

Di gusto e di cuore
le ricette dei ricordi



Cari Amici del CEAS,

è un piacere ospitare la vostra iniziativa all'interno della rassegna del Baccanale.

Il tema scelto per quest'anno è #A casa e fuori: un tema 'speciale' per un anno particolare. Il periodo di lock-down ci ha fatto riscoprire i valori più importanti della vita sociale, lo stare in famiglia, il desiderio di cose semplici, essenziali, ma per tutti è rimasta la nostalgia per quello che significa condividere il cibo fuori casa, presso i ristoranti o altrove. Infatti, il tema di quest'anno non vuole essere il richiamo a un prodotto o a un alimento, ma la riflessione su diversi modi di mangiare.

La vostra idea di fare una "chiamata alle arti" culinarie casalinghe è innovativa e, perchè no, un suggerimento da approfondire con i temi del Baccanale dei prossimi anni: la ricetta di un cibo preparato in casa, negli anni perfezionata, se condivisa diventa patrimonio di una comunità.

Per questo il vostro ricettario si dimostra un'occasione per scoprire o ri-conoscersi in tradizioni e sapori di diverse realtà territoriali italiane e del mondo intero.

Speriamo che presto ragazzi, adulti, nonni e bambini possano nuovamente sedersi insieme attorno alla stessa tavola - o, perchè no, su un prato per un pique nique - per gustare insieme una delle ricette suggerite in questo ricettario.

Grazie per l'impegno profuso nelle vostre iniziative.

Giacomo Gambi
Assessore alla Cultura

"Di Voi, Signore e Signorine, molte sanno suonare bene il pianoforte o cantare con grazia squisita, molte altre hanno ambitissimi titoli di studi superiori, conoscono le lingue moderne, sono piacevoli letterate o fini pittrici, ed altre ancora sono esperte nel tennis o nel golf, o guidano con salda mano il volante di una lussuosa automobile. Ma, ahimè, non certo tutte, facendo un piccolo esame di coscienza, potreste affermare di saper cuocere alla perfezione due uova al guscio."

Scriveva così Ada Boni quasi settanta anni or sono in una delle prime edizioni de "Il Talismano della Felicità", manuale di cucina che raccoglieva tutte le sue ricette dal 1915. Perché è vero, mica tutti siamo capaci di cucinare, anzi... Sì, le affascinanti lezioni televisive dei grandi chef hanno attirato la nostra attenzione ma tra il dire e il fare...

Questa raccolta, realizzata in occasione del Baccanale 2020, è un elogio alla cucina popolare, semplice e sostenibile, legata al territorio o alle usanze familiari. È la cucina che sa di casa, di infanzia, di giochi, di mani e grembiuli infarinati, di sentimenti genuini. È la cucina che emoziona, quella che se anche non è perfetta non potrà mai essere eguagliata neppure dal miglior ristorante. È la cucina di chi "si usa tutto", di chi "con un po' di latte si sistema", di chi "domani lo riscaldiamo".

Grazie a quanti ci hanno inviato le loro ricette del cuore, grazie dei pensieri, delle dediche, grazie di aver condiviso con noi i ricordi più belli perché...

«Se tu hai una mela e io ho una mela e ce le scambiamo, allora tu e io abbiamo sempre una mela ciascuno. Ma se tu hai un'idea e io ho un'idea e ce le scambiamo, allora entrambi abbiamo due idee»



Le nostre ricette di casa, un racconto

di Angelo Geraci - 5A Scuola Primaria Cappuccini - IC6 Imola

Negli anni '50/'70 nella nostra realtà contadina era in uso festeggiare matrimoni e altre cerimonie (comunioni, cresime, Natale, ecc) nelle proprie abitazioni, mentre ai nostri tempi quasi sempre in locali come i ristoranti. Era una tradizione che univa tutta la famiglia. Si racconta che a suo tempo vi erano le "azdore" (massaie) che organizzavano i pranzi dall'antipasto al dolce. Una delle persone più richieste per questa attività era la Teresa Costa che abitava a Giardino (Teresa l'Azdora ed Zardè - recuperato da una pubblicazione della Proloco di Imola). Anche mia zia Mafalda, che abitava a Cantalupo (Cantalov), era chiamata ad organizzare e preparare pranzi.

L'inizio era un antipasto a base di ciccioli (i grasò), coppa di testa (la copa ed testa), salame (e salem) e prosciutto (e parsott). Questi alimenti erano presenti nelle case di campagna perché era in uso nel periodo invernale procedere alla macellazione del maiale e alla conservazione della sua carne. I contorni dell'antipasto erano a base di cipolla e scalogno. Per la conservazione della cipolla e dello scalogno, dopo la raccolta che veniva fatta in estate, si utilizzavano gli scarti (cipolle e scalogni di piccole dimensioni). Venivano puliti, lavati, asciugati e messi sotto sale grosso per una settimana. Poi venivano tolti dal sale, puliti e messi a bagno in aceto per un'altra settimana. Passato questo periodo venivano lavati e messi sotto olio. Erano serviti con l'antipasto oppure con il lesso di carne.

Le tipiche minestre che venivano proposte:

(i caplett) i cappelletti, (i pasadè) i passatelli, (i turtel) i tortelli di ricotta.

Caplett (cappelletti in brodo di carne)

Ingredienti:

300 gr. di lombo di maiale (scottato), 300 gr. di mortadella, 300 gr. di Parmigiano reggiano, 1 uovo, sale, pepe e noce moscata

Pasadè (passatelli in brodo di carne)

Ingredienti:

100 gr. di pane grattugiato, 100 gr. di Parmigiano reggiano, 1 uovo, sale e noce moscata

Turtel ed ricotta (tortelli di ricotta con ragù di carne alla bolognese)

Ingredienti:

500 gr. di ricotta, 300 gr. di Parmigiano reggiano, 200 gr. di formaggio Pecorino, 1 uovo, sale e prezzemolo

Le “azdore” preparavano la pasta e la tiravano con il mattarello. Dopo aver preparato le minestre, visto che molte famiglie non avevano il frigorifero, alla pasta veniva dato uno “scotto” (scotto: pasta pre-cotta, si cuoceva la pasta 2 minuti in acqua bollente). Dopo aver precotto la pasta si procedeva ad asciugarla sui canovacci. Veniva poi posta in catinelle con strofinacci di tela e messa nelle cantine che fungevano da frigorifero.

Come secondi venivano serviti il bollito accompagnato da arrostiti di pollo e di coniglio che erano allevati nelle proprie abitazioni. Le verdure venivano dalla produzione della campagna. Al pane veniva accompagnata la piadina romagnola.

Piadina romagnola

Ingredienti:

1 kg. di farina, 100 gr. di strutto, 5 cucchiaini da caffè di sale, 1 cucchiaino da caffè di zucchero, lievito per piadina

Impastare con latte a temperatura ambiente. Allora veniva cotta a fuoco lento su una piastra di arenaria.

I dolci tipici del periodo erano: il latte alla portoghese, la torta di ricotta (la torta di spus), i biscotti (i zucarè, a forma di rami: i ramett di spus).

La Torta di spus (torta di ricotta tipica del nostro territorio)

Ingredienti:

1 kg. di ricotta, 500 gr. di mandorle tostate, 400 gr. di canditi, 400 gr. di amaretti, 1 kg. di zucchero, cacao amaro a piacere, 20 uova, 2 bustine di vanillina, liquore misto per dolci (creola, mandorla amara e sassolino), buccia di un limone grattugiato

Montare poco le uova, aggiungere le mandorle tritate, la ricotta passata al setaccio, i canditi e gli amaretti tritati, lo zucchero, il cacao, la vanillina e la buccia di limone. Mescolare bene. Preparare

una teglia imburata e cosparsa di pane grattugiato. Versare il composto e cuocere a 150° per 1 ora o 1 ora e mezza. Quando si toglie dal forno, bagnare più volte con il liquore finché è calda. Quando si sarà raffreddata, ricoprire con glassa di zucchero a velo. È più buona se riposa due giorni prima di essere gustata.

I Zucarè di spus o i Ramett di spus (biscotti)

Ingredienti:

1 kg. di farina, 400 gr. di zucchero, 10 gr. di ammoniaca per dolci, 30 gr. di lievito per dolci, 5/6 uova, 120 gr. di strutto

Impastare il tutto, tirare una sfoglia alta 1 cm..

Tagliare dei rombi e con piccoli tagli formare delle ramette (simili a rami di alberi).

Per un taglio smerlato si usava la "sprunella".

Stendere in una teglia precedentemente imburata e infornare. Cuocere a fiamma

bassa per 20/30 min.. Quando si sono

raffreddati bagnare con l'alchermes

poi passare nello zucchero.





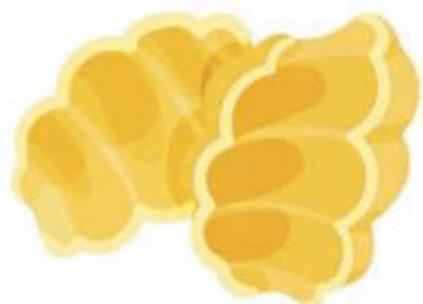
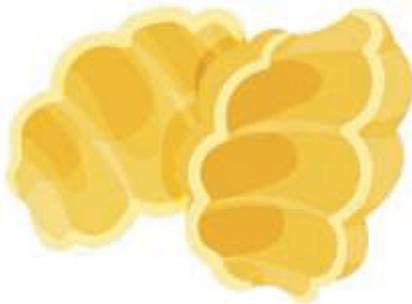
Cavatelli a due dita con cime di rape

inviata da Camilla Mazzei

Ingredienti per 4 persone:

1 kg. di cime di rape, 300 gr. di farina di grano saraceno (o semola di grano duro), 1 bicchiere di acqua tiepida, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di peperone piccante in polvere, mollica di pane raffermo, sale e olio evo

Impastare la farina con acqua tiepida fino a quando il panetto diventa elastico ma morbido. Fare dei lunghi cilindri di 1 cm. di spessore, tagliarli a cubetti e cavarli con le dita indice e medio. Portare ad ebollizione l'acqua, salare e cuocere le rape. Dopo circa 5/10 min. immergere la pasta e farla cuocere. In una piccola padella soffriggere in un filo d'olio la mollica di pane raffermo fino a farla diventare dorata. In un'altra padella soffriggere aglio, olio e peperone in polvere. Quando la pasta sale a galla scolarla e saltarla con i due condimenti.



Golubzi

inviata da Alexandr Zin'kevych - 5A Scuola Primaria Cappuccini - IC6 Imola

Il Golubzi è un piatto tradizionale della cucina delle tante repubbliche dell'ex Unione Sovietica. Buon appetito da Alexandr Zin'kevych, Olga Novik e Anatolij Zin'kevych.

