freddo. Montare 2 decilitri di panna e aggiungerli delicatamente al composto ben raffreddato. Serve per farcire torte

Ghiaccia al cioccolato n. 1

Dosi: 200 g cioccolato fondente – 100 g zucchero semolato – 25 g burro – 300 g acqua.

Mettere al fuoco una casseruola con l'acqua, diluire lo zucchero e mescolare con un cucchiaio. Continuare a mescolare lasciando sobbollire lo sciroppo finché si sarà ridotto della metà. Aggiungere a questo punto il cioccolato sminuzzato e lasciarlo fondere. Il fuoco dovrà essere dolcissimo e si dovrà sempre mescolare. Unire il burro a pezzetti e amalgamarlo bene al composto. Porre il recipiente a bagnomaria in acqua fredda in modo da

raffreddarlo velocemente e continuare a mescolare perché non si formi la pellicina. Versarlo quindi sulla superficie della torta e stenderlo uniformemente, aiutandosi con la lama di un coltello o una spatola. Mettere la torta in frigo per qualche ora in modo che la ghiaccia si indurisca.

Ghiaccia al cioccolato n. 2

Dosi: 100 g cioccolato fondente – 100 g zucchero a velo – 20 g burro.

Ridurre il cioccolato a pezzettini, riscaldarlo a bagnomaria, aggiungere lo zucchero e quando tutto è ben sciolto aggiungere il burro. Spalmare la ghiaccia sulla torta aiutandosi con una spatola o coltello e quindi decorare a piacere.

Ghiaccia allo zucchero

Dosi: 250 g zucchero a velo – qualche cucchiaino di acqua bollente.

Lavorare lo zucchero con tanta acqua bollente quanta ne basta per ottenere un composto denso e liscio. È importante lavorare piuttosto in fretta affinché la ghiaccia non si asciughi.

Stenderla sulla superficie della torta aiutandosi con una spatola o con un coltello.

Volendo, a un po' di ghiaccia si può aggiungere del cacao oppure qualche colorante per dolci. Usando una siringa, con questo composto si può decorare la ghiaccia.

Ganasche

Dosi: 300 g cioccolato fondente – 200 g panna liquida freschissima.

Tagliuzzare finemente il cioccolato. Mettere la panna in una casseruola e far alzare l'ebollizione, levarla dal fuoco e usando un cucchiaio di legno incorporarvi il cioccolato sciogliendolo bene. Porre di nuovo il recipiente sul fuoco e tenerlo finché il composto sarà molto caldo, ma non dovrà assolutamente raggiungere il bollore. Versare poi la crema in una terrina e lasciarla raffreddare in luogo fresco ma non in frigorifero.

Appena sarà fredda appoggiare la terrina in un recipiente più grande contenente del ghiaccio tritato e usando un frullino lavorare la crema sino ad averla soffice e spumosa.

Si utilizza per la farcitura di dolci e praline. Serve inoltre per decorare torte rivestite di cioccolato perché si rapprende con molta facilità.

Preparazione del liquore per bagnare le torte

Dose base: 100 g acqua bollente – 100 g zucchero – liquore preferito quanto basta.

Sciogliere lo zucchero nell'acqua bollente, lasciare raffreddare e aggiungere il liquore un po' alla volta fino a ottenere un composto saporito ma non troppo forte.

Per bagnare torte farcite con creme pasticcere o alla frutta si può usare il maraschino, mentre per quelle con creme al cioccolato si usa il rhum.

Questo liquore si può preparare in anticipo e dopo si conserva in frigorifero.

Per bagnare dolci riservati ai bambini si può usare del succo di frutta oppure della crema marsala diluita con del latte.

Consigli per farcire una torta di pan di Spagna

Preparare la torta e lasciarla riposare per alcune ore (se possibile prepararla il giorno prima) quindi tagliarla orizzontalmente in una o due parti a seconda dell'altezza.

Mettere la parte sopra della torta su di un vassoio, bagnarla con il liquore preparato, mettervi sopra un po' di crema e stenderla in modo uniforme, quindi mettervi sopra l'altra parte di torta, bagnarla nuovamente col liquore e metterci ancora un po' di crema. Ricoprire con l'ultima parte, bagnarla nuovamente e procedere alla decorazione preferita.

I bordi della torta si possono spalmare con un velo di crema per farvi aderire degli amaretti sbriciolati aiutandosi con un coltello o con una spatola.

La torta così preparata si conserva in frigorifero ed è preferibile servirla il giorno dopo perché i sapori si amalgamano e il risultato è migliore.

Tiramisù

Dosi: pan di Spagna o biscotti savoiardi – 250 g mascarpone – 100 g zucchero a velo – 2 tuorli – 2 albumi montati a neve ben soda – 250gr. panna montata – un po' di liquore al caffè o caffè.

Montare bene il mascarpone con lo zucchero e aggiungere i tuorli (uno che non veda l'altro), poi la panna e gli albumi avendo cura di amalgamare il tutto molto delicatamente.

Disporre su un vassoio uno strato di pan di Spagna o biscotti, inzupparlo col liquore al caffè, metterci sopra la crema, fare un altro strato e altra crema, decorare con cioccolato e un po' di zucchero a velo. In attesa di servirlo conservare in frigorifero.

Pasta Lievitata

Dose base: 1kg farina – 80 g lievito di birra – 250 g latte tiepido – un po' di latte caldo molto zuccherato - 300 g zucchero – 200 g burro – 4 uova intere – un abbondante pizzico di sale – la buccia grattugiata di due limoni.

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, aggiungere un po' di farina fino a ottenere un impasto di consistenza morbida e lasciarlo lievitare fino al doppio del suo volume.

Mentre l'impasto sta lievitando prendere un tegame, fondere il burro, aggiungervi lo zucchero, le uova, la buccia di limone e il sale, mescolare bene e aggiungere il tutto al composto lievitato. Amalgamare bene e aggiungere tanta farina quanto basta per ottenere una pasta da lavorare con le mani sulla spianatoia. Lavo-

rare la pasta moto bene, sbatterla fino a quando non si attacca più alle mani e alla spianatoia ed è ben elastica. Rimetterla nuovamente a lievitare in luogo tiepido, coperta con un tovagliolo finché non avrà raddoppiato il suo volume.

Lavorarla ancora un po', sgonfiandola, quindi dare all'impasto la forma desiderata (con queste dosi vengono circa sei trecce di media grandezza). Adagiare le trecce sulle piastre del forno, lasciare lievitare ancora e infornare poi a forno caldo (200°) per circa 30 minuti. Appena cotte, spennellarle con il latte caldo zuccherato e spolverizzarle con zucchero. Importante per la buona riuscita: non devono esserci correnti d'aria e gli ingredienti devono essere tutti a temperatura ambiente. Se si vuole aumentare la dose della pasta basta aggiungere più latte e quindi più farina, mentre gli altri ingredienti rimangono invariati.

Treccia di pasta lievitata

Dosi: 40 g lievito di birra – 500 g farina bianca 0 – 100 g latte tiepido – un po' di latte caldo molto zuccherato - 100 g burro – 150 g zucchero - 2 uova – buccia grattugiata di 1 limone – un bel pizzico di sale.

Sciogliere in una ciotola abbastanza capiente da contenere tutto l'impasto il lievito nel latte tiepido, aggiungere un po' di farina fino ad avere un impasto di morbida consistenza.

Coprire la ciotola con un tovagliolo e lasciare lievitare fino a che il volume del composto raddoppia.

Nel frattempo prendere un tegame, sciogliere leggermente il burro, aggiungere le uova, la buccia del limone grattugiata, lo zucchero e il sale, mescolare bene e aggiungere il tutto al composto

lievitato. Amalgamare bene e aggiungere tanta farina quanto basta per avere una pasta da lavorare con le mani sulla spianatoia. Lavorarla molto bene, finché diventa elastica e non si attacca più alle mani e alla spianatoia. Rimetterla nuovamente a lievitare nella ciotola, coprirla con un tovagliolo e attendere finché non avrà raddoppiato nuovamente il volume. Lavorarla ancora un po' per sgonfiarla, quindi dare all'impasto la forma di treccia o di focaccia, metterla in una tortiera o piastra del forno imburrata e lasciare lievitare ancora per un po'. Accendere il forno a 200° e quando la treccia è lievitata infornarla e lasciarla cuocere per circa 35 minuti. Quando è cotta spennellarla con il latte zuccherato e spolverizzarla con zucchero. Per la buona riuscita non devono esserci correnti d'aria, gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Con un'impastatrice il lavoro diventerà meno faticoso e il risultato sarà migliore. Si può usare anche il lievito di birra secco. Io ne uso circa 10 g e prima lo faccio sciogliere in mezzo bicchiere di acqua tiepida assieme a mezzo cucchiaino di zucchero. Quando è raddoppiato del suo volume procedo come sopra.

Focaccine di pasta lievitata

Dosi: ½ kg farina 0 – 40 g lievito di birra – 100 g burro – 2 uova – 150 g zucchero – buccia grattugiata di un limone – un pizzico di sale.

Per la crema: 75 g burro molto morbido – 150 g zucchero semolato.

Per la preparazione procedere come per la treccia di pasta lievitata. Quando si è conclusa la seconda lievitazione lavorare un po' la pasta sulla spianatoia per sgonfiarla.

Preparare la crema sbattendo molto bene lo zucchero con il burro finché si avrà un impasto morbido e soffice.

Con la pasta tirare una sfoglia alta circa 3 mm e spalmarla con un velo leggero di crema.

Arrotolare quindi la pasta su se stessa e formare un bel rotolo, con un coltello tagliarlo a fette alte circa 2-3 cm.

Foderare una placca del forno con carta da forno e adagiarvi le fettine in piano, tenendole un po' distanti tra loro perché durante la cottura non si attacchino. Coprirle con un tovagliolo e lasciarle lievitare.

Accendere il forno a 200°. Quando è caldo infornare le focaccine, mettere la funzione ventilato e lasciarle cuocere per circa 12 – 14 minuti.

La Gubana friulana

Dosi: 600 g farina – 30 g lievito di birra – 3 uova – 130 g zucchero – 10 g sale – 100 g burro – scorza di un limone – un po' di latte.

Ripieno: 200 g noci – 100 g pinoli – 50 g mandorle – 50 g cedro candito – 50 g arancia candita – 50 g cioccolato fondente tagliato a pezzetti – 50 g burro fuso – un po' di zucchero – una spruzzata di vino liquoroso – 1 tuorlo d'uovo per dorare la Gubana.

Preparare la pasta lievitata partendo da un primo impasto, con 100 g di farina e il lievito di birra sciolto in po' di latte tiepido.

Lasciare lievitare e poi aggiungere 500 g di farina, le uova, lo zucchero, il sale, il burro sciolto, la buccia del limone e il latte che occorre per dare alla pasta una giusta consistenza.

Lavorarla con energia finché diventa soffice ed elastica.

Lasciarla lievitare ancora, poi stenderla col matterello e spalmarla col ripieno preparato in precedenza, arrotolarla e metterla in una tortiera già unta con un po' d'olio dandole una forma di spirale. Pennellare la superficie della Gubana con il tuorlo leggermente sbattuto, passarla quindi nel forno caldo (190- 200°) e lasciarla cuocere per circa 30 – 40 minuti.

Il ripieno deve essere preparato con qualche ora di anticipo. Riesce bella e buona.

Pane al latte

Dosi: 10 g (una bustina) lievito di birra secco (se si usa il lievito fresco ne servono circa 25 g) – ½ bicchiere di acqua tiepida – ½ cucchiaino di zucchero – 500 g circa di farina 0 – un bel pizzico di sale – qualche cucchiaino di panna o olio – 300 g latte.

