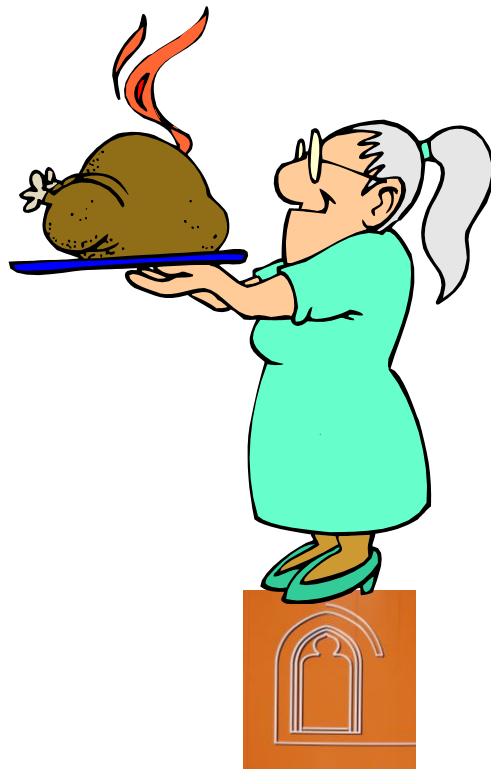


Fondazione Cecilia Caccia in Del Negro O.N.L.U.S.  
Via XX Settembre 21, Gandino (BG)

# LA VOCE

*della Fondazione*

## Speciale ricette



Allegato a "La Voce" n° 50



### ***Parte 1 - Le ricette dello Chef -***

- Quiche con zucchine e speck
- Tortino di carciofi
- Pizza di scarola
- Insalata calda di polipo di mare
- Zucchine in pastella
- Cocktail di gamberetti

### ***Parte 2 - Le ricette di Giulia -***

- Rotolo di pasta sfoglia con melanzane
- Stoccafisso al latte
- Il ciambellone della nonna
- Fagottini alla marmellata

### ***Parte 3 - Le ricette di Tiziana -***

- I frollini di Caterina
- Sfogliatine alle mele
- Le brioches
- I muffins
- Muffins con gocce di cioccolato
- Tiramisù alle fragole
- Torta di mele con budino
- Torta di mele allo zucchero caramellato
- Torta morbida di marmellata
- Dolcetti burrosi alla banana
- Torta sbriciolata con ricotta e cioccolato
- Dolcetti a fiore
- Torta di mele
- Torta alle crepes con frutta
- Torta all'arancia
- Torta all' yogurt e mele
- Gelatine al succo di frutta
- Torta di carote
- Torta alla menta e al cocco
- Salame di cioccolato
- Biscotti al vin santo con pinoli e uvetta
- I cookies
- Torta paesana

### ***Parte 4 - Le ricette per le Feste -***

- La colombina pasquale
- Dolcetti di Pasqua per i piccoli
- Tronchetto di Natale
- L'albero di biscotti
- Biscotti di Babbo Natale
- Muffin - riciclo panettone e pandoro

# Parte I

## *Le ricette dello Chef*

*(ossia le ricette proposte dai cuochi della casa di riposo)*



## **Quiche con zucchine e speck**

(antipasto magro freddo)

### **Ingredienti per sei porzioni**

Pasta sfoglia (400 grammi)  
3 uova, panna uht (quella densa, 1 litro)  
latte (1 litro)  
parmigiano grattugiato (100 grammi)  
zucchine (400 grammi)  
aglio (Q.B.)  
prezzemolo (Q.B.),  
speck (100 grammi)  
noce moscata (Q.B.)  
sale e pepe (Q.B.)

### **Preparazione**

Tritare aglio e prezzemolo. Lavare e affettare le zucchine. Saltare le zucchine in un fondo di aglio, olio e prezzemolo. Preparare l'apparecchio, cioè mescolare uova, latte, panna, parmigiano, noce moscata, sale e pepe. (Foderare una tortiera con carta da forno e stendere la pasta sottile.

### Cottura

Bucare il fondo con una forchetta. Mettere le zucchine sulla pasta. Adagiare lo speck affettato. Riempire con l'apparecchio. Infornare a 170° per 50 minuti circa.

### Servizio

Servire freddo. Su vassoio con carta pizzo se è per buffet.

Questa torta salata chiamata "Quiche", può essere fatta anche con altri ingredienti: ricotta e spinaci, scamorza e rucola, funghi e taleggio, carciofi e altro ancora.

\*\*\*

## **Tortino ai carciofi**

(per 12 porzioni)

### **Ingredienti (per pasta brisè)**

farina 300 gr  
burro 150 gr  
uova 1  
tuorlo 1  
sale Q.B.  
acqua Q.B.  
carciofi 6  
olio extravergine 50 gr  
cipolle 300 gr  
vino bianco 1 bicchiere  
panna 200 gr  
parmigiano 50 gr  
prezzemolo tritato Q.B.  
sale e pepe Q.B.

### **Preparazione**

Preparare la pasta brisè e lasciare riposare 30 minuti.

Tagliare le cipolle a julienne e rosolare con olio; unire i carciofi affettati, bagnare con vino bianco e cuocere per 10 minuti.

Unire la panna, portare a ebollizione e aggiungere parmigiano e prezzemolo grattugiati.

Lasciare raffreddare.

Foderare le tortiere con la pasta brisè, versare il composto e coprire con un'altra pasta, chiudendo bene.

Cuocere in forno a 180° per 15 minuti

## **Pizza di scarola**

(per 12 porzioni)

### **Ingredienti (per la pasta)**

farina 800 gr  
lievito 40 gr  
olio 80 gr  
sale 10 gr  
zucchero Q.B.  
acqua Q.B.

### Per il ripieno

scarola 700 gr  
olive nere 100 gr  
pinoli 50 gr  
acciughe 70 gr  
aglio: mezzo  
olio di oliva Q.B.

### **Preparazione**

Preparare la pasta e preparare le tortiere oliate.

Preparare il ripieno e preparare la scarola tagliata a julienne.

Rosolare con aglio la scarola con tutti gli ingredienti; salare e pepare e stufare per 10 minuti.

Lasciare raffreddare.

Farcire le tortiere.

Coprire con un altro strato di pasta. Bucherellare la pasta.

Mettere in forno a 200° per 30 minuti

\*\*\*

## **Insalata calda di polipo di mare**

(per 4 porzioni)

### **Ingredienti**

Polipi piccoli 650 gr  
Patate 250 gr  
Olio extra vergine 40 gr  
Limone mezzo  
Prezzemolo QB  
Sale e pepe QB

### **Preparazione**

Eliminare dai polipi la bocca, gli occhi e la vescichetta, poi lavateli in acqua corrente e batteteli con il batticarne per renderli più teneri. Lessateli in acqua salata facendoli cuocere per 30 minuti. Scolateli e tagliateli a pezzetti. Contemporaneamente lessate anche le patate tagliandole a fette e unendole al pesce. Condire con limone, sale, olio, pepe e prezzemolo tritato. Servire caldo.



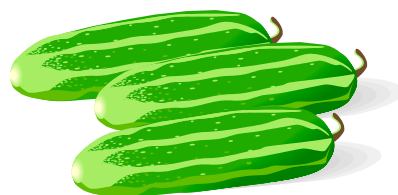
## **Zucchine in pastella**

### **Ingredienti**

Zucchine 300 gr  
Per la pastella:  
Uova 1  
Farina QB  
Sale QB  
Olio extra vergine 1 cucchiaio  
Latte (per amalgamare) QB

### **Preparazione**

Lavare e tagliare a bastoncini o a rondelle grosse le zucchine. Preparare la pastella. Friggere le zucchine impastellate in olio d'arachide. Asciugare con carta assorbente. Servire tiepido



# Cocktail di gamberetti

(per 10 persone)

## Ingredienti

Gamberi 1,200 kg

### Per la cottura dei gamberi

Sedano, carota, cipolla (un pezzo ciascuno)

Sale QB

Limone ½

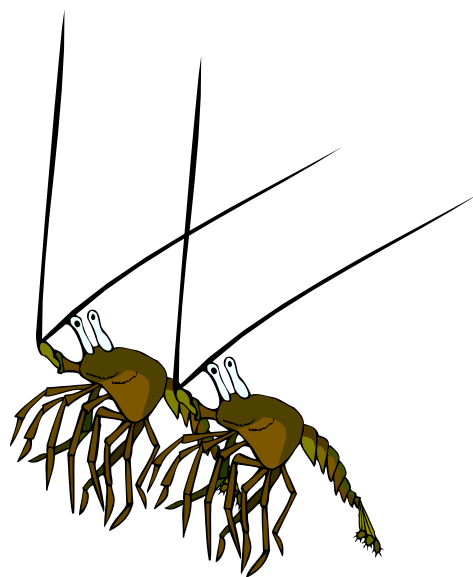
### Per la salsa cocktail

Maionese 300 gr

Ketchup 60 gr

Brandy 5 cl

Panna fresca semimontata 10 centilitri (non quella liquida)



## Preparazione

Aggiungere alla maionese il ketchup, il Brandy e la panna.