Una volta tutte le feste si celebravano a casa. I tavoli riuscivano appena a contenere tutte quelle squisitezze fatte da mamme, nonne e zie. Uno dei primi piatti tipici, che era su tutti i tavoli di Bielorussia, Ucraina, Moldova e altre repubbliche per ogni compleanno, Capodanno o Pasqua, si chiama Golubzi. Nella nostra famiglia i Golubzi li faceva la nonna e ora li faccio io per i miei figli, il marito e tanti ospiti. I Golubzi vengono sempre apprezzati dai nostri amici italiani perché sono un piatto molto gustoso, nutriente e allo stesso tempo leggero, quasi dietetico.

Ingredienti per 4 persone:

600 gr. di macinato misto suino/bovino, 200 gr. di riso per insalate, 2 cipolle medie, 1 verza media, 6 cucchiaini di olio di girasole, 4 cucchiaini di sugo di pomodoro, 2 foglie di alloro e 2 spicchi d'aglio, sale, pepe nero q.b., 1 cucchiaino di aceto di mele (o succo di limone), yogurt bianco intero naturale q.b.

opzionale: 1 dado da brodo ai funghi o classico

Preparare il riso: lavarlo, metterlo in pentola, aggiungere acqua e sale e far bollire fino a metà cottura. Nel frattempo staccare le foglie di verza scartando le prime 3 o 4 foglie. Mettere sul fuoco una pentola media con circa 1/3 di acqua, 1 cucchiaino di aceto o succo di limone. Portare ad ebollizione, poi abbassare il fuoco al minimo. Pulire e tagliare a pezzettini finissimi 2 cipolle. (Dopo la cottura non si sente nessun odore di cipolla, ma senza il piatto esce molto secco). In una ciotola capiente mischiare macinato, riso e cipolla. Aggiungere sale e pepe a gusto. Quando l'acqua raggiunge l'ebollizione buttare 2 foglie di verza, cominciando dalle più grandi, per 30 sec. circa. Prendere la prima foglia dall'acqua, togliere la parte più dura e ricoprirla con il preparato di macinato/riso proporzionale alla sua misura. Mettere un'altra foglia in pentola con acqua calda per ammorbidirlo. Ogni volta, tolta una foglia, metterne in acqua un'altra. Formare una "bustina" - "golubez" coprendo il preparato di carne con gli estremi del foglio. Mettere olio in una padella profonda. Formare altri golubzi sistemandoli molto stretti. I primi golubzi formati dalle foglie più grandi si mettono al fondo, invece i più piccoli sopra. Aggiungere in padella alloro, un po' di sale, versare 150 ml. di acqua. Si può aggiungere un dado da brodo ai funghi o classico. Mettere 4 cucchiaini di sugo di pomodoro. Portare ad ebollizione, coprire bene e lasciare cuocere a fuoco medio per 35 min.

controllando che rimanga sempre un po' d'acqua.

Aggiungere 2 spicchi d'aglio, tagliandoli in 3-4 pezzi ognuno, 5 min. prima

di spegnere il fuoco

(poi toglierli).

Servire con lo yogurt bianco.



Le lasagne al forno della mia bis-nonna

inviata da Filippo Raimondi - 4B Scuola Primaria Rubri-Zolino - IC6 Imola

Questa ricetta mi ricorda le domeniche a pranzo dalla mia bis-nonna. Quando mi chiede cosa voglio mangiare io le rispondo sempre.....le lasagne!!!!!!!

Buon appetito! E' molto buono questo primo piatto!

Ingredienti per la pasta:

3 uova, 300 gr. di farina 00, 300 gr. di spinaci

Ingredienti per il condimento:

700 gr. di ragù di carne, 1,5 lt. di latte, 100 gr. di burro, 100 gr. di farina, sale q.b., 250 gr. di Parmigiano reggiano grattugiato

Dopo aver fatto la sfoglia col mattarello far bollire per pochi minuti dei pezzi di sfoglia un po' grandi in acqua salata. Fare la besciamella: sciogliere il burro, aggiungere la farina mescolando, aggiungere il latte e il sale e cuocere 5 o 6 min. sempre mescolando

finchè la salsa non si addensa. In una teglia da forno fare uno strato di ragù, uno di sfoglia, uno di besciamella e uno di Parmigiano reggiano e continuare così fino a riempire il tegame. Cuocere in forno a 170° per 45 min..

Le tagliatelle autunnali della nonna

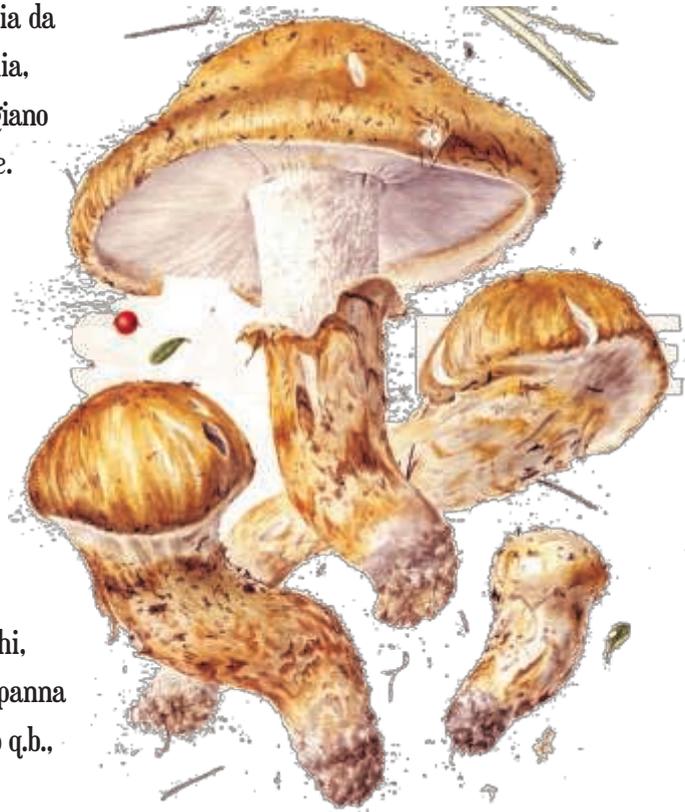
inviata da Carmela Iasevoli

Anche le tagliatelle legano una nipote alla cara nonna.

Ingredienti:

300 gr. di semola, 100 gr. di spinaci freschi, 3 uova, 1 fungo porcino medio, 200 ml. di panna da cucina, sale, olio evo, aglio e prezzemolo q.b., 100 gr. di Parmigiano reggiano grattugiato

Pulire e sbollentare gli spinaci, strizzarli e frullarli. Aggiungere la semola, le uova, un cucchiaino d'olio e impastare energicamente. Tirare la sfoglia sottile a piacere, arrotolarla e



tagliare le tagliatelle larghe mezzo cm.. In una padella mettere l'olio, far soffriggere l'aglio, unire il fungo precedentemente pulito e tagliato a fette sottili, aggiungere un pizzico di sale, eliminare l'aglio. Aggiungere un mestolo d'acqua calda e far cuocere a fuoco lento con coperchio. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata per pochi minuti e scolare. Aggiungere nella padella la panna, saltare le tagliatelle e servire con qualche fogliolina di prezzemolo e una spolverata di Parmigiano reggiano.



Orecchiette con friarielli salsiccia e pinoli

inviata da Giusi Borzellino

Ingredienti per 5 persone:

450 gr. di orecchiette, 250 gr. di cimette di rapa, olio q.b., uno spicchio d'aglio, peperoncino a piacere, 250 gr. di salsiccia fresca, un cucchiaino di pinoli, 100 ml. di acqua di cottura

In una padella capiente far soffriggere olio, aglio e peperoncino. Togliere l'aglio e cuocere i friarielli a fuoco medio tenendo il tegame coperto. Cuocere a parte la salsiccia sbriciolata. Rosolare i pinoli. Far cuocere al dente le orecchiette salando a piacere e saltarle in padella con gli ingredienti del condimento uniti tra loro e l'acqua di cottura. Impiattare e gustare.

Buon appetito.

Passatelli in brodo

inviata da Stefano Mariani

Questa è la ricetta che faceva mia nonna. Ricordo i suoi profumi. Il suo bisogno alla fine di chiamarci per schiacciare noi i passatelli perché erano duri.

Ingredienti per 2 persone:

brodo di carne, 50 gr. di Parmigiano reggiano, 50 gr. di pangrattato, 1 uovo, un pizzico di noce moscata

Fare il brodo di carne. Impastare Parmigiano reggiano, pangrattato, uovo e una grattata di noce moscata. Lasciare riposare per mezz'ora poi formare i passatelli con lo schiacciapate direttamente nel brodo in leggera ebollizione. Quando i passatelli vengono a galla, spegnere il fuoco e lasciarli riposare per qualche minuto.



Pasta fatta in casa con e'sciadur di nonna Lucia (Lucia Tonelli)

inviata da Maria Sole Dardi

Il sapore della pasta ruvida fatta con e'sciadur ha un valore inestimabile. Mi rendo conto di essere molto fortunata. Grazie nonne! Maria Sole

Ingredienti:

200/250 gr. di farina (2/3 farina tipo 0 e 1/3 di farina tipo 00 "Gran Mugnaio Spadoni"), 4 uova fresche, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino scarso di olio di oliva

Mettere la farina sul tagliere e fare un buco al centro. Lì mettere le 4 uova, il pizzico di sale e l'olio. Mescolare tutto bene fino a che l'impasto non diventa uniforme e liscio. Se è troppo morbido o si attacca alle mani, aggiungere un po' di farina. Aspettare che si asciughi la sfoglia lasciandola circa 30 min. su un burazzo (strofinaccio). Tirare la sfoglia con e'sciadur (il mattarello) fino a farla diventare sottile a piacimento, anche a seconda della pasta che si vuole fare.



Pizza di maccheroni

inviata da Daniele Cuccurullo

Ingredienti:

400 gr. di spaghetti, 6 uova, 250 gr. di pancetta affumicata a cubetti, 250 gr. di Pecorino grattugiato, un pizzico di sale e pepe a piacere

Far cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata tenendoli molto al dente. Nel frattempo abbrustolire la pancetta in padella. Sbattere in una ciotola a parte le uova col Pecorino, sale e pepe. Amalgamare il tutto in una ciotola più grande e versare in una padella antiaderente con un filo d'olio. Aspettare che abbrustolisca da un lato poi girarla tipo frittata con l'aiuto di un piatto ed aspettare che si dori anche dall'altro lato. Può essere servita anche non calda, fa sicuramente la sua figura!



Pizzoccheri valtellini

inviata da Daniela Battisti

Ingredienti:

500 gr. pizzoccheri valtellini (si trovano al supermercato), 500 gr. di Bitto o Casera formaggio della Valtellina (si trovano al supermercato), 4 patate, 500 gr. di bietole/coste, Parmigiano reggiano grattugiato, 80 gr. burro, salvia, aglio e pepe

Pulire le bietole/coste in acqua e tagliarle a listarelle, pelare e tagliare a cubetti le patate. Mettere in una ciotola capiente il Bitto/Casera tagliato a cubetti e il Parmigiano reggiano. In una pentola capiente mettere le bietole/coste, le patate, acqua e sale e far arrivare a bollire. Aggiungere i pizzoccheri e mettere in un pentolino a friggere il burro con salvia e aglio. Trascorso il tempo di cottura della pasta scolare bene, mettere il tutto nella ciotola, aggiungere il burro fritto, girare velocemente e poi servire. Si consiglia un vino rosso robusto.

