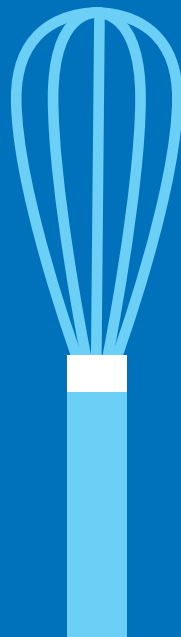


Le ClemRicette

Tutti i dolci che immagini



Torta di nocciole

con cremoso alla nocciola

🕒 120' ☆☆☆ Per veri pasticceri!

Ingredienti

150 g Burro morbido
160 g Zucchero
20 g Pasta di nocciole
15 g Gianduia
5 Tuorli
170 g Granella di nocciola
50 g Farina di nocciola
50 g Amido Mais
10 g Cacao amaro

Per il cremoso:
250 g Panna fresca
60 g Tuorlo
60 g Zucchero
6 g Colla di pesce
30 g Acqua
60 g Pasta di nocciole



Come si fa

Per la pasta di nocciole: tostate in forno le nocciole a 160 ° fino a renderle molto scure ma non bruciate; ancora calde frullatele in un robot da cucina oppure in un bicchiere da frullatore fino ad ottenere una crema liscia. Potete prepararne una dose più abbondante e conservarla in frigorifero per altri usi. Per il cremoso: mettete la gelatina ad ammolare con l'acqua, sciogliete a fuoco moderato. Sbattete fino a renderli soffici e spumosi i tuorli con lo zucchero, aggiungete la panna bollente e portate il tutto a 85° C controllando con l'aiuto di un termometro. Quando si sarà raffreddato aggiungete la pasta di nocciole e emulsionate con un frullatore fino ad ottenere una crema liscia ed ariosa. Per la torta: montate il burro a pomata con lo zucchero, aggiungete la pasta di nocciola, il gianduia sciolto e i tuorli uno alla volta.

Semimontate gli albumi con lo zucchero, mescolate bene gli ingredienti secchi ed aggiungeteli al burro montato, unite con estrema delicatezza gli albumi montati.

Versate in una tortiera imburrata e spolverata con la granella di nocciola e cuocete in forno a 175° C per circa 40 minuti.



Mi ricordo...

Metto le mani avanti: ricetta scoperta grazie ad un amico chef ;)

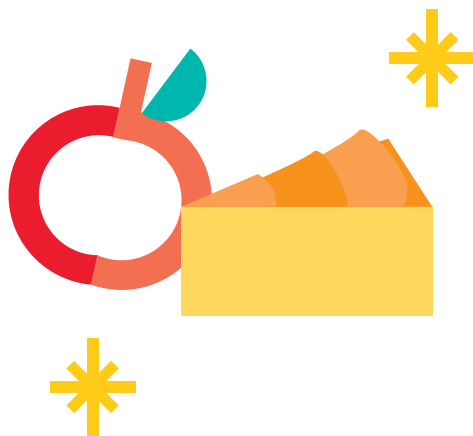
Perchè ricordo del cuore? L'anno scorso abbiamo vissuto tutti quanti un Natale "particolare", quindi in famiglia abbiamo voluto creare questo dolce un po' impegnativo, con l'intento di condividere insieme ogni momento della giornata.

Torta rose di mele

🕒 60' ☆☆☆ Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

200 g Farina 00
150 g Zucchero semolato
150 g Burro
4 Uova
1 Bustina di lievito
3 Mele
1 Limone
Un pizzico di sale
Un bicchierino di alchermes
Zucchero a velo



Come si fa

Sbucciate e affettate le mele a fette abbastanza sottili e fatele marinare una mezz'ora nell'alchermes. Montate le uova con lo zucchero, la buccia di limone grattugiata e il pizzico di sale. Unite il burro fuso e freddo e continuate a montare.

Aggiungete infine la farina setacciata insieme al lievito, amalgamate bene e versate il composto in uno stampo foderato con carta forno.

Con le fettine di mela formate una rosa, quindi cuocete in forno già caldo a 180° per circa 35-40 minuti, facendo comunque, per vedere se è cotta, la prova stecchino.

Quindi sfornate e mettetela a raffreddare.

Togliete la torta dallo stampo solo quando sarà completamente fredda.

Spolverate la torta con lo zucchero a velo.



Mi ricordo...

La casa di mia nonna ha sempre avuto un profumo di dolce, e non solo a Natale. Questa ricetta, nei miei ricordi, non è legata solo ad una festività ma, ancora di più, alla persona che ha reso quei Natali e tutta la mia infanzia davvero unici!

Il mio dolce mattone

🕒 30' ☆ Un gioco da ragazzi

Ingredienti

500 g Mascarpone
4 Tuorli
4 Cucchiaini di zucchero
3 Cucchiaini di nutella
250 g Panna da montare
500 g Biscotti tipo Petit
Una spelverata di cacao amaro
Caffè



Come si fa

Sbattete i tuorli con lo zucchero, fino a formare lo zabaione. Aggiungete la panna montata e il mascarpone. Bagnate i biscotti con il caffè amaro e, in una teglia, formate dei piani di biscotti e di crema e un po' di nutella. Fate almeno tre piani, sull'ultimo spolverate un po' di cacao.

Mi ricordo...

È il dolce preferito di mio figlio, sempre presente ai compleanni.

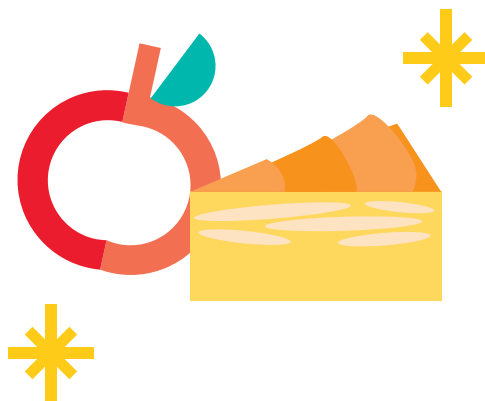


Torta di mele

 50'   Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

4 Mele (circa), il tipo che si preferisce
200 g Farina tipo 00
100 g Zucchero (non molto)
3 Cucchiaini di latte
Un Cucchiaino di cannella
Lievito in bustina
Burro fuso che sostituisce l'olio di semi (si sente la differenza)



Come si fa

In breve... due ciotole. In una mescolate le uova, il latte, e il burro fuso e infine la cannella. Nell'altra ciotola, la farina, lo zucchero e ovviamente il lievito. Poi versate la ciotola con le uova in quella della farina e mescolate.

Versate l'impasto in una classica teglia rotonda, mia madre mette burro sotto e sulle pareti per non farla poi attaccare, ma con la carta da forno è uguale. Ora, tagliate le mele a spicchi non spessi, non so come chiamarla tecnicamente, ma tipo Ratatouille e posizionatele sopra l'impasto. In forno a 180° fino a che non si gonfia. A fine cottura, ancora calda, invece dello zucchero a velo, preferisco un pò di zucchero di canna.

Mi ricordo...

Mia madre la faceva spesso. Anche a merenda per tre affamati!



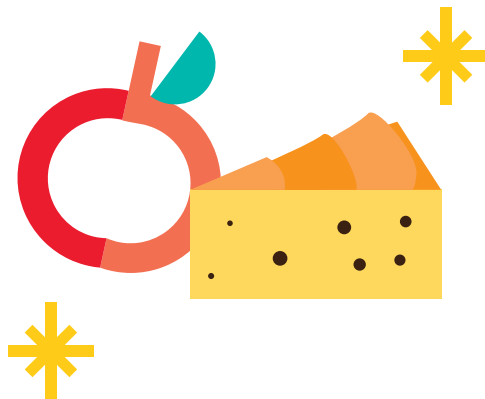
Ciambellone

gocce di cioccolato e mele

🕒 60' ☆☆☆ Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

3 o 4 Uova
400 g Farina circa
1 Bicchiere di zucchero
1 Bicchiere di latte o 1 di yogurt
1 Bicchiere con circa 3 cm di olio d'oliva
e il resto pieno d'acqua
24 g Bicarbonato
Gocce di cioccolato
2 mele tagliate a fette



Come si fa

Montate le uova con lo zucchero. Aggiungete latte e olio e continuate a mescolare.

Aggiungete la farina un po' alla volta. Per capire se ha la consistenza giusta prendete un po' d'impasto con cucchiaino e lasciatelo sgocciolare, se non è troppo liquido allora è perfetto!

Aggiungete il bicarbonato, le gocce di cioccolato e continuate a mescolare.

Versate il composto in una teglia imburrata e infarinata e appoggiateci sopra le fette di mele.

Mettete nel forno pre-riscaldato a 170° per circa 40/45 minuti.

Una volta tirata fuori dal forno spolverate con zucchero a velo!

Mi ricordo...

Mi ricorda la mia infanzia. La mangiavo sempre a colazione o nel pomeriggio mentre guardavo i cartoni. Rimane tuttora una delle mie preferite! Un grande classico, genuina e nutriente!



Zabaione della mamma

🕒 10' ☆ Un gioco da ragazzi

Ingredienti

1 Tuorlo

2 Cucchiaini zucchero

1 Cucchiaino orzo solubile (facoltativo)



Come si fa

Dividete il tuorlo dall'albume e versatelo in una tazza. Aggiungete lo zucchero e mescolate con un cucchiaino finché non otterrete una crema spumosa e molto chiara (ci vorranno almeno 7-8 minuti).

Se volete aggiungete alla fine un cucchiaino di orzo solubile. La colazione della mattina di Natale è pronta! Ma lo potete assaporare anche come farcitura del pandoro, basta cambiare un po' la ricetta (ogni due tuorli 1 solo cucchiaino di zucchero, rimarrà leggermente meno denso).



Mi ricordo...

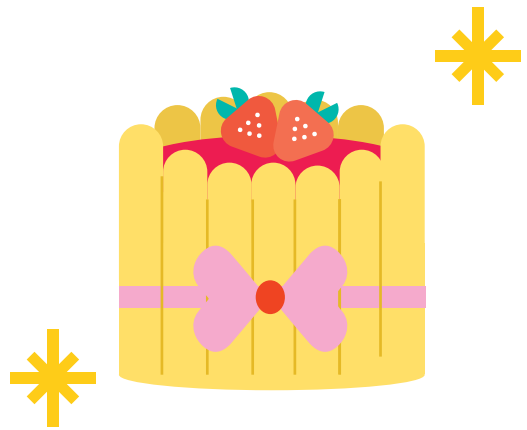
La mia mamma usava le uova fresche delle galline del nonno Fiorino!