Cuocere i gamberi in brodo di carote, sedano, cipolla e ½ limone per 5 minuti.

### Se si volesse fare la maionese in casa

Tuorli d'uovo 2

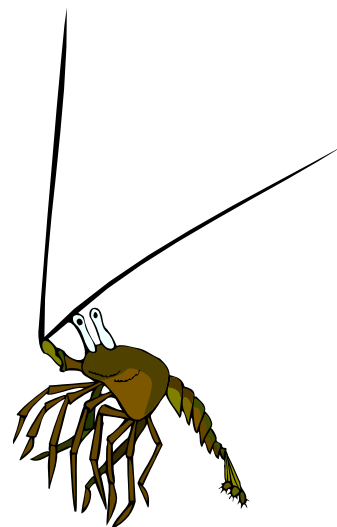
Sale QB

Aceto 2 cl

Olio 300 gr

Per sicurezza, metà dell'olio potrebbe essere riscaldato in modo di avere una maionese sicura

Buon lavoro e buon appetito!!!



\*\*\*

# Parte II

## *Le ricette di Giulia*

*(ossia le ricette proposte dall'Animatrice Giulia)*

### **Rotolo di pasta sfoglia con melanzane**

#### **Ingredienti:**

- un rotolo di pasta sfoglia già pronta
- una melanzana di medie dimensioni
- 100 gr di fontina
- un uovo
- una spruzzata di formaggio grattugiato
- aglio
- olio
- sale
- pepe



#### **Preparazione**

Per prima cosa è necessario lavare la melanzana (senza togliere la buccia), tagliarla a rondelle non troppo spesse e cospargerle col sale grosso in modo da ammorbidire la melanzana, togliere il sapore acido e facilitare la cottura.

Lasciamo le melanzane sotto sale per circa 30 minuti, dopodiché le sciacquiamo sotto l'acqua corrente e le asciugiamo in un panno pulito.

In una casseruola facciamo imbiondire uno spicchio d'aglio con un po' d'olio, saltiamo le melanzane in padella (dai due lati). Dopo averle dorate le stendiamo sulla sfoglia pronta, aggiungiamo un pizzico di sale e pepe, mettiamo fontina, grana padano ed ora non ci resta che arrotolare la nostra sfoglia ripiena.

A piacere si può aggiungere qualche fettina di prosciutto cotto.

Spennelliamo il nostro rotolo con l'uovo sbattuto e inforniamo a 180° per circa 20 minuti.

A cottura ultimata tagliate a fette il rotolo, servite ancora caldo e ...

Buon appetito!!!

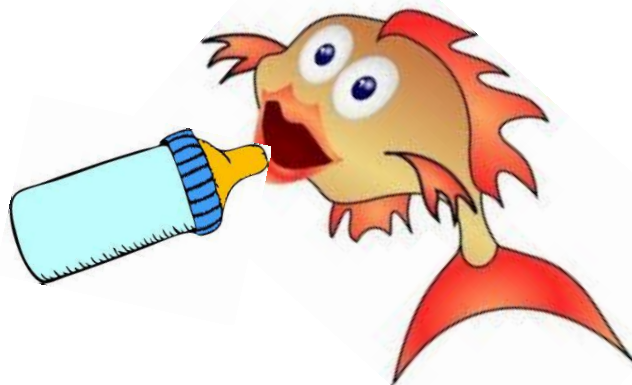
\*\*\*



# Stoccafisso al latte

## Ingredienti:

- uno stoccafisso “Ragno” (marca consigliata)
- latte
- cipolla
- olio
- burro
- sale



## Preparazione

Per prima cosa è necessario battere lo stoccafisso con un pezzo di legno appoggiandolo su un piano di legno.

Dopo averlo battuto, bisogna metterlo a mollo in acqua tiepida per un'intera notte, al mattino si cambia l'acqua e si lascia ancora in ammollo per 12 ore circa.

Questa operazione serve per ammorbidire lo stoccafisso che in questo modo si gonfia.

Dopodiché si fa bollire lo stoccafisso per 5 minuti in acqua calda. si toglie dalla padella, lo si lascia raffreddare e poi bisogna “*mundàl dai oseti*”, ovvero togliere tutte le lisce. Si otterrà così solo la polpa dello stoccafisso.

In un tegame (meglio di terracotta) si fa soffriggere la cipolla con una noce di burro e un po' d'olio, si butta il pesce pulito che viene salato e pepato, infine si aggiunge un po' di latte .

Lo stoccafisso viene coperto e cotto a fuoco lento per almeno due ore (più cuoce meglio è), facendo attenzione ad aggiungere di tanto in tanto un goccio di latte per fare in modo che il pesce non asciughi troppo.

A fine cottura, si può aggiungere a piacere un po' di panna... ed ecco che il nostro stoccafisso è pronto per essere servito meglio se accompagnato da una squisita polenta fumante!!!

Non ci resta che invitarvi a provare la nostra ricetta...

\*\*\*

## Il Ciambellone della Nonna

### Ingredienti:

- 3 uova
- 300 gr di zucchero
- 300 gr di farina
- 150 gr di burro
- scorza di limone grattugiata
- un bicchiere di latte
- una bustina di lievito



### Preparazione

Mescolate bene le uova con lo zucchero. Aggiungete la farina, il burro appena fuso, la scorza di limone ed un bicchiere di latte tiepido.

Aggiungete infine il lievito.

Cuocere a 180° per 30 minuti.

Questa è una ricetta semplice, ma molto buona: provare per credere!

*Ed ecco un'altra ricetta molto veloce:*

## I Biscottini al cocco

### Ingredienti:

- 125 gr di cocco in scaglie
- 150 gr di zucchero
- 40 gr di farina
- 2 uova
- un pizzico di sale

Mescolate bene le tutti gli ingredienti. Formate con l'impasto (che risulterà piuttosto bagnato) delle palline non troppo grandi. Infornate a 180° per 10 minuti e...

\*\*\*

# Fagottini alla marmellata

## Ingredienti

- 400 gr di farina
- 250 gr di ricotta
- 150 gr di zucchero
- 1 uovo
- 100 gr di burro
- una bustina di lievito

## Preparazione

Fare una fontana con zucchero, ricotta, burro ammorbidito, uovo.

Impastare bene.

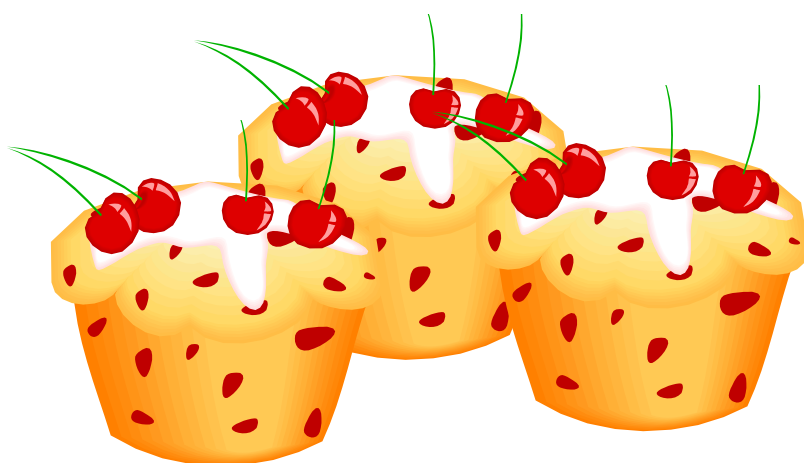
Mettere l'impasto in frigo per 30 minuti.