Polenta...senza grumi

inviata da Gianna Di Stasi

Fare la polenta non è facile, si sa. Alle cuoche meno esperte fare in modo che non si formino i grumi è quasi impossibile! Come evitarlo? Questo è il segreto della mia nonna.

Mettere a bollire l'acqua. Appena bolle salare e aggiungere 1 bicchiere di acqua fredda, abbassare il fuoco e cominciare a versare la farina a pioggia poco alla volta girando con la spatola di legno sempre nello stesso verso (quello orario) per almeno 20 min., meglio mezz'ora. È molto importante aggiungere l'acqua fredda (o iniziare a versare la farina prima che raggiunga il bollore). Ed ecco la polenta liscia, ben cotta e senza grumi, pronta per essere condita a piacere.



Spaghetti al pomodoro

inviata da Yago Casadio Prati - 4B Scuola Primaria Rubri-Zolino - IC6 Imola

La ricetta degli spaghetti al pomodoro mi ricorda l'estate dai nonni a Giugnola.. La nonna me li cucina sempre con la loro passata di pomodoro, che preparano ogni anno ad agosto, e io li aiuto sempre!

Ingredienti:

1 scalogno, passata di pomodoro (della mia nonna), sale grosso, basilico, 80 gr. di spaghetti, olio evo

Mettere una pentola di acqua fredda sul fornello, aggiungere un po' di sale grosso. Sminuzzare lo scalogno e metterlo in padella con un po' di olio. Quando lo scalogno è trasparente aggiungere il pomodoro e un pizzico di sale. Quando bolle l'acqua buttare gli spaghetti nella pentola. Scolare gli spaghetti 2 min. prima, metterli nella padella col pomodoro, 2 foglie di basilico e un mestolo di acqua di cottura e saltarli con un po' di olio evo. Gli spaghetti al pomodoro sono pronti.

Buon appetito!

Spaghetti al ragù di cavolo cappuccio di nonna Teresa

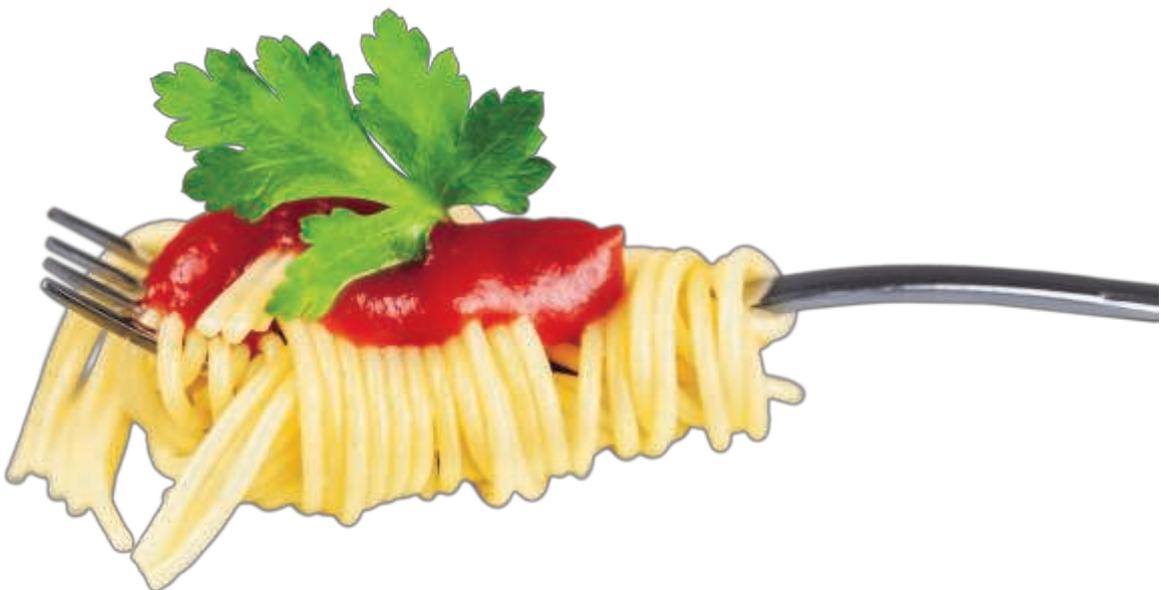
inviata da Edoardo Raspanti - 5B Scuola Primaria Cappuccini - IC6 Imola

Quando la nonna prepara questo piatto si diffonde per la cucina un aroma inconfondibile. Questo profumo mi riporta alla mente le giornate di festa, gli abbracci e le risate condivise con tutta la famiglia... il sapore di casa.

Ingredienti per 500 gr. di spaghetti:

400 gr. di cavolo cappuccio tagliato a striscioline, 180 gr. di pancetta affumicata tagliata a cubetti, 200 gr. di passata di pomodoro, 2 spicchi di aglio tritato fino, 50 gr. di olio di oliva, mezzo bicchiere di vino bianco secco, 1 peperoncino, sale e pepe q.b., Parmigiano reggiano grattugiato (facoltativo)

In una casseruola fare appassire l'aglio in olio di oliva. Aggiungere la pancetta e farla rosolare. Bagnare con il vino bianco e lasciarlo evaporare. Unire il cavolo cappuccio, salare, pepare e mescolare bene il tutto. Lasciare cuocere a fuoco lento per circa 10 min., fino a che il cavolo non diminuisce il suo volume. Aggiungere un mestolo d'acqua, il peperoncino e lasciare cuocere a fuoco lento per circa 1 ora. Cuocere al dente gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata, scolarli e farli saltare in padella con il ragù di cavolo cappuccio. Servire con Parmigiano reggiano.



Spätzle alle barbabietole con burro salvia e noci

inviata da Samuele Dal Prato - 4B Scuola Primaria Rubri-Zolino - IC6 Imola

Ingredienti 4 persone:

200 gr. di barbabietola lessata, 2 uova medie, 200 gr. di farina 00, 90 gr. di acqua, 150 gr. di burro, 50 gr. di noci, 6 foglie di salvia, sale q.b., Parmigiano reggiano grattugiato a piacere

Tagliare le barbabietole a pezzetti e frullarle con acqua e uova fino ad avere una crema liscia. Aggiungere farina e sale poi frullare per creare una pastella. Far riposare 30 min.. Mettere a bollire dell'acqua in una pentola, appoggiare sopra lo strumento per fare gli spätzle oppure uno schiacciapatate e far cadere l'impasto nell'acqua. Scolare gli spätzle quando vengono a galla e far saltare in padella con burro, salvia, noci a pezzetti e abbondante Parmigiano reggiano.

Tagliatelle verdi al ragù di nonna Gina

inviata da Pietro Zaniboni - 4B Scuola Primaria Rubri-Zolino - IC6 Imola
Buon appetito!!!!

Ingredienti:

Per le tagliatelle: 2 uova, 400 gr. di spinaci lessati, 200 gr. di farina

Per il ragù: 1 sedano, 1 carota, 1 cipolla, 400 gr. di macinato, 400 ml. di passata di pomodoro, vino bianco

Impastare uova, farina e spinaci poi con la macchinetta per la pasta tirare la sfoglia e fare le tagliatelle. Poi preparare il ragù: scaldare l'olio e soffriggere sedano, carota e cipolla tritate in precedenza. Aggiungere la carne e farla rosolare, sfumare con il vino ed aggiungere il pomodoro e il sale. Infine fare bollire il tutto a fuoco lento per 3 ore. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata e condire col ragù.



Tortelli di patate come li faceva la mia mamma

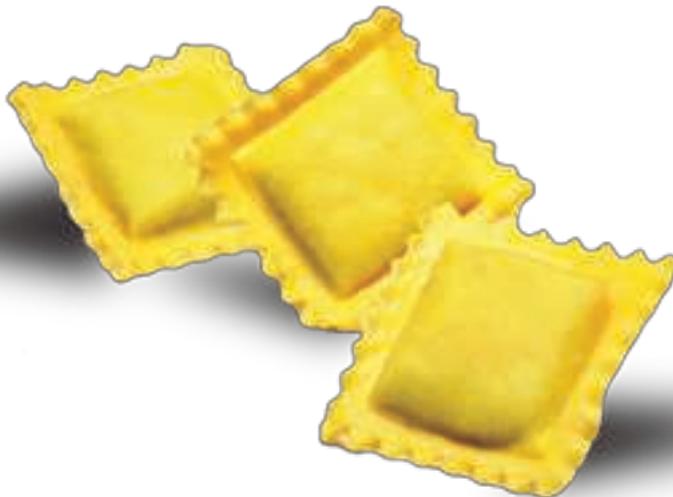
inviata da Patricia Porcella

Mamma era nata nel 1931 a Predappio. Era partita giovanissima e avendo vissuto tanti anni a Roma e altrettanti a Parigi aveva messo assieme un "lessico familiare" gastronomico davvero vario e strepitoso, una miscellanea di sapori, abilità - e anche contraddizioni - davvero sorprendenti e indimenticabili. Ma quando desiderava farci tuffare nei sapori della sua prima giovinezza ci preparava una ruvida sfoglia fatta in casa per poi portare in tavola un piatto meravigliosamente romagnolo-montanaro: i tortelli di patate. Che bontà! Lei preparava una variante con minuscoli tocchetti di pancetta mescolati al ripieno di patate e ci riempiva il piatto con occhi brillanti aspettando i nostri complimenti e il nostro bis. Ho provato varie volte a rifare i suoi meravigliosi tortelli ma non sono mai riuscita ad eguagliare la sua maestria. Quando li preparo, però, penso a lei. Proprio come oggi!

Ingredienti:

400 gr. di patate, 5 uova, 400 gr. di farina, 60/70 gr. di pancetta, sale, pepe, noce moscata, burro e Parmigiano reggiano

Schiacciare 400 gr. di patate lessate e farle intiepidire. Tirare una sfoglia di 4 uova e 400 gr. di farina e dividerla in due parti. Rosolare per qualche minuto 60/70 gr. di pancetta e sminuzzarla molto finemente per ricavarne dei minuscoli tocchetti che vanno uniti alle patate schiacciate. Al composto unire 1 uovo, sale, pepe e una grattata di noce moscata, poi distribuirlo a cucchiainate sulla prima metà della sfoglia a distanze regolari. Terminata la prima metà di sfoglia posizionare sopra l'altra metà, pressare con le dita in corrispondenza del ripieno e infine tagliare i tortelli con una rotella dentata. Chiudere bene i bordi con i rebbi di una forchetta. Questi tortelli si possono condire con il ragù, con i funghi o con altri sughi a piacere. A me piacciono con burro, salvia e una generosa spolverata di Parmigiano reggiano. Mamma, che buoni!