Charlotte aux fraises de Jeannette

🕒 30' ☆ Un gioco da ragazzi

Ingredienti

450 g Savoiardi
500 g Fragole
1/2 lt Acqua
Zucchero a velo
Rhum scuro o Kirsch
Panna da montare dolce
1 Barattolo di marmellata di fragole



Come si fa

Fate bollire 1/2 l d'acqua con 2 cucchiaini di zucchero in polvere.

Una volta raffreddata, aggiungete 2-3 cucchiaini di Rhum scuro o Kirsch. Imbevete leggermente i savoiardi nel liquido e disponeteli in una terrina alta e stretta (ne esistono di apposite per le charlottes, tipo quelle per gli sformati di verdure), ricoprite i bordi posizionando i savoiardi in verticale. Poi ricoprite anche la base in orizzontale. Mettete 1 strato di marmellata spalmandola con il cucchiaino, aggiungete 1 altro strato di savoiardi imbevuto e così via fino ad arrivare in alto, terminando con 1 strato di savoiardi. Coprite la terrina con un piatto, mettete sopra 1 peso e fate riposare in frigo per una notte. Il giorno dopo montate la panna e separatamente frullate le fragole. Capovolgete la charlotte e tagliatela a spicchi servendola accompagnata con panna e coulis de fraises (fragole frullate, al cucchiaino)

Mi ricordo...

*Questa ricetta mi è stata tramandata da una signora bretone.
La serve sempre quando ha degli ospiti a casa.*

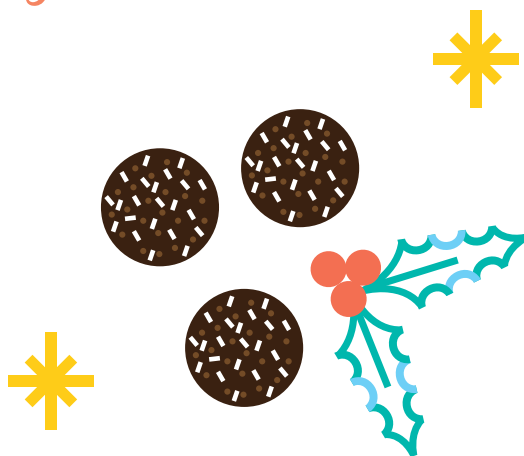


Tartufi di pandoro

🕒 20' ☆ Un gioco da ragazzi

Ingredienti

200 g Pandoro
65 g Ricotta
30 ml Liquore Borsci (si può usare qualsiasi altro liquore)
100 g Cioccolato fondente
Granella di nocciole
Farina di cocco
Cacao in polvere



Come si fa

Tritate a mano il pandoro, mettetelo in una ciotola e aggiungete la ricotta e il liquore. Mescolate il tutto fino ad ottenere un impasto morbido e compatto. Formate delle palline di diametro circa 3 cm. Sciogliete il cioccolato fondente al microonde. Immergete le palline nel cioccolato e ricopritele con le varie granelle alle nocciole, cocco e polvere di cacao. Posizionate i tartufi in dei porta pasticcini di carta.

Mi ricordo...

Questo dolce è legato alla merenda di Natale. Come abitudine del pomeriggio ci si riunisce per giocare a carte o ad un gioco da tavolo. Quando vengono serviti c'è sempre la gara a prenderli prima che finiscano. Purtroppo poi le prove di cioccolato, rimangono sulle carte e sulle pedine! :)

Chocolate Crinkles Cookies

🕒 30' ☆☆☆ Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

60 g Burro

225 g Cioccolato fondente

100 g Zucchero

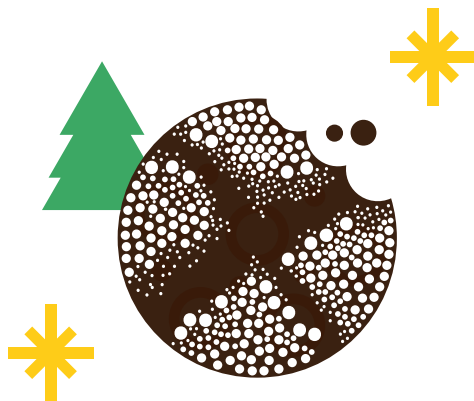
2 Uova grandi

225 g Farina 00

1 Pizzico di sale

1 Cucchiaino Lievito per dolci

Zucchero a velo q.b.



Come si fa

Tritate con un coltello il cioccolato fondente. Mettetelo in un tegame insieme al burro e, mescolando, fate sciogliere a fuoco bassissimo. Trasferite tutto in una ciotola e aggiungete lo zucchero e un pizzico di sale. Mescolate fino a che gli ingredienti non si saranno amalgamati, aggiungete le uova e mescolate nuovamente.

Unite la farina e il lievito setacciato gradualmente sempre mescolando. Otterrete un impasto piuttosto morbido.

Coprite la ciotola con una pellicola e lasciate riposare in frigo per 4-5 ore (anche una notte intera).

Trascorso il tempo di riposo, riprendete l'impasto. Predisponete una ciotolina con lo zucchero a velo.

Prendete una piccola quantità di impasto grande come una noce, formate delle palline e fatele girare dentro lo zucchero a velo finché non diventano ben coperte. Cercate di toccarle il meno possibile...le mani calde rovinano l'impasto :)

Disponete i vostri chocolate crinkles cookies su una teglia rivestita di carta forno a file alternate.

Informate in forno statico (non ventilato che fa volare via tutto lo zucchero!) già caldo a 180° per 10-15 minuti circa (dipende dal forno e da quanto grosse avete fatto le palline).

Mi ricordo...

Lo scorso Natale ho regalato una selezione di biscotti fatti da me alle amiche, che li hanno adorati. In particolare una di loro qualche giorno dopo mi ha scritto che le avevano procurato dipendenza. Vedere che puoi rendere più dolci le vite degli altri è bellissimo...anche se per farlo finisci in un delirio di frolla e cioccolato.

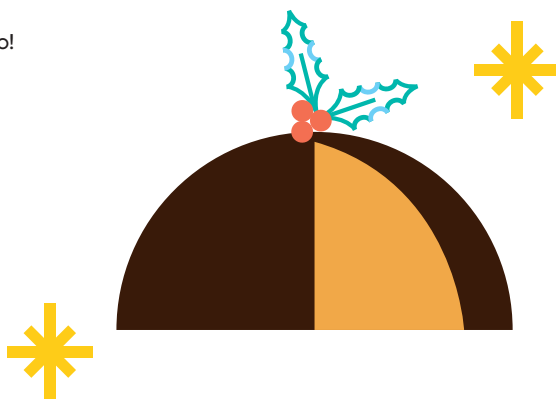
Parrozzo

🕒 60' ☆☆☆ Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

6 uova
250g Zucchero
150g Semolino
150g Mandorle

Per la copertura:
200g Cioccolato fondente



Come si fa

Tritate finemente le mandorle quasi a ridurle in farina e unitele al semolino.

Separate i tuorli dagli albumi. Con una frusta elettrica montate gli albumi a neve.

In una ciotola, unite i tuorli allo zucchero e lavorate il composto con la frusta elettrica fino a quando non sarà omogeneo, spumoso e chiaro.

Aggiungete al composto l'albume montato a neve e mescolate bene muovendo la spatola dal basso verso l'alto con molta delicatezza per evitare che smontino.

Poi unite anche il semolino e le mandorle preparate all'inizio della ricetta.

Non vi resta che imbrattare, infarinare uno zuccotto (teglia a forma di semisfera, tipica per questo dolce) e versare il composto.

Infornate a 180° per 45/50min. Una volta cotto, estraetelo dal forno e capovolgetelo. In attesa che si raffreddi, sciogliete il cioccolato a bagnomaria aggiungendo un po' di latte o del burro e ricoprite la superficie del parrozzo.

Lasciate riposare per un'oretta e poi non vi resta che mangiarlo con la famiglia o con gli amici.

Mi ricordo...

Questo è un dolce che mi ricorda l'atmosfera natalizia, lo stare insieme alle persone più care. È un dolce che Nonna Ida (ancora viva, per fortuna :) ha tramandato a mia mamma e mia mamma, a sua volta, ha tramandato a me. Le sue mani, con i segni evidenti del lavoro nei campi, ne hanno preparati tantissimi!

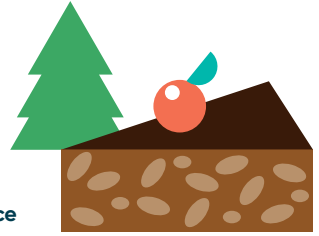
Lu Frustringu

 60'  Per veri pasticceri!

Ingredienti

1 kg Fichi secchi
200 g Mosto cotto di uva mista
500 g Misto di noci, mandorle, pinoli
300 g Uva passa
200 g Canditi misti di arancia e cedro
50 g Caffè in polvere
200 g Caffè
250 g Farina integrale o di grano turco
300 g Cacao amaro

200 g Zucchero
200 g Rhum
200 g Liquore a base di anice
200 g Olio extra vergine di oliva
Buccia tritata di limone
Mandarino e arancia a piacere
1 Pizzico di noce moscata
1 Pizzico di cannella
1 Pizzico di pepe



Come si fa

Tagliate a pezzetti i fichi, fateli bollire con il mosto cotto e fate riposare il composto per un giorno intero. Nell'impastatrice mettete l'impasto del giorno prima e aggiungete tutti gli altri ingredienti lasciando in ultimo la farina. L'impasto deve essere amalgamato per almeno 15 minuti e poi deve riposare per 10 minuti; oliate degli stampi tipo quelli del plum cake e poi passate del pan grattato. Mettete l'impasto negli stampi per almeno 5 centimetri. Una volta riempiti gli stampi, mettete sopra un goccio di olio di oliva e decorate con mandorle, noci e ciliegie tritate. Cuocete in forno a 200°C per 30-40 minuti da controllare dopo 30 minuti per vedere se il dolce è asciutto.