Stendere una sfoglia di 4 mm circa, tagliare dei quadrati di pasta e farcire con marmellata di albicocche.

Chiudere i fagottini unendo i lembi dei quadrati di pasta.

Far cuocere a 180° per 25 minuti.

Noi abbiamo usato la marmellata di albicocche, ma naturalmente si possono fare con qualsiasi tipo di marmellata, con la crema e ... perché no? ... anche con la Nutella ... se siete davvero golosi!!!

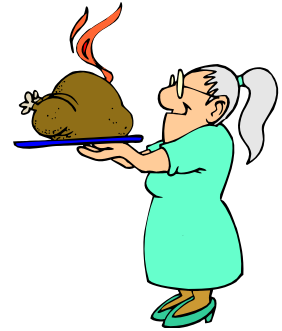


\*\*\*

# Parte III

## *Le ricette di Tiziana*

*(ossia le ricette proposte dall'Animatrice Tiziana)*



### **I frollini di Caterina**

#### **Ingredienti:**

1 kg di farina  
350 gr di burro tiepido  
350 gr di zucchero  
5 uova  
4 limoni grattugiati  
ammoniaca per dolci gr 35 circa  
un cucchiaino colmo di sale



#### **Preparazione**

Mettere a fontana la farina con le uova, il burro ammorbidito, lo zucchero, il lievito, il sale, la scorza di limone grattugiata e l'ammoniaca per dolci. Impastare bene amalgamando tutti gli ingredienti.

L'impasto non deve riposare, si formano tante striscioline (di 5 cm circa) a cui viene data la forma dei "Krumiri" (oppure potete dargli qualsiasi forma utilizzando i classici stampini per biscotti).

Col dorso di una forchetta si fanno delle strisce sui biscotti.

S'inforna a 170° per 15 minuti circa.

Durante la cottura il bicarbonato di ammonio evapora e quindi sentirete odore di ammoniaca, ma non preoccupatevi una volta evaporata i biscotti risulteranno friabili e molto buoni.

#### **Consigli:**

- Durante il nostro laboratorio ci siamo accorti che l'impasto risulta un po' troppo "burroso"; provate a ridurre la quantità di burro da gr 350 a 300.
- Se non riuscite a trovare l'Ammoniaca per dolci (Bicarbonato di ammonio) in negozi e supermercati, potete trovarla in farmacia.

\*\*\*

## Sfogliatine alle mele

Le sfogliatine alle mele sono delle semplici e piccole delizie da assaporare per la colazione, per uno spuntino o per merenda, accompagnate da un buon caffè, cappuccino o succo di frutta.

La pasta sfoglia unita alle mele è un'accoppiata spesso utilizzata in pasticceria per realizzare moltissime preparazioni, riscuotendo sempre un notevole successo.

Le sfogliatine alle mele sono estremamente veloci e semplici da realizzare, specialmente se per prepararle utilizzerete della pasta sfoglia già pronta!

### Ingredienti:

pasta sfoglia possibilmente rettangolare  
mele  
marmellata di pesche  
latte



### Preparazione:

Tagliare la pasta sfoglia ottenendo 4 rettangoli di circa 10 cm per 15 (o più piccoli in base alle vostre esigenze e alla grandezza della pasta sfoglia).



Spennellate il contorno della pasta con un velo di latte, adagiate al centro di ogni rettangolo un cucchiaino di marmellata di pesche. Dopo averla sbucciata, tagliate la mela in fettine piuttosto sottili, disponetele poi 4 o 5 (leggermente sovrapposte) nel mezzo di ogni rettangolo di sfoglia sopra la marmellata. Cuocere al forno a 190-200° per circa 12-15 minuti (controllando la doratura).

\*\*\*

# Le brioches

....per un dolce risveglio...

La brioche, chiamata anche cornetto o croissant, ha origini antiche, pare che sia stata inventata nel 1683 in Austria.

In quell'anno i Turchi stavano tentando di invadere Vienna e per attaccarla di sorpresa stavano scavando delle gallerie di notte. Si racconta che i fornai di Vienna, che lavoravano la notte, sentirono dei rumori sospetti e per questo avvertirono la capitaneria dando l'allarme. In questo modo i turchi vennero combattuti e sconfitti. Il re di Polonia Giovanni III che era intervenuto in aiuto di Leopoldo I imperatore del Sacro Romano Impero, propose ai fornai di inventare un prodotto da forno in ricordo della vittoria.

Essi crearono così la brioche a forma di mezza luna come il simbolo della bandiera turca. Fu un grandissimo successo, non solo a Vienna ma in tutta Europa.

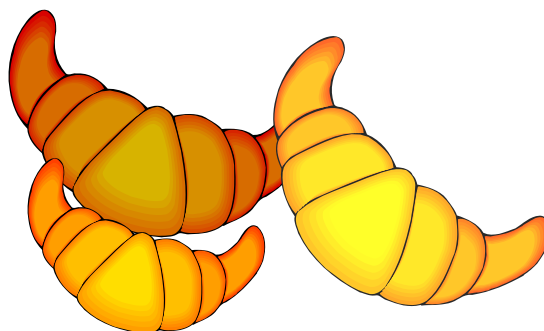
Si racconta che in quello stesso periodo fu inventato il cappuccino, chiamato così perché fu un frate che propose l'accostamento del latte al caffè, prodotto nuovo arrivato con i turchi.

L'abbinamento con la brioche fu la ciliegina sulla torta.

Noi abbiamo preparato le nostre brioches con una ricetta davvero semplicissima. Se provate una sola volta a preparare questi cornetti, non li abbandonerete più !!!

## Ingredienti:

- 1 disco di pasta sfoglia pronta
- nutella
- zucchero a velo



## Preparazione

Dividete il disco di pasta sfoglia in dodici spicchi. Lungo il lato largo di ogni spicchio disporre un cucchiaino di Nutella. Richiudere i triangoli partendo dal lato della Nutella facendo un piccolo rotolino e sigillando le punte. Adagiate i cornetti sulla placca del forno foderata di carta da forno e far cuocere a 180° per 10-12 minuti. A metà cottura, se la base tende a bruciare, capovolgete i cornetti. Servire tiepidi (sono buoni anche freddi) spolverizzati di zucchero a velo.

**Varianti:** per i vostri cornetti potete utilizzare diverse farciture come la marmellata, la crema, oppure, in alternativa per stuzzicanti aperitivi, potete adottare farciture salate (prosciutto cotto e fontina, spinaci e ricotta, ...).

\*\*\*

# I muffins

Originariamente i muffins venivano preparati e consumati dai domestici dell'alta società dell'Inghilterra Vittoriana.

Inizialmente il fornaio di famiglia preparava dei muffins ad uso e consumo esclusivo della servitù, utilizzando il pane rimasto dal giorno prima e i ritagli di impasto dei biscotti, il tutto lavorato con delle patate schiacciate. L'impasto veniva fritto su di una piastra trasformandolo in muffins leggeri e, allo stesso tempo, croccanti. La bontà dei muffins venne presto scoperta dai padroni di casa e, via via, da tutte le classi sociali dell'epoca, diventando il dolce preferito dell'ora del tè. Ancora oggi si possono distinguere due tipi di muffins: quello inglese e quello americano. I muffins inglesi sono piatti, a forma di disco. Questi sono, tradizionalmente, cotti sulla griglia. I muffins di origine americana, invece, sono dei dolci cotti in stampi monoporzione. A differenza dei muffins inglesi, quelli americani necessitano dell'ausilio di stampi per la loro preparazione poiché l'impasto risulta essere più una pastella che un vero e proprio impasto.

## RICETTA BASE

### Ingredienti

300 g di farina

60 g di zucchero

150g di latte

120g di burro

2 uova

1 bustina di lievito per dolci

un pizzico di sale



### Preparazione

Mescolate le uova con lo zucchero, e poi aggiungete il burro ammorbidito. Setacciate la farina e incorporatela gradualmente all'impasto. Aggiungete il latte e il lievito e continuate a mescolare.