Zuppa imperiale di nonna Ardea

inviata da Veronica Zaniboni

L'unica zuppa imperiale che conosciamo e che abbiamo mai assaggiato è quella della nostra nonna Ardea, zdra romagnola doc! Il profumo della calda pietanza impregnava l'aria durante i pranzi natalizi trascorsi nella casa di nonna Ardea e nonno Gino, là nella bassa Lugo, dove questo piatto non poteva mancare. I nipoti Bea, Vero e Teo

Ingredienti:

4 uova intere, 100 gr. di Parmigiano reggiano, 120 gr. di semolino, noce moscata grattugiata (quanto basta), 2 cucchiaini di succo di limone, 4 cucchiaini di latte scremato

Sbattere le uova e aggiungere Parmigiano reggiano grattugiato, semolino, noce moscata, succo di limone e latte. Impastare tutto. Se l'impasto dovesse essere troppo duro aggiungere latte quanto basta. Prendere una teglia coperta con carta da forno e stendere il composto in modo che sia alto 1 dito. Mettere la teglia in forno pre riscaldato a 160° e cuocere per 10-15 min.. Quando l'impasto sarà duro significa che avrà raggiunto la cottura. Togliere dalla teglia e tagliarlo a cubetti piccoli. I cubetti andranno serviti nel brodo rigorosamente di pollo. Se i cubetti vengono conservati in freezer basterà cuocerli 5 min. nel brodo in ebollizione.





Ragù di carne

inviata da Alessandro Gelsomini - classe 5B Scuola Primaria Cappuccini - IC6 Imola
Adoro svegliarmi la domenica mattina con il profumo del ragù.

Ingredienti:

80 gr. di soffritto (sedano, carote e cipolla), 300 gr. di polpa di manzo macinata, 100 gr. di mortadella, 500 gr. di polpa di pomodoro, 25 ml. di vino bianco, olio di oliva q.b., sale q.b., 1 pizzico di noce moscata

Versare l'olio, 2 cucchiaini di acqua e le verdure tagliate a pezzi in un tegame. Dopo 3 min. unire al soffritto la carne, la mortadella tritata e dopo altri 5 min. versare il vino. Aspettare 10 min. poi aggiungere il pomodoro, la noce moscata e il sale. Cuocere per 50 min. a fiamma bassa.

Ragù fatto in casa

inviata da Matteo Stagni - Classe 4B
Scuola Primaria Rubri-Zolino - IC6 Imola
La pasta al ragù mi piace molto è la mia preferita e mi diverto a cuocerla dopo aver riempito il pentolone.

Ingredienti: 500 gr. di passata di pomodoro, 300 gr. di carne macinata, 200 gr. di salsiccia tritata, 50 gr. di carote, 50 gr. di cipolla rossa di Tropea, 15 gr. di finocchio, 50 gr. di sedano, 50 gr. di Grana padano, 5 gr. di pepe, 2 cucchiaini di olio evo, un pizzico d'aglio

Lasciare bollire in pentola per almeno un'ora e mezzo. Poi cuocere le tagliatelle al dente e condirle nella padella con il ragù.



Salsa verde di nonna Cella

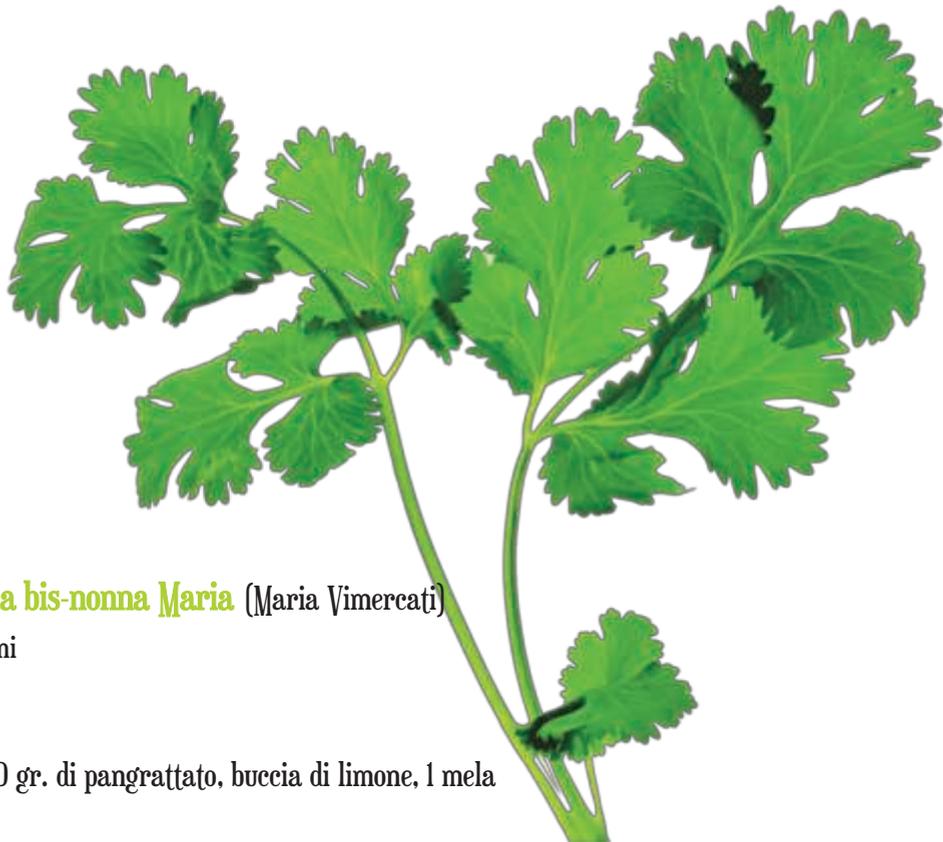
inviata da Celinda Campomori

Questo è il sapore e l'odore delle feste, della famiglia riunita, della tavola apparecchiata con il servizio buono.

Ingredienti:

un pugno di prezzemolo, 1 confezione di capperi, 1 scatola piccola di filetti di acciughe, 3-4 peperoni verdi sotto aceto, olio

Tritare finemente il prezzemolo assieme ai capperi (lavati), alle acciughe, 3-4 peperoni verdi sotto aceto (dopo averli privati della parte interna e lavati). Con una base leggera di olio cuocere per qualche minuto a fuoco basso. Togliere dal fuoco e coprire con uno strato di olio. Servire fredda. Ottima da mangiare con il bollito (lesso del brodo) o con le patate.



Sugo - ricetta della bis-nonna Maria (Maria Vimercati)

inviata da Sara Gordini

Ingredienti:

1 lt. mosto d'uva, 100 gr. di pangrattato, buccia di limone, 1 mela

Bollire il mosto per 10 min. schiumando. Una volta raffreddato eliminare il deposito. Rimettere a bollire per un'altra ora. Aggiungere pangrattato, buccia di limone, 1 mela grattugiata e far cuocere per 15 min.. Versare in stampini e mettere al fresco.



Crescia di Pasqua pesarese

inviata da Caterina Toccaceli

La crescia è Pasqua più dell'uovo di cioccolato e del coniglietto. È l'unica colazione che facciamo tutti insieme in famiglia e uno dei ricordi più belli dell'infanzia. Più del Natale. La crescia di Pasqua sa di felicità.

Ingredienti:

1 kg. di farina, 10 uova, 200 gr di Parmigiano reggiano, 200 gr di Pecorino romano, mezza bustina di "Saporita". Condimento: (80 gr. di strutto, 80 gr. di burro e 80 gr. di margarina), 60 gr. di olio evo, 120 gr. di lievito di birra (sciolto in due cucchiaini di latte tiepido, tipo crema), 22 gr. di sale fino, 7 gr. di pepe

Sbattere le uova con il pepe, il sale e la "Saporita". Mischiare i due formaggi. Sbattere le uova con la farina. Mettere tutti gli ingredienti del condimento a scaldare nel microonde a 30°. Quando il condimento è ancora tiepido, aggiungerlo alla farina. Impastare il tutto. Olio nelle mani bucare l'impasto e unire il lievito e l'olio. Radunare tutto in una palla morbida. Dividere l'impasto in due tegami precedentemente unti con lo strutto. Far riposare l'impasto, coperto con uno strofinaccio, per 3 ore in un posto caldo. Fare 3 croci sopra gli impasti con il coltello. Mettere la crescia nel forno già caldo a 200° per 45 min.. Non aprire prima. Controllare la cottura con lo stuzzicadenti (dopo averlo piantato deve venire via bene e deve essere asciutto). Sotto deve essere brunita.

Fagottini

inviata da Stefano Elia - 4B Scuola Primaria Rubri-Zolino - IC6 Imola

Ingredienti per 2 persone:

una confezione di sfoglia rettangolare, mozzarella per pizza, prosciutto cotto, passata di pomodoro condita con sale, origano e olio d'oliva, Parmigiano reggiano grattugiato, un uovo

Accendere il forno a 180°. Aprire il rotolo di sfoglia in una teglia e tagliarlo in 4 rettangoli. Spennellare con l'uovo sbattuto. In ogni rettangolo mettere 1 cucchiaino di salsa di pomodoro, una manciata di mozzarella a cubetti, 1 fetta di prosciutto cotto e un po' di Parmigiano reggiano grattugiato. Chiudere a conchiglia e spennellare i fagottini con l'uovo sbattuto e con la punta di una forchetta sigillarne i bordi. Cospargere con ancora un po' di Parmigiano reggiano e infornare per 25 min..

Messicani pisticesi (Pisticci, Comune della provincia di Matera)

inviata da Camilla Mazzei

Ingredienti:

una base per pizza, 1 bicchiere di passata di pomodoro, 100 gr. di prosciutto crudo, 100 gr. di formaggio a fette (tipo provola), un mazzetto di rucola, olio evo

Stendere la base per pizza e cospargerla con la passata. Farcire la base con il prosciutto crudo, il formaggio a fette e la rucola. Arrotolare tutto sul lato lungo e lasciare riposare per 30 min.. Tagliare a fette di circa 1,5 cm., adagiare in una teglia foderata di carta forno ed irrorare leggermente con olio evo. Preriscaldare il forno a 200° e cuocere per 30/40 min. circa (fino a doratura). Servire caldi.

Piadina romagnola - prima versione

inviata da Veronica Zaniboni

Ingredienti:

1 kg. di farina, 50 gr. di lievito di birra, 2 cucchiaini di strutto, latte per impastare

Impastare gli ingredienti con metà latte e metà acqua. Una volta amalgamati bene fare lievitare per 2 ore. Cuocere in padella.

Piadina romagnola - seconda versione

inviata da Veronica Zaniboni

Ingredienti:

500 gr. di farina, mezzo cubetto di lievito di birra, 2 cucchiaini di strutto oppure di olio, 300 ml. di acqua, 3 pizzichi di sale, 2 pizzichi di zucchero

Impastare gli ingredienti con l'acqua. Una volta amalgamati bene fare lievitare per 2 ore. Cuocere in padella.