Mi ricordo...

Ricordo mamma e nonna in cucina che preparavano con cura tutti gli ingredienti: le mani che armeggiavano sopra al tavolo di marmo, il rumore degli utensili, mamma che fischiettava strofe di canzoni di Natale e nonna che dava istruzioni precise. Io, con i piedi appoggiati davanti al caminetto acceso, sgranocchiavo castagne arrostiti mentre l'odore di cucinato si spandeva per tutta la stanza. Babbo che tornava da lavoro e non vedeva l'ora di assaggiarne un pezzo anche se bollente!

Francesco

Sfogliette alle mandorle

 45'  Un gioco da ragazzi

Ingredienti

100 g Albumi (3- 4 uova)

100 g Zucchero

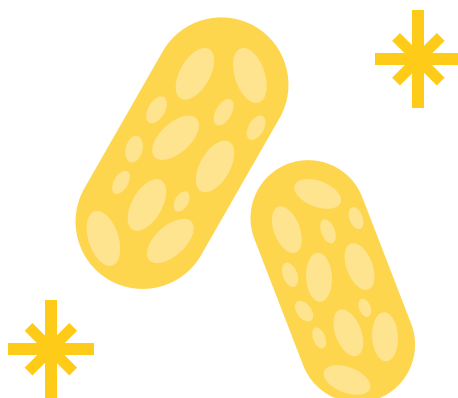
1 Pizzico sale

100 g Farina 00

100 g Mandorle o Nocciole

Per la versione dark:

Aggiungere 2 cucchiari di cacao amaro



Come si fa

In una ciotola montate gli albumi a temperatura ambiente con un pizzico di sale. Quando gli albumi inizieranno a diventare spumosi, aggiungete metà dello zucchero continuando con lo sbattitore. Aggiungete lo zucchero restante fino a che il composto non risulterà spumoso. Incorporate la farina precedentemente setacciata, facendo movimenti lenti dal basso verso l'alto per evitare di smontare il composto. Aggiungete le mandorle o le nocciole. Prendete una teglia da plumcake, foderatela con della carta forno precedentemente bagnata in acqua e adagiate il composto levigando leggermente la parte superiore. Infornate in forno preriscaldato e ventilato a 180° per circa 25 minuti. Sfornate il dolce e lasciatelo raffreddare. Successivamente con un coltello ben affilato tagliatelo a fettine molto sottili circa 2 mm. Mettete le fettine di albumi e mandorle su una teglia foderata e infornate nuovamente, sempre in forno ventilato, a 150° per ulteriori 15 minuti circa. Controllate spesso i biscotti in forno, poiché potrebbero colorirsi troppo e velocemente. Sfornate, fate raffreddare e gustate con una tazza di tè o cioccolata calda. Per la versione dark, aggiungete i 2 cucchiari di cacao amaro dopo la farina, il resto del procedimento rimane invariato.

Mi ricordo...

Nel periodo natalizio preparo sempre questi biscotti con mia sorella e mia mamma. Ci divertiamo anche a confezionarli in sacchetti decorati a mano. Perfetti anche da regalare ad amici e parenti.



Torcetti al burro

🕒 60' ☆ Un gioco da ragazzi

Ingredienti

250 g Farina 00

120 ml Acqua

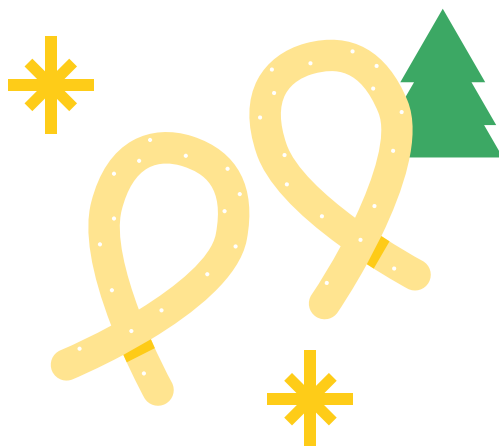
120 g Burro

50 g Zucchero

Una bustina di lievito di birra

Un pizzico di sale

100 g Zucchero di canna



Come si fa

In una ciotola setacciate la farina, poi aggiungete lo zucchero e il sale e mescolate. In un'altra ciotola, fate sciogliere il lievito nell'acqua, poi versatelo nella ciotola di prima e cominciate ad impastare. Trasferite l'impasto ottenuto sul piano di lavoro e continuate a lavorarlo finché non sarà bello compatto, elastico e liscio. Coprite la ciotola con la pellicola e riponetelo in forno spento a lievitare per almeno un'ora. Quando l'impasto sarà raddoppiato riponetelo sul vostro piano di lavoro e incorporate a piccoli tocchetti il burro tiepido, continuando ad impastare. Mi raccomando infarinare bene il piano! Dividete l'impasto in tronchetti lunghi circa 8 centimetri per poi accavallare i lembi uno sopra l'altro, premendo leggermente dove si incrociano. In una ciotola versate lo zucchero di canna che userete per "impanare" su tutte e due i lati i vostri torcetti dopodiché riponete i vostri torcetti zuccherati su una teglia. Mi raccomando di distanziarli per bene per non farli attaccare tra di loro! Infornate la teglia in forno a 180° per 15-20 minuti. Il metodo migliore per capire se sono cotti è il loro colore: se saranno belli ambrati, allora saranno perfetti. Piccola nota gourmet: se volete godervi a fine pasto, accompagnateli con un bicchierino di Ratafià alle ciliegie o un buon Vermouth freddo, ma anche con una bella tazza di latte sono deliziosi!

Mi ricordo...

Ricordo che la mia bisnonna, quando veniva a trovarci per le feste, ci portava sempre un cesto pieno di torcetti al burro, ed io e i miei cugini ne andavamo matti. La loro croccantezza, il loro sapore burroso e dolce mi riportano sempre in mente quei giorni freddi d'inverno passati davanti al camino assieme alla mia famiglia a raccontare storie vissute e favole, e a godersi la pace e la felicità del Natale.

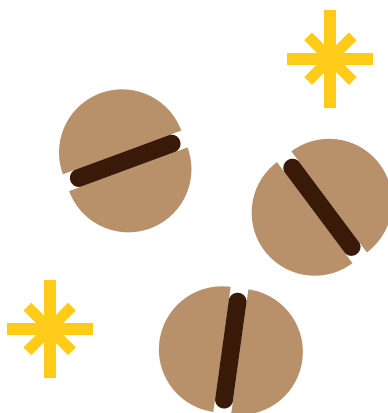
Lorenzo

Baci di Dama

🕒 30' ☆☆☆ Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

200 g Mandorle e nocciole
200 g Farina 00
200 g Burro a temp. ambiente
200 g Zucchero
2 Cucchiaini di liquore
1 Bustina vanillina
50 g Cioccolato fondente



Come si fa

Pelate mandorle e nocciole e tostatele leggermente. Frullate il tutto e mischiate con farina, zucchero e vanillina. Impastate col burro e il liquore fino ad ottenere un composto liscio e morbido.

Fate delle palline e disponetele sulla teglia ricoperta dalla carta da forno.

Mettete in forno per 15 minuti a 160 gradi. Fondete il cioccolato a bagnomaria e unite i biscottini due a due con il cioccolato.



Mi ricordo...

I Baci di Dama sono dei biscottini originari del Piemonte nella città di Tortona. Sono composti da due calotte di pasta unite dal cioccolato che richiamano due labbra intente a baciare. Hanno la dimensione perfetta per essere mangiati in un solo boccone e sono davvero un'istituzione in Piemonte, non mancano mai sui vassoi delle paste della domenica!

Nevole di San Severo

o Rose di Natale

🕒 50' ☆☆☆ Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

Per la sfoglia:

500 g Farina

1 Uovo

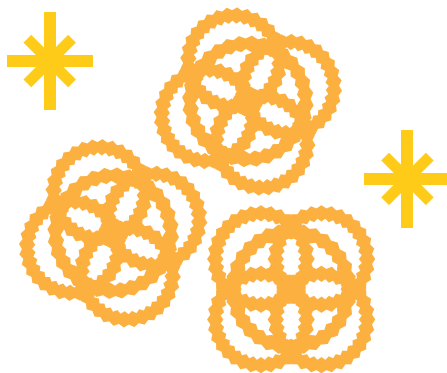
50 g Zucchero

1 Bicchiere di olio

Vino bianco q.b.

Per la farcitura:

Mosto cotto



Come si fa

Per prima cosa intiepidite il vino bianco. Versate la farina sulla spianatoia.

Aggiungete gli ingredienti per la sfoglia rimanenti e impastate con vino bianco tiepido.

Formate un composto liscio ed omogeneo. Tirate con il mattarello delle sfoglie sottili e ritagliate, con una rotella da cucina, dei nastri larghi 4 cm e lunghi a piacere (circa 35 cm)

Piegate e unite in due il nastro ottenuto pizzicandolo con pollice e indice, formando delle conchette a distanza di 3 cm. Arrotolate il nastro a conchette su se stesso, avvolgendolo a spirale, formando così le nevole o rose di Natale. Fate asciugare le nevole ottenute e poi friggetele in olio bollente.

Dopo averle fatte asciugare, immergetele nel mosto, precedentemente scaldato e disponetele in un vassoio.

Si possono condire anche con il miele!



Mi ricordo...

Da piccola, mia nonna materna le faceva anche in versione mignon per insegnare a me e mia sorella come dare forma alle "nevole" con le nostre piccole manine. Ora mia madre fa lo stesso con i miei figli.

Una rosa di Natale per ogni cuore che batte oltre ogni tempo e distanza.