A questo punto potete sbizzarrirvi con la vostra fantasia, ad esempio:

- \* potete aggiungere un cucchiaino di cannella per dare un sapore intenso
- \* oppure 70 g di cacao amaro se li volete al cioccolato
- \* potete mettere una parte dell'impasto in un pirottino, aggiungere un cucchiaino scarso di nutella e coprire con dell'altro impasto (potete usare anche della marmellata di frutta)
- \* aggiungere all'impasto 100g di gocce di cioccolato (vd prossima ricetta)
- \* aggiungere un tipo di frutta come i mirtilli, le mele a pezzetti piccoli,...

A questo punto sistemate i pirottini di carta nella teglia dei muffins. Se non avete la teglia dei muffins potete usare le formine in alluminio. Distribuite l'impasto in ogni pirottino e mettete in forno preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti.

Spolverate con zucchero a velo e servite.

# Muffins con gocce di cioccolato

## Ingredienti per 12 muffins

1/2 cucchiaino di Bicarbonato  
190 gr burro  
100 gr cioccolato fondente in gocce  
380 g farina  
200 ml latte fresco intero  
1 bustina lievito in polvere  
1 pizzico di sale  
3 uova medie  
1 bustina vanillina  
200g zucchero.

## Preparazione

Accendete il forno a 180°

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente aggiungete lo zucchero (1) e poi sbattete gli ingredienti (magari con l'aiuto di un robot da cucina) energicamente per qualche minuto, fino a che il composto risulti cremoso.

Sgusciate le uova in una ciotola (2) e unitele una alla volta al composto di burro e zucchero sempre sbattendo

aggiungete il latte tiepido (3) a filo e continuate a sbattere fino a quando la consistenza risulterà ben liscia, gonfia e omogenea.





Mischiate e setacciate in una ciotola la farina, il lievito, il bicarbonato, la vanillina e il sale, e uniteli poco alla volta al composto, fino a che il tutto risulterà cremoso e senza grumi (4)

Per ultimo aggiungete 80 gr di gocce di cioccolato (5), avendo cura di tenerne 20 gr da parte per decorare la superficie.

Mettete l'impasto a cucchiaiate nei pirottini di carta (6) poste all'interno dello stampo da muffin fino a riempirli fino al bordo.



Poi distribuite le gocce di cioccolato tenute da parte sulla superficie (7)

Dopo aver ricoperto tutti i muffin con le gocce di cioccolato (8) poneteli in forno per circa 20-25 minuti

A cottura avvenuta dei muffin, che dovranno risultare dorati, spegnete il forno e lasciateli riposare lì dentro per 5 minuti a sportello aperto, dopodiché potrete estrarli e lasciarli raffreddare completamente (9).



## CONSIGLIO

Invece di acquistare delle gocce di cioccolato fondente, potete ridurre a pezzetti delle tavolette di cioccolato fondente, al latte oppure bianco, ed aggiungerli all'impasto.

\*\*\*

# Tiramisù alle fragole

## Ingredienti

- 600 g di fragole
- 1 pacco di savoiardi o pavesini
- 500 g di mascarpone
- zucchero per macerare le fragole
- 5 cucchiaini di zucchero
- 5 uova
- 200 ml di panna montata
- 1 bicchiere di latte

## Preparazione

Pulire e tagliare a piccoli pezzi le fragole, metterle in una ciotola, insaporirle con lo zucchero e aggiungere 4-5 cucchiaini di acqua, quindi farle riposare per almeno un'ora.

Nel frattempo, montare la panna.

Separare i tuorli dall'albume, sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa.

Aggiungere il mascarpone e mescolare molto bene

Unire la panna montata e infine gli albumi montati a neve.

Mescolare il tutto con delicatezza dall'alto verso il basso.

Scolare le fragole dal loro liquido.

In un vassoio dai bordi alti formare uno strato di savoiardi (o pavesini) imbevuti nel liquido rosso delle fragole mescolato con il latte, poi versare uno strato di crema e cospargere con qualche pezzetto di fragola.

Ripetere nuovamente l'operazione fino all'esaurimento degli ingredienti.

Decorare a piacere con le fragole e fare riposare un paio d'ore in frigorifero prima di servire.



# Torta di mele con budino

## Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia rotonda  
2 mele  
1 busta di composto per budino alla vaniglia  
100 ml di panna fresca  
1 bustina di gelatina per dolci

## Preparazione

Stendere la pasta sfoglia sulla teglia e formare un bordino.  
Tagliare le mele a fette sottili e disporle a raggiera sulla pasta.  
In una ciotola versare il contenuto di una busta di composto per budino alla vaniglia, 3 cucchiari di zucchero e 100ml di panna fresca.  
Versare il tutto sulla torta in modo che si distribuisca uniformemente.  
Infornare a 180° per 20-25 minuti.  
Cuocere la gelatina come da istruzioni (4 cucchiari di zucchero, 250 ml di acqua , mescolare e portare a bollore) e versarla sopra la torta.  
Lasciare raffreddare e servire.

Alternativa: al posto delle mele potete utilizzare le pere e abbinarle al composto per budino al cioccolato.



\*\*\*

# Torta di mele allo zucchero caramellato

## Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia rotonda

2-3 mele

4 cucchiaini di zucchero

mezzo bicchiere di acqua

una noce di burro

## Preparazione

Sbucciare le mele, tagliarle in quattro e togliere il torsolo.

Per sapere quante mele occorrono è necessario disporre a raggiera gli spicchi nella teglia che userete e una fetta rotonda alta circa 2 cm al centro.

Toglietele poi dalla teglia e lasciatele a parte.

Sistamate la teglia sul fornello (possibilmente protetto con la retina), mettete 4 cucchiaini di zucchero, mezzo bicchiere di acqua e una noce di burro.

Fate sciogliere lentamente senza far cristallizzare lo zucchero (deve essere tutto ben liquido).

Togliere dal fuoco e rimettere gli spicchi di mela facendo attenzione a non scottarsi.

Adagiate la pasta sfoglia sopra gli spicchi, coprendoli bene.

Con i lembi della forchetta fate aderire bene il bordo alla teglia.

Infornare a 200° C per circa 25-30 minuti.

Capovolgete infine la teglia sul piatto da portata, lasciate raffreddare e servite.



\*\*\*

# Torta morbida di marmellata

## Ingredienti

- 125g di zucchero
- 1 uovo
- 75 g di burro
- 75g di yogurt bianco
- 300g di farina
- ½ bustina di lievito
- Sale
- 300 g di marmellata di albicocche

## Preparazione

1. Mescolare lo zucchero con l'uovo, poi aggiungere il burro ammorbidito, lo yogurt, la farina, il lievito, sale e impastare bene.
2. Tenere da parte un pezzettino di impasto e stendere il resto con il mattarello sopra alla carta forno già di misura per la tortiera.
3. Sistemare questa base stesa sulla tortiera e farcire con la marmellata.
4. Con la pasta frolla rimasta preparare delle striscioline sottilissime per creare il reticolato della crostata.
5. Cuocere in forno per 25-30 minuti a 180°.



\*\*\*

# Dolcetti burrosi alla banana

## Ingredienti per 4 persone:

- 1 uovo
- 50 g di zucchero
- 70 g di burro fuso
- 50 ml di latte
- 70 g di farina
- Mezza bustina di lievito per dolci
- Sale
- 2 banane

## Preparazione

1. Sbattere l'uovo con lo zucchero e aggiungere il burro fuso.
2. Aggiungere la farina, il lievito e un pizzico di sale e amalgamare il tutto.
3. Fare a pezzetti una banana e mezza e infarinarla leggermente.
4. Aggiungere i pezzetti di banana all'impasto e versare il composto nei pirottini.
5. Affettare l'altra metà di banana e metterne un pezzetto su ogni dolcetto.
6. Cuocere a 180° per 20 minuti.