Pizza alta e soffice

inviata da Giulia Rita Gianfreda - 4B Scuola Primaria Rubri-Zolino - IC6 Imola

Ingredienti:

500 gr. di farina (metà 00, metà manitoba), 200 ml. di acqua, 1 bustina di lievito in polvere, 50 ml. di olio, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale

Mescolare le 2 farine con il lievito e lo zucchero. Aggiungere piano piano l'acqua, l'olio, il sale ed impastare fino ad ottenere un panetto compatto. Fare lievitare. Stendere la pizza su una teglia e aggiungere il pomodoro e la mozzarella.

Pizza rustica di mais

inviata da Gianna Di Stasi

Il ricordo di un piatto non è solo caratterizzato dal gusto e dalle sensazioni sensoriali, ma anche dalle sensazioni affettive...!!! Queste ricette rievocano i ricordi della mia infanzia. Ricette della mia nonna molisana.

Ingredienti:

600 gr. farina di mais,
mezzo panetto di lievito di birra
sciolto in acqua calda,
600 gr. di acqua calda,
un cucchiaino di sale,
due/tre cucchiari
di olio.

Mescolare il tutto
in un impasto
omogeneo e lasciare
lievitare per 3 ore.
Cuocere al forno per
40 min. a 180°.

All'impasto possono
essere aggiunti i "ciccioli".





Baccalà “arracانات”, piatto per la Vigilia di Natale

inviata da Gianna Di Stasi

Ingredienti:

baccalà, mollica di pane raffermo, peperoni sott'aceto, olio di oliva, uvetta appassita, noci, prezzemolo

Tagliare il baccalà a filetti. Sminuzzare la mollica di pane. Preparare i peperoni tagliati a fettine, sgusciare e sminuzzare le noci. Tagliare il prezzemolo e aggiungere l'uvetta. In una pirofila di porcellana o di terracotta alternare a strati omogenei tutti gli ingredienti (baccalà, mollica, prezzemolo, noci, uvetta, peperoni, olio). Infornare a 180° per un totale di 40/45 min. di cui 5 min. solo con il grill per gratinare la parte superficiale.

Baccalà con peperoni cruschi

inviata da Camilla Mazzei

Ingredienti per 4 persone:

1 kg. di baccalà già ammollato, 70 gr. circa di peperoni cruschi, un po' di prezzemolo fresco, 1 o 2 spicchi di aglio, peperoncino rosso piccante (opzionale), olio evo e sale

Lavare il baccalà, tagliarlo a pezzi e cuocerlo in acqua bollente per 10/15 min.. Pulire i peperoni cruschi usando uno strofinaccio asciutto e/o un pennello da cucina senza usare acqua o stracci bagnati e, con un coltello affilato o delle forbici da cucina, eliminare la parte iniziale dei peperoni, aprirli per il lungo ed eliminare tutti i semini. Tagliarli a pezzi lunghi circa 2 cm. e metterli da parte. Pulire l'aglio e il prezzemolo e tritarli assieme al peperoncino (se lo usate), poi mettere anche questo trito da parte. Dopo aver scolato il baccalà lasciarlo intiepidire ed eliminare le lisce e la pelle. Disporre il baccalà in un piatto da portata concavo. Fare scaldare abbondante olio evo in una padella, immergervi i peperoni e farli soffriggere molto ma molto rapidamente (2 sec.) per farli diventare secchi e croccanti. Versare il contenuto della padella, cioè i peperoni fritti e tutto l'olio, sul baccalà. Completare con il trito di prezzemolo, aglio, peperoncino e un po' di sale se necessario. Servire con i peperoni cruschi.

Burger vegetariani di Gaetano

inviata da Gerardina Senese

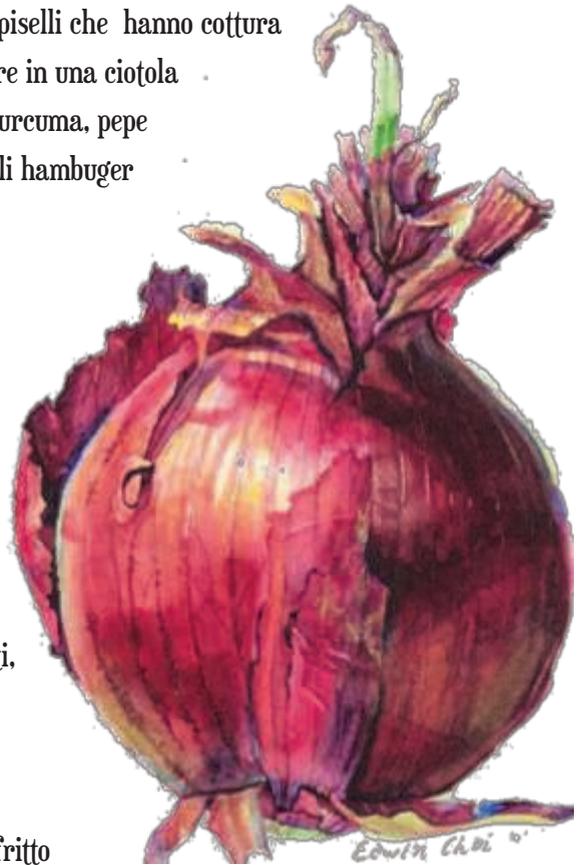
Questa ricetta me la diede un collega di nome Gaetano, ex cuoco, un modo gustoso e sano per far mangiare vegetariano a tutta la famiglia.

Ingredienti:

1 bicchiere di grano saraceno, sedano, carota e cipolla, piselli, Parmigiano reggiano, verdure a scelta, 1 ricotta, 1 uovo, curcuma, pepe, noce moscata

Tostare 1 bicchiere di grano saraceno con un filo d'olio d'oliva, poi cuocere con un bicchiere d'acqua. Lasciare il coperchio dopo la cottura in modo da assorbire tutta l'umidità. A parte stufare sedano, carota e cipolla poi aggiungere i piselli che hanno cottura più breve. Quando tutto è cotto e freddo, impastare in una ciotola

Parmigiano reggiano, verdure, 1 ricotta, 1 uovo, curcuma, pepe e noce moscata. Regolare col pangrattato. Fare gli hamburger e cuocere con un filo d'olio d'oliva in antiaderente oppure in forno dove vengono ancora più croccanti. Buon appetito!



Cassoeula (casola)

inviata da Daniela Battisti

Ingredienti per 3 persone:

1 bella verza, 2 piedini di maiale tagliati in 4 parti, cotenne di maiale, un po' di costine di maiale (a seconda di quanto piace mangiare), salamelle 1 o 2 a persona, un po' di pomodoro passato, brodo vegetale, sale pepe, vino rosso, un po' di soffritto

Sfogliare la verza eliminando le prime foglie e la costa, quindi sfilacciarle. Sbollentarle leggermente in acqua per togliere la loro acidità. Sbollentare leggermente le cotenne e i piedini. Mettere l'olio in una padella larga, unire il soffritto e appena sfrigola aggiungere le costine. Salare, pepare e sfumare con un po' di vino rosso. Una volta evaporato il vino aggiungere le verze, rosolare e unire brodo quanto basta con un po' di passata di pomodoro (2 cucchiaini). Attendere 50 min.

e aggiungere i piedini salati pepati. Se necessario aggiungere brodo, cuocere per altri 45 min. poi unire le cotenne e le salsicce lasciando cuocere altri 45 min.. Aggiungere sempre brodo perchè il piatto deve risultare leggermente bagnato. Servire caldo.

Cavolo cappuccio stufato con bruschetta

inviata da Camilla Mazzei

Ingredienti per 4 persone:

1 cavolo cappuccio, aglio, pomodorini, pomodori secchi precedentemente ammollati, mezzo bicchiere di vino bianco, pane raffermo, sale, olio evo

Affettare il cavolo cappuccio e sciacquarlo. In una casseruola far soffriggere leggermente l'aglio, i pomodorini ed i pomodori secchi ammollati. Aggiungere il cavolo cappuccio, coprirlo e quando è appassito sfumare con un mezzo bicchiere di vino bianco. Salare e cuocere per 30 min.. Tostare il pane e irrorarlo con olio evo. Impiattare accostando il cavolo cappuccio al pane bruschettato.

Cicorie e fave

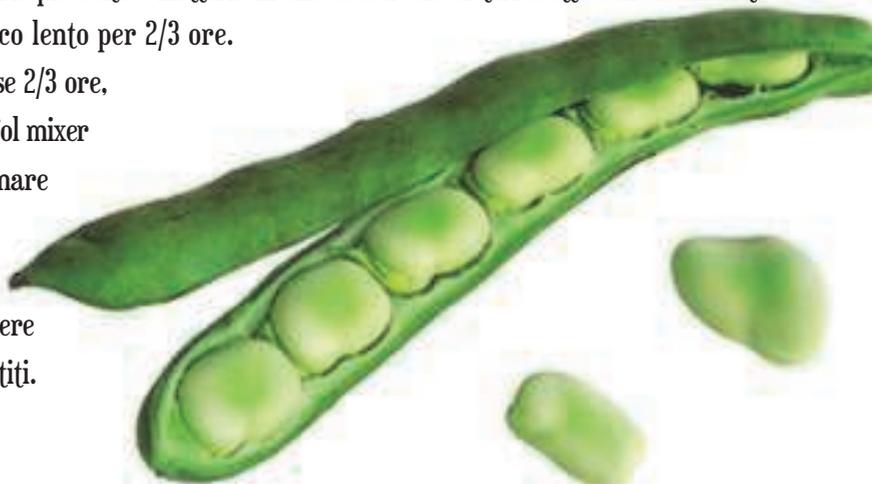
inviata da Carmela Mancini

Ingredienti per 4/6 persone:

500 gr. di fave bianche secche, 1 kg. di cicorie, olio evo, sale, olive nere dolci fritte (facoltative), peperoni arrostiti (facoltativi)

Pulire le cicorie, lavarle e lessarle, poi metterle da parte. La sera precedente mettere in ammollo le fave; il giorno dopo sciacquarle più volte e metterle in una casseruola di terracotta con abbondante acqua. Farle cuocere a fuoco lento per 2/3 ore.

Schiumare spesso e, trascorse 2/3 ore, aggiungere olio evo e sale. Col mixer ridurre in purea. Accompagnare il piatto con le cicorie precedentemente lessate e a piacere aggiungere olive nere dolci fritte e peperoni arrostiti.



Ossobuco in gremolada

inviata da Daniela Battisti

Essendomi trasferita a Imola a giugno 2018 dalla Lombardia (milanese doc), vi invio delle ricette tipiche della mia regione.