Cavallucci

 90'  Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

Per l'impasto:

300 g Farina

1 Tuorlo e 1 Uovo intero

65 ml Olio

65 ml Vino bianco

40 g Zucchero

½ Bustina lievito per dolci

Per il ripieno:

150 ml di sapa o vino cotto

140 gr di frutta secca

40 gr uvetta

50 gr fichi secchi o marmellata di fichi

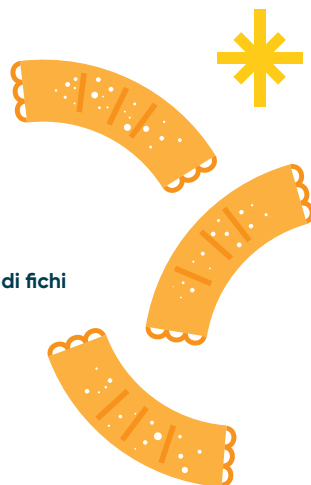
50 gr gocce di cioccolato

50 gr zucchero

25 gr pangrattato

1 cucchiaino di cacao amaro

1 cucchiaino cannella



Come si fa

Preparate prima il ripieno tritando mandorle, noci, nocciole, uvetta e fichi secchi (se usati). Unite poi tutti gli altri ingredienti: sapa, uvetta, marmellata di fichi (se usata), gocce di cioccolato, zucchero, pangrattato, cacao e cannella. Amalgamate bene e fate riposare per almeno 1 ora.

Riscaldare il vino in un pentolino, aggiungete lo zucchero per farlo sciogliere. Mescolate poi il vino tiepido con l'olio, aggiungete e impastate ora con la farina, le uova e la bustina di lievito (il composto deve risultare omogeneo e piuttosto morbido per essere steso). Fate riposare l'impasto coperto da pellicola per 30 minuti. Stendete l'impasto con il mattarello in modo molto sottile e ritagliate dei rettangoli. Inserite al centro dei rettangoli il ripieno e chiudete arrotolando l'impasto sul lato corto, stringete ai lati destro e sinistro decorando con i rebbi di una forchetta, arrotondate leggermente per dare la forma di un ferro di cavallo (da qui il nome del dolce). Incidete la parte alta del dolce così formato facendo dei piccoli taglietti (come fossero dei pizzichi) con delle forbicine. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti. Decorazione finale: la tradizione li vuole bagnati nella superficie con l'Alchermes e irrorati di zucchero semolato, ma si possono anche servire decorati solo con un po' di zucchero a velo.

Mi ricordo...

Un dolce tramandato nella famiglia di mia nonna, che era solita prepararlo a Natale per regalarlo ad amici e parenti. Da piccola partecipavo e pasticciavo in questi momenti in cui era bello condividere tutti insieme un'attività in cui lavorare, parlare, scherzare e dividersi i compiti...ovviamente c'era sempre qualcuno più impegnato nella preparazione e qualcun altro più nell'assaggio, io e tutti i nipoti non potevamo che far parte di questo secondo gruppo!

Maria Letizia



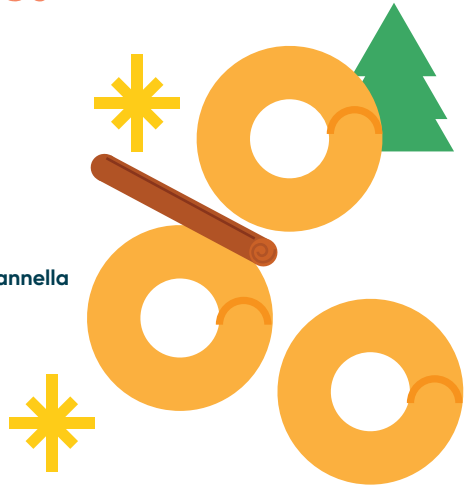
Roccocò

🕒 40' ☆☆☆ Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

1 kg Farina
800 g Zucchero
500 g Mandorle con buccia
Canditi a piacere
2 Cucchiari miele
10 g Cannella
2 g Ammoniaca
5 Chiodi di garofano pestati
1 Limone grattugiato

Acqua q.b.
1 Uovo
1 Cucchiaino di cannella



Come si fa

Tostate in forno caldo per 5 minuti le mandorle e tritatene una metà.

Su un piano di lavoro unite tutti gli ingredienti (tranne l'uovo e la cannella) ed impastate aggiungendo l'acqua fino ad ottenere un impasto di giusta consistenza.

Formate delle ciambelline e disponetele su una teglia rivestita con carta da forno distanziate tra di loro. Sbattete il rosso dell'uovo con la cannella e spennellate le ciambelline.

Informate in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.

Mi ricordo...

Sono nata e cresciuta a Napoli con le tradizioni fatte in casa, il profumo dei Roccocò preparati in quantità industriale da mia Madre anticipava l'arrivo del Natale... era ed è ancora oggi nostra usanza (anche se per gli amici marchigiani) regalarli per augurare un felice Natale.



Panforte

🕒 30' ☆☆☆ Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

260 g Mandorle non pelate

160 g Cedro candito a cubetti

160 g Arancia candita a cubetti

300 g Zucchero

150 g Miele

160 g Farina 00

0,4 g Noce moscata

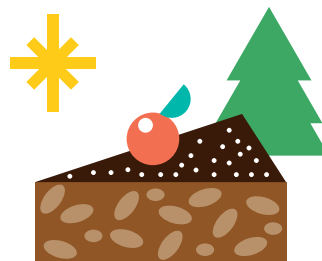
0,4 g Chiodi di garofano macinati

0,4 g Coriandolo in polvere

2 g Cannella in polvere

10 g Zucchero a velo

Ostia 1 foglio



Come si fa

Fate sciogliere in un pentolino lo zucchero e il miele. A questo punto trasferite in una ciotola. Unite sia il cedro candito, che l'arancia candita e le mandorle. Mescolate il tutto, quindi incorporate anche la farina continuando a mescolare. A questo punto aggiungete il pizzico di cannella, i chiodi di garofano macinati finemente, il coriandolo e la noce moscata in polvere. Mescolate ancora. A questo punto imburrate uno stampo a cerniera del diametro di 20 cm e appoggiate il foglio di ostia sul fondo. Poi ritagliate una striscia di carta forno, dello spessore dello stampo e della stessa lunghezza della circonferenza: utilizzatela per rivestire l'intera circonferenza dello stampo. Rovesciate il composto all'interno dello stampo, livellate la superficie del dolce con un cucchiaio bagnato. Spolverizzate il panforte con lo zucchero a velo, dovrà risultare perfettamente ricoperto. Cuocete in forno statico preriscaldato a 220° per circa 10 minuti. Trascorso questo tempo sfornate il panforte e lasciatelo intiepidire solo per alcuni minuti; non dovrà essere freddo perché altrimenti non riuscirete a sformarlo. Dopo di che, sformate il panforte, togliete la carta forno e spolverizzate nuovamente con lo zucchero a velo, prima di servirlo.

Mi ricordo...

Un dolce che mi fa pensare a mia sorella e mio nipote che vivono a Siena.



Vegan Carrot Cake

🕒 50' ☆☆☆ Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

Per l'impasto:

250 g Farina tipo 0

250 g Carote grattugiate

230 g Latte di soya

80 g Zucchero di canna

100 g Purea di mela

40 g Noci tritate

1 Bustina lievito per dolci

1 Cucchiaino mix 4 spezie per dolci

(cannella, cardamomo, zenzero)

60 g Olio di semi di girasole

Per la glassa:

150 g Zucchero a velo

25 ml Succo di limone



Come si fa

Tritate le carote fino ad ottenerne 250 g e mettetele da parte. In una ciotola mescolate l'olio, il latte vegetale e la purea di mele. In un'altra ciotola mescolate gli ingredienti secchi, farina, spezie e lievito e aggiungete gli ingredienti liquidi a quelli secchi, mescolando grossolanamente.

Aggiungete le carote grattugiate e le noci e mescolate l'impasto finché non è omogeneo.

Versate l'impasto nello stampo oliato o ricoperto di carta forno, quindi infornate in un forno preriscaldato a 180 gradi per circa 40 minuti.

Dopo che la torta si sarà raffreddata completamente, potete procedere a glassarla. Mescolate lo zucchero a velo con il succo di limone fino ad ottenere un impasto corposo ma che cola.

Disponete la torta su una griglia con un piatto sotto (per raccogliere la glassa in eccesso) e versatela sulla torta spalmandola con una spatola.

Decorate a piacere! Potete anche usare noci o noci pecan.



Mi ricordo...

Se vuoi cambiare il mondo, puoi cominciare dal piatto!

Zuccotto della Festa

🕒 90' ☆☆☆ Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

Per il pan di Spagna:

5 Uova a temperatura ambiente

75 g Farina 00

150 g Zucchero

75 g Fecola di patate

1 Baccello di vaniglia

Per la crema:

450 g Ricotta vaccina

1 Pizzico sale fino

10 g Cacao amaro in polvere

120 g Panna fresca liquida

50 g Zucchero

40 g Gocce di cioccolato

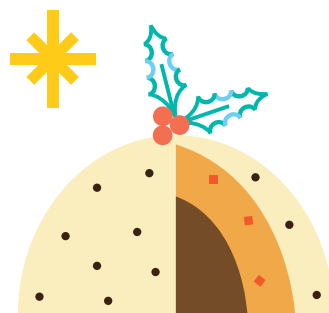
40 g Arancia candita

Per decorare:

200 g Alchermes

Cacao amaro in polvere q.b.

Zucchero a velo q.b.



Come si fa

Versate nella planetaria uova, vaniglia e un pizzico di sale. Aggiungete lo zucchero lentamente. Aggiungete farina e fecola mescolando molto delicatamente. Versate il tutto nello stampo. Cuocete il pan di Spagna in forno a 160° per 50 minuti, sfnate e lasciate raffreddare. Setacciate la ricotta in una ciotola e aggiungete lo zucchero. Montate la panna e incorporatela alla ricotta. Trasferite circa 1/3 del composto in un'altra ciotola. Unite i cubetti di arancia candita nella ciotola contenente più farcia e riponetela in una saccapoche. Nella ciotola con meno farcia setacciate il cacao e aggiungete le gocce di cioccolato. Mescolate e riponete in un'altra saccapoche. Eliminate la crosticina dal pan di Spagna e tagliatelo a fette spesse circa 1 cm. Prendete uno stampo da zuccotto e sistemate le fette all'interno, facendole aderire ai bordi. Bagnate leggermente la parte interna con l'alchermes. Versate la crema bianca all'interno, lasciando una conca al centro che amplierete e liscerete con un cucchiaino. Sistemate la crema al cacao all'interno del foro appena creato e livellate. Posizionate sopra le fettine di pan di spagna in modo da coprire interamente la base e poi inzuppate anche la base. Coprite con la pellicola e riponete in frigorifero per almeno tre ore. Sformate e ricoprite con panna montata e gocce di cioccolata.