\*\*\*

# Torta sbriciolata con ricotta e cioccolato

## Ingredienti per 6 persone

Per la Base:

- 300 gr di farina
- 100 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- sale
- 1 bustina di vanillina
- 1 busta di lievito
- 1 uovo

Per il Ripieno:

- 250 gr di ricotta
- 150 gr di zucchero
- 100 gr di cioccolato
- fondente zucchero a velo QB



## Preparazione

1. Mescolare la farina con zucchero, burro, sale, vanillina, lievito, un uovo e impastare a mano formando tante briciole.
2. Per la farcia unire la ricotta con lo zucchero e il cioccolato tritato (potete aggiungere un goccio di latte per rendere la crema più morbida e quindi più facilmente spalmabile).
3. Foderare il fondo di una tortiera ricoperta di carta forno con tre quarti della pasta sbriciolata.
4. Ricoprire con la crema di ricotta e cioccolato e completare con le briciole rimaste.
5. Cuocere per 30-40 minuti a 180 gradi.
6. Completare con zucchero a velo.

\*\*\*

# Dolcetti a fiore

## Ingredienti

225 g di burro o margarina a temperatura ambiente

125 g di zucchero a velo

1 bustina di vanillina

1 fialetta di aroma limone

4 tuorli di uovo sodo

1 pizzico di sale

200 g di fecola di patate

200 g di farina bianca

Mezza bustina di lievito

70 g di ciliegie candite

## Preparazione

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero al velo setacciato, vanillina, aroma di limone, tuorli passati a un setaccio e sale.

Aggiungere al composto la farina mescolata e setacciata con la fecola di patate e, per ultimo, il lievito setacciato.

Mettere l'impasto in una tasca da pasticciere completata con una bocchetta grande a forma di stella.

Foderare una lastra da forno con la carta da forno e su di essa modellare, spremendo la tasca, dei ciuffetti del diametro di 3 cm circa, non troppo vicini.

Distribuire al centro di ogni ciuffetto un quarto di ciliegia candita e cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 180° C per 10-12 minuti.

Ripetere l'operazione fino ad esaurimento dell'impasto .





# Torta di mele

La torta di mele è un dolce classico, preparato in tutto il mondo, che ha assunto nel corso del tempo le caratteristiche tipiche dei luoghi in cui viene preparato.

Noi vi proponiamo una versione leggera e semplice che i nostri ospiti hanno gradito moltissimo.

## Ingredienti:

200 g di farina

130 g di zucchero

25 g di burro

Un bicchiere scarso di latte

3 mele

Una bustina di lievito

1 uovo



## Procedimento:

Mettere in una ciotola:

- le uova
- lo zucchero
- il burro
- il latte e
- alla fine la farina setacciata con il lievito.

Versare l'impasto nella teglia e poi aggiungere le mele tagliate a spicchi spingendole leggermente sul fondo.

Spolverizzare le mele con dello zucchero e infornare a 180° per circa 30 minuti.

\*\*\*

# Torta alle crepes con frutta

## **Ingredienti per 15 crepes dal diametro di 20 cm**

250 gr di farina  
3 uova medie  
500 ml di latte  
40 gr di burro  
sale q.b.  
60 gr di zucchero semolato  
scorza grattugiata di un arancia  
1 bustina di vanillina

### Per la crema allo yogurt

25 gr zucchero a velo  
1 bustina di vanillina  
500gr yogurt greco

### Per la crema alle fragole

500gr di yogurt greco  
25 gr di zucchero a velo  
60 gr di fragole

### Per farcire con la frutta

40 gr di fragole  
5 albicocche mature  
4 pesche gialle medie

### Per guarnire

100gr di yogurt greco,  
150gr di panna fresca liquida,  
20 gr di zucchero a velo,  
ciliegie e fragole q.b.

## Preparazione

Preparazione delle crepes: mettete in una ciotola dai bordi alti la farina preventivamente setacciata, lo zucchero semolato, i semi di mezza bacca di vaniglia o una bustina di vanillina, 1 pizzico di sale e il latte. Lavorate il composto con una frusta a mano o con uno sbattitore elettrico fino a che sarà liscio, vellutato e senza grumi (1). In una terrina a parte sbattete con una forchetta le uova, poi aggiungetele agli altri ingredienti (2) e continuate a mescolare. Sciogliete il burro in un pentolino a fuoco basso e fatelo intiepidire, poi aggiungetelo all'impasto per le crepes e mescolate accuratamente. Infine aggiungete all'impasto la buccia dell'arancia grattugiata (3).



Mescolate bene gli ingredienti per ottenere un impasto denso senza grumi (4). Coprite l'impasto con pellicola trasparente e lasciatelo riposare per almeno mezz'ora in frigo (5). Passato il tempo di riposo necessario, riprendete dal frigo il vostro impasto e iniziate a creare le vostre crepes: scaldate una padella per crepes o una padella antiaderente di 20 cm di diametro. Fate fondere una piccola noce di burro e spargetelo per tutta la superficie della padella aiutandovi con carta da cucina. Versate quindi un mestolino di impasto al centro della padella (6).



Aiutandovi con il mestolo o un cucchiaio, spalmate rapidamente e accuratamente l'impasto su tutta la superficie della padella (7). Lasciate cuocere per un minuto, alzando i bordi della crepes di tanto in tanto con una spatola stendi-crepes o una spatola di legno per staccarla dalla superficie; non appena sarà dorata, giratela dall'altra parte e attendete che a sua volta assuma lo stesso colore (8). Appena pronta, toglietela dalla padella facendola scivolare su di un piatto, e continuate così anche per le restanti crepes, adagiandole una sull'altra a mano a mano che saranno pronte (9). Copritele con della carta da cucina e tenetele da parte.



Per la crema allo yogurt: in una terrina, mettete 500 gr di yogurt greco e aggiungete lo zucchero a velo setacciato (10) mescolate per unire gli ingredienti (11), poi aggiungete la vanillina (12), quindi mescolate il composto.



Per la crema alla fragola: procedete come per la crema allo yogurt, quindi mettete 500 gr di yogurt greco in una terrina e aggiungete lo zucchero a velo setacciato, mescolando gli ingredienti. A questo punto, lavate le fragole, togliete il picciolo verde con un coltellino e frullatele (13) fino ad ottenere una polpa fine che filtrerete con un colino a maglie strette (14). Ora aggiungete la polpa filtrata allo yogurt greco e mescolate accuratamente con una spatola o un cucchiaio (15).



Passate ora a preparare la frutta per la farcitura: lavate le fragole, togliete il picciolo e tagliatele a dadini (16). Pelate le pesche con un coltellino (17), tagliatele a metà per eliminare il nocciolo e poi riducetele a dadini (18). Fate la stessa operazione anche per le albicocche.



Ora potete iniziare a comporre la vostra torta: prendete un piatto da portata e spalmate un po' di crema di yogurt sul fondo del piatto così che la crepes che fa da base non scivoli (19). Mettete la prima crepe (20) e spalmate circa due cucchiaini di crema di yogurt bianca (21).



Aggiungete un cucchiaio di dadini di frutta (22) e distribuiteli su tutta la superficie, poi ricoprite lo strato con un'altra crepe (23). Spalmate quindi questa crepe con circa due cucchiaini di crema alle fragole (24) e distribuite i dadini di frutta come per lo strato precedente.



Quindi procedete nello stesso modo (25-26), alternando le creme di yogurt e fragole fino a terminare la composizione della torta con l'ultimo strato di crepe (27).



Quando avrete terminato gli strati, passate a preparare la crema per la guarnizione: in una terrina, mettete 100 gr di yogurt greco e diluitelo con la panna fresca liquida (28); aggiungete poi lo zucchero a velo setacciato e mescolate con un cucchiaio fino ad ottenere una crema fluida (30).



Con un cucchiaio fate colare a poco a poco la crema ottenuta sulla sommità della torta a partire dal centro (31). Ora potete decorare la torta ponendo sulla sommità delle ciliegie e fragole intere (32) e aggiungere delle foglioline di menta per dare un tocco scenografico alla vostra torta di crepes dolci (33).



**PUÒ SEMBRARE DIFFICILE , MA VI ASSICURO CHE NON LO È E L'EFFETTO FINALE È DAVVERO BUONO E SORPRENDENTE!** La torta di crepes dolci si può conservare in frigorifero per massimo 2 giorni coperta con pellicola trasparente. Si sconsiglia la congelazione.

# Torta all'arancia

Oltre al limone, al pompelmo e al mandarino, l'arancia è sicuramente uno degli agrumi più apprezzati e graditi da grandi e piccini. L'arancia può essere consumata fresca, a spicchi, in spremute, nelle guarnizioni o come ingrediente nelle insalate. Viene usata, inoltre, per la produzione di dolci, ciambelle e creme ma anche per bevande, liquori, marmellate, gelatine, frutta candita e gelati.