Mettere in una tazza il lievito e lo zucchero e mescolare. Aggiungere l'acqua e amalgamare il tutto. Lasciare riposare per circa 15 – 20 minuti finché il volume del composto sarà raddoppiato.

Nel frattempo mettere in una ciotola la farina e un bel pizzico di sale, mescolare, fare la fontana, versarvi il lievito, il latte tiepido, l'olio o la panna. Amalgamare bene il tutto, versare l'impasto sulla spianatoia e lavorarlo energicamente, aggiungendo se serve ancora un po' di farina.

Quando l'impasto è liscio ed elastico rimetterlo ancora nella ciotola, coprirlo con un tovagliolo e lasciarlo lievitare in un luogo tiepido finché il suo volume sarà raddoppiato.

Rimettere la pasta sulla spianatoia, sgonfiarla lavorandola un po' e quindi formare dei panini oppure altre forme, adagiarle sulla piastra del forno, coprirle con un tovagliolo e lasciare riposare

ancora per un po' finché saranno nuovamente lievitate. Infornare a forno caldo a circa 190° e cuocere per circa 20 minuti con forno ventilato se sono panini, altrimenti per circa 40 minuti a forno normale (200°- 190°) se sono filoni o pane cassetta.

Con questo impasto si può preparare anche la pizza oppure focacce salate o ripiene.

Pasta frolla

Dosi: 1 kg farina bianca – 400 g burro – 400 g zucchero – un pizzico di sale – 1 bustina di lievito – buccia grattugiata di due limoni - 6 uova intere.

Mescolare in una ciotola la farina, lo zucchero, il sale, il lievito e la buccia dei limoni.

Fare la fontana e mettervi le uova intere e il burro ammorbidito e a pezzetti. Impastare bene il tutto finché gli ingredienti sono amalgamati e si ottiene una pasta omogenea, quindi metterla in frigorifero avvolta in una carta oleata e lasciarla riposare per almeno un'ora.

Nel frattempo imburrare e infarinare uno stampo per crostate del diametro di circa 28 cm e accendere il forno a 180°.

Dividere la pasta in quattro parti (con queste dosi si fanno quattro crostate, quindi le altre tre parti, se non si usano subito, si avvolgono in una carta stagnola e si possono conservare nel congelatore per circa due mesi; quando servono si tolgono dal freezer, si lasciano scongelare e si usano come la pasta fresca).

Con una parte tirare una sfoglia non troppo sottile, foderare lo stampo, levare la pasta eccedente dai bordi e spalmare la superficie con marmellata di albicocche o del gusto preferito.

Con la pasta avanzata formare con le mani dei bastoncini e decorare la crostata a piacere, quindi infornarla e lasciarla cuocere per circa 30 – 35 minuti.

Crostata di Pesche

Dosi: circa 400 g farina bianca – 150 g zucchero – 130 g burro – 50 g amaretti – 50 g mandorle - 5 grosse pesche spaccatelle – un limone – un po' di marsala – 2 uova – 1 bustina di lievito – un pizzico di sale – pane grattugiato.

Mettere sulla spianatoia la farina, 130 g di zucchero, la buccia del limone grattugiata e il lievito, mescolare assieme gli ingredienti, fare la fontana e mettervi in mezzo il burro ammorbidito e a pezzetti, un uovo intero, un tuorlo e il marsala.

Impastare assieme gli ingredienti quel tanto che basta per amalgamarli, poi fare con la pasta una palla, avvolgerla in un foglio di carta oleata e tenerla per circa un ora in frigorifero.

Nel frattempo sbucciare le mandorle e tritarle molto fini, pestare gli amaretti riducendoli in polvere, lavare le pesche, asciugarle e tagliarle a metà, poi tagliare ogni metà a spicchi.

Ungere con il burro uno stampo per crostate, poi spolverizzarlo con il pane grattugiato rigirando bene lo stampo affinché se ne rivesta in modo uniforme. Con il matterello stendere la pasta facendo un disco largo quanto basta per rivestire il fondo e i bordi dello stampo.

Dopo averlo rivestito rivoltare la pasta eccedente ai bordi formando un cordoncino, poi pizzicarlo, e con una forchetta sfiorare la pasta sul fondo, poi spolverizzarla con gli amaretti in polvere e le mandorle tritate.

Sistemare sulla pasta le fette di pesche e a lavoro ultimato spolverizzarle con circa 20 g di zucchero, indi metterla in forno già caldo (185°) per circa 40 minuti.

A cottura ultimata togliere la crostata dal forno, lasciarla raffreddare, accomodarla su un piatto di portata e servire (riesce squisita e anche di bella presenza).

Crostata di pasta frolla

Dosi: 250 g farina bianca 00 – 100 g burro – 100 g zucchero – un pizzico di sale – buccia grattugiata di 1 limone – 2 uova intere – 1/3 di 1 bustina di lievito – 1 vasetto di marmellata di albicocche o del gusto preferito.

Mescolare in una ciotola la farina, lo zucchero, il sale, il lievito e la buccia di limone. Fare la fontana e mettervi le uova intere, il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti.

Impastare bene il tutto velocemente finché gli ingredienti sono ben amalgamati e si ottiene una pasta omogenea, quindi avvolgerla in una carta oleata, metterla in frigorifero e lasciarla riposare almeno per un'ora.

Nel frattempo imbrattare e infarinare uno stampo per crostate del diametro di circa 26 cm.

In una piccola ciotola mescolare anche la marmellata cercando di amalgamarla un po' per poi poterla stendere meglio sulla pasta.

Levare la pasta dal frigorifero, stenderla col matterello ottenendo una sfoglia non troppo sottile, foderare lo stampo e levare la pasta eccedente ai bordi. Spalmarvi sopra la marmellata. Con la pasta avanzata formare con le mani dei bastoncini e decorare la

crostata a piacere, quindi infornare a forno caldo (200° - 190°) per circa 30 minuti.

Crostata di mele

Dosi: pasta frolla – marmellata di albicocche – mele - zucchero – qualche cucchiata di sciroppo di zucchero per diluire un po' di marmellata.

Foderare uno stampo per crostate con la pasta frolla, stendervi sopra un leggero strato di marmellata, disporvi sopra le mele tagliate a fettine e cospargerle con un po' di zucchero.

Cuocere in forno caldo a 190° per circa 35 –40 minuti e appena sfornata spennellare la crostata con un po' di marmellata diluita a caldo con un po' di sciroppo di zucchero.

Crostata di mirtilli

Dosi: 250 g farina – 100 g burro – 1 uovo e un tuorlo – 100 g zucchero – la buccia grattugiata di un limone – ¼ di una bustina di lievito – un pizzico di sale.

Per il ripieno: un po' di mirtilli – 250 g latte – 80 g zucchero – 2 uova intere – buccia di limone.

Mescolare la farina con lo zucchero, il lievito, il sale e la buccia di limone. Fare la fontana e versarvi l'uovo e il tuorlo e il burro ammorbidito e a pezzetti.

Amalgamare bene gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.

Avvolgere l'impasto nella pellicola e metterlo in frigo a riposare per circa 1 ora.

Nel frattempo preparare la crema: bollire il latte con la buccia di limone, frullare le uova con lo zucchero, aggiungervi il latte bollente e colare il tutto. Stendere quindi la pasta preparata e foderare una tortiera già imburrata e infarinata, bucarla, coprirla coi mirtilli e versarvi sopra la crema preparata coprendo tutti i mirtilli. Cuocere a forno caldo (190°) per circa 35 minuti.

Crostata di ricotta

Dosi pasta frolla: 400 g farina - 150 g zucchero - 200 g burro - 4 tuorli - 1 buccia di limone - un pizzico di sale.

Ripieno: 50 g zucchero - 50 g uvetta - 2 uova - 350 g ricotta - un cucchiaio di pinoli - un cucchiaio di farina bianca - 1 limone - cannella - 1 tuorlo d'uovo.

Foderare una tortiera unta di media grandezza con della pasta frolla.

Preparare un ripieno nel seguente modo: passare la ricotta al setaccio, mescolare con 2 tuorli d'uovo, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e il succo, un cucchiaio di farina, l'uvetta, i pinoli e un pizzico di cannella.

Montare molto bene gli albumi e unirli al composto molto delicatamente.

Stendere il composto sulla pasta, guarnire con i ritagli della pasta, ripiegare i bordi, spennellare con un tuorlo d'uovo sbattuto e mettere in forno a calore moderato per circa un'ora.

Torta bocca di dama

Dosi: 300 g farina – 150 g zucchero – 150 g burro – 1 uovo intero e un tuorlo – 1 pizzico di sale – 1 buccia di limone grattugiata – 1/5 di bustina di lievito per dolci.

Ripieno: 2 uova – 150 g zucchero – liquore a piacere – amaretti – 100 g cioccolato in polvere – marmellata di prugne.

Preparare una pasta frolla e lasciarla riposare per un'ora in frigorifero avvolta nella pellicola o carta stagnola. Imburrare e infarinare una tortiera di 30 cm di diametro. Stendere nella tortiera la pasta frolla e formare un bordo alto circa 3 cm. Spalmarvi sopra la marmellata, coprire con amaretti interi e bagnare con il liquore. Montare le uova e lo zucchero, unire il cioccolato e amalgamare il tutto. Versare sugli amaretti il composto e decorare la superficie con strisce di pasta frolla avanzata. Cuocere in forno caldo a 180° per circa 45 minuti.

Ripieno n. 2 per torta bocca di dama: 200 g mandorle non sbucciate – 200 g zucchero – 6 uova - marmellata di albicocche – cioccolato fondente in scaglie.

Macinare finemente lo zucchero e le mandorle, unire i tuorli e montare a parte. Montare a neve gli albumi e unirli lentamente al composto. Spalmare con la marmellata la pasta frolla e aggiungere qualche scaglia di cioccolato fondente; versare la crema di mandorle e stendere in modo omogeneo. Mettere in forno a 180° per 45 minuti.

Ripieno n. 3 per torta bocca di dama: marmellata a piacere – 2 uova intere – 200 g di zucchero – 200 g di burro – 200 g di feco-

la – 1 buccia di limone grattugiata – ½ bustina di lievito.

Stendere la marmellata sulla pasta frolla. Montare le uova con lo zucchero e a parte montare burro e fecola. Unire il tutto e aggiungere il lievito e la buccia di limone. Versare il tutto sulla pasta frolla. Mettere in forno a 180° per 50 minuti.

Baci di Dama del Bertoli

Dosi: 250 g mandorle pelate e tostate – 250 g zucchero – 250 g farina – un pizzichino di vanillina – un po' di buccia di limone grattugiata – un po' di uovo - 250 g burro.

Macinare le mandorle e lavorarle con il burro ammorbidito e lo zucchero, aggiungere un po' d'uovo, la vanillina, la buccia di limone e alla fine mettere la farina. Non lavorare troppo la pasta, fare delle palline, disporle sulla piastra del forno e infornarle a forno caldo a 180° per circa 30 minuti. Quando sono cotte e raffreddate accoppiarle a due a due con un po' di cioccolato fonde sciolto a bagnomaria e accomodarle nei pirottini.

Balote Gialle

Dosi: ½ kg farina – 350 g burro – 200 g zucchero – 2 uova – 1 bustina vanillina.

Lavorare il burro con lo zucchero, poi aggiungervi uno alla volta i due tuorli, la vanillina e poi la farina. Lavorare il tutto fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Fare delle palline, passarle nelle chiare d'uovo leggermente sbattute e nelle mandorle trita-

te, metterle sulla placca del forno, fare una conca sulla sommità e decorare a piacere (canditi – mandorle, ecc.), cuocerle a forno medio per circa 20 minuti.

Si può fare doppia dose e a metà dose aggiungere del cacao finché la pasta prende un bel colore scuro.