Mi ricordo...

Non ho un dolce che mi ricorda il Natale, ma uno che mi ricorda i compleanni da bambino. Mia zia Domenica (che in realtà è la cugina di mio padre ma che ho sempre chiamato zia) mi preparava lo zuccotto come dolce per la festa, diciamo che è una coccola emotiva che mi riporta ai tempi in cui ero innocente.



Gatti di Santa Lucia Svedesi

🕒 60' ☆☆☆ Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

800 g Farina 00
150 g Burro morbido
1 Uovo
170 g Zucchero
15 g Lievito di birra fresco
400 g Latte intero
2 g Zafferano in polvere
1 pizzico Sale fino
20 g Uvetta



Come si fa

Per preparare i gatti di Santa Lucia, i lussekatter, come prima cosa in una ciotola setacciate la farina. Riscaldare il latte e prelevare una piccola parte, in cui scioglierete il lievito. Aggiungete il burro al resto del latte e fatelo sciogliere. Unite anche lo zafferano e lo zucchero.

Mescolate tutti gli ingredienti liquidi alla farina e impastate fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo (lavorare per 10 minuti). Mettete questo impasto in una ciotola, coprite bene e fate lievitare fino al raddoppio (2-3 ore in base alla temperatura). Ricavate dei pezzetti, ottenete dei cilindri e arrotolateli fino a ottenere la tipica forma dei lussekatter (tipo una S).

Mettete 2 uvette al centro delle volute e procedete fino al completamento dell'impasto.

Preriscaldare il forno a 180°C modalità statica, spennellate con uovo (è facoltativo) e infornate per 15-20 minuti (fino a completa doratura). Fate raffreddare su un canovaccio asciutto e poi conservate in buste a chiusura ermetica. Buon appetito!

Mi ricordo...

Il primo Natale in Italia con la famiglia del mio fidanzato. Mi mancava davvero tanto la mia famiglia in Colombia. Ho avuto però la fortuna di celebrare il Natale con una famiglia italiana piena d'amore. Ho fatto questa tipica ricetta svedese che avevo imparato durante i miei anni vissuti in Svezia ed è stata la ciliegina sulla torta per finire un Natale perfetto.

Melanie

Classic Fudge

🕒 15' ☆ Un gioco da ragazzi

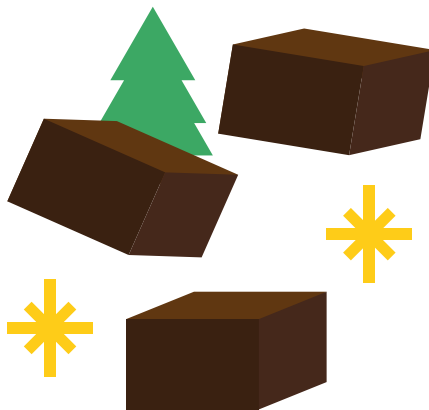
Ingredienti

125 g Burro salato

397 g Latte condensato

450 g Zucchero Muscovado

150 ml Latte intero



Come si fa

Rivestite una teglia quadrata di carta da forno. Mettete in una pentola a fuoco basso il burro, il latte condensato, lo zucchero e il latte. Mescolate fino a sciogliere lo zucchero.

Alzate il fuoco fino a far bollire il composto. Bollite per 10 minuti, misurate con un termometro, dovrebbe raggiungere i 115°. Rimuovete dal fuoco e fate raffreddare, iniziando a frullare con delle fruste elettriche. Versate il fudge nella teglia quadrata e pressatelo con un cucchiaio per levigare la superficie. Lasciate riposare e poi tagliate in quadrati.

Mi ricordo...

Mi ricorda la Vigilia di Natale e le calze piene di doni :)

Biscotti Shortbread

scottesi

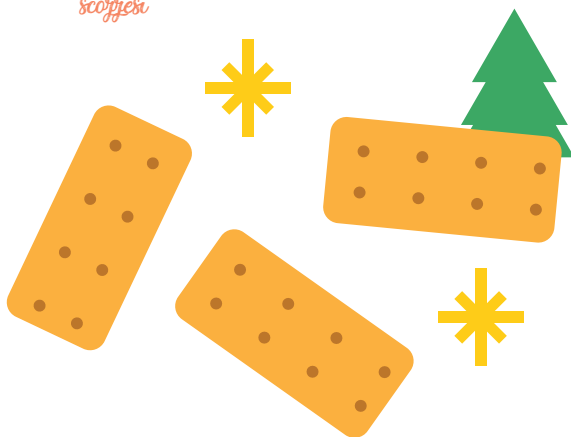
🕒 30' ☆ Un gioco da ragazzi

Ingredienti

100 g Zucchero

200 g Burro

300 g Farina



Come si fa

Impastate gli ingredienti e fateli riposare coperti da una pellicola per 1h in frigo. Spianate con il matterello un disco da 1 cm di spessore.

Tagliate in porzioni (in "fingers" o in "pie") e decorate con forchetta e ditate.

Infornate a 180° per 15-20 min.

Mi ricordo...

Ricordi di scorpacciate durante i freddi dicembri britannici in compagnia dei miei nonni e di un buon the al latte (vietato l'earl gray al bergamotto!).

La sregolata quantità di burro contenuta nella ricetta ha la funzione di proteggerci dalle intemperie, un po' come succedeva quando spargevi il grasso di balena sul tuo Barbour.

Riccardo

Salame del re

🕒 30' ☆☆☆ Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

4 uova
80 g di fecola
80 g di farina
250 g di zucchero
4 cucchiai d'acqua
1 bustina di vanillina
1 cucchiaino di lievito
2 tazzine di caffè
Nutella



Come si fa

Battete separatamente i rossi d'uovo dalle chiare. Montate i rossi con lo zucchero poi aggiungete farina, fecola, acqua, vanillina lievito e solo alla infine aggiungete le chiare montate a neve. Stendete l'impasto sulla teglia e cuocere in forno a 180° per 15 minuti. Una volta cotto, appoggiate la pasta biscotto su un panno umido cosparso di zucchero e arrotolate su se stesso per dare la forma di un salame; riaprite poi bagnate con caffè e spalmate la Nutella (quantità secondo i gusti) e riarrotolate. Una spolverata finale di zucchero a velo ed il gioco è fatto!

Mi ricordo...

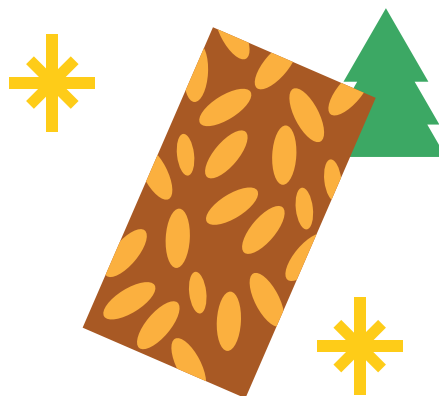
Preparare i dolci con mia madre (rubando qualche cucchiaino di zabaione durante la preparazione del dolce)

Croccante di mandorle

🕒 60' ☆☆☆ Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

1 kg Mandorle
600 g Zucchero
1 limone



Come si fa

Pelate le mandorle facendole prima bollire in acqua per 3/4 minuti. A questo punto è necessario posizionare le mandorle su di un vassoio da mettere in forno. Preriscaldate il forno a 200 gradi e mettete in cottura per 10 minuti (fino a quando il colore delle mandorle sarà dorato). È importante in questa fase monitorare costantemente la variazione del colore e per aiutarvi vi ricordo che è necessario mescolare più volte le mandorle proprio per favorire un effetto uniforme. A questo punto mettete una padella (meglio se in alluminio) sul fuoco medio e versate lo zucchero che magicamente diventerà caramello. Anche qui aspettate che lo zucchero sia sciolto completamente e mescolate in continuazione per evitare che si creino dei grumi che comprometterebbero l'aspetto del dolce. A questo punto aggiungete le mandorle e continuate a mescolare fino a che il caramello non sarà completamente distribuito. La fase successiva è quella più complessa! Iniziate a versare il composto su di un piano di marmo (mi raccomando non scottatevi) tagliate il limone a metà e con questo iniziate a pressare la superficie per assottigliare e dare forma al dolce. A questo punto aspettate che raffreddi a temperatura ambiente. Vedrete che nel giro di pochi minuti il caramello solidificherà e potrete quindi tagliare il dolce in pezzi della grandezza che ritenete più indicata in relazione ai vostri gusti.

Mi ricordo...

Questa ricetta è stata scelta da me per due motivi: in primis perché è un dolce a cui sono molto affezionata perché era il "cavallo di battaglia" di mia nonna materna. L'ho fatto con lei molte volte e rappresentava un appuntamento fisso che faceva da preludio al Natale. Ora che lei non c'è più, continuiamo a realizzarlo perché non c'è Natale senza croccante! In secondo luogo l'ho scelto perché è buonissimo e si realizza in pochi minuti quindi è accessibile a tutti.

Sara

Torta di natale

di cioccolato e mandorle

🕒 90' ☆☆☆ Per veri pasticceri!