E' spesso impiegata nelle preparazioni di secondi piatti con gusto agrodolce. Piatto degno di menzione è la famosa "anatra all'arancia".

Noi ci siamo dedicati ad un dolce semplice e veloce.

## Ingredienti

- 75 gr di burro
- 3 uova
- 250 gr di zucchero
- Succo di 2 arance
- 300 gr di farina
- ½ bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina
- Sale q.b.
- Scorza di mezza arancia



## Preparazione

Mescolare il burro ammorbidito con lo zucchero, aggiungere le uova e il succo di 2 arance. Unire poco alla volta la farina precedentemente mischiata con il lievito, la vanillina e il sale. In fine aggiungere la scorza di mezza arancia. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti.

\*\*\*

# Torta allo yogurt e mele

## Ingredienti

- Un vasetto di yogurt bianco o alla frutta
- 2 vasetti di zucchero (circa 250 g)
- 3 vasetti di farina (circa 270 g)
- 3 uova
- un vasetto di olio di semi
- ½ bustina di lievito per dolci
- 2 mele renette
- un pizzico di sale
- un cucchiaino di grappa

## Preparazione

Unire allo yogurt le uova, lo zucchero e di seguito tutti gli ingredienti facendo attenzione a non formare grumi.

Sbucciare le mele, tagliarle a cubetti e unirle all'impasto.

Aggiungere un cucchiaino di grappa.

Mettere l'impasto omogeneo nell'apposita teglia da forno.

Infernare a 160°C per 30 minuti.



\*\*\*

# Gelatine al succo di frutta

## Ingredienti per 40-50 gelatine

200 ml di succo di frutta tipo ACE,  
140 gr di zucchero,  
18 gr di gelatina in fogli,  
10 gr di burro,  
1 bustina di pectina o frutta-pec.



## Preparazione

Ammorbidire la gelatina in acqua fredda.

Mettete il succo di frutta in un pentolino con lo zucchero e accendete il fornello.

Mescolate bene fino a quando lo zucchero si sarà sciolto.

Aggiungete la pectina, io ho usato una bustina di frutta-pec (quella della cameo che si usa per fare le marmellate) e mescolando portate a bollore. Aggiungete il burro e quando è sciolto fate bollire per 5 minuti mescolando. Spegnete, incorporate la gelatina strizzata e mescolate bene finché non sarà sciolta del tutto.

Distribuite il composto ottenuto in stampini in silicone per cioccolatini.

Lasciate raffreddare e trasferite in frigo per almeno 5 ore.

Sformate le gelatine e conservatele al fresco (se non spariscono subito!).

La ricetta originale prevede che vengano passate nello zucchero, ma a me sembrano già zuccherose così. Potete sbizzarrirvi con tutti i gusti di succo di frutta, preferite quelli senza polpa di frutta così le vostre gelatine saranno lucide e trasparenti.

Potete anche preparare le **gelatine alla frutta** con qualsiasi tipo di frutta fresca a vostro gusto e in base alla frutta fresca di stagione.

Lavate la frutta, sbucciatela e denocciolatela, fatela a pezzetti con un coltello ben affilato e poi mettete tutta la frutta nel bicchiere del frullatore ottenendo così un succo fresco. Continuate come da ricetta.

Se non avete gli stampini per cioccolatini potete foderare con carta da forno una teglia rettangolare ( 30x15 h 1,5 cm) distribuite il composto e quando è solidificato tagliatelo a cubetti o con degli stampini tipo tagliabiscotti.

\*\*\*



# Torta di carote

## Ingredienti

- 400 gr di carote
- 3 uova
- 300 gr di zucchero
- 1 bicchiere di olio di semi
- 300 gr di farina
- 1 bustina di lievito
- Sale

## Preparazione

-Tritare le carote nel mixer e tenerle da parte.

-Mescolare uova e zucchero poi aggiungere l'olio e la farina, il lievito e un pizzico di sale.

-Quando l'impasto appare omogeneo, mescolare le carote.

-Mettere il tutto in una tortiera foderata di carta forno e cuocere a 180° per 20-25'.

-Decorare con zucchero a velo



# Torta alla menta e cocco

## Ingredienti

1 vasetto di yogurt al cocco  
1 vasetto di zucchero  
1 vasetto di farina di cocco  
2 vasetti di farina  
1 vasetto di olio di semi  
1 vasetto di sciroppo di menta  
1 bustina di lievito  
2 uova  
Cocco a scaglie o grattugiato  
Nutella o miele

## Preparazione

In una ciotola sbattere le uova e versare lo yogurt al cocco

Aggiungere tutti gli ingredienti.

Amalgamare bene e mettere il composto in una tortiera.

Infornare a 160° per 45 minuti circa. Far raffreddare la torta e spennellare la superficie con nutella o miele (una strato sottile) e cospargere di cocco a scaglie.



## Salame di cioccolato

È un dolce amato, conosciuto e preparato un po' in tutta Italia, con alcune varianti da regione a regione.

Di facile e veloce realizzazione è molto gustoso, adatto ad ogni ricorrenza o da farsi ogni qual volta se ne abbia voglia e vi assicuro che i bambini (ma non solo) lo mangerebbero tutti i giorni, perché è una vera tentazione!

La ricetta che vi proponiamo è un salame dolce casalingo, molto sbrigativo ma di sicuro successo.

### Ingredienti

- 300g di biscotti secchi
- 150g di burro
- 100g di zucchero
- 200g di cioccolato fondente
- 2 uova
- 2 cucchiaini di rum

### Preparazione



Lasciate il burro fuori dal frigorifero in modo che si ammorbidisca a temperatura ambiente.

Sbriciolate i biscotti secchi in un ciotola capiente.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e lavoratelo con un mestolo fino a che diventi cremoso e senza grumi.

Lasciatelo poi raffreddare.



Quando il burro sarà abbastanza morbido, lavoratelo a crema con una spatola, aggiungendo a mano a mano:

- lo zucchero
- le uova
- il cioccolato sciolto e ormai raffreddato
- il Rum



Amalgamate il composto ottenuto e versatelo nella ciotola dove avete sbriciolato i biscotti, mescolando e amalgamando bene il tutto.

A questo punto avete ottenuto l'impasto per il vostro salame di cioccolato.



Per dargli la classica forma del salame, dovete mettere l'impasto in un foglio di carta forno che arrotolerete pressando l'impasto per conferirgli forma cilindrica.

Avvolgete poi il salame di cioccolato pressato nella carta stagnola e mettetelo in frigorifero così avvolto fino a quando sarà indurito (almeno due o tre ore). Poi sarà pronto per essere tagliato a fette o portato intero a tavola ed essere affettato davanti ai vostri ospiti o commensali.

## Biscotti al vin santo con pinoli e uvetta

Questi squisiti biscotti sono facili da preparare, ottimi in tante occasioni: a colazione, accompagnati al caffè, al tè del pomeriggio o semplicemente se volete fare bella figura potete portarli a un invito a cena.

Una volta preparati si possono conservare in una scatola di latta: mantengono la loro freschezza per diversi giorni.

Una variante altrettanto buona è con le gocce di cioccolato al posto dell'uvetta e dei pinoli.

### Ingredienti

- 250 g di farina
- 100 g di zucchero
- 100 g di vin santo
- 100 g di uvetta
- 100 g di olio di semi
- 40g di pinoli
- 1 bustina di lievito per dolci
- un pizzico di sale
- zucchero a velo q.b.



### Preparazione

Trasferite tutti gli ingredienti, tranne lo zucchero a velo, in una ciotola. Impastate velocemente.

Prelevate piccole quantità del composto e disponetele in una placca foderata con carta forno.

Infornate a 180° per 15 minuti circa fino a quando i biscotti non saranno ben colorati. Fate attenzione però a non farli seccare troppo.

A cottura ultimata disponete i biscotti su un vassoio e spolverateli ancora caldi di zucchero a velo.

\*\*\*

# I cookies

I Cookies (o Chocolate Chip Cookies) sono dei croccanti biscotti arricchiti da gocce di cioccolato, tipici della cucina americana.