Baci mori

Dosi: 2 chiare d'uovo – 140 g zucchero – 140 g nocciole o mandorle tritate – 100 g cioccolato in polvere – un pizzico di sale.

Sbattere molto bene le chiare con lo zucchero e il sale, unire le nocciole o le mandorle, la cioccolata e mescolare tutto delicatamente. Foderare con carta forno una piastra del forno e disporvi sopra a mucchietti il composto preparato e cuocere a forno caldo (170° -180°) per circa 15 minuti.

Biscotti all'anice

Dosi: 210 g farina – 210 g zucchero – 3 uova piccole – semi di anice.

Mescolare assieme le uova, lo zucchero e aggiungere la farina mescolando bene. Imburrare una piastra del forno e deporvi sopra il composto a cucchiaini e su ognuno mettere qualche seme di anice.

Mettere la piastra sopra la credenza e lasciare riposare tutta la notte. Al mattino cuocere in forno caldo a 190 ° per circa 8 – 10 minuti.

Biscotti all'arancia

Dosi: 250 g farina bianca – 1 cucchiaino da the raso di lievito per dolci – 75 g zucchero – 1 bustina di zucchero vanigliato – 1 pizzico di sale – 1 uovo intero – 125 g burro.

Ripieno: 125 g mandorle macinate – 150 g zucchero – buccia grattugiata di 1 arancia – succo di 1 o 2 arance.

Glassa: 50 g zucchero a velo – 1 cucchiaino da tavola circa di succo d'arancia.

In una terrina mescolare assieme la farina, lo zucchero, il sale, il lievito e lo zucchero vanigliato, fare la fontana e metterci l'uovo intero e il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti.

Impastare il tutto velocemente, lavorarlo con le mani sulla spianatoia e appena l'impasto è ben amalgamato metterlo in un foglio di carta oleata e farlo riposare in frigorifero per circa un'ora.

Nel frattempo preparare il ripieno. Mescolare le mandorle, lo zucchero, la buccia d'arancia grattugiata e aggiungervi il succo d'arancia quanto basta per avere un impasto morbido da spalmare.

Dividere la pasta in due parti e stendere una sfoglia, metterla sulla piastra del forno foderata con carta forno, spalmarla con il ripieno lasciando libero tutt'intorno un bordo di $\frac{1}{2}$ cm. circa. Stendervi sopra l'altra sfoglia, comprimere bene i bordi e forare la pasta con una forchetta in diversi punti.

Infornare nella parte alta del forno (già caldo a 190°) per circa 20 – 25 minuti.

Per la glassa stemperare lo zucchero a velo con tanto succo d'arancia quanto basta per ottenere una massa densa e liscia.

Spalmarla sul dolce appena sfornato e quindi tagliarlo subito a

fettine regolari di cm. 2 x 6 circa. Posare i biscotti su un vassoio ricoperto con un tovagliolo e servirli.

Biscotti alla cioccolata della Brunetta

Dosi: 1 chiara d'uovo – 1 uovo intero – 250 g zucchero – 250 g mandorle pelate, tostate e tritate – 80 g buona cioccolata in polvere.

Per la ghiaccia: 1 chiara d'uovo – 70 g zucchero a velo.

Sbattere a neve ben soda la chiara d'uovo, poi aggiungere l'uovo intero con lo zucchero e sbattere ancora finché il tutto è ben soffice e montato. Aggiungere quindi la cioccolata, mescolare, versare tutto l'impasto sopra le mandorle tritate disposte sulla spianatoia e lavorare l'impasto con le mani in modo leggero aiutandosi se serve con un po' di zucchero a velo.

Stendere col matterello una sfoglia alta circa 2 cm. Tagliare a strisce lunghe circa 5 cm oppure a forma di stella con l'apposito stampino e mettervi sopra un po' di ghiaccia al centro.

La ghiaccia si prepara sbattendo la chiara con lo zucchero finché diventa bianca e densa.

Mettere i biscotti su una piastra foderata con carta forno e cuocere a calore moderato (190° per circa 15 minuti).

Biscotti al cocco

Dosi: 70 g chiare d'uovo (2 chiare) – 140 g zucchero a velo – un pizzico di vanillina – 15 g farina bianca – 100 g farina di cocco.

Sbattere molto bene le chiare con lo zucchero, aggiungere la farina bianca, la vanillina e la farina di cocco molto delicatamente. Disporre il composto sulla placca del forno, foderata con carta forno, a mucchietti grossi come una noce. Cuocere in forno caldo (180°) per circa 20 minuti.

Biscotti al latte

Dosi: 1 kg farina bianca – 400 g zucchero – 6 uova intere – 200 g burro – 2 bustine vanillina – un pizzico di sale – 25 g ammoniaca per dolci – un po' di latte.

Mescolare assieme gli ingredienti asciutti, fare la fontana, mettervi il burro ammorbidito e a pezzetti, le uova e l'ammoniaca sciolta in un po' di latte tiepido. Impastare tenendo la pasta un po' morbida, poi tirare una sfoglia non troppo sottile e ritagliare i biscotti con la rotellina dentellata oppure con delle formine. Disporli sulla piastra del forno rivestita con carta forno e infornare a forno caldo (230°) nella parte alta del forno per circa 7 – 8 minuti. Quando sono cotti mettere i biscotti su un vassoio ricoperto con un tovagliolo e lasciarli raffreddare. Se messi in una scatola di latta ben chiusa i biscotti si conservano per qualche settimana. L'ammoniaca la potete trovare in farmacia. Vi consiglio di preparare questi biscotti: sono leggeri, friabili e ricordano quelli delle nonne!

Biscotti frollini

Dosi per circa 2 kg di biscotti: 800 g farina bianca – 400 g farina fecola – 500 g zucchero – 400 g burro o margarina – 6 uova intere – buccia grattugiata di 2 limoni – 2 bustine di lievito – un pizzico di sale.

Procedere per la lavorazione come per la pasta frolla. Tirare quindi la sfoglia e tagliare i biscotti nella forma desiderata.

Ungere con olio 2 piastre del forno e metterci sopra i biscotti, infornare a forno caldo nella parte alta del forno e lasciare cuocere per circa 6 – 8 minuti a 230°.

Staccarli delicatamente dalla piastra e lasciarli asciugare su un tovagliolo. Alternare per la cottura le due piastre per rendere più veloce il lavoro.

Si può usare pure la carta forno, così i biscotti si staccano più facilmente.

Biscotti squisiti

Dosi: 250 g farina – 130 g burro – 70 g zucchero – 1 uovo – sale – un pizzico di lievito – 2 chiare d'uovo – 130 g zucchero a velo – 100 g mandorle – marmellata di fragole o lamponi.

Con la farina, lo zucchero, il burro ammorbidito, l'uovo intero, il lievito e un pizzico di sale fare una pasta frolla e metterla in frigo a riposare per un'ora.

Pelare le mandorle, farle asciugare in forno, poi tritarle ma non troppo sottili.

Dopo che la pasta avrà riposato il tempo necessario stenderla con il matterello, adagiarla su una teglia da forno foderata con carta forno e cuocere in forno caldo (190°) per circa mezz'ora. Nel frattempo montare le chiare con lo zucchero a velo finché diventano ben sode e aggiungervi delicatamente le mandorle. Quando la pasta è cotta levarla dal forno, spalmare la superficie con la confettura preferita, metterci sopra le chiare preparate e rimetterla in forno per circa 10-15 minuti a forno spento. Quando sono ancor tiepidi, tagliare i biscotti a rettangoli e accomodarli su un vassoio. Sono buoni subito, ma dopo qualche giorno sono migliori. Si conservano in una scatola di latta.

Savoardi

Dosi: 100 g zucchero semolato – 90 g farina bianca – 3 uova – poco burro – zucchero a velo – sale.

Sbattere in una terrina i tuorli con 75 g di zucchero semolato. Quando il composto sarà ben montato unire una presina di sale e g 75 di farina precedentemente setacciata. Montare in neve ben soda i tre albumi, poi unirne una cucchiaiata al composto già preparato mescolando energicamente; quindi aggiungere poco per volta il rimanente albume rimescolando con delicatezza per non smontarlo. Versare il composto in una sacca da pasticceria fornita di bocchetta liscia; premendola far cadere su una placca da forno, leggermente unta di burro e spolverizzata di farina, tanti bastoncini lunghi circa 10 cm, lasciando fra uno e l'altro un poco di spazio affinché i biscotti non abbiano ad attaccarsi tra di loro.

Dopo aver riempito la placca (o due placche se occorre) spolverizzare i savoiardi con dello zucchero semolato mescolato a zucchero a velo, facendolo cadere da un fitto passino.

Lasciare riposare i biscotti per circa 10 minuti affinché la pasta assorba lo zucchero, quindi spolverizzarli nuovamente.

Dopo 2 minuti mettere la placca in forno caldo (180°) sino a quando i biscotti avranno preso il caratteristico colore oro pallido. Staccarli quindi delicatamente e porli a raffreddare su una gratella da pasticceria.

Torta di mele

Dosi: 1 kg mele – 200 g zucchero – 150 g farina bianca – 50 g burro – 2 uova – ½ bicchiere di latte circa – 1 bustina di vanillina – 1 bustina di lievito – 1 buccia di limone grattugiata – un pizzico di sale – burro e pane grattugiato per la tortiera.

Imburrare una tortiera di circa 26 cm di diametro e poi spolverizzarla di pane grattugiato, quindi scuoterla per far cadere il pane eccedente.

Sbucciare le mele, aprirle a metà, togliere il torsolo, quindi tagliarle a fettine sottili.

Versare in una terrina la farina, 100 g di zucchero, un pizzico di sale, il lievito, la vanillina e la scorza grattugiata del limone.

Mescolare bene, poi unire le uova e il latte e amalgamare il tutto fino ad avere una pasta di giusta consistenza (come un purè di patate). Aggiungere la metà scarsa delle mele, amalgamare bene e versare il composto nella tortiera, livellarlo, quindi coprirlo con le fette di mela rimaste, spolverizzarlo con il rimanente zucchero e porvi sopra il burro a pezzettini.

Mettere la torta in forno già caldo (185°) lasciandola per circa un'ora. Questa torta è ottima sia calda che fredda.

Torta Paradiso

Dosi: 300 g zucchero semolato – 300 g burro – 150 g farina – 150 g fecola di patate – 8 uova – un limone – poco burro per lo stampo – zucchero a velo.

Mettere il burro, che deve essere ben morbido, in una ciotola e con un cucchiaino di legno lavorarlo con energia sino ad averlo ben montato e soffice. Unire la scorza grattugiata del limone e tutti i tuorli (tenere a parte tre albumi) uno per volta (non mettendo il successivo se il precedente tuorlo non sarà stato perfettamente incorporato). Aggiungere poi lo zucchero semolato e, sempre mescolando con forza, la fecola e la farina fatte cadere a pioggia da un setaccino. Quando tutti gli ingredienti saranno ben lavorati, montare i tre albumi in neve ben soda e unire anch'essi al composto, procedendo con delicatezza (per tutte queste lavorazioni occorreranno non meno di 30 minuti).

Imburrare una tortiera del diametro di 28cm. a bordi alti e versare in essa quanto si sarà preparato. Metterla poi in forno già caldo a 170° e cuocere la torta per 40 minuti.

Levarla dallo stampo e lasciarla raffreddare su una gratella da pasticceria, indi spolverizzarla con zucchero a velo fatto cadere a pioggia da un fitto passino.

Mettere la torta su un piatto di portata e servirla.

Io lavoro la torta con l'impastatrice oppure con le fruste elettriche per rendere meno pesante il lavoro, e ci metto anche un po' di lievito per renderla più soffice.

Torta Viennese

Dosi: 210 g burro – 210 g zucchero – 210 g farina – 5 uova – 1 bustina di lievito – succo di un limone – un pizzico di sale.