Ingredienti

Per la torta:

250 g di mandorle
250 g di cioccolato fondente
150 g di burro
250 g di zucchero
1 cucchiaio di farina
5 uova intere
1 bustina di lievito
2 cucchiari di cacao amaro
Sale, rum zucchero a velo qb

Per la farcitura:

250 gr Mascarpone
200 ml Panna fresca
90 gr Zucchero a velo
1 Biscotto al cioccolato
250 gr Nutella

Per le decorazioni :

100 g Cioccolato fondente
6 Coni gelato grandi e 3 piccoli
2 Cucchiari di farina di cocco
Meringhette, confetti, perline



Come si fa

Tritate finemente mandorle e cioccolato fondente e uniteli. Montate in una ciotola uova e zucchero con la frusta elettrica, aggiungete 1 cucchiaio di farina, 2 di cacao amaro, 1 pizzico di sale, 1 bustina di lievito e 150 g di burro morbido, amalgamate bene il tutto. Unite il cioccolato e le mandorle. Versate in una teglia imburata e infarinata. Cuocete in forno preriscaldato a 160° per 50 minuti circa. Per la crema, montate il mascarpone con metà dello zucchero, poi montate la panna con il resto dello zucchero, infine incorporate lentamente al mascarpone la panna. Sbriciolateci un biscotto, mescolate. La crema è pronta. Preparate la foresta di alberi innevati: sciogliete il cioccolato a bagnomaria con un po' di latte e un pezzetto di burro; tagliate i coni gelato in modo da ottenere 3 misure: coni grandi, medi e i piccoli; tagliate anche l'estremità obliqua dei coni piccoli per raddrizzarli! Spennellate i coni con il cioccolato e prendete una manciata di granella di meringhe facendola cadere sul cono fino a ricoprirne l'intera superficie. Procedete con tutti gli altri coni. Mettete i coni in frigo per almeno mezz'ora per fissare le decorazioni. Quando il dolce si è raffreddato, tagliatelo a metà, bagnate la superficie con il rum e farcitetelo con la crema di mascarpone. Spolverate la superficie con zucchero a velo e decorate con i coni ricoperti di cioccolato e granelle con qualche meringhette.

Mi ricordo...

La luce di felicità negli occhi di mio figlio la prima volta che gli ho fatto questa torta! Mi ha detto: "Mamma sei magica!"

Pandoro Farcito Supergoloso

🕒 25' ☆ Un gioco da ragazzi

Ingredienti

1 Pandoro semplice

Crema per farcire:

4 Uova

200 g Zucchero bianco

500 g Mascarpone

200 ml Panna dolce da montare
(fredda di frigo)

1 Cucchiaino di liquore (tipo mistrà)

3 o 4 Cucchiaini di caffè o orzo

Gocce di cioccolato a piacere



Come si fa

Tagliate il pandoro a fette in senso orizzontale, formando delle stelle alte circa 3cm. Fate attenzione ad essere precisi tagliando dritto il più possibile. Conviene fare questa operazione posizionando il pandoro direttamente sul vassoio di servizio. Tenete il pandoro da parte. Prendete le uova e dividete il tuorlo dall'albume (mettete gli albumi in una ciotola, i tuorli in un'altra). Montate gli albumi a neve usando uno sbattitore. Montate la panna in un'altra ciotola. Nella ciotola con i tuorli aggiungete lo zucchero e sbattete fino ad ottenere una crema, aggiungete il mascarpone e girate bene, poi la panna montata, infine gli albumi montati. Amalgamate bene il tutto con una spatola facendo dei movimenti dal basso verso l'alto. Aggiungete liquore, caffè e gocce di cioccolato e girate ancora. Prendete il pandoro e ad ogni fetta aggiungete uno strato della crema. La "stella" di pandoro va posizionata ruotata un po' rispetto alla precedente in modo da creare un bell'effetto scenografico! Appena appoggiata l'ultima fetta sulla sommità del pandoro, potete colarci sopra la glassa al cacao. Io uso quella già pronta che basta scaldare e colare sopra. La sommità può essere decorata con zucherini o fiori di pasta di zucchero, palline argentate o multicolor...insomma, libero sfogo alla fantasia! E se avanza un po' di crema? Può essere usata per un golosissimo tiramisù :)

Mi ricordo...

Questo dolce mi ricorda una mia carissima amica che da alcuni anni non c'è più. Compiendo gli anni ad un giorno di distanza, abbiamo festeggiato insieme tanti compleanni e il pandoro farcito era la nostra torta! Ora questo "dolce" ricordo è ancora un modo per farci gli auguri, ovunque lei sia!



Crostata Valeria

🕒 50' ☆☆☆ Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

100 g Burro

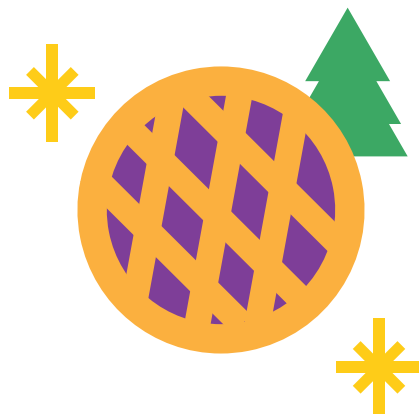
100 g Zucchero

2 Uova e 1 Tuorlo

1 Cucchiaino di lievito per dolci

Farina qb

...ma il segreto della crostata è la marmellata



Come si fa

Mescolate bene il burro morbido (basta lasciarlo fuori frigo per qualche ora) con lo zucchero e le uova. Aggiungete la farina fino ad ottenere un impasto morbido (ma non appiccicoso) quindi aggiungete il lievito. Impastate a mano senza lavorare troppo l'impasto.

Si può anche metterlo in frigo 15 minuti per farlo compattare. Poi stendete sulla teglia lasciando il bordino per evitare che la marmellata coli e bruci e mettete la marmellata, da ultimo posizionate le striscioline sopra. Cuocete nel forno pre riscaldato a 180° per circa 30 minuti, la crostata sarà pronta quando la pasta avrà preso colore e si sentirà l'inconfondibile profumo della marmellata cotta a puntino.

Mi ricordo...

I ricordi sono tanti, prima c'erano i pomeriggi con le amiche, poi le domeniche con figli, mariti e amici, il tè e tanto calore. Insomma c'è una vita intera, semplice e piena qb... in un morso di crostata.



Pandoro Farcito Natalizio

🕒 20' ☆ Un gioco da ragazzi

Ingredienti

1 Pandoro
250 g Mascarpone
250 g Nutella
Zucchero a Velo
Frutti rossi
Scaglie di cioccolato Fondente



Come si fa

Aprirete lo zucchero a velo e cospargete sul pandoro intero per farlo aderire ai lati.

Tagliate il pandoro a stella in vari strati di non più di 2-3 cm.

Riscaldate la nutella in maniera da ottenere un composto morbido e cremoso e amalgamate con il mascarpone.

Una volta ottenuta una crema liscia, riversate sulle fette e spalmate uniformemente.

Cospargete con le scaglie di cioccolato fondente e distribuite i frutti rossi a piacere.

Ecco fatto, ora potete godervi la vostra gustosa ricetta di Natale.



Mi ricordo...

Questa ricetta mi ricorda una cena di Natale con amici dove mi sono divertito tantissimo.

Torrone al cioccolato

🕒 30' ☆ Un gioco da ragazzi

Ingredienti

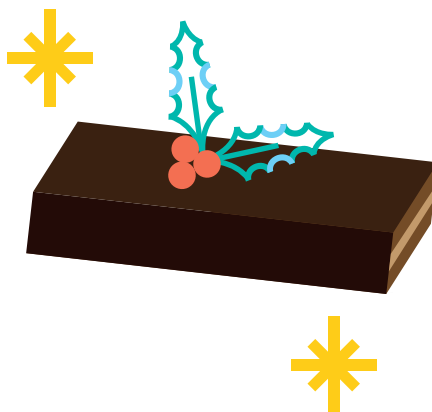
350 g Cioccolato fondente

200 g Cioccolato al latte

300 g Cioccolato bianco

350 g Nutella

250 g Nocciole intere



Come si fa

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e rivestite col cioccolato fuso uno stampo da plum cake. Mettete lo stampo in frigo a solidificare. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato al latte e il cioccolato bianco, togliete dal fuoco e unite la nutella e le nocciole intere, mescolate il tutto.

Tirate fuori dal frigo lo stampo da plumcake e versateci i cioccolati fusi, la nutella e le nocciole.

Riponete in frigo per 5/6 ore.

Togliete lo stampo dal frigo, togliete il torrone dallo stampo e servitelo.

Buon appetito!

Mi ricordo...

Mi ricorda quando ero bambino.



Torta caprese

 75'  Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

8 uova (5 intere e 3 tuorli)

250 g Burro

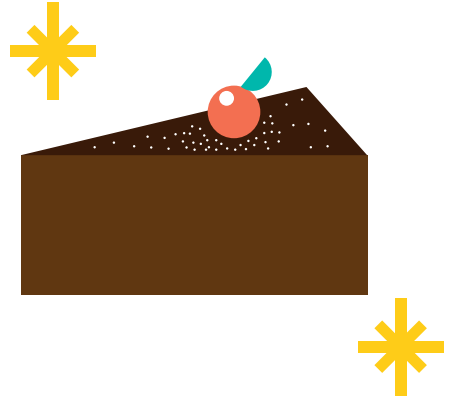
300 g Mandorle pelate

250 g Zucchero

1 Aroma di mandorle

1 Bustina lievito per dolci

250 g Cioccolato fondente



Come si fa

Tostate e tritate le mandorle, nel frattempo sciogliete il burro e il cioccolato fondente e poi lasciate intiepidire.

Montate le uova con lo zucchero, unite il cioccolato e il burro, le mandorle tritate, il lievito e gli aromi. Mescolate e poi versate tutto in una teglia e mettete in forno preriscaldato a 175° per 40/45 minuti. Spolverizzate con zucchero a velo. Buon appetito!



Mi ricordo...

Questa era la torta preferita di mia cugina che non c'è più. Da piccole per farci studiare ce ne promettevano un pezzo e noi diventavamo delle vere geniette pur di mangiarne una fetta! La ricetta la diede a mio padre un pasticciere di Capri!

Bocconotti

 40'  Un gioco da ragazzi

Ingredienti

Per la frolla:

6 uova

300 g Zucchero

300 g Margarina

5 g Bicarbonato e 12 di cremore
(o una bustina di lievito per dolci)

La scorza di limone grattugiato

Farina q.b. (mia nonna faceva a
occhio, ma sono circa 850 gr.)

Un pizzico di sale

Per il ripieno (marmellata "accongiata"):

Marmellata d'uva (scrucchiata)

Marmellata di mele

Mandorle tostate e tritate

Cioccolato fondente a scaglie

Cacao

Ruhm

(il tutto a occhio)



Come si fa

Si tratta di una ricetta natalizia tipica della nostra tradizione abruzzese, precisamente teramana. In realtà, i bocconotti sono diffusi in diverse regioni del centro-sud ma ciò che caratterizza la nostra ricetta è la marmellata, tecnicamente definita "marmellata accongiata":D

La ricetta riportata è quella originale di mia nonna, ecco perchè trovate degli ingredienti desueti come la margarina. Volendo si può sostituire con del semplice burro.