Secondo la storia, intorno agli anni '30 Ruth Wakefield inventò questi biscotti quasi per caso: lavorava in un albergo, il “Toll House Inn”, ed era solita preparare per i suoi clienti dei deliziosi biscotti al burro e cioccolato. Un giorno si accorse di aver esaurito il morbido cioccolato che usava solitamente. Lo sostituì con del cioccolato Nestlé, ridotto in piccoli pezzi.

Quando sfornò i biscotti notò che i pezzetti di cioccolato non si erano sciolti come accadeva di solito, ma erano rimasti croccanti e ben visibili. Ruth decise di servire ugualmente i biscotti ai suoi clienti: fu subito un grande successo, e la sua ricetta divenne presto famosa in tutta l'America. Andrew Nestlé iniziò la produzione di gocce di cioccolato e ne rifornì a vita l'amica, in cambio del permesso di poter pubblicare la ricetta sulla confezione del suo cioccolato.

Ancora oggi, i cookies di Ruth sono una delle preparazioni americane più conosciute al mondo, e la ricetta originale viene stampata sulle confezioni di “Nestlé Toll House Semi-Sweet Chocolate chips”.

Come spesso accade per le ricette più note, anche dei cookies esistono svariate versioni, tutte accomunate dall'inconfondibile friabilità e dalla forma rotonda, tipiche di questi biscotti.

## Ingredienti

- 250 gr di burro
- 200 gr di zucchero
- 2 uova
- 250 gr di farina
- 1 cucchiaino di lievito

- Sale
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 120 gr di corn flakes
- 250 gr di gocce di cioccolato fondente

## **Preparazione**

Mescolare il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Incorporare le uova, la farina miscelata con il lievito, una presa di sale e una di bicarbonato, i cornflakes tritati nel mixer, le gocce di cioccolato e amalgamare il tutto.

Se l'impasto è troppo morbido prima di procedere metterlo in freezer per 10'. Prendere il composto con un cucchiaio e farne delle palline grandi come albicocche, disporle ben distanziate su una placca foderata di carta forno. Schiacciarle un po' e farle cuocere nel forno, senza ventilazione, a 180° C per 10'.



\*\*\*

# Torta Paesana

Questa torta originaria della Brianza, ma diffusa in tutta la Lombardia con varianti diverse, è nata per riutilizzare il pane raffermo.

## Ingredienti per 8 persone

- 200 g di pane raffermo
- 7.5 dl di latte
- 100 g di amaretti
- 100 g di biscotti secchi
- 100 g di zucchero
- 100 g di scorza di cedro e arancia canditi
- 125 g di cacao amaro
- 50 g di cioccolato fondente
- 50 g di burro
- 50 g di uvetta
- 40 g di pinoli
- un limone non trattato
- 2 uova
- un cucchiaino di cannella in polvere
- un pizzico di noce moscata in polvere
- sale



## Preparazione

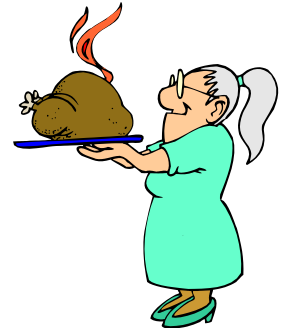
1. Spezzettare finemente il pane e riunitelo in una grossa ciotola. Scaldare il latte e scioglietevi il burro, aggiungete il cioccolato tritato finemente, gli amaretti e i biscotti sbriciolati, il cacao setacciato e lo zucchero. Coprite la ciotola e lasciate riposare il pane per 3-4 ore fino a che si è ammorbidito.
2. Mettete l'uvetta in una ciotola piena d'acqua e lasciatela ammorbidire. Riprendete il composto di pane e lavoratelo con le mani per renderlo ben omogeneo. Aggiungete le uova, 30 g di pinoli, i canditi finemente tritati, l'uvetta strizzata, la scorza del limone grattugiata, le spezie e un pizzico di sale e amalgamate bene gli ingredienti.
3. Versate il composto ottenuto in uno stampo dai bordi alti del diametro di 20 cm e cocete il dolce in forno già caldo a 180° per circa un'ora e 30 minuti. Lasciatelo raffreddare prima di servire.



# Parte IV

## *Le ricette delle feste*

*(ossia le ricette proposte dall'Animatrice Tiziana per la Pasqua e il Natale)*



## *Dolci di Pasqua*

### **La Colombina Pasquale**

Il dolce ha origini lombarde. La leggenda narra che il primo a preparare un pane a forma di colomba nel giorno di Pasqua del 750 d.C. fu un pasticciere di Pavia: lo donò in segno di pace, al Re longobardo Alboino che metteva a ferro e fuoco la città che gli aveva opposto strenua resistenza. Questo umile gesto sortì l'effetto di commuovere l'animo dell'invasore, che desistette dai suoi feroci propositi di vendetta.

### **Ingredienti**

500 g di farina  
150 g di zucchero semolato  
25 g di lievito di birra  
150 g di burro  
1 bicchiere di latte  
4 uova intere  
2 tuorli  
100 g di scorza d'arancia candita  
50 g di granella di zucchero  
100 g di mandorle pelate  
sale



### **Preparazione**

Fate un impasto con 250 g di farina e il lievito sciolto in un po' di latte tiepido

Fate una pagnottina e mettete a lievitare, coprendola bene con un canovaccio. Quando sarà aumentata del doppio, unite le uova, un tuorlo, la farina rimasta, lo zucchero, il burro, un pizzico di sale, l'arancia a pezzi ed il latte.

Mettete ancora a lievitare sopra una placca imburrata dando alla pasta la forma di colomba: potete aiutarvi con un cartoncino a forma di colomba. Sbattete il tuorlo rimasto e pennellate la pasta.

Cospargetela di mandorle e di granella di zucchero.

Quando l'impasto sarà nuovamente aumentato del doppio, infornatelo e cuocete per circa 1 ora a calore prima vivo e poi moderato.

Noi invece, per questione di tempo, abbiamo utilizzato una ricetta più semplice e veloce.

### **Ingredienti:**

4 uova

200 g di farina

150 g di zucchero

125 g di burro

250g gocce di cioccolato

100 g di mandorle a scaglie

una bustina di lievito.

### **Preparazione**

Mescolate le uova con lo zucchero.

Aggiungete la farina, il burro fuso e il lievito.

Nell'impasto metti una parte di gocce di cioccolato.

Infornare a 160° per 40 minuti.

Appena tolta la colomba dal forno copritela con gocce di cioccolato e mandorle a scaglie, oppure cospargetela di zucchero a velo.

\*\*\*

# Dolcetti di Pasqua per i piccoli

## GLI OVETTI CON LE FRAGOLE

### Ingredienti per 2 bambini

1 ovetto di cioccolato di piccole dimensioni  
1 dl di panna fresca da montare  
100 g di fragole  
2 biscotti savoiardi  
1 cucchiaio di zucchero

### Preparazione

Lavate le fragole e tagliatele a fettine

Cospargetele con metà dello zucchero e lasciate riposare per mezz'ora in modo che si insaporiscano bene

Spezzettate i biscotti e bagnateli con il liquido delle fragole

Separate le due metà dell'ovetto e riempitelo con i biscotti, le fragole e la panna montata con lo zucchero rimasto.



## I NIDI DI CIOCCOLATO

### Ingredienti per 2 bambini

- 4 biscotti frollini tondi
- 40 g di burro
- 60 g di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di cacao amaro in polvere
- mini ovetto di cioccolato
- pulcini per decorare

### Preparazione

Lasciate il burro a temperatura ambiente per mezz'ora e lavoratelo bene con un cucchiaio

Unite il cacao e, molto lentamente, lo zucchero a velo, girando sempre con il cucchiaio

Mettete la crema ottenuta in un cornetto di carta e distribuitela in modo circolare sui biscotti uniti a sandwich e farciti di crema di cioccolata: provate a formare dei piccoli nidi

Riponete i nidi in frigo per 20 minuti e infine guarniteli con gli ovetto e decorate con i pulcini.