Montare molto bene i tuorli con il burro fino a ottenere una massa biancastra. Aggiungere quindi lo zucchero, il succo di limone e la farina con il lievito passato al setaccio. Montare gli albumi e aggiungerli al composto molto delicatamente.

Versare l'impasto in una tortiera già imburrata e infarinata e cuocere in forno a calore moderato (180°) per circa 40 minuti.

Torta Sabbiosa

Dosi: 320 g burro – 300 g zucchero semolato – 150 g farina fecola – 150 g farina bianca – 3 uova – 1 bustina di lievito in polvere – un pizzico di sale.

Lavorare a lungo lo zucchero con 300 g di burro e, quando sarà soffice e ben montato, incorporarvi 3 tuorli. Lavorare ancora.

Mescolare assieme le farine e il lievito e unirle al composto.

Montare gli albumi con un pizzico di sale a neve ben soda e aggiungerli delicatamente all'impasto.

Versare il composto in una tortiera imburrata e infarinata e metterla in forno a calore moderato (180°) lasciandola per circa 30 minuti. Quando la torta sarà cotta levarla dal forno, lasciarla raffreddare, poi toglierla dallo stampo e servirla.

Torta al cioccolato

Dosi: 2 cucchiaini di cacao amaro – 150 g burro morbido – 2 uova – 200 g zucchero – un pizzico di sale – 75 g amaretti sbriciolati – 200 g farina bianca – 50 g farina fecola – una bustina di lievito - latte – un bicchierino di rhum.

Sbattere bene il burro con lo zucchero e aggiungervi le uova intere e il sale continuando a mescolare. Unire poi, alternandoli tra loro, il cacao, gli amaretti, le due farine mescolate al lievito, il rhum e un po' di latte fino a ottenere un composto soffice e denso.

Imburrare e foderare con carta forno una piastra del forno, versarvi il composto, livellarlo bene e infornarlo a forno caldo (190°) per circa 25 – 30 minuti.

Quando è cotta lasciar raffreddare la torta e, volendo, cospargerla di zucchero a velo. Tagliarla a fettine sottili, accomodarla su un vassoio e servirla.

Torta Sacher di nonna Franca

Preparare una torta al cioccolato, lasciarla raffreddare, tagliarla a metà e bagnarla con un po' di rhum diluito con sciroppo di acqua e zucchero, quindi stendervi sopra un po' di marmellata di albicocche passata al setaccio, ricoprirla con l'altra metà e bagnarla ancora un po' col liquore. Infine, coprirla con la ghiaccia al cioccolato e metterla in frigo a riposare.

Torta reale

Dosi: 4 uova – 150 g zucchero – 150 g farina - 1 bustina di lievito – un pizzico di sale.

Ripieno: 150 g burro – 1 uovo – 100 g zucchero a velo – 100 g cioccolato – 120 g zucchero a velo - 3 amaretti – liquore.

Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina mescolata con il lievito, mescolando delicatamente; montare gli albumi con un pizzico di sale fino a ottenere una massa ben soda e aggiungerli delicatamente al composto. Mettere l'impasto in una tortiera del diametro di circa 20 cm imburata e infarinata e cuocere in forno a calore moderato (180°) per circa 30 minuti.

Quando si è raffreddata, dividere la torta in due strati, quindi bagnarla con il liquore e riempirla nella parte centrale con una crema al burro fatta con 150 g di burro, 100 g di zucchero a velo e 1 uovo, e nella parte laterale con la solita crema aumentata di un cucchiaino di cacao.

Appoggiare l'altra metà di torta pure bagnata con il liquore e rivestire il tutto con una ghiaccia di cioccolato fatta con 100 g di cioccolato e 120 g di zucchero a velo, decorando poi la superficie con crema al burro fatta avanzare. Guarnire i lati con amaretti sbriciolati.

Torta Regina

Dosi: 125 g burro – 150 g zucchero – 4 tuorli – 280 g farina – 1 bicchiere di latte – 4 albumi montati a neve – una bustina di lievito – 150 g uvetta sultanina (facoltativa).

Sbattere a schiuma il burro. Aggiungere lo zucchero e i tuorli e montare molto bene il tutto. Unire quindi la farina assieme al lievito, il bicchiere di latte e per ultimi gli albumi montati a neve, cercando di amalgamarli delicatamente per non smontarli. Mettere il composto in una tortiera già imburrata e infarinata e in forno caldo per circa mezz'ora. Nell'impasto è possibile aggiungere 150 g di uvetta sultanina.

Dolce moretto

Dosi: 200 g farina bianca – 250 g zucchero – 100 g cacao amaro – buccia grattugiata di un' arancia – 2 g cannella – 4 g carbonato di sodio – 4 g cremor di tartaro - 250 g latte.

Mettere in una terrina la farina con lo zucchero, il cacao, la raschiatura di un' arancia, la cannella e il lievito passato dal colino. Diluire tutto con il latte amalgamando con un mestolo di legno fino ad avere un composto unito e vellutato (3 – 4 minuti di lavorazione).

Versare in una teglia a bordi alti, già imburrata e cosparsa di pane grattugiato. Mettere in forno abbastanza caldo e lasciar cuocere per 20 minuti. Quando si taglia, la torta non deve essere asciutta ma morbida.

Dolce di mele della Marianna

*Per la pasta: 300 g farina 00 – 1 bustina di lievito – 150 g burro – 100 g zucchero – 4 tuorli d'uovo – 1 buccia di limone grattugiata.
Per la crema: 4 albumi – 150 g di zucchero – 130 g di noci – 3*

cucchiari di marmellata di albicocche – 1 bustina di vanillina – 3 mele.

Impastare la pasta come una pasta frolla e lasciarla riposare in frigo per circa 30 minuti. Nel frattempo grattugiare le mele, montare gli albumi a neve fermissima, aggiungervi le noci grattugiate, la marmellata e la vanillina e mescolare il tutto delicatamente. Dividere la pasta in 2 parti e con la prima tirare una sfoglia alta circa 1 cm. Stenderla su una tortiera imburrata e infarinata, spargervi sopra le mele grattugiate, la crema preparata e infine grattugiarvi sopra la pasta rimasta.

Infornare a forno caldo (180°) per 50 minuti.

Torta russa

Dosi: 1 rotolo di pasta sfoglia surgelata – 3 uova intere – 3 cucchiari di farina bianca 00 - 4 cucchiari di zucchero – 1 bicchierino di amaretto – 1 h mandorle – 2 h amaretti – 50 g burro – 1 bustina di lievito – un pizzico di sale.

Mescolare bene le uova con lo zucchero, aggiungervi il burro sciolto, unire il liquore, la farina mescolata con il lievito e amalgamare bene il tutto, aggiungere anche le mandorle tritate e gli amaretti sbriciolati.

Foderare una tortiera con la pasta sfoglia, versarvi sopra il ripieno, avendo cura di ripiegare gli angoli con la pasta. Mettere in forno caldo a 180° per circa 45 minuti.

Ciambella casalinga

Dosi: 150 g burro – 200 g zucchero – 200 g farina – 150 g farina fecola – 3 uova – 1 limone - 1 bustina di lievito – un po' di latte – un pizzico di sale.

Montare bene il burro ammorbidito con lo zucchero. Aggiungere un tuorlo alla volta e la buccia del limone grattugiata.

Mescolare le due farine con il lievito e aggiungerle al composto alternandole con un po' di latte fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Montare a neve ben soda gli albumi e aggiungerli delicatamente all'impasto.

Imburrare e infarinare uno stampo a ciambella, versarvi il composto, infornare a forno caldo (190°) e cuocere per circa 40 – 45 minuti.

Torta Marmorizzata

Dosi: 125 g burro – 4 uova – 1 bicchiere circa di latte – 150 g zucchero – 200 g farina 00 – 100 g farina fecola – 1 bustina di lievito – un po' di cacao – 1 buccia di limone - un pizzico di sale.

Imburrare e infarinare una tortiera a forma di ciambella del diametro di circa 26 cm.

Ammorbidire bene il burro, aggiungervi lo zucchero e sbatterlo molto bene ottenendo una crema. Aggiungervi i tuorli d'uovo uno alla volta, sempre mescolando, quindi le farine mescolate al lievito e il latte. Mescolare bene fino a ottenere un composto abbastanza consistente e ben amalgamato.

A parte montare con un pizzico di sale gli albumi fino a ottenere

una massa soffice e soda, aggiungerli al composto mescolando molto delicatamente.

Quando il tutto è ben amalgamato, dividerlo in due parti e a una aggiungervi circa un cucchiaino di cacao amaro. Versare i composti nella tortiera alternandoli fra loro. Infornare a forno caldo a 190° e lasciar cuocere per circa 35 – 40 minuti.

Quando è pronta mettere la torta su un piatto, lasciarla raffreddare, cospargerla di zucchero a velo e servirla.

Torta allo yogurt

Dosi: 1 yogurt al naturale - 3 vasetti di farina 00 - 1 vasetto di olio - 2 vasetti di zucchero - 3 uova - 1 bustina di lievito - il succo di mezzo limone - un pizzico di sale.

Montare i tuorli con lo zucchero, quindi unire l'olio, lo yogurt, il succo del limone, il sale e la farina mescolata con il lievito.

Quando il tutto è ben amalgamato aggiungere gli albumi montati a neve ben soda mescolando delicatamente. Mettere l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere a forno caldo (180°) per circa 40 minuti. Volendo si può aggiungere a una parte dell'impasto un po' di cacao amaro e poi versare gli impasti nella tortiera alternandoli. Quando è cotta levare la torta dalla tortiera, accomodarla su un piatto coperto da un tovagliolo e, volendo, cospargerla di zucchero a velo.

Torta di pane grattugiato

Dosi: 100 g cioccolato fondente – 200 g di pane grattugiato – 200 g amaretti – 200 g panna liquida – 200 g zucchero – 1 bustina di lievito – 3 uova – un po' di cognac – un pizzico di sale.

Sbattere le uova con lo zucchero, poi aggiungervi il pane grattugiato, gli amaretti sbriciolati, la panna, il sale, il cognac e il lievito. Infornare a forno caldo a 180° per circa 30 minuti.

Torta di mandorle della Maria dei Caloneghi

Dosi: 200 g mandorle – 1 uovo – 250 g burro – 250 g farina – 250 g zucchero – 1 tuorlo d'uovo.

Pestare buona parte delle mandorle e aggiungere tutti gli altri ingredienti impastandoli bene.

Mettere l'impasto in una teglia unta e infarinata e mettervi sopra le mandorle tenute da parte.

Infornare a forno caldo a 190° circa per circa 30 - 40 minuti.

Quando la torta è dorata sbattere un tuorlo d'uovo con un po' di zucchero, spennellare la superficie della torta e rimetterla in forno ancora per qualche istante.

Torta di mandorle

Dosi: 3 uova – 1 tazza di zucchero – 1 bicchierino di rum – 200 g di mandorle tritate – 200 g burro – farina quanto basta per avere una morbida pasta frolla (circa 400 g) - 1 bustina di lievito – marmellata del gusto preferito.

Fare un impasto con tutti gli ingredienti come per una crostata. Foderare uno stampo e mettervi sopra la marmellata. Cuocere a forno a 180-190° per circa 35 – 40 minuti.

Torta Rosita

Dosi: 200 g mandorle – 200 g farina – 200 g zucchero – 200 g burro - 2 uova – 1 bustina di lievito.

Tritare le mandorle finissime, sbattere bene il burro e montarlo a crema assieme allo zucchero, aggiungervi i tuorli, la farina mescolata al lievito, le mandorle e gli albumi montati a neve ben soda. Mettere il tutto in una tortiera unta e infarinata e cuocere a forno caldo a 190° per circa 30 minuti.