Ingredienti:

ossobuco di vitello (ma anche di manzo a seconda dei gusti), farina bianca, olio, vino bianco, sale e pepe q.b., brodo vegetale, prezzemolo, buccia di limone grattugiata, acciughe sott'olio

Infarinare l'ossobuco e farlo rosolare su entrambi i lati in un tegame con olio evo, sfumare con vino bianco. Aggiungere brodo vegetale caldo, mettere il coperchio e portare a cottura (i tempi variano tra vitello e manzo). Pochi minuti prima del termine della cottura aggiungere le acciughe, il prezzemolo e la scorza di limone grattugiata. Sciolte le acciughe si può impiattare.

Polpette di nonna Imelde

inviata da Maria Sole Dardi

Le polpette della mia nonna Imelde erano di una bontà che va al di là del gusto. Erano come un abbraccio, con l'affetto che solo una nonna può darti. Tua nipote Maria Sole

Ingredienti:

200-250 gr. di lesso buono o in alternativa del macinato magro, 2 uova, 1 fetta di mortadella tagliata grossa, un po' di petto di pollo o tacchino, 100 gr. di salsiccia fresca, 100 gr. di ricotta vaccina, Parmigiano reggiano grattugiato a piacere, 2-3 grattatine di noce moscata, pangrattato per arrotolare le polpette, 1 dado da brodo di carne

Mettere nella pentola 2 cucchiaini di sugo di pomodoro con scalogno, 2 mestoli di acqua e mezzo dado. Cuocere la carne di pollo o tacchino e la salsiccia fresca poi mescolare la

carne cotta con la mortadella, il lesso, la ricotta e le uova. Aggiungere 2-3 grattatine di noce moscata e il parmigiano reggiano a piacere. Far amalgamare tutto molto bene. Per fare le palline usare il pangrattato per non farle attaccare alle mani.

Cuocere le polpette in una padella con un filo di olio. Quando sono rosolate aggiungere il sugo.

Lascare cuocere le polpette con il sugo per circa 15 min..



Polpette ubriache alla Federica

inviata da Federica Farina

Per me è una ricetta molto semplice e sfiziosa! Buon appetito!

Ingredienti:

500 gr. di macinato magro di manzo, 200 gr. di speck, 2 pugni di pangrattato, 2 cucchiaini di erba cipollina, 1 porro piccolo, 2 bicchieri di vino bianco, brodo vegetale q.b., sale e olio evo q.b.

Impastare in una ciotola di vetro il macinato con lo speck precedentemente tagliato a quadretti, il sale, il pane, l'erba cipollina e fare delle polpette della dimensione di un uovo. Tagliare il porro a rondelle e soffriggerlo con poco olio in un tegame largo e antiaderente a fiamma viva, unire le polpette e rosolarle bene affinché non si rompano. Sfumare con il vino e far evaporare per 1 min.. Unire il brodo vegetale nella quantità approssimativa da servire ogni polpetta con un cucchiaino di sughino, coprire e cuocere per circa 30 min..





Biancomangiare

inviata da Sonia Venturi

Ciao a tutti, mi chiamo Sonia Venturi e come ben sa chi mi conosce personalmente non sono Emiliano-Romagnola, ma un misto visto che mia madre è sarda, mentre la famiglia di mio padre era di Vergato e io sono nata in Toscana. Quindi la ricetta che vi proporrò è un budino che preparava sempre mia nonna Letizia quando andavo a Cagliari da lei.

Ingredienti per 6 porzioni:

60 gr. di amido di grano, 1 lt. di latte, 120 gr. di zucchero, buccia grattugiata di limone, 2 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio

Mettere in una ciotola l'amido di grano e scioglierlo bene senza fare grumi con il litro di latte freddo versato lentamente. Aggiungere lo zucchero, la buccia grattugiata di limone e i 2 cucchiaini di acqua di fior d'arancio, mescolare molto bene e lasciare riposare per un'ora. Trascorso questo tempo versare il composto in un tegame, metterlo su fuoco dolce e farlo addensare mescolando in continuazione con il mestolo. Appena comincia a bollire lasciar passare 3 min. esatti poi toglierlo dal fuoco e metterlo a raffreddare. Appena sarà diventato tiepido bagnare uno stampo da budino, versare il biancomangiare e mettere in frigo per qualche ora. Passato questo tempo sformare e si guarnire con mandorle tritate e un po' di miele sciolto a bagnomaria con buccia di limone o arancia grattata.

Cassata siciliana di nonna Loredana

inviata da Chiara Polidoro e Elena Cornazzani

Uno dei dolci della domenica che preparava nonna Loredana per la sua famiglia, un dolce semplice che suscita ricordi ed emozioni.

Ingredienti:

500 gr. di ricotta di mucca, 250 gr. di zucchero, 150 gr. di canditi, 150 gr. di cioccolato fondente, 400 gr. di Pan di Spagna, liquore (brandy o alchermes)

Spezzettare finemente con il coltello la cioccolata, stemperare la ricotta con 2 dita di brandy e zucchero per poi amalgamare il tutto aggiungendo i canditi e i pezzetti di cioccolata. Tagliare a fette il Pan di Spagna e intingerlo nel liquore, ricoprire lo stampo da budino. Versare l'impasto e ricoprire con Pan di Spagna imbevuto nel liquore. Lasciare riposare in frigorifero per alcune ore poi, prima di consumarlo, capovolgere lo stampo.

Ciambella

inviata da Veronica Zaniboni

Ingredienti:

250 gr. di farina, 180 gr. di zucchero, 100 gr. di burro, 3 uova, buccia di limone grattugiata, 1 bustina di lievito

Fare sciogliere il burro e mischiare con lo zucchero e le uova. Aggiungere piano piano la farina. Alla fine aggiungere il lievito e la buccia del limone grattugiata. Stendere l'impasto nella ruota e mettere in forno caldo a 180° per circa 30 min.. Fare la prova dello stuzzicadente per vedere se la ciambella è cotta.

Ciambella delicata di nonna Lucia (Lucia Tonelli)

inviata da Maria Sole Dardi

Una ciambella soffice come una nuvola, come solo nonna Lucia sa fare bene. Che bontà!

Tua nipote, Maria Sole

Ingredienti:

300 gr. di farina lievitata per dolci marca Spadoni, 3 uova intere fresche, 250 gr. di zucchero, 250 ml. di panna per dolci, 2 cucchiaini di rum

Sbattere le uova con lo zucchero. Aggiungere la panna poi piano piano la farina continuando a sbattere con lo sbattitore. Lavorare bene l'impasto con le fruste e amalgamare benissimo tutti gli ingredienti. Aggiungere 2 cucchiaini di rum all'impasto. Lavorare l'impasto finché non è ben gonfio. Imburrare una teglia, possibilmente con il buco in mezzo. Versare il contenuto nella teglia in modo omogeneo. Mettere in forno a 170° per 40 min..



Ciocolatini Arlecchino

inviata da Cristian Cascone - classe 4B Scuola Primaria Rubri-Zolino - IC6 Imola

Ingredienti:

100 gr. di burro, 5 cucchiaini di cacao, 10 biscotti secchi, zuccherini colorati

Sbriciolare i biscotti fino a farli diventare una polvere fine. Unire il burro ammorbidito e il cacao. Mescolare bene fino ad ottenere una pasta non troppo morbida. Con l'impasto preparare tante palline e farle rotolare sugli zuccherini colorati. Mettere le palline in frigorifero fino al momento di servirle.

Crostata di nonna Antonietta (Antonietta Bezzecchi)

inviata da Sabina Salomoni

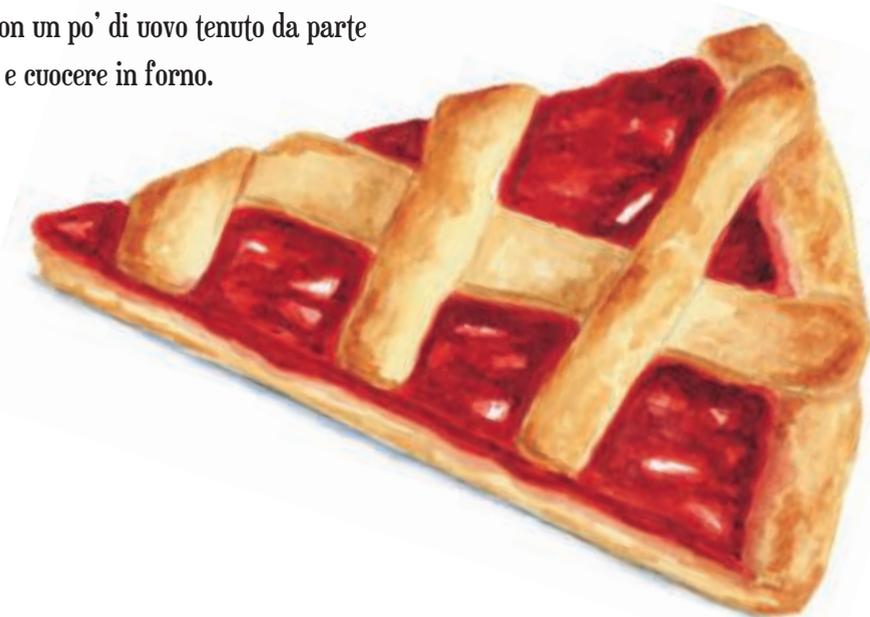
Crostata piccola dell'8/12/1958 fatta in casa

Ingredienti:

300 gr. di farina, 110 gr. di zucchero a velo, 120 gr. di burro, 3 uova, 1 limone, 250 gr. di marmellata

Preparare una pasta frolla a cui aggiungere la scorza di un limone. Spianare con il mattarello una metà della pasta per avere una sfoglia rotonda e porre in una teglia unta con il burro. Stendere la marmellata. Porre a uguale distanza l'una dall'altra tante strisce di pasta larghe un dito scarso incrociate in modo da formare un mandorlato. Coprire le estremità delle strisce con un cerchio fatto con la pasta rimanente inumidendolo con l'acqua.

Pennellare con un po' di uovo tenuto da parte dall'impasto e cuocere in forno.



Crostata gluten free

inviata da Sabina Salomoni

“Quando pensi di avere tutte le risposte la vita ti cambia le domande”. (Charlie Brown)

La Domanda è: qual è la miglior crostata che ho mai mangiato???

La risposta era ovviamente: quella della nonna!!!

Ma dopo due diagnosi di celiachia per i miei figli, la vita mi ha cambiato la domanda, che improvvisamente si è trasformata in:

Come potrei fare una crostata buona come quella di mia nonna, con ingredienti senza glutine????

La risposta: datti da fare e provaci mille volte....

