

Le nostre ricette della festa di inaugurazione

Nel corso della Festa di inaugurazione della nostra BdT abbiamo

voluto offrire ed offrirvi cibi per noi significativi, magari perchè

ci riescono bene, oppure perchè ricordano le nostre origini oppure

perchè hanno un senso nella storia personale.

Abbiamo condiviso la degustazione; in questa sezione ci fa piacere

condividerne le ricette.

Torta di Mazzini (Jeanette): anticipo della Festa



DOLCE ALLE MANDORLE

INGREDIENTI :

- 3 once di mandorle
- 3 once di zucchero
- 1 succo di limone
- 2 uova
- Pasta sfoglia

Trittare le mandorle, spremere un limone , sbattere due tuorli con lo

zucchero, montare a neve gli albumi e mescolare il tutto.

Unta di burro una tortiera di cm.,mettere sul fondo la pasta sfoglia,

sulla quale si verserà il suddetto miscuglio ; zuccherare e mettere in forno

per 35-40 minuti.

Oncia è una delle unità di misura di massa utilizzate nel Regno Unito ed in altri

paesi anglosassoni, Stati Uniti inclusi, corrispondente a 28,35 grammi

3 once equivalgono a : 85,5 grammi - 0,09 Kg. - 0,1875 libbre

Sfogliata di Biancaneve (Alessandra R.)

250g pasta sfoglia surgelata 10 pomodorini ciliegia 4 uova 80g ricotta □ 1dl panna 3 cucchiari di parmigiano grattugiato

4-5 foglie di basilico

origano / sale / pepe

1. Scongellare la pasta sfoglia, stenderla e disporla in uno stampo da crostata
2. Preriscaldare il forno a 180°C
3. Tagliare a metà i pomodorini e privarli dei semi
4. Sbattere le uova con il parmigiano, sale, pepe, panna e ricotta
5. Unire il basilico spezzettato finemente e un pò di origano
6. Versare il composto sulla pasta sfoglia e affondarvi i pomodorini con la parte tagliata in basso

6. Cuocere in forno già caldo per 40m

La sfoglata è ottima calda, tiepida o anche fredda

Meringhe ☐ **ovvero meringa francese o**

con procedimento a freddo (Annamaria P.)

100 g. albume

200 g. zucchero

1. Separare l'albume dal tuorlo, aggiungere un terzo dello zucchero
2. Frullare fino a quando il composto aumenta di volume
3. Aggiungere un altro terzo dello zucchero e quando l'impasto sarà ben montato, l'ultima parte
4. Frullare fino a quando il composto sarà perfettamente bianco e consistente
5. Riempire del composto una sacca da pasticciare, con il cono tagliato a stella
di misura adeguata; in alternativa, tagliare la punta della sacca
6. Foderare una teglia con carta da forno
7. Con la sacca formare dei mucchietti di composto di meringa sulla teglia,
distanziandoli tra di loro
8. Cuocere a forno con temperatura non superiore a 100°, per almeno 1 ora
9. Spegnerne il forno e lasciare dentro la teglia

10. Disporre su un piatto solo quando sono freddi

Il segreto è la cottura a bassa temperatura, per tempi lunghi, per fare

asciugare il composto ;se la temperatura minima del forno supera i 100° ,

socchiudere lo sportello del forno per abbassare la temperatura.

Crostata con confettura di ciliegie (Annamaria P.)

3 uova intere

200 g. zucchero

500 g. Farina

250 g. burro

1 pizzico di sale

1 bustina di lievito in polvere

1 limone grattugiato

Zucchero a velo

1. Disporre la farina su una spianatoia e mettere al centro le uova

(tuorlo e albume), lo zucchero, il burro, il sale, la buccia grattugiata

di un limone e il lievito

2. Lavorare l'impasto fino a quando si sarà compattato

3. Preparare la tortiera foderata con carta da forno

4. Stendere una sfoglia, lasciando da parte un po' dell'impasto

5. Rivestire la tortiera eliminando l'eccesso di sfoglia con una rotella

6. Aggiungere la confettura

7. Con il rimanente impasto preparare delle strisce da apporre sulla

superficie della crostata

8. Rifinire la crostata rivoltando il bordo di pasta sopra la superficie

9. Cuocere a 180° per 30/40minuti (sorvegliare il forno)

10. Quando è fredda girare la crostata con l'aiuto di un coperchio e

disporre su un piatto

11. Aggiungere lo zucchero a velo

Occhi di bue (Annamaria P.)