Strudel con pasta sfoglia

Dosi per due strudel: 1 confezione di pasta sfoglia – 1 kg mele tagliate molto sottili – 100 g uvetta – un po' di pane grattugiato – buccia di limone – un po' di cannella – zucchero a piacere – marmellata di albicocche.

Mettere le mele in una ciotola, aggiungervi l'uvetta, la buccia grattugiata di un limone, un bel pizzico di cannella, qualche cucchiaio di pane grattugiato e 2-3 cucchiaini di zucchero.

Mescolare tutti gli ingredienti con le mani fino a ottenere una poltiglia.

Dividere la pasta sfoglia in due parti e stendere ognuna a forma di rettangolo. Adagiarla sulla piastra del forno e nella parte centrale stendere un velo di marmellata di albicocche.

Mettersi sopra metà dell'impasto di mele preparato, accomodarlo un po' e richiudere la pasta a portafoglio, sigillando i bordi con un po' d'acqua fredda.

Fare la stessa cosa anche con l'altra pasta, formando un altro strudel e accomodandolo sempre sulla stessa piastra.

Pennellare la superficie con un tuorlo sbattuto con un po' di zucchero e infornare a forno caldo (220°) per circa 30 minuti.

Strudel casalingo

Dosi: 300 g farina – 3 cucchiaini di zucchero – 4 cucchiaini di olio – 2 uova – un pizzico di sale – un po' di lievito – buccia di un limone – un po' di latte – un po' di burro e zucchero per la decorazione – 1,5 kg circa di mele.

Con farina, zucchero, olio, uova intere, sale, lievito, e la buccia grattugiata di un limone fare un impasto da lavorare con le mani sulla spianatoia. Se la pasta risultasse troppo dura aggiungere qualche cucchiaio di latte. Lasciarla riposare un po' e nel frattempo sbucciare le mele e tagliarle a fettine sottili.

Dividere la pasta in due parti in modo che una sia circa il doppio dell'altra.

Stendere col matterello il pezzo più grande, disporlo su una piastra del forno già unta, disporvi sopra le mele, cospargerle con un po' di zucchero e qualche fiocco di burro.

Tirare anche l'altro pezzo di pasta e coprire le mele, avendo cura di unire le due sfoglie tra di loro lungo i bordi.

Cospargere ancora con un po' di zucchero e burro, quindi infornare a forno caldo (180°) per circa un'ora.

Zelten

Per la pasta : 900 g farina bianca – 400 g zucchero – 300 g burro – 6 uova – 2 bustine di lievito – buccia di due limoni e 2 arance – un po' di latte o panna – un pizzico di sale.

Per il ripieno: 1 ciotola colma di noci sgusciate – 2 pacchetti di fichi – 250 g uvetta – 100 g canditi a pezzetti – un po' di liquore aromatico.

Per la decorazione: mandorle pelate e ciliegine candite.

Tagliare le noci e i fichi, metterli in una terrina, unire l'uvetta, i canditi e qualche cucchiata di liquore aromatico (rhum – marschino). Mescolare bene, coprire con pellicola e lasciare riposare l'impasto per qualche ora, meglio ancora un'intera giornata. Nel frattempo preparare una pasta con gli altri ingredienti, procedendo come fare la pasta frolla. Lavorarla un po' e quindi aggiungere il ripieno di frutta secca già preparato.

Imburrare e infarinare una tortiera di circa 26 cm di diametro, tirare l'impasto con il matterello lasciandolo a un'altezza di circa 3–4 cm e disporlo nella tortiera. Al bisogno accomodarlo con le mani. Decorare la superficie con le mandorle e le ciliegine candite e infornarlo a forno caldo (180°) per circa 65 minuti.

Quando è cotto pennellare lo Zelten con un po' di latte caldo molto zuccherato così da renderlo un po' lucido.

Queste dosi servono per preparare due Zelten. Il dolce è migliore dopo qualche giorno, quindi è meglio prepararlo in anticipo e avvolgerlo in carta stagnola perché si mantenga morbido.

Caramelle

Dosi: 1/2 kg zucchero – 1 bicchiere di latte – 60 g burro – 1 bustina di vanillina.

Mettere in una casseruola il latte con lo zucchero e lasciare riposare per un'ora, poi mettere sul fuoco, e sempre mescolando aggiungere il burro a pezzetti e la vanillina.

Per vedere se è pronto, prendere un cucchiaino di composto e metterlo nell'acqua ben fredda. (dovrebbe rassodarsi tipo gomma americana).

Tirare da una parte la casseruola, mescolare ancora bene e poi versare l'impasto su un piano unto con un po' di burro. Quando è ancora tiepido, tagliarlo a piccoli pezzi e metterli in un vaso di vetro. Si conservano a lungo e piacciono molto ai bambini (l'impasto si può versare anche sulla carta forno).

Bigné

Per la pasta: 1/4 di acqua – 125 g burro – 150 g farina bianca – 4 uova intere.

Per farcire usare una crema pasticcera mescolata con un po' di panna montata.

In una casseruola non troppo grande portare a ebollizione l'acqua con il burro e il sale. Togliere la casseruola dal fuoco e versarvi, sempre mescolando, la farina tutta in una volta.

Rimettere il composto sul fuoco e lasciarlo cuocere per 5 minuti ancora, finché l'impasto si staccherà dalle pareti. Versarlo in una terrina e lasciarlo raffreddare, poi unire una alla volta, sempre sbattendo energicamente, le uova intere.

Continuare a sbattere finché la pasta formerà delle bollicine, metterla in un sacchetto con la bocchetta liscia di metallo e premendo fare uscire, sulla piastra del forno unta, delle palline grosse come una noce (se ne otterranno circa 50) tenendole distanti 4 cm una dall'altra.

Far cuocere in forno moderato e senza aprirlo durante la cottura per circa 15 minuti (nel forno troppo caldo la pasta si gonfierebbe subito ma si appiattirebbe appena tolta; nel forno non caldo abbastanza non si gonfierebbe del tutto). A cottura ultimata, l'interno dei bignè deve essere completamente vuoto e asciutto.

Togliarli dal forno, lasciarli raffreddare su una gratella, poi tagliarli da un lato con le forbici.

Riempirli con la crema preparata. Possono essere ricoperti con un po' di ghiaccia oppure spolverizzati con zucchero a velo.

Accomodarli negli appositi pirottini, metterli su un piatto di portata e in attesa di servirli, conservarli in frigorifero.

Pasticcini

Dosi: 100 g burro morbido – 300 g biscotti secchi – 150 g zucchero – un po' di marsala – una tazzina di caffè – 2 uova intere – 100 g nocciole o mandorle tritate molto fini – 50 g uvetta – 50 g cacao amaro – granella di cioccolato e colorata.

Mescolare bene il burro con lo zucchero. Aggiungere, alternando, i biscotti secchi grattugiati, le uova le mandorle, l'uvetta, il cacao, il caffè e per ultimo il marsala. Impastare bene il tutto fino a ottenere un composto abbastanza sodo e ben amalgamato. Formare delle palline con le mani, passarle nella granella, quindi accomodarle negli appositi pirottini e servire. Se non piace il sapore del caffè si può fare a meno di metterlo.

Coppe di castagne

Dosi: 1 kg castagne - 150 g zucchero - 50 g cacao amaro - 2 uova - una stecca di vaniglia o una bustina di vanillina - 200 g latte - 300 g panna montata.

Lessare le castagne, pelarle e passarle al passaverdura col disco più fine, lasciando cadere il passato in una zuppiera. Far bollire il latte con lo zucchero e la vaniglia per circa 10 minuti. Unire alle castagne passate il cacao amaro e poco per volta il latte e lo zucchero. Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati unire i due tuorli uno alla volta. Riempire delle coppe a metà con il composto preparato e metà con la panna montata, decorando infine con una ciliegina candita. In attesa di servire tenerle in frigorifero.

Pasticcini di castagne

Dosi: 500 g castagne lessate e pelate - 80 g burro - 80 g polvere di biscotti - 50 g cioccolato fondente - pinoli per decorare - liquore amaretto - pirottini - 50 g zucchero a velo.

Passare le castagne al passaverdura. Tagliuzzare il cioccolato, scioglierlo a bagnomaria e quindi unirlo alle castagne. Aggiungere anche il burro ammorbidito e a pezzetti, lo zucchero a velo e una per volta 6 cucchiainate di liquore, mescolando sempre con energia fino ad avere un composto morbido ma non troppo.

Metterlo in una tasca di tela munita di grossa bocchetta rotonda spizzata e deporne un ciuffo nei pirottini, dove prima avrete distribuito la polvere di biscotto.

Decorare con un pinolo e tenere in frigo per almeno un'ora.

Meringhe

Dosi: 100 g di albumi (3 chiare d'uovo) – 200 g di zucchero a velo o normale da cucina.

Sbattere molto bene gli albumi con lo zucchero finché diventeranno una massa bianca e molto soda (tipo panna montata).

Imburrare una piastra del forno e deporvi il composto, aiutandosi con un cucchiaino, in palline grosse come una noce.

Informare a forno tiepido (100°) e cuocerle per circa due ore.

Per montarle facilmente è consigliabile usare un frullino elettrico o meglio ancora un'impastatrice. Per fare le palline si può usare una siringa per dolci con una bocchetta grossa.

Le meringhe possono essere usate in parecchi modi: si possono accoppiare fra loro mettendo tra una e l'altra un bel cucchiaino di panna montata e mettendole quindi nei pirottini; si possono intingere nel cioccolato fondente, sciolto a bagnomaria, e dopo averle lasciate asciugare su un foglio di carta forno, si servono come deliziosi pasticcini. Se conservate in vasi ben chiusi si conservano a lungo come i biscotti.

Castagnole

Dosi: 400 g farina – 2 uova – 150 g zucchero – ½ bicchiere vino bianco – 1 bustina di lievito – un pizzico di sale – 1 buccia di limone grattugiata – 30 g strutto - olio per friggere.

Mescolare assieme la farina, lo zucchero, il sale, la buccia di limone e il lievito, fare la fontana e aggiungervi le uova, il vino e lo strutto un poco ammorbidito e a pezzetti.

Impastare assieme gli ingredienti fino ad avere una pasta di giusta consistenza, lavorarla energicamente per circa dieci minuti, poi tagliarne un pezzetto, arrotolarlo con le mani facendo un cilindretto grosso come un dito pollice, indi tagliarlo a pezzetti lunghi circa 2 cm (tenere presente che cuocendo la pasta si gonfia parecchio, perciò è bene fare castagnole piuttosto piccole).

Arrotolarli fra le mani e mettere le pallottole ricavate su un piatto infarinato.

Quando saranno tutte pronte porre sul fuoco la padella dei fritti con abbondantissimo olio o strutto. Appena il grasso sarà bollente, ma non in modo eccessivo, mettervi le castagnole e lasciarle dorare rigirandole da tutti i lati. Scolarle e sistemarle su un foglio di carta assorbente affinché perdano il grasso eccessivo.

A lavoro ultimato spolverizzare le castagnole con zucchero a velo fatto scendere da un setaccino e accomodarle su un piatto di portata ricoperto da un tovagliolo.

Grostoli

Dosi: 500 g farina – 60 g burro – 50 g zucchero semolato – mezzo bicchiere di latte – 3 cucchiainate di rhum o grappa – un limone – 2 uova – un pizzico di sale – olio per friggere.

Mettere in una ciotola le uova e sbatterle con lo zucchero. Aggiungere la scorza di limone, il liquore e un pizzico di sale.

Mescolare e versarvi sopra, sempre mescolando, metà del latte caldo (non bollente).

Disporre sulla spianatoia la farina, fare la fontana, unire al centro il burro sciolto e il composto di uova.

Lavorare la pasta per 30 minuti tenendola sempre morbida aggiungendo, se occorre, del latte caldo.