Alla fine è venuta fuori questa ottima soluzione:

Ingredienti:

150 gr. di farina di riso, 100 gr. di fecola di patate, 100 gr. di farina di mandorle (io preferisco mandorle tritate con buccia), 150 gr. di zucchero, 3 uova, 85 gr. di burro, mezza bustina di lievito (Cicogna, un po' di vanillina, un po' di cannella, 3-400 gr. di marmellata a piacere

Miscelare tutte le polveri sul tagliere e aggiungere le mandorle finemente tritate. Mettere al centro il burro spezzettato e impastarlo con le farine. Aggiungere le uova, una alla volta, gli aromi e il lievito alla fine. Fare una palla e mettere in frigo per mezz'ora (o anche di più). Poi preparare la teglia spalmandola di burro e infarinandola. E' preferibile usare una teglia con cerniera per non rompere la torta. Tenere da parte un terzo di impasto per le strisce, disporre il disco di base con il bordo un po' rialzato e riempire di marmellata (io uso 2 marmellate perché in famiglia abbiamo gusti diversi, quindi viene divisa in due metà di diverso colore). Completare la guarnizione con le strisce (e zucchero sopra per

fare la crosticina). Mettere in forno a 180°

per 40 min., comunque controllare

la cottura prima di estrarla dal forno.

Prima di sfornarla deve essere

fredda!!!. Buon appetito!!!



Dolce porcospino

inviata da Angela Scheda

Ingredienti:

300 gr. di savoiardi, 200 gr. di zucchero, 50 gr. di pinoli, 6 uova, 200 gr. di cioccolata morbida, 3 cioccolatini, 1 bicchierino di cognac, 1 bicchiere di liquore alchermes

Mettere a rassodare le uova e passare in un setaccio i tuorli. Ammorbidire il burro e lavorarlo finché non diventa soffice. Poi aggiungere i tuorli, lo zucchero a velo, il bicchierino di cognac e meschiare tutto insieme per fare la crema. Bagnare i savoiardi con l'alchermes. Nel piatto che dovrà contenere il dolce mettere uno strato di savoiardi e uno di crema fino all'esaurimento dei biscotti, ma tenendo da parte la crema per lo strato finale che sarà più grosso dei precedenti. Ricoprire il tutto con la cioccolata morbida e piantarvi sopra i pinoli. Mettere poi i 3 cioccolatini per formare il musetto. Mettere a ghiacciare.

Frittelle di semolino

inviata da Angela Scheda

Ingredienti:

1 lt. di latte, 50 gr. di burro, 200 gr. di zucchero, 250 gr. di semolino, 5 uova + 2 per impanare

Mettere a bollire il latte. Aggiungere il semolino e mescolare con la frusta. Quando si stacca dal tegame aggiungere 5 uova, una alla volta (fuori dal fuoco), mescolando sempre con la frusta. Mettere il tegame ancora un po' sul fuoco, sempre mescolando. Togliere dal fuoco e versare su una spianatoia. Lasciare raffreddare per circa un'ora, poi tagliare a rombi. Sbattere 2 uova, aggiungere 1 tazzina di acqua fresca per ogni uovo e sbattere di nuovo. Passare i rombi di semolino prima nella farina, poi nell'uovo quindi nel pangrattato. Ripetere di nuovo nell'uovo e nel pangrattato poi friggere e, volendo, cospargere con un po' di zucchero.



I dolcetti delle feste

inviata da Emilio

ricetta di mamma Chiara Calmanti

Ingredienti per circa 12 muffins:

250 gr. di panna, 120 gr. di zucchero, 2 uova, 250 gr. di farina, 1/2 bustina di lievito, un pizzico di sale

Sbattere con le fruste elettriche le uova e lo zucchero. Aggiungere la panna, la farina, il lievito, il sale e mescolare bene. Mettere il composto nei pirottini e infornare a 180° per 15/20 min. circa (non devono scurirsi troppo). Una volta freddati, decorare secondo i gusti con un cucchiaino di Nutella o altre decorazioni a piacere.



Il pandoro di Emy

inviata da Emy Grillini - 5B Scuola Primaria Cappuccini - IC6 Imola

È stato chiamato "Il pandoro di Emy" perché Emy appunto ne porta una fetta ogni mattina a scuola per la merenda e tutti i suoi compagni hanno chiesto la ricetta dicendo: "mi fai il pandoro di Emy?" Buona merenda!

Ingredienti:

300 gr. di farina, 200 gr. di zucchero, 3 uova, 250 ml. di panna da dolci, 1 bustina di lievito da 1/2 kg.

Mescolare la farina con lo zucchero e il lievito, aggiungere le uova e poco per volta la panna. Lasciare in funzione il mixer per 2 min. Ricoprire una tortiera di 26 cm. di diametro con la carta da forno, versarvi il preparato e infornare per 30/35 min. a 180°.

La Resumada

inviata da Daniela Battisti

Questa è una colazione tipica e molto antica lombarda usata molto nel milanese e bergamasco. La si dava ai bambini o a chi era costipato per tirarlo su di tono.

Ingredienti per 2 persone:

2 uova fresche, 2 cucchiaini di zucchero, vino marsala o altro vino rosso secco q.b.

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a che il composto risulti spumoso e lo zucchero si scioglia completamente. Montare a neve le chiare d'uovo e unirle ai tuorli mescolando dal basso verso l'alto per mantenere il tono spumoso della bevanda. Aggiungere a filo il vino. Servire subito accompagnando con biscotti di pasta frolla o pezzetti di pane.



La torta di ricotta o torta del mio compleanno

inviata da Ruggero Morini

Ecco la ricetta della torta che fin dalla mia nascita (1957), ha accompagnato ininterrottamente la festa del mio compleanno che ricorre il 24 dicembre. Mi ricorda l'amore della mia mamma e il profumo avvolgente di una cosa buona.

Ingredienti:

1 kg. di ricotta, 200 gr. di amaretti, 300 gr. di mandorle dolci, 200 gr. di zucchero vanigliato, 800 gr. di zucchero, 300 gr. di cedro candito, 12 uova, 50 gr. di cacao amaro, liquore Amaretto di Saronno

Nel mixer tritare finemente le mandorle insieme agli amaretti e al cedro. Mettere tutto in una ciotola ed amalgamare con zucchero grezzo, zucchero vanigliato e cacao amaro. Sbattere le uova ed aggiungerle al composto, infine incorporare la ricotta passata al setaccio. Versare mezzo bicchiere di Amaretto di Saronno e lasciare riposare il tutto 2 ore. Versare il composto in 3/4 teglie di alluminio di media grandezza imburrate e infarinate. Cuocere nel forno a 180° per circa un'ora. Appena tolte dal forno forare la torta in diversi punti con uno stuzzicadenti ed irrorare con Amaretto di Saronno. Servire la torta fredda tagliata a piccole losanghe.

Latte alla portoghese con due uova alla MT

inviata da Maria Teresa Castaldi

Questa è una rivisitazione semplificata facile e gustosa della ricetta originale del latte alla portoghese che prevedrebbe, oltre a latte e zucchero, 5 o 6 uova, mezza stecca di vaniglia, due chicchi di caffè o buccia di limone per aromatizzare il latte. Alcuni anni fa, per mancanza di alcuni ingredienti, preparai il "mio" latte alla portoghese con solo due uova, facendo bollire il latte una decina di minuti in più per ottenere un composto più consistente per essere legato con sole due uova, ma ugualmente molto gustoso e meno calorico. Da allora lo preparo sempre così.

Ingredienti:

1 lt. latte intero o parzialmente scremato (il tipo di latte fa la differenza nel tempo di bollitura), 9 cucchiaini grandi di zucchero (di cui 3 per caramellare lo stampo), 2 uova

In uno stampo da budino (rotondo diametro 18 cm. con foro) sciogliere sul fuoco 3 cucchiaini colmi di zucchero e 1 cucchiaino di acqua per caramellare le pareti dello stampo. In una pentola alta a fondo inox versare 1 lt. di latte intero, (se parzialmente scremato bisogna conteggiare 5 min. in più di bollitura), 6 cucchiaini colmi di zucchero. Fare bollire a fiamma alta mescolando di tanto in tanto con il cucchiaino precedentemente usato per caramellare lo stampo. In tal modo lo zucchero caramellato rimasto fissato nel cucchiaino darà un leggero tocco brunito al latte in ebollizione. Durante l'ebollizione si formerà una schiuma che tenderà a fuoriuscire dalla pentola: abbassare leggermente la fiamma mescolando. Dopo circa 25 min. (30 min. per il latte p.s.) quando il composto si sarà ridotto a meno della metà e avrà assunto una consistenza più "cremosa", spegnere e lasciare raffreddare. In una terrina sbattere le 2 uova (tuorli+albumi) e unirle al latte nella pentola. Mescolare per amalgamare. Versare il composto nello stampo, coprire con carta alluminio. Inserire lo stampo nella pentola a pressione con 5 bicchieri di acqua nel fondo. Al fischio della pentola contare 30 min. di cottura a fiamma bassa. A cottura ultimata fare raffreddare a temperatura ambiente poi mettere in frigorifero per almeno 2 ore.



E' più buono se preparato con un giorno di anticipo). Prima di servire in tavola capovolgere su un piatto. L'eventuale caramello rimasto nello stampo si può sciogliere scaldando il contenitore a fiamma bassa.

Loukoumades - dolce tipico greco

inviata da Mariluna Rizzo - 4B Scuola Primaria Rubri-Zolino - IC6 Imola
Buon appetito!!!

Ingredienti:

1 cucchiaino pieno di lievito di birra, 650 gr. di farina, 1 tazza d'acqua tiepida, 1 cucchiaino di sale, olio per friggere, 1 bicchiere di zucchero, mezzo bicchiere di miele, 1 tazza d'acqua, un po' di cannella

Mettere la farina in un grande contenitore e mescolarla al sale. Nel centro versare il lievito sciolto nell'acqua tiepida. Mescolare il tutto versando un altro po' di acqua

tiepida così da formare un impasto né troppo liquido

né troppo denso. Lasciare riposare per un'ora al

caldo finché non compariranno sulla sua

superficie delle bolle. Preparare una pentola

molto profonda e versare l'olio, che dovrà

scaldarsi. Bagnare le mani e prendere l'impasto

dal contenitore. Stringerlo nella mano per far

uscire dalla parte superiore una piccola quantità,

quanto basta per una loukoumades. Bagnare un

cucchiaino nell'acqua di un bicchiere e staccare

l'impasto dalla nostra mano facendolo cadere

nell'olio bollente. Appena le loukoumades

saranno rosolate toglierle dall'olio

e farle sgocciolare su carta assorbente.

Versare lo sciroppo preparato facendo

bollire 2 bicchieri d'acqua con 1 bicchiere

di zucchero e mezzo di miele.

Infine spolverare con cannella

a piacere.



Mascarpone al caffè

inviata da Alessandro Salomoni
ricetta di nonna Paola Pederzoli

Ingredienti:

600 gr. di mascarpone, 70 gr. di caffè solubile, 100 gr. di zucchero a velo, 2 tuorli d'uovo, Pavesini quanto serve per foderare lo stampo e realizzare gli strati, 2 tazzine di caffè solubile in cui intingere i biscotti

Schiacciare il caffè solubile fino a farne una polvere. Mescolarlo con il mascarpone e amalgamare bene coi tuorli d'uovo e lo zucchero a velo. Bagnare i biscotti nel caffè sciolto in acqua e rivestire uno stampo di circa 22x12 cm.. Stendere una parte del composto col mascarpone, coprire con uno strato di Pavesini e col mascarpone rimasto. Infine stendere un ultimo strato di Pavesini. Lasciare in frigorifero per almeno 2 ore e servire ribaltandolo su un piatto.