# *Dolci di Natale*

## **Tronchetto di Natale (“Buche de Noel”)**

### **Ingredienti**

#### Per la pasta biscotto:

90 g di farina

4 uova

120 g di zucchero

Un cucchiaino di lievito per dolci

#### Per la farcitura:

Crema pasticciera con cacao (circa 250-300g)

#### Per guarnire:

120 g di cioccolato fondente

70 g di panna fresca



### **Preparazione**

Per la pasta biscotto: accendete il forno a 180° C

Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi

Montate i tuorli con lo zucchero, poi incorporatevi la farina setacciata con il lievito e gli albumi a neve con un pizzico di sale, aggiungendoli poco alla volta.

Versare l'impasto in una teglia rivestita con carta da forno bagnata e strizzata: stendete delicatamente il composto nella teglia cercando di livellarlo. Infornate per circa 15-18 minuti, finché risulta dorato.



Prendete un canovaccio da cucina pulito (oppure un altro foglio di carta da forno), inumiditelo leggermente con dell'acqua e quando la pasta biscotto sarà cotta, estraetela dal forno e rovesciatela sopra di esso, in modo che la parte attaccata alla carta rimanga a voi visibile.

Ora dovrete staccare la carta forno dalla pasta: se questa operazione risulta difficile, spennellate la carta con dell'acqua fredda, e cercate di toglierla lentamente tenendo la pasta già scoperta con l'altra mano. Arrotolate la pasta stesa sul canovaccio e lasciatela raffreddare.

Preparate la crema pasticcera aggiungendo il cacao amaro setacciato e lasciatela raffreddare.

Quando la pasta sarà fredda, srotolatela e farcite il rotolo di pasta biscotto spalmando la crema su tutta la superficie ma lasciando qualche centimetro vuoto sui bordi.



Arrotolate di nuovo il rotolo, avvolgetelo con della carta da forno e ponetelo nel frigorifero per circa 1 ora.



Nel frattempo preparate la crema al cioccolato: sciogliete a bagnomaria il cioccolato tritato con la panna, lasciate raffreddare la crema, poi montate con le fruste elettriche fino a quando è più chiara.

Quando il rotolo si sarà raffreddato e compattato, togliete la carta forno che lo riveste e adagiatelo sul piatto (o vassoio) da portata; tagliate trasversalmente le due estremità del rotolo, e tenetele da parte.



Con la crema al cioccolato ricoprite interamente il dolce (tranne la parte sottostante!) e fate aderire alla crema le due estremità precedentemente tagliate, ponendone una sopra il dolce e l'altra a lato, per dargli la caratteristica forma di troncetto.

Ricoprite di crema al cioccolato le superfici laterali dei pezzi appena attaccati e lasciate ben visibili le parti tagliate in diagonale a forma di spirale.



Ora, con una forchetta, praticate delle righe sulla crema da un'estremità all'altra, per simulare la corteccia del tronco.

Ponete la crema al cioccolato avanzata in una tasca da pasticciere con bocchetta spizzata e formate delle piccole roselline di crema tutte intorno alle quattro sezioni diagonali del dolce (le due estremità del troncetto e i due pezzi successivamente attaccati).

### Consigli

Guarnite il Troncetto di Natale con stelle di Natale e agrifoglio, oppure con funghetti di meringa e tutto quello che la fantasia vi suggerisce. Per creare l'effetto neve che vedete nella fotografia, ho usato della farina di cocco disidratato e zucchero al velo. Potete farcire il rotolo anche con nutella, marmellata, panna montata, crema "ganache", e inzuppare leggermente la pasta biscotto con bagni al rum, alchermes, maraschino, Cointreau, ecc...



## L'albero di biscotti

Una fantastica idea per le merende natalizie! Ideale per accompagnare la classica cioccolata calda dopo una giornata sulla neve o in una fredda serata invernale davanti al caminetto o ad un film....

### *La ricetta per i biscotti*

1. Stendete la pasta frolla già pronta sul tavolo infarinato e con il mattarello fatela diventare di 3/5 millimetri.
2. Incidendo la pasta frolla con la punta di un coltello tagliate la forma di una stella di circa 10 cm di diametro.
3. Man mano ritagliate stelle sempre più piccole fino ad averne una di un solo paio di cm di diametro.
4. Cocete la pasta frolla 20 minuti al massimo.
5. Quando i biscotti si sono raffreddati impilateli uno sopra l'altro con le punte sfalsate, questo creerà l'aspetto di un abete.
6. Ora sciogliete 1/3 della cioccolata bianca a bagno maria per qualche minuto fino a che non sarà ben liquida: mettete un gocciolo di cioccolata sciolta tra ogni biscotto. Questo farà da collante.
7. Spargete qua e là sui biscotti piccole decorazioni per dolci rosse e argentate.
8. Al momento di servire, sciogliete il resto della cioccolata bianca e versatela sui biscotti partendo dalla sommità come fosse neve.

Il collante può anche essere una glassa bianca di zucchero aromatizzata alla vaniglia o tinta di verde con un colorante alimentare (vedi foto), oppure una glassa al cioccolato finita con ciuffetti di panna.



# Biscotti di Babbo Natale

Per realizzare questi simpatici biscotti di Babbo Natale non occorrono formine. Bastano un piatto, un coltello e una sac-a-poche!

## Ingredienti per i biscotti di pasta frolla

230 g burro

1 uovo

170 g di zucchero

450 g di farina

1 bustina di vanillina

1 cucchiaino di sale

2 cucchiaini di lievito

## Procedimento

Impastare velocemente tutti gli ingredienti, avvolgerli in una pellicola e mettere in frigo per una mezz'ora.

Stendere con un mattarello una sfoglia spessa circa mezzo centimetro e, con l'aiuto di un piatto, ritagliare una sagoma tonda e poi dividerla in spicchi.

Cuocere in forno caldo a 180°.

Ingredienti per la ghiaccia:

1 albume d'uovo senza tracce di tuorlo

400 gr circa di zucchero a velo

Qualche goccia di succo di limone

Un pizzico di lievito per dolci (facoltativo)

Acqua q.b.

Coloranti alimentari





## Procedimento

Per preparare la ghiaccia reale, iniziate ponendo un albume in una ciotola insieme a qualche goccia di limone, affinché gli albumi montino meglio.

Azionate le fruste e quando l'albume sarà ben montato versate nella ciotola poco alla volta lo zucchero a velo ben setacciato, un pizzico di lievito e, se necessario, qualche goccia di acqua.

Continuate a lavorare la glassa con le fruste fino a che lo zucchero a velo sarà completamente amalgamato e otterrete una glassa omogenea e senza grumi.

Coprite con della pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora. Dividere la ghiaccia e colorarla con colori alimentari.



Trasferite la ghiaccia reale in una sac-à-poche e tagliate la punta ottenendo un foro molto fine e stretto che vi servirà per decorare i biscotti.

Iniziate la decorazione tracciando i bordi. Per riempire il disegno prendiamo la ghiaccia e aggiungiamo qualche goccia d'acqua per renderla più fluida (si può usare un contagocce per essere sicuri che non cada troppa acqua).

A questo punto versate la ghiaccia all'interno dei bordi prima eseguiti e lasciate asciugare.

Infine aggiungere i particolari come nella foto.



## Muffin – riciclo panettone o pandoro

### Ingredienti per 8 muffin

100 g di avanzi di mollica di panettone/pandoro

150 g di kefir (in alternativa yogurt bianco)

125 g di farina autolievitante

35 g di olio di semi

40g di zucchero

Un bicchiere di liquore all'arancio o rum

1 uovo

un pizzico di bicarbonato

20 g di zucchero di canna per la copertura



### Preparazione

Sbriciolate o tagliate a piccoli pezzi il panettone o il pandoro.

In una ciotola unite il kefir o lo yogurt, l'uovo sbattuto, l'olio, il bicchierino di liquore e mescolate.

In un'altra ciotola invece unite gli ingredienti secchi: il panettone, lo zucchero, la farina e il bicarbonato.



Unite i due composti (quello liquido a quello secco) e mescolate (non troppo)

Riempite gli stampi da muffin (oltre ai pirottini di carta ho usato lo stampo per muffin) cospargendo la superficie con lo zucchero di canna tenuto da parte

Infornate in forno già caldo a 180° per 15-18 minuti con prova stecchino.

Sfornate su una gratella e lasciate intiepidire.

\*\*\*

*“Dolci e delizie”*

*La nostra rubrica di cucina su “La Voce”!!!*