Stendere la pasta facendo una sfoglia dello spessore di due millimetri e ricavarne dei rettangoli. Friggerli in molto olio bollente fino a che saranno dorati, sgocciolarli, posarli su carta di tipo assorbente affinché perdano l'unto eccessivo e tenerli al caldo mentre si friggono gli altri. Disporli su un piatto coperto da un tovagliolo, cospargerli con zucchero a velo e servirli

Uova di cioccolato e cioccolatini

Cioccolato fondente o al latte – stampi appositi per uova di Pasqua e cioccolatini.

In una casseruola mettere il cioccolato tagliato a pezzi e farlo sciogliere a bagnomaria, avendo sempre cura di mescolare.

Quando è ben sciolto, mettere la casseruola in un bagnomaria

con acqua fredda e mescolare fino ad averlo raffreddato (per la giusta temperatura sentire con l'esterno del labbro se è freddo). Pulire e asciugare molto bene lo stampo dell'uovo e mettervi dentro il cioccolato occorrente. Rivestirlo bene aiutandosi con un cucchiaino e guardarlo in controluce per verificare se tutta la superficie è uniforme.

Lasciar raffreddare in frigorifero per circa due ore; poi, premendo sullo stampo, cercare di far uscire il mezzo uovo.

Con lo stesso procedimento preparare l'altra metà. Quando entrambe le parti sono pronte, metterci volendo la sorpresa, e con un po' di cioccolato fuso unire fra loro i bordi.

Confezionare poi a piacere con cellofan e con un bel nastro, oppure decorare a piacere.

Palline al cioccolato

Dosi: 80 g cioccolato fondente – 60 g zucchero semolato – 8 grossi amaretti – 60 g liquore all'amaretto – 2 tuorli d'uovo.

Tagliuzzare il cioccolato, porlo in un tegamino e farlo sciogliere a bagnomaria. In una ciotola montare i due tuorli con lo zucchero, lavorandoli sino a ottenere un composto gonfio e bianco. Incorporarvi poi a filo il cioccolato, sempre sbattendo con una piccola frusta o con un cucchiaino di legno. Sbriciolare finemente 4 amaretti e unire anche loro assieme al liquore.

Coprire il recipiente con pellicola trasparente e passarlo in frigorifero per almeno un'ora. Con il composto ormai freddo formare delle palline grosse poco più di una nocciola, passarle nella polvere di amaretti e sistemarle nei pirottini. Conservare in frigorifero.

Dolcetti di amaretti

Dosi: 20 amaretti grandi – 1 confezione di fiorello – 1 bel cucchiaino di zucchero a velo – caffè – rhum – farina di cocco.

Scolare bene il fiorello, mescolarlo e aggiungere lo zucchero a velo amalgamando bene. Intingere velocemente gli amaretti nel caffè amaro unito a un po' di rhum.

Farcire gli amaretti a due a due con una cucchiainata di crema, passare gli amaretti così preparati nella farina di cocco, metterli negli appositi pirottini, accomodarli su un vassoio e in attesa di servirli, conservarli in frigorifero.

Budino casalingo

Dosi: 3 tuorli – 120 g zucchero – 50 g farina bianca – ½ litro di latte – buccia di un limone – un pizzico di sale.

Mescolare i tuorli con lo zucchero, la farina e il sale. Aggiungere il latte un po' alla volta e la buccia di limone. Mettere tutto sul fuoco e portare a ebollizione mescolando continuamente.

Levare dal fuoco e togliere la buccia del limone, quindi versare la crema nelle coppette e servirla.

Budino al cioccolato

Dosi: ½ litro di latte – 20 g cacao amaro – 35 g farina bianca – 80 g zucchero - un pizzico di sale.

In una ciotola mescolare la farina, il cacao, lo zucchero e il sale. Diluire con un po' di latte fino a ottenere una crema liscia e senza grumi.

A parte far bollire il restante latte e quindi aggiungerlo alla crema un po' alla volta. Rimettere nuovamente sul fuoco e, sempre mescolando, portare il tutto a ebollizione e lasciar cuocere per qualche minuto. Versare il budino nelle coppette, lasciarlo intiepidire e quindi servirlo.

Cioccolata in tazza della zia Maria

Dosi: 1 tazza di latte – 1 cucchiaino di cacao – 3 cucchiaini di zucchero – 1 cucchiaino di caffè di fecola – un pizzichino di sale.

Mescolare il tutto, aggiungere il latte e portare a ebollizione.

Servire volendo con un po' di panna montata.

Questa dose è per una tazza di cioccolata: per più persone si moltiplicano le dosi a seconda del numero.

Uso della colla di pesce

Tagliare a pezzi la colla di pesce, ammorbidirla in acqua fredda acidulata con succo di limone e poi scioglierla a caldo.

Semifreddo al cioccolato

Dosi: 100 g cacao amaro in polvere – 350 g panna – vanillina – 100 g sciroppo a 20°.

Sciogliere il cacao con lo sciroppo caldo. Quando è raffreddato bene aggiungere la panna montata e la vanillina mescolando delicatamente.

Versare il composto in un contenitore, coprirlo e metterlo nel congelatore. È possibile aggiungere un po' di liquore alla vaniglia al posto della vanillina.

Semifreddo alla fragola

Dosi: 5 chiare d'uovo – 250 g zucchero – succo di un limone – un pizzico di sale – 250 g fragole pulite e frullate – ½ litro di panna montata – 50 g maraschino.

Montare le chiare a caldo (bagnomaria) aggiungendo lo zucchero un po' alla volta, il succo di limone e il sale. Lasciare raffreddare, aggiungere le fragole frullate, la panna montata e il maraschino amalgamando tutto con delicatezza.

Mettere il composto nel congelatore e volendo, al momento di servire, decorarlo con panna e fragole.

Semifreddo con meringhe

Dosi: 6 tuorli d'uovo – 5 cucchiaini da tavola di zucchero semolato - buccia grattugiata di due limoni - 1 coppa di meringhe sbriciolate – 1 litro di panna freschissima (volendo si può usare la panna vegetale Hoplà e ne bastano 800 g).

Sbattere bene i tuorli con lo zucchero e la buccia di limone.

A parte montare la panna (per facilitare il lavoro montarla un po' alla volta). Mescolare delicatamente i tuorli con la panna, aggiungere le meringhe e amalgamare il tutto cercando di ottenere un composto molto soffice. Metterlo in appositi stampi e riporli nel freezer. Al momento di servirlo, togliere il semifreddo dallo stampo, tagliarlo a fettine aggiungendo a piacere qualche goccia di maraschino. Volendo si può aggiungere anche un po' di cioccolato a pezzetti o grattugiato.

Semifreddo semplice

Dosi: 125 g zucchero – 6 tuorli d'uovo – 1,5 fogli di colla di pesce – 300 g panna montata – un po' di liquore aromatico – ½ bicchiere di acqua.

Porre sul fuoco a bagnomaria un recipiente di rame non stagnato con i tuorli, lo zucchero e l'acqua. Sbattere con le fruste finché è ben montato, ritirare dal fuoco e, sempre mescolando, lasciare raffreddare.

Aggiungere quindi la panna, la colla di pesce sciolta, il liquore e amalgamare il tutto delicatamente.

Versare il composto preparato in un apposito contenitore chiuso e metterlo nel congelatore.

Gelato alla crema con aroma di vaniglia

Formula base: 1 litro di latte – 6 tuorli d'uovo (si possono usare anche intere) - 350 g zucchero – buccia di un limone.

Far bollire il latte con la buccia di un limone, montare le uova con lo zucchero, aggiungere il latte bollente, mescolare amalgamando il tutto e lasciare raffreddare.

Mescolare ogni tanto il composto perché non faccia la pellicina e quando è freddo colare il tutto e mettere in gelatiera.

Quando è quasi pronto aggiungere un po' di liquore (rhum, marschino, ecc.) oppure qualche cucchiaino di panna montata o burro fuso.

Gelato al cioccolato

Alla formula base, aggiungere 100 g di cacao oppure 100 g di cioccolato fondente per una dose di 1 litro di latte (il cacao si scioglie con un po' di acqua calda).

Sorbetto al limone n.1

Dosi: succo e buccia di 2 limoni – 1 albume – mezzo litro circa di sciroppo (0,75 l acqua – 500 g zucchero).

Mettere in una brocca circa mezzo litro di sciroppo, unire il succo e la buccia dei 2 limoni, coprire con pellicola e mettere in frigo per qualche ora.

Colare il tutto, aggiungervi l'albume e mescolare un po', quindi versare in gelatiera.

Sorbetto al limone n.2

Dosi: succo e buccia (solo la parte gialla) di 3 limoni – 250 g acqua – 200 g zucchero - un albume d'uovo.

Sciogliere lo zucchero con l'acqua bollente, lasciare raffreddare, aggiungere succo e buccia dei limoni e lasciare riposare per qualche ora in frigorifero.

Colare poi il composto. Aggiungervi l'albume, mescolare un po' e versare quindi in gelatiera. Mettere il contenitore su 30' e quando il sorbetto è ben soffice e montato servirlo oppure conservarlo nel congelatore.

Sorbetto alle banane

Dosi: 150 g circa di banane mature e frullate con succo di limone – sciroppo come gli altri sorbetti – un po' di cognac.

Procedere come per il sorbetto alla fragola e alla fine, quando è quasi pronto, si può aggiungere qualche cucchiaino di cognac.

Sorbetto alla fragola

Dosi: 250 g circa di fragole lavate – succo di 1 arancia e di 1 limone – sciroppo di zucchero ottenuto sciogliendo in $\frac{3}{4}$ di litro di acqua 500 g di zucchero.

Frullare le fragole con il succo di limone e arancia, aggiungere tanto sciroppo fino ad avere 0,75 l di composto. Mescolare bene e mettere tutto in gelatiera.

Sorbetto alla pesca o albicocca

Dosi: 250 g di frutta matura frullata con il succo di un limone – sciroppo di zucchero

Procedere nella preparazione come per il sorbetto alla fragola. Fare in modo che il composto sia ben freddo quando si mette in gelatiera. Si può preparare una certa quantità di sciroppo che può essere conservata in frigo ed è sempre pronta all'uso.

Insalata Russa

Ingredienti: patate lessate – carote lessate – piselli piccoli in scatola – fagiolini lessati o in scatola – un trito di cipolline, cetrioli, capperi, peperoni sott'aceto – un pizzico di prezzemolo – sale e pepe e un vasetto di maionese circa.

Tagliare a cubetti le verdure e mescolarle assieme al trito di sott'aceti. Aggiungervi la salsa maionese e amalgamare il tutto. Mettere in una terrina e conservare in frigorifero fino al momento di servire (le patate devono essere un po' di più delle carote e dei piselli).

Insalata di riso

Ingredienti: riso lessato – sott'aceti vari – prezzemolo – prosciutto – formaggio fresco e altri ingredienti a seconda dei gusti.

Unire al riso lessato e raffreddato dei peperoni gialli e rossi, cipolline, cetrioli, qualche capperi tagliati fini, un pizzico di prezzemolo e aggiungervi lingua salmistrata, prosciutto cotto, pollo arrosto, ecc., il tutto tagliato a striscioline.

Mescolare il tutto e condire con olio, aceto e sale.

In attesa di servire conservare in frigorifero.

Tartine al gorgonzola e mascarpone

Dosi: 75 g mascarpone – 60 g gorgonzola cremoso e privo di crosta – 20 g capperi sott'aceto – 20 g burro – 6 fette di pan carè fresco – pasta d'acciughe – salsa di senape – Worcester – un cucchiaino di prezzemolo tritato.

Fare fondere il burro e con esso pennellare le fette di pane su un solo lato, poi dividerle a metà con un taglio trasversale, ottenendo così da ciascuna di esse due triangoli uguali.