Pancake

inviata da Sara Di Nunzio

Ingredienti per 10 pancake:

200 gr. di farina 00, 250 gr. di latte intero, 2 uova, 30 gr. di zucchero, 30 gr. di olio di semi, 8-10 gr. di lievito, mezzo cucchiaino di bicarbonato, 1 cucchiaino di aceto, 1 pizzico di sale, 1 noce di burro per la cottura

Dividere i tuorli dagli albumi. Montare a neve ferma gli albumi. Mescolare in una ciotola tuorli, olio, latte e aceto con una frusta a mano. A parte setacciare farina, lievito, bicarbonato e mescolare insieme a zucchero e sale. Unire gli ingredienti secchi a quelli liquidi, girare con la frusta a mano pochi secondi. Infine incorporare gli albumi delicatamente con una spatola, facendo movimenti lenti dal basso verso l'alto. Padella antiaderente. Sciogliere appena il burro in un tegamino a parte. Passare il burro in padella con una patata o altro arnese in modo da ungerla appena. Appena compaiono le prime bollicine in superficie con una paletta girare i pancake con un colpo unico dall'altro lato. Cuocere ancora pochi secondi, massimo 20, farli appena raffreddare separati gli uni dagli altri, non impilati subito altrimenti si schiacciano.



Pasticciotto leccese

inviata da Lucia Rita Martina

Vi invio la ricetta del pasticciotto leccese, dolce tipico del mio amato Salento!

Ingredienti:

per la frolla:

250 gr. di farina 00, 125 gr. di strutto, 125 gr. di zucchero semolato, 1 uovo, mezzo cucchiaino di ammoniaca per dolci, scorza grattugiata di un limone e un'arancia

per la crema pasticcera:

1/2 lt. di latte, 3 tuorli, 90 gr. di farina 00, 160 gr. di zucchero semolato

Crema pasticcera: Unire lo zucchero ai tuorli e lavorare il tutto finché non diventa bello spumoso. Aggiungere la farina e incorporando delicatamente. Versare il latte dentro al composto di uova e zucchero e mescolare aiutandosi con una frusta. Versare il tutto in pentola e far cuocere a fuoco lento, mescolando in continuazione. La crema risulterà molto densa. Versarla in una ciotola, ricoprire con una pellicola e far raffreddare completamente. Fare riposare la crema qualche ora in frigo.

Pasta frolla: Mettere la farina sul tavolo, aprire la fontana ed unire lo strutto intridendolo nella farina con la punta delle dita. Aggiungere lo zucchero, l'ammoniaca ed il sale. Dopo unire i tuorli ed impastare velocemente formando un panetto. Coprire con pellicola protettiva e lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 min.. Successivamente prendere la pasta e formare un grosso salamino da dividere in pezzi che andranno appiattiti con il palmo della mano e foderare gli stampini ovali, già imburrati ed infarinati, facendo strabordare la pasta senza tagliare la parte in eccesso. Con l'aiuto di una sac-à-poche farcire con la crema pasticcera e coprire con altri ovali di pasta, facendo aderire bene i bordi ed eliminando la pasta in eccesso. Sbattere leggermente l'albume e pennellare la superficie

dei pasticciotti. Cuocere in forno

a 220° per 12-15 min..

Buona colazione

o merenda a tutti!



Pettole salate o dolci

inviata da Carmela Mancini

La tradizione pugliese vuole che nel giorno di Santa Cecilia, il 22 novembre, si debbano preparare le pettole di Santa Cecilia, prelibati bocconcini di pasta lievitata salati o dolci, fritti e ricchi di profumo. Le pettole si possono realizzare per molte occasioni come il Natale, ma anche per la festa di San Martino come accade in molte località come Lecce e per la festa dell'Immacolata Concezione a Brindisi. La città di Taranto le destina invece proprio per Santa Cecilia, la vergine martire protettrice della musica, degli strumenti musicali e dei cantanti. Per l'Italia, paese del bel canto, questa Santa è molto importante e quindi onorarla anche con un piatto a lei dedicato è molto bello.

Ingredienti:

500 gr. di farina 00, 200 gr. di farina integrale, 15 gr. di sale, 1 cucchiaino di zucchero, 4 gr. di lievito di birra, 550 ml. di acqua tiepida o latte, olio di semi di girasole, zucchero a velo e miele per la versione dolce

Setacciare la farina e al centro aggiungere lo zucchero, il sale, il lievito e un po' d'acqua tiepida. Impastare la farina aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida e formare un impasto liscio ed elastico. Far lievitare per 12 ore. Preparare una pentola con abbondante olio per friggere e lasciare scaldare. Con un cucchiaino prelevare un po' d'impasto che deve risultare soffocissimo e lasciarlo scivolare nell'olio. Disporre le pettole dorate su carta assorbente. Per la versione dolce cospargerle con abbondante zucchero a velo e, a scelta, insaporirle anche con il miele. Servire calde.

Rose di Nutella

inviata da Giovanni Saponaro - IC6 Imola

Ho imparato questi giorni a preparare qualche ricetta. Insieme alla mia mamma e a mia sorella abbiamo preparato i tortellini e la torta mimosa, ma da solo ho preparato le Rose di Nutella.

Ingredienti:

pasta sfoglia, Nutella

Prendere la pasta sfoglia e stendere sopra la Nutella. Arrotolare la pasta sfoglia e tagliare delle ruote da 1 cm.. Mettere nella teglia tutte le ruote e cuocere in forno per 20 min. a 180°.

Scroccadenti romagnoli

inviata da Veronica Zaniboni

Nulla a che vedere con i Cantucci Toscani!

Ingredienti:

330 gr. di farina tipo 0, 150 gr. di zucchero, 50 gr. di burro, 3 uova, 100 gr. di mandorle con la buccia, mezza bustina di lievito

Porre tutti gli ingredienti, tranne 1 tuorlo d'uovo e le mandorle, in una capiente ciotola e impastare fino ad ottenere un composto unico e omogeneo. Nel caso risultasse troppo morbido (e quindi poco lavorabile), aggiungere un po' di farina. Unire alla fine anche le mandorle intere. A questo punto, dopo avere bagnato le mani, modellare 3 "salamini" e disporli, ben distanziati, su una placca da forno ricoperta con carta oleata. Con il tuorlo avanzato spennellarne la superficie (eventualmente, prima di questa operazione, emulsionare il tuorlo con un po' di acqua o un po' di latte. Se non si emulsiona meglio usare l'uovo intero, altrimenti si corre il rischio che sappia di uovo sodo). Mettere la teglia nel forno già caldo a 180° per 20 min.. I "salamini" dovranno essere già leggermente colorati, lievitati e sodi. Ora arriva il momento più delicato: porre, uno alla volta, i "salamini" sul tagliere o su un asse di legno e, con un coltello a lama alta regolare (quello per tagliare le tagliatelle per intenderci), tagliare la pasta a fettine. Saranno i nostri scroccadenti. I tagli devono essere netti, veloci, decisi e praticati appoggiando entrambe le mani sulla lama del coltello. Allineare infine i biscotti così ottenuti sulla placca e rimetterli in forno a tostare. Quest'ultimo passaggio va portato a termine tenendo lo sportello del forno leggermente aperto (mettendo una presina), con una temperatura di 170° e controllando che non coloriscano troppo.





Torta agli albumi e uvetta

inviata da Silvia Reggiani

“In campagna è un'altra cosa si vede il mondo color di rosa...c'è un'aria deliziosa che non è quella della città..”. Con questa canzone di Beniamino Gigli Ottilia, mia nonna, svegliava me e mia sorella ogni mattina quando, d'estate, andavamo qualche giorno in vacanza da lei. Noi di Castel Bolognese (la città), lei di Castel San Pietro (la campagna). La sua casa era grandissima, con un bel giardino, tanti alberi e un'infinità di vasi fioriti. Ottilia non era affatto incline alle sdolcinatèzze e aveva uno stile educativo montessoriano. Da lei si potevano fare molte cose normalmente vietate dalla mamma. Tipo sporcarsi... fare la pappa alle bambole con acqua e terra, scambiare il grande catino che raccoglieva l'acqua piovana per una piscina olimpionica, rotolarsi nel prato con il cucciolo di dalmata tanto simile a quelli de “La carica dei 101” (riportato poi benevolmente, ma con fermezza, al proprietario originale perché causava piu' guai di un elefante). Ottilia, al contrario della mamma che nutriva un'idiosincrasia innata per le pignatte, cucinava ogni giorno per ore. Era particolarmente fiera di un macchinario d'avanguardia rumoroso come un Boeing 747 in fase di decollo, un prototipo della futura planetaria. Grande sostenitrice dei prodotti a chilometro zero ci mandava con lo zio Nino a bordo di un vecchio camioncino bianco a prendere uova e latte direttamente dal contadino, al di là del fiume. Ci faceva fare il burro con la panna del latte e ridurre in polvere il caffè con un macinino sopravvissuto alla guerra. Tra tutte le sue prelibatezze ricordo soprattutto questa torta che per molto tempo ho pensato essere una sua invenzione, ma in realtà vanta una paternità artusiana:

Ingredienti:

8 albumi, 300 gr. di farina, 150 gr. di burro, 150 gr. di zucchero a velo, 10 gr. di cremor tartaro, mezzo cucchiaino di bicarbonato, 1 bustina di vanillina, 100 gr. di uvetta

Montare gli albumi a neve ferma, aggiungere farina, zucchero a velo e burro fuso. Terminare con lievito, bicarbonato, vanillina e uvetta. Versare nello stampo e cuocere in forno a 180° per 20-22 min. finchè non dora. Il consiglio di nonna Ottilia: se fate questa torta d'inverno utilizzate i tuorli per fare un ottimo Vov da offrire anche caldo in accompagnamento.





Torta al cioccolato

inviata da Alice Martignani - classe 4B Scuola Primaria Rubri-Zolino - IC6 Imola

Vi propongo la ricetta che mi fa sempre la mia mamma della torta di cioccolato.

Ingredienti:

150 gr. di cioccolato fondente, 50 gr. di cacao amaro in polvere, 180 gr. di farina 00, 180 gr. di zucchero, 6 uova, 200 gr. di burro, 8 gr. di lievito in polvere per dolci, un pizzico di sale

Tritare grossolanamente il cioccolato fondente e scioglierlo a bagnomaria, poi lasciarlo intiepidire mescolando di tanto in tanto. Tagliare il burro a cubetti e versarlo insieme allo zucchero in una ciotola mescolando fino a ridurre tutto in crema. Aggiungere 1 uovo alla volta continuando a mescolare. Aggiungere il cioccolato tiepido sempre continuando a