Pasta frolla (come ricetta precedente)

Confettura di prugne

Zucchero a velo

1. Per preparare la pasta frolla seguire i punti 1, 2, 3 della ricetta precedente
2. Stendere la pasta fino allo spessore di 5 millimetri circa
3. Ritagliare dei dischetti di 6 centimetri circa di diametro con una

formina circolare o con un bicchiere

4. In metà dei dischetti ritagliare un cerchietto più piccolo con un bicchierino

5. Disporre su una teglia foderata con carta da forno

6. Cuocere a 180° per 10 minuti (sorvegliare il forno)

7. Togliere dal forno al termine della cottura

8. Quando sono freddi, su retro dei dischetti interi spalmare un cucchiaino

di confettura, sovrapponendo il dischetto bucato al centro

9. Disporre su un piatto e spargere sopra lo zucchero a velo.

Il segreto della fragranza consiste nel conservare i dischetti

in un contenitore e di comporre con la confettura solo prima di servirli.

STROSCIA (Lorenza F.)

Ricette tradizionali liguri. Zona di produzione: Pietrabruna.

Tempo di preparazione:

15' circa

1h e 30' per la cottura

Ingredienti per 4 persone:

500 gr farina di frumento

1 bustina di lievito

125 gr di zucchero

250 ml di olio extravergine d'oliva

½ bicchiere di vermouth o marsala

scorza grattugiata di 1 limone

1. Passare la farina al setaccio, mescolarla con lo zucchero e il lievito.
2. Fare la fontana sulla spianatoia, mettere l'olio ed impastare.
3. Aggiungere il liquore e la scorza grattugiata del limone.
4. Lavorare la pasta energicamente.
5. Stendere l'impasto in una teglia unta d'olio e cospargerla di zucchero semolato.
6. Informare ad una temperatura media di 180/200° per circa un'ora e 30.

Curiosità: Strosciare in dialetto locale vuol dire rompere, spezzare, la stroscia

è quindi la torta che si spezza, una sorta di sbrisolona locale.

Caratteristiche: Torta di friabile consistenza e dal gusto semplice dei dolci di una volta.

PIZZA DI PASQUA UMBRA (Celestina M.)



INGREDIENTI per pizza da 1 Kg.

800 gr. Farina

5 uova

100 gr. Pecorino romano

150 gr. Parmigiano

150 gr. Pecorino sardo media stagionatura di cui : 100 gr. macinato 50 gr. tagliato a bastoncini

75 gr. Lievito di birra

½ bicchiere latte tiepido

½ bicchiere acqua tiepida

1 cucchiaino di zucchero

sale q.b

pepe se si vuole

In una ciotola mescolare le uova con i pecorini e il parmigiano grattugiati, unire via via

la farina setacciata, l'olio, il lievito di birra e lo zucchero diluiti nel latte e acqua tiepidi,

infine aggiungere il sale (e il pepe se si desidera).L'impasto deve risultare morbido.

Rovesciare l'impasto in un tegame/teglia alta fino a metà e unta di strutto , infilare

in verticale i bastoncini di pecorino sardo, coprire la teglia con una pellicola e un

canovaccio, e far lievitare per circa 2 ore, o almeno finché non raddoppi di volume,

in ambiente lontano da correnti d'aria.

Accendere il forno a 250°, quando il composto sarà lievitato infornare

abbassando il forno a 180° e lasciar cuocere per 1 ora ca..

Sfornare quando la superficie risulta dorata.