Sistemarli su una placca e passarli in forno già caldo a 200° per 4–5 minuti affinché i crostini si tostino leggermente. Staccarli poi dalla placca e lasciarli raffreddare.

Porre in una ciotola il mascarpone, il gorgonzola tagliato a pezzetti, 1 cucchiaino di salsa di senape, 10 cm di pasta d'acciughe, il prezzemolo tritato e un abbondante spruzzata di Worcester.

Con un cucchiaio di legno mescolare accuratamente ottenendo una crema omogenea. Incorporarvi i capperi strizzati dall'aceto di conservazione e tritati e con il composto ottenuto spalmare i triangolini di pane. Sistemarli sopra un piccolo vassoio e servirli il più presto possibile affinché il pane, a contatto con il composto, non si inumidisca.

Focaccia Pugliese

Dosi: 500 g farina – 1 patata grande o 2 piccole – 1 cucchiaino da the di sale fino – 1 cubetto di lievito di birra – 1 cucchiaino di zucchero – aglio – pomodorini – origano – olio extra vergine.

Sciogliere il lievito in un bicchiere di acqua tiepida con un cucchiaino di zucchero e aspettare finché non si formi una schiumetta (15 minuti circa).

Nel frattempo lessare le patate e schiacciarle col passapatate.

Formare una fontana con la farina mescolata alle patate, depositare sui bordi il sale e, nel centro, il lievito sciolto nell'acqua.

Lavorare bene la pasta fino a raggiungere una consistenza piuttosto morbida.

Ungere con olio una teglia bassa, adagiarvi la pasta, stenderla con le mani e lasciarla lievitare almeno 2 ore in luogo tiepido e ben coperta.

Una volta lievitata, distribuirvi sopra dei pomodorini tagliati a metà (in alternativa anche i pelati) facendo pressione con il dito, i pezzettini di aglio, aggiungere un po' di sale, l'origano e infine un filo d'olio.

Cuocere a forno caldo a 220° per circa 30 minuti finché la focaccia è dorata. Si può farcire anche con olive, mozzarella, oppure con cipolla, origano e sale grosso.

Gnocchi di patate

Ingredienti: patate – uova – farina bianca – farina fecola – sale.

Burro fuso, parmigiano e qualche foglia di salvia per condire.

Lessare le patate, passarle con lo schiacciapatate e lasciarle raffreddare. Metterle nell'impastatrice, aggiungervi le uova intere oppure solo i tuorli, 2 cucchiaini circa di farina fecola, la farina bianca e impastare velocemente quel tanto che basta per amalgamare gli ingredienti e ottenere un composto abbastanza consistente.

Rimettere il composto sulla spianatoia infarinata e formare gli gnocchi.

Mettere a bollire l'acqua in una pentola, salarla e aggiungerevi due cucchiai di olio; versarvi gli gnocchi un po' alla volta e quando salgono a galla levarli con un mestolo forato, metterli in tegame e condirli con burro e parmigiano.

Gnocchi di ricotta

Dosi per 2/3 persone: 1 uovo – 1 cucchiaio di farina – ½ cucchiaio di fecola – 2 cucchiai di formaggio grattugiato – 150 g ricotta – noce moscata – sale - pepe. Burro fuso e salvia per condire.

Lavorare la ricotta, aggiungere l'uovo, il formaggio, la noce moscata, il sale e pepe, le farine mescolate. Quando il tutto è ben amalgamato, mettere il composto a cucchiaini nell'acqua bollente salata e quando gli gnocchi sono cotti condirli con burro fuso e salvia.

Ripieno per tortelli al prezzemolo

Dosi: 150 g ricotta – 50 g parmigiano – un grosso ciuffo di prezzemolo tritato finemente (senza i gambi) - 1 uovo – sale – pepe – una grattatina di noce moscata.

Mescolare assieme tutti gli ingredienti, amalgamarli bene e disporre l'impasto sulla sfoglia all'uovo, ricoprire con l'altra metà e tagliare con la rotellina a forma quadrata.

Ripieno per tortelli con spinaci

Dosi: 150 g ricotta – 250 g spinaci cotti a vapore – un uovo – 50 g parmigiano – pepe – noce moscata e sale.

Lessare a vapore gli spinaci, strizzarli alla perfezione e tritarli finemente. Mescolare assieme tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto ben amalgamato e disporlo sulla sfoglia all'uovo, volendo anche verde, e procedere alla confezione dei tortelli. Questi tortelli possono essere conditi con parmigiano e ragù oppure con parmigiano e burro insaporito con salvia. Ottimi anche con burro fresco e salvia.

Polenta con forno a microonde

Dosi per 6 persone: 2 litri di acqua – 400 g farina gialla – un po' di sale.

Mettere l'acqua in un recipiente di pirex o plastica adatto per la cottura in forno a microonde, e portarla a ebollizione a 900 w per circa 12–15 minuti. Quando l'acqua bolle, levare il recipiente dal forno, mettere il sale e quindi aggiungere la farina, mescolando con una frusta, procedendo come per una normale polenta e facendo attenzione a non fare grumi.

Coprire il recipiente, rimettere in forno e cuocere ancora per 7 minuti a 750w.

Dare ancora una mescolata controllando se la densità è giusta: se sembra troppo dura aggiungere un po' di latte e se, al contrario, è troppo tenera aggiungere ancora un po' di farina. Rimet-

tere ancora in forno e continuate la cottura per circa 20 minuti regolando la potenza a 600w.

Tirare fuori la polenta dal forno, dare una rimescolata e quindi servirla.

La polenta fatta in questo modo riesce veramente buona. È comodo perché non serve mescolare continuamente e mentre cuoce si possono fare altre cose.

Si può preparare anche con mezz'ora di anticipo: basta lasciarla nel suo recipiente di cottura e nel forno spento.

Visto che anche noi, persone della terza età, dobbiamo familiarizzare con la tecnologia e l'informatica, cerchiamo almeno di portarle anche a nostro vantaggio!

Risotto con le zucchine

Dosi per 4 persone: 350 g riso – 300 g zucchine – 40 g pancetta di maiale – 20 g burro – un po' d'olio - 1 cipolla – aglio – prezzemolo – 1 l circa brodo – grana grattugiato – sale - pepe.

Lavare le zucchine, spuntarle alle estremità e tagliarle a fettine rotonde. Tritare la pancetta assieme con la cipolla e mezzo spicchio d'aglio. Porre un po' d'olio in una casseruola, aggiungere il trito preparato, lasciare soffriggere, quindi aggiungere le zucchine.

Salare, pepare, farle dorare e unire il riso; mescolare bene e aggiungere poco per volta del brodo. Mano a mano che il brodo evapora unirne dell'altro e portare il riso a completa cottura.

Tritare una manciata di prezzemolo. Quando il risotto sarà pronto, insaporirlo con 3 cucchiaini di formaggio grattugiato, il prezzemolo e il burro. Mescolare bene e servire subito.

Risotto coi funghi

Dose per 6 persone: una bella ciotola di funghi trifolati – 2 pugni abbondanti di riso a persona – brodo di dado – un po' di cipolla tritata – olio – burro – vino bianco – parmigiano grattugiato – 200 g di panna da cucina.

In un tegame mettere un po' di olio e burro con la cipolla tritata, lasciarla appassire un po' e aggiungervi i funghi (finferli o porcini) trifolati, lasciare insaporire sempre mescolando.

Versarvi quindi il riso, mescolare e lasciarlo tostare per qualche minuto, poi aggiungere un bicchiere di vino bianco, lasciarlo evaporare e quindi aggiungere il brodo un po' alla volta, mescolando di tanto in tanto finché il riso è al dente. Metterci allora la panna e il formaggio e amalgamare bene, quindi servire.

Smacafam

Dosi: 3 spaccate – 3 uova – 1 cucchiaio e mezzo circa di farina bianca - 1 bicchierino di grappa – 3 lucaniche sbriciolate – un po' di latte – un pizzico di sale – un po' di burro – olio e pane grattugiato per la tortiera.

Tagliare a dadini il pane e metterlo ad ammorbidire nel latte, quindi passarlo al tritacarne. Aggiungere il sale, le uova, la farina, la grappa e le lucaniche sbriciolate.

Tenere la pasta un po' più densa di quella delle creps (caso mai diluire con un po' di latte). Ungere bene lo stampo con olio o burro e cospargere di pane grattugiato, versarvi il composto e

mettervi sopra dei fiocchetti di burro. Infornare a forno caldo per circa 35 – 40 minuti.

Sugo per pasta della bisnonna Francesca

Dosi: un cucchiaino da minestra di conserva di pomodoro triplo concentrato – qualche cucchiaino d'olio – 1/3 di litro circa di latte.

Mentre cuoce la pasta, mettere in un tegame l'olio, la conserva, il latte e lasciare che raggiunga il bollore. Lasciare cuocere finché il sugo si è addensato e poi condire la pasta.

Bistecche al prosciutto

Dosi per 4 persone: 8 bistecche di vitello non troppo grandi - 4 fettine di prosciutto cotto – 8 fettine di formaggio – 4 pomodori pelati – 8 foglie di salvia – un po' di sale – olio e burro.

Mettere un po' di olio in una teglia da forno, disporvi le bistecche già battute, in un solo strato, salarle un po', adagiare su ognuna mezza fettina di prosciutto, una fettina sottile di formaggio, mezzo pomodoro pelato e fermare il tutto infilando su ognuna uno stuzzicadenti.

Mettere anche una foglia di salvia infilata nello stecchino e qualche fiocco di burro. Cuocere in forno a calore moderato (180° circa) per circa 45 minuti avendo cura di versarvi sopra il sugo che si verrà formando e se si asciugano troppo aggiungere un

po' d'acqua. Si possono servire con purè di patate o piselli al burro.

Capriolo in umido

Tagliare a pezzetti la polpa di capriolo, metterlo in una teglia con burro o margarina, una cipolla tritata, un po' di olio (tutto a freddo) e rosolare lentamente.

Aggiungere quindi un bel bicchiere di vino rosso (o bianco) e lasciare evaporare.

Coprire con acqua fredda e aggiungere dado, una buccia di limone, tre chiodi di garofano e un pezzetto di cannella.

Aggiungere alla fine un po' di farina bianca diluita con l'ingolo per addensare il sugo. Cuocere per circa tre ore.

Coniglio arrosto della nonna Raffaella

Rosolare il coniglio nell'olio, versare un bicchiere di vino bianco e lasciare evaporare.

Aggiungere un trito di cipolla, carote gialle, sedano e prezzemolo.

Dopo alcuni minuti unire 50 g di gulasch Trento stemperato in mezzo litro di acqua. Cuocere in forno.

Coniglio impanato

Dosi: 2 uova, sale, buccia grattugiata di due limoni, 150 g lardo, una noce di burro, vino bianco.

Sbattere le uova con il sale, mettere i pezzi di coniglio nell'uovo e lasciarli per 2 ore rivoltandoli di tanto in tanto perché prendano il sale.

Tagliare il lardo a dadini, rosolarlo, e aggiungere il burro. Passare i pezzi di coniglio nel pangrattato e rosolarli pochi alla volta. Cospargere la buccia di limone, bagnare con due bicchieri di vino bianco.

Mettere in forno per 2 ore circa e se occorre unire dell'altro vino fino al momento di servire.

Serve come antipasto o come piatto di mezzo.

Pasticcio di tonno

Dosi: un vasetto di maionese – una scatola da 200 g di tonno – un pugno di prezzemolo tritato – 50 g parmigiano grattugiato – un pizzico di sale – un uovo e un tuorlo.

Sgocciolare il tonno dall'olio, tritarlo molto fine, aggiungervi il prezzemolo, il sale, il formaggio, e le uova. Mescolare bene il tutto ottenendo così un composto abbastanza morbido.