Impastate gli ingredienti per la frolla ottenendo un composto morbido da maneggiare con le mani.

Dividete l'impasto più o meno a metà e foderate gli stampini d'acciaio tipici dei bocconotti (precedentemente imburati) con uno strato di impasto alto circa 5mm.

Inserite un cucchiaino di marmellata "accongiata" all'interno degli stampini. Stendete uno strato del restante impasto di circa 5mm e tagliate dei tondini con l'orlo di un bicchiere.

Ricoprite gli stampini con i tondini, attaccando i bordi con le dita. Infornate a 180° forno statico per circa mezz'ora (verificare la doratura). Una volta sfornati, lasciate raffreddare e poi cospargete con zucchero a velo.

Mi ricordo...

Tutte le festività natalizie passate in famiglia sin da bambina.



Torta spoletina

🕒 40' ☆☆☆ Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

Per la pasta:

3 uova

300 g Farina

1/2 lt acqua

3 cucchiari di alchermes

3 cucchiari di olio

3 cucchiari di zucchero

Per il ripieno:

300 g Noci

3 kg Mele

150 g Mandorle

150 g Nocciole

150 g Pinoli

75 g Uvetta

75 g Cacao

Cannella

Buccia di arancia o limone

Zucchero



Come si fa

In una ciotola inserite la farina, le uova, l'acqua, lo zucchero, l'olio extravergine d'oliva e l'alchermes. Impastate gli ingredienti fino ad ottenere un composto morbido. Tirate la pasta su un piano da lavoro con molta farina, soprattutto sui bordi, creando una sorta di ovale.

Per il ripieno tagliate le mele a cubetti e mescolatele insieme alla frutta secca, al cacao, alla cannella, agli agrumi e allo zucchero. Adagiate il ripieno sulla pasta e arrotolate su se stessa formando un serpentine.

Spennellate la torta con olio per evitare che crepi in cottura e poi cuocete a 180° per 20 minuti in una teglia unta (ma non troppo). Sfornate, lasciate raffreddare, decorate con l'alchermes e lo zucchero a velo.

Mi ricordo...

Questa torta mi riporta alla memoria i giorni di festa passati in famiglia.



Torrijas

🕒 30' ☆ Un gioco da ragazzi

Ingredienti

Pane bianco

1 lt Latte

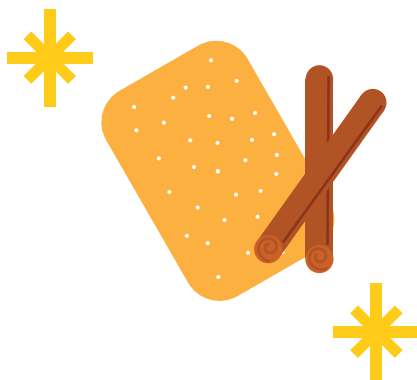
3 Bastoncini di Cannella

Un po' di Cannella in polvere

1 Limone

4 Cucchiaini di zucchero

2 Uova



Come si fa

Fate bollire il latte con lo zucchero, il limone e la cannella per 15 minuti. Tagliate il pane a fette di circa 1.5 cm di spessore. Imbevete le fette di pane col latte aromatizzato. Ora passate le fette di pane nell'uovo sbattuto. Friggete le fette di pane fino a che non ottenete un colore dorato (usate olio evo). Una volta che le fette si sono raffreddate spolverizzatele con polvere di cannella e zucchero. Vanno servite fredde ma si possono anche scaldare un po'.

Mi ricordo...

In Spagna tutti hanno ricordi legati alla preparazione di questo dolce! Io da piccolo preparavo le torrijas insieme a mia nonna. In realtà questa ricetta è tipica del periodo pasquale, ma ormai la mangiamo tutto l'anno ed è entrata a far parte dei menu dei ristoranti, anche quelli più chic!



Alotti Biscotti

🕒 20' ☆ Un gioco da ragazzi

Ingredienti

Scorza di 1 limone
100 g Zucchero a velo
300 g Farina 00
2 Uova
100 g Burro freddo
1/2 Bustina lievito per dolci
Un pizzico di sale



Come si fa

Grattugiate la scorza del limone e amalgamatela allo zucchero a velo. Amalgamate il resto degli ingredienti (con il robot da cucina bastano 20sec. a velocità 4).

Avvolgete l'impasto con la pellicola e trasferite in frigorifero. Nel frattempo, preparate l'albero di Natale. Riprendete la frolla per stenderla ad un'altezza di qualche mm. Create tante forme diverse usando stampini, bicchieri e un po' di fantasia, possibilmente con l'aiuto dei bambini. Mettere in forno a bassa temperatura per qualche minuto e farcire a piacere con praline colorate o cioccolato fuso.

Mi ricordo...

La tradizione vuole che i biscotti si preparino sempre il giorno in cui si addobba l'albero di Natale. E non c'è niente da aggiungere al clima che si crea in quel giorno: un film di Natale alla tv, le luci appena accese dell'albero, l'odore dei biscotti caldi appena sfornati per merenda, il calore e la serena tranquillità di un pomeriggio in famiglia. Il nome nasce dalla passione per questi biscotti di mio figlio Alessandro - soprannominato Alotto biscotto per l'occasione.

Marica

Torta macchiata

🕒 50' ☆ Un gioco da ragazzi

Ingredienti

250 g Farina per dolci

8 g Lievito

150 g Zucchero

80 ml Latte

3 Uova

100 ml Olio di semi di girasole

1 Limone non trattato

8 Cucchiaini di marmellata



Come si fa

Rompete le uova, aggiungete lo zucchero e montate tutto con le fruste elettriche.

Unite latte e olio continuando a mescolare. Grattugiateci sopra un po' di scorza di limone.

Setacciate la farina ed il lievito direttamente sul composto. Oleate ed infarinate una tortiera di 22/24 cm e versateci il composto. Livellate il composto e aggiungete "a macchia" i cucchiaini di marmellata. Cuocete in forno statico a 170° per 40/45 minuti.



Mi ricordo...

La marmellata era quella con le more raccolte durante le passeggiate d'estate.

Don't Panic...

la bilancia non serve

🕒 50' ☆ Un gioco da ragazzi

Ingredienti

125 ml Yogurt bianco (1 vasetto)

2 Vasetti Zucchero

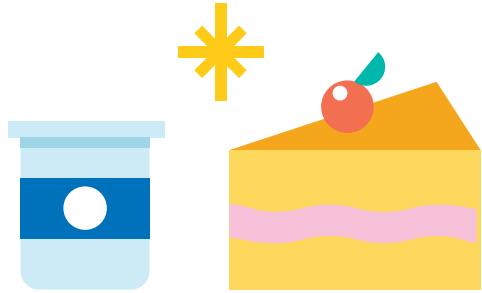
3 Vasetti Farina 00

1 Vasetto Olio di semi

16 g Lievito in polvere per dolci

3 Uova medie

Vari ingredienti a piacere



Come si fa

Prendete un vasetto di yogurt intero da 125 ml e versatelo in una ciotola, poi sciacquate il vasetto: **DA ORA IN POI IL VASETTO SARÀ LA VOSTRA BILANCIA!!** Unite due vasetti di zucchero e mischiateli insieme allo yogurt, fino ad ottenere una crema liscia. A questo punto rompete le uova e sbattetele in una ciotola, poi aggiungete il tutto nel composto di yogurt e zucchero. Aggiungete a filo anche l'olio, poi versate i tre vasetti di farina setacciandola e in ultimo la bustina di lievito per dolci. Mischiate fino ad ottenere un composto liscio e uniforme. Ora arriva la parte in cui potete aggiungere quello che vi pare: un goccio di rum, della vaniglia, gocce di cioccolato, cacao, mele...insomma, quello che avete a casa. A questo punto versate tutto in una teglia imburata e spargete un po' di zucchero in superficie (per fare la crosta). Cuocete la torta in forno (non ventilato) preriscaldato a 180° per 45 minuti. Se la torta si dovesse scurire in superficie copritela con un foglio di alluminio (oppure coprite il misfatto con dello zucchero a velo alla fine). Potete verificare la cottura facendo la prova dello stecchino. Una volta cotta, sformatela e lasciatela intiepidire prima di sformarla e servirla. Ottima con il latte la mattina! (Senza latte è un po' asciutta)

Mi ricordo...

Questa ricetta è l'icona di tutti coloro che non possiedono una bilancia (e che chiaramente non sono dei pasticceri), ma anche di quelli che la bilancia l'hanno prestata o sventuratamente rotta.

Dove non arriva la batteria stilo...arriva questa torta!



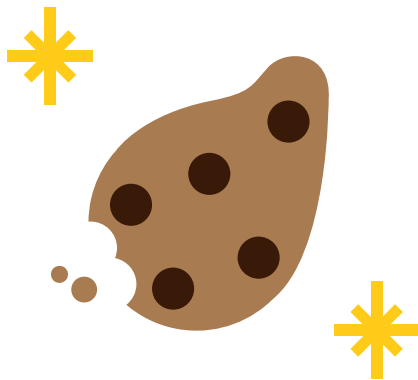
Le goccioline di mamma Franca

(roy free)

🕒 20' ☆ Un gioco da ragazzi

Ingredienti

2 Uova
100 g Zucchero
80 ml Olio di semi
250 g Farina 00
50 g Amido di mais
8 g Lievito
140 g Gocce di cioccolato (sostituibile con mandorle, uvetta...)



Come si fa

Unite tutti gli ingredienti formando un impasto liscio e omogeneo.
Stendete l'impasto ad uno spessore di 2 cm e tagliate la pasta formando cerchi di 3.5 cm di diametro. Cuocete in forno preriscaldato a 200°C statico per 15 minuti circa.

Mi ricordo...

Biscotti veloci, semplici e super buoni! Il loro sapore mi ricorda le spensierate vacanze natalizie a casa da scuola!