Prendere un tovagliolo, adagiarvi il composto e aiutandosi con le mani dargli la forma di un salame. Chiudere il tovagliolo e metterlo a cuocere in acqua bollente salata per circa dieci minuti.

Levarlo dall'acqua, toglierlo dal tovagliolo e lasciarlo raffreddare, quindi tagliarlo a fettine sottili, accomodarlo su un piatto di portata e coprirlo con maionese.

Decorarlo con sottaceti, prezzemolo ecc. e in attesa di servirlo tenerlo in frigorifero.

Ossobuco alla Milanese

Dosi per 4 persone: 4 ossobuchi di vitello - 50 g burro - un po' di olio - una manciata di prezzemolo - vino bianco - brodo - farina bianca - mezzo limone - aglio - sale - pepe - un po' di cipolla tritata.

In un largo tegame mettere un po' di olio e il burro, aggiungervi un po' di cipolla tritata e gli ossobuchi infarinati cercando di disporli in un solo strato, salarli, peparli e rosolarli bene da ambo le parti e quindi aggiungere un bicchiere di vino bianco e lasciarlo evaporare.

Aggiungere un po' di brodo (va bene anche di dado) e lasciare cuocere lentamente, come si fa per un normale spezzatino, avendo cura di rigirare ogni tanto gli ossibuchi.

Nel frattempo preparare la "gremolata": tritare il prezzemolo assieme a mezzo spicchio d'aglio e alla scorza sottilissima del mezzo limone.

Circa 10 minuti prima di levare il recipiente dal fuoco cospargere gli ossibuchi con questo trito, mescolare e lasciare che si insaporiscano.

Disporli poi sul piatto di portata versandovi sopra il loro sughetto di cottura e accompagnarli con polenta o purè di patate.

Rotolo di patate al formaggio

Dosi: 500 g patate – 150 g farina – 1 uovo – 200 g fontina – 100 g burro – parmigiano grattugiato.

Cuocere le patate, sbuciarle e passarle con lo schiacciapatate, unire la farina, l'uovo, il sale e impastare tutto velocemente.

Tirare una sfoglia rettangolare alta un dito, coprirla col formaggio tagliato a fettine, arrotolarla e quindi chiuderla in una pezza e legarla ai lati.

Cuocere il rotolo in acqua bollente salata per circa 35 minuti.

Toglierlo dall'acqua, levare la pezza e tagliarlo a fette, accomodarlo su un piatto di portata, cospargerlo col burro fuso e il parmigiano e servire.

Patate ripiene

Dosi: patate – 100 g prosciutto – 1 uovo – un po' di parmigiano e pane grattugiato.

Fare un composto col prosciutto, l'uovo, il parmigiano e il pane grattugiato.

Mondare le patate, tagliare una fettina in fondo perché stiano in piedi e scavarle all'interno.

Riempire con il composto le patate, pigiarlo un po', e metterle in un tegame con olio, un po' d'aglio e una foglia di alloro.

Sempre a freddo coprire le patate con un po' di latte e lasciarle cuocere lentamente.

Peperoni in agrodolce

Dosi per 2 kg di peperoni già pronti: 1 litro vino bianco – $\frac{3}{4}$ litro di aceto – 1 bicchiere sale grosso – 1 bicchiere olio d'oliva – 1 bicchiere zucchero.

Lavare bene i peperoni, asciugarli, quindi tagliarli a pezzi non troppo grandi.

Mettere a bollire in una pentola il vino, l'aceto, il sale, l'olio e lo zucchero. Quando bolle aggiungere i peperoni e lasciarli cuocere circa 5 minuti da quando riprende l'ebollizione.

Levare la pentola dal fuoco, scolare i peperoni e lasciare raffreddare il tutto.

Quando sia il liquido rimasto che i peperoni sono freddi, metterli in piccoli vasi, versarvi sopra il liquido in modo da coprirli, chiuderli bene e riporli in dispensa.

Sono ottimi e si prestano per molte preparazioni (pizza, panini, tartine, accompagnamento a lessso, ecc.).

Salsa di peperoni

(di lunga conservazione)

Dosi: 2 kg peperoni sani e polposi – 400 g fagiolini verdi senza filo – 400 g carote piccole e tenere - 400 g finocchi – 400 g cipolline - $\frac{3}{4}$ litro aceto bianco casalingo – 3 bicchieri olio d'oliva – 3 cucchiari zucchero – 1 cucchiaino sale.

Mondare e lavare per bene tutte le verdure, tagliare a pezzetti i fagiolini, le carote e i finocchi. Lasciare le cipolline intere e ta-

gliare i peperoni a listarelle, tenendo queste due verdure separate dalle altre.

In una pentola in acciaio inossidabile o smaltata fare bollire l'aceto assieme all'olio d'oliva, allo zucchero e al sale. Quando alzerà il bollore mettere le carote, i finocchi e i fagiolini e cuocere per 15 minuti dalla ripresa dell'ebollizione, indi aggiungere le cipolline e i peperoni.

Attendere l'ebollizione e proseguire la cottura per altri 15 minuti. Versare poi tutto in una zuppiera e lasciare raffreddare.

Mettete le sole verdure nei vasi pulitissimi e asciutti, pressandole molto bene affinché non rimangano bolle d'aria.

Applicare il nome e la data di preparazione e conservare in luogo fresco. È una salsa ottima, ideale d'inverno per accompagnare il bollito e tutte le carni asciutte (provata è veramente ottima).

Sale Aromatico della Celestina

Dosi: 1 kg sale fino – 10–15 foglie di salvia – 1 bel rametto di rosmarino – 5 spicchi d'aglio – 1 buccia di limone grattugiata.

Passare tutti gli ingredienti al frullatore e il sale aromatico è pronto. Serve per salare verdure, carne alla griglia, ecc.

Liquore al mandarino o limone

Mettere in un vaso $\frac{1}{2}$ litro di alcol puro per liquori, $\frac{1}{2}$ kg di zucchero, le bucce sottili di 6 mandarini o 4 limoni grossi o 5 piccoli e $\frac{1}{2}$ litro di acqua. Dopo 15 giorni filtrare con un panno di lino e mettere in bottiglia.

Sciroppo di gemme di pino

Ingredienti: germogli di pino – uguale peso di zucchero.

Mettere in vaso a strati alternati le gemme di pino e lo zucchero, lasciare al sole per 40 giorni, cioè finché lo zucchero si è tutto sciolto. Schiacciare quindi le gemme, filtrare lo sciroppo ottenuto e mettere in bottiglia.

Le gemme servono invece per fare del the versandoci sopra dell'acqua bollente.

Questo sciroppo fa molto bene per la tosse, catarro e affezioni bronchiali.

Ricostituente della nonna

Dosi: 6 uova – succo di circa 15 limoni – ½ kg zucchero – ½ litro di marsala.

Lavare e asciugare bene le uova, metterle in un vaso, intere col guscio, e coprirle col succo dei limoni (per il numero dei limoni dipende dalla loro grossezza e se sono più o meno succosi).

Coprire il vaso e lasciarlo così fino a che si nota che i gusci delle uova sono quasi scolti. Versare allora tutto in una ciotola. Sbatte bene con una frusta, poi colare il composto e aggiungervi il marsala e lo zucchero. Mescolare ancora finché lo zucchero sarà sciolto. Mettere il tutto in una bottiglia di vetro ben pulita e conservare al fresco, meglio in frigo. È consigliabile berne un bel cucchiaino prima dei pasti. Sarebbe utile fare la cura in primavera, specialmente per i bambini.

Vof

(liquore ricostituente)

Dosi : 5 tuorli – 4 h zucchero – ½ litro di latte – 1 stecca di vaniglia o una buccia di limone – 2 bicchieri di marsala – 1 etto di alcol.

Far bollire il latte con lo zucchero e la stecca di vaniglia e lasciarlo raffreddare molto bene.

Sbattere i tuorli finché sono ben montati e quindi aggiungerli al latte, unire il marsala e per ultimo l'alcol.

Lasciare riposare il tutto per circa due ore e imbottigliarlo.

Ricordarsi di scuotere la bottiglia ogni volta che si usa.

Indice alfabetico

Baci di dama del Bertoli	28	Liquore al mandarino o limone	76
Baci mori	29	Liquore per torte (preparazione)	15
Balote giale	28	Meringhe	51
Bignè	48	Ossobuco alla milanese	73
Biscotti al cocco	32	Palline al cioccolato	54
Biscotti al latte	32	Pan di Spagna	9
Biscotti all'anice	29	Pan di Spagna (consigli per farcire)	16
Biscotti all'arancia	30	Pan di Spagna (rotolo di)	10
Biscotti alla cioccolata della Brunetta	31	Pane al latte	21
Biscotti frollini	33	Pasta frolla	22
Biscotti squisiti	33	Pasta lievitata	17
Bistecche al prosciutto	70	Pasticcini	49
Budino al cioccolato	55	Pasticcini di castagne	50
Budino casalingo	55	Pasticcio di tonno	72
Capriolo in umido	71	Patate ripiene	74
Caramelle	48	Peperoni in agrodolce	75
Castagnole	52	Polenta con forno a microonde	67
Ciambella casalinga	42	Ricostituente della nonna	77
Cioccolata in tazza della zia Maria	56	Ripieno per tortelli al prezzemolo	66
Colla di pesce (uso della)	56	Ripieno per tortelli con spinaci	67
Coniglio arrosto della nonna Raffaella	71	Risotto coi funghi	69
Coniglio impanato	72	Risotto con le zucchine	68
Coppe di castagne	50	Rotolo di patate al formaggio	74
Crema al burro	10	Sale aromatico della Celestina	76
Crema all'ananas	11	Salsa di peperoni	75
Crema all'arancia	11	Savoiardì	34
Crema alla nutella	12	Sciropo di gemme di pino	77
Crema allo zabaglione	13	Semifreddo al cioccolato	57
Crema Chantilly	12	Semifreddo alla fragola	57
Crostata di pasta frolla	24	Semifreddo con meringhe	58
Crostata di pesche	23	Semifreddo semplice	58
Crostata di mele	25	Smacafam	69
Crostata di mirtilli	25	Sorbetto al limone n. 1	60
Crostata di ricotta	26	Sorbetto al limone n. 2	60
Dolce di mele della Marianna	40	Sorbetto alla pesca o all'albicocca	61
Dolce moretto	40	Sorbetto alle banane	60
Dolcetti di amaretti	55	Sorbetto alle fragole	61
Focaccia pugliese	64	Strudel casalingo	46
Focaccine di pasta lievitata	19	Strudel con pasta sfoglia	45
Ganasche	15	Sugo per pasta della bisnonna Francesca	70
Gelato al cioccolato	59	Tartine con gorgonzola e mascarpone	64
Gelato alla crema con aroma di vaniglia	59	Tiramisù	17
Ghiaccia al cioccolato n. 1	13	Torta al cioccolato	38
Ghiaccia al cioccolato n. 2	14	Torta allo yogurt	43
Ghiaccia allo zucchero	14	Torta bocca di dama	27
Gnocchi di patate	65	Torta di mandorle	45
Gnocchi di ricotta	66	Torta di mandorle della Maria dei Caloneghi	44
Grostoli	53	Torta di mele	35
Gubana friulana (la)	20	Torta di pane grattugiato	44
Insalata di riso	63	Torta marmorizzata	42
Insalata russa	63		

Torta paradiso	36	Torta Sacher di nonna Franca	38
Torta reale	39	Torta viennese	37
Torta regina	39	Treccia di pasta lievitata	18
Torta Rosita	45	Uova di cioccolato e cioccolatini	53
Torta russa	41	Vof (liquore ricostituente)	78
Torta sabbiosa	37	Zelten	47