Lo strudel di zia

 40'   Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

2 Uova (1 intero + 1 rosso)
1 Vasetto di yogurt bianco magro
1/2 Vasetto di olio di semi
(usare il vasetto dello yogurt)
80 g Zucchero
250 g Farina
1/2 Bustina di lievito per dolci

Per la farcitura:
Usare un po' di fantasia!
Ad esempio mele a pezzettini,
uvetta, marmellata, nutella...
e tanta golosità



Come si fa

Sbattete le uova e inserite in sequenza zucchero, olio, yogurt, lievito, farina.

Stendete l'impasto a formare una "perna".

Aggiungete la farcitura sopra l'impasto. La farcitura può essere scelta a piacere (vedi sezione ingredienti) e anche la sua quantità può variare in base ai gusti.

Arrotolate l'impasto precedentemente steso, facendo attenzione a non far fuoriuscire la farcitura

Cuocete in forno ventilato a 180°C per 25-30 minuti.

Mi ricordo...

Si tratta di un dolce che a Natale, durante i pranzi e le cene familiari, non è mai mancato.



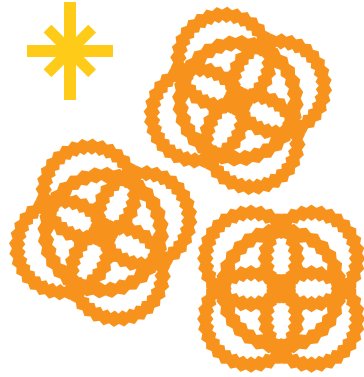
Cartellate pugliesi

🕒 60' ☆☆☆ Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

500 g semola
550 g farina
100 g olio oliva
100 g vino bianco
Un pizzico di zucchero
Polvere di chiodi di garofano
Cannella in polvere
1,2 lt di Vin cotto (di uva o di fichi)

Per la frittura:
Olio di arachide



Come si fa

Disponete la semola, la farina, lo zucchero e le spezie a fontana, quindi unite l'olio di oliva. Scaldate leggermente il vino ed unite anche questo fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendete la pasta in una sfoglia di circa 3 mm e tagliatela con la rotella dentellata in strisce larghe 4 cm e lunghe 40. A questo punto piegate a metà una striscia nel senso della lunghezza e, iniziando da un'estremità, pizzicate la pasta a intervalli regolari di circa 3-4 cm, in modo da formare delle tasche. Arrotolate su se stessa la striscia, unendo le pareti delle varie tasche fra di loro in modo che rimangano aperte. Sigillate bene l'estremità finale. Ripetete per tutte le strisce di pasta. Lasciate asciugare le cartellate per una notte. Friggete le cartellate in abbondante olio caldo di arachide per un paio di minuti, girandole quando saranno dorate. Fatele scolare su carta assorbente da cucina. Scaldate il vincotto in un pentolino, senza farlo bollire. Immergetevi le cartellate fino a ricoprirle facendo attenzione affinché assorbano la farcitura in maniera omogenea. Disponetele su un vassoio e lasciatele raffreddare.

Mi ricordo...

Per me significano famiglia, donne di casa: nonna, mamma, zia e cugina. Tutte insieme, nelle domeniche antecedenti il Natale, ci riunivamo per preparare queste golosità per amici e parenti, le grandi erano addette all'impasto, mia cugina ed io le maghe delle forme e infine lei, che tutto dirigeva, la specialista della frittura!

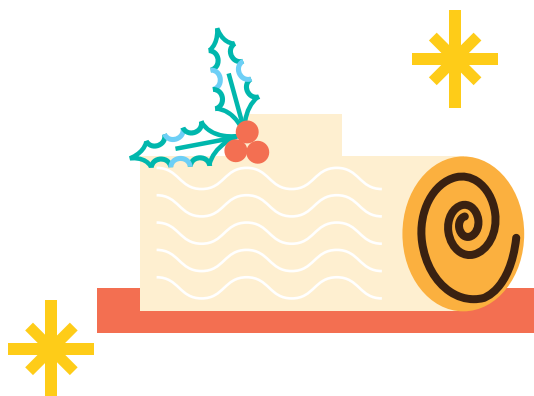
Angela

Tronchetto innevato di Natale

🕒 40' ☆☆☆ Basta un po' d'impegno!

Ingredienti

150 g Burro
115 g Zucchero
2 Uova
15 g Miele
225 g Farina
5g Baking (lievito chimico)
1g Sale
100 g Gocce di cioccolato



Come si fa

Separate i tuorli dagli albumi. Montate a neve ferma gli albumi e aggiungete lo zucchero. D'ora in poi mescolate con una frusta a mano per incorporare tutti gli ingredienti. Continuate a mescolare aggiungendo i tuorli uno per volta. Infine aggiungete l'aroma di vaniglia. Versate l'olio di semi, quando è incorporato passiamo all'amido di mais setacciato e per ultimo il cacao amaro. Versate l'impasto in una teglia 35 x 35 cm, rivestita di carta forno. Distribuite bene con una spatola. Infornate a 180° statico per 15 minuti. Una volta sfornato lasciate raffreddare e sostituite il foglio di carta forno usato in cottura con uno pulito. Spalmate la crema alla nocciola su tutta la base. In una ciotola montate a neve la panna zuccherata e incorporate la farina di cocco. Versate metà della panna sulla base e livellate con una spatola. Delicatamente, arrotolate il tronchetto. Mettete in frigo per un'ora. Per decorare cominciate tagliando due fette sottili alle estremità. Ora dovete creare un ramo da attaccare al tronco principale. Tagliate in diagonale una bella fetta lunga qualche centimetro. Attaccate la fetta di sbieco sul tronchetto. Spalmate tutta la panna rimasta sul tronchetto lasciando libere le estremità per mostrare l'interno bicolore. Passate una forchetta con movimenti ondulati per decorare tutta la superficie del tronchetto. Spolverizzate con farina di cocco. Decorate con ribes e foglie di pungitopo.

Mi ricordo...

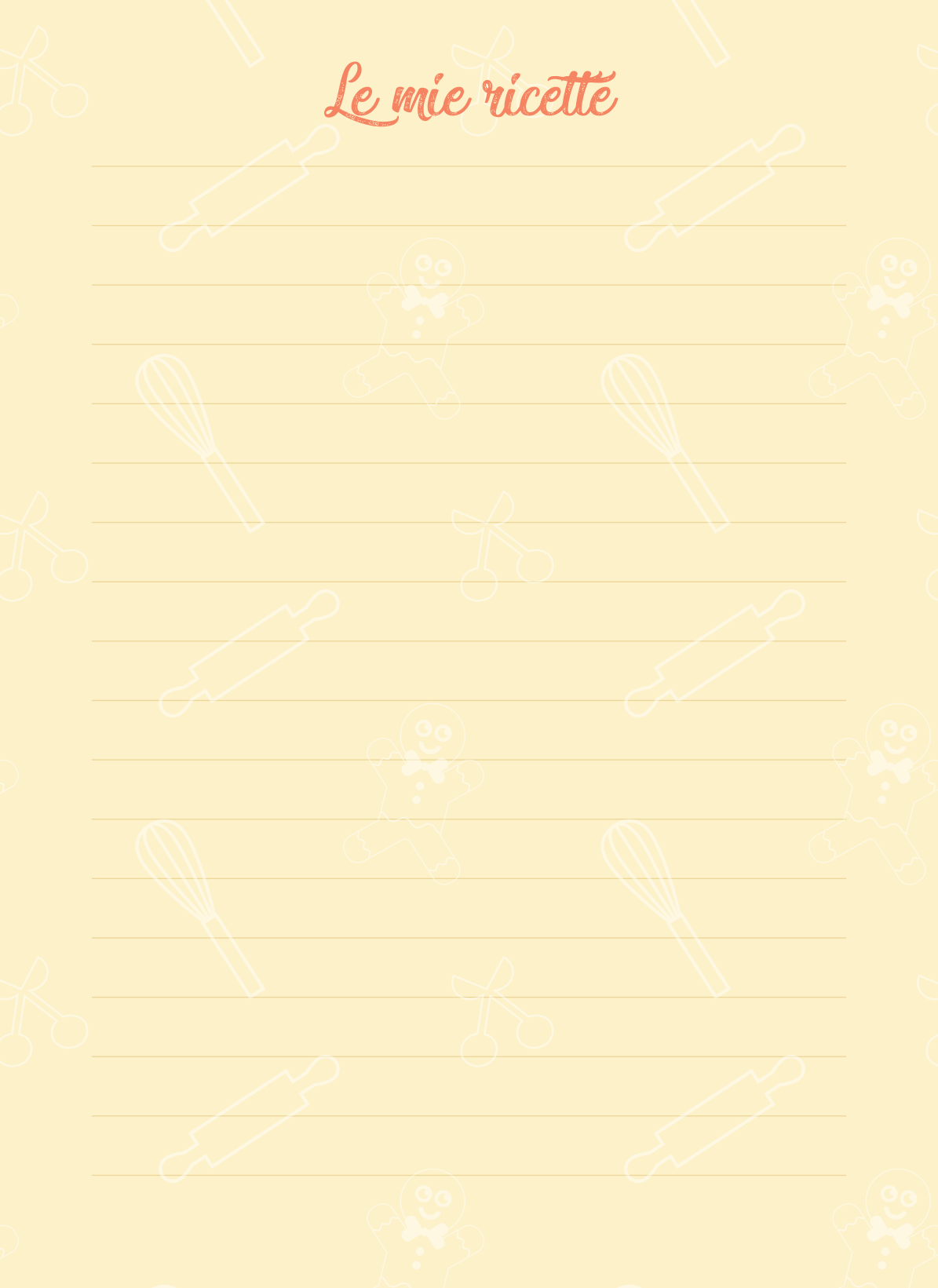
Durante le feste Natalizie, io, mio fratello e i miei cugini ci ritrovavamo a casa dei nonni in campagna e mia zia ci riuniva tutti davanti al tavolo per fare questo dolce. Ancora oggi, io e i miei cugini, che abitiamo in città diverse, ci diamo appuntamento al ristorante di mia zia, per rispettare questa tradizione.



Le mie ricette



Le mie ricetta



A series of horizontal lines for writing, spaced evenly down the page. The lines are thin and light-colored, matching the background.



 **Clementoni**[®]
Tutti i mondi che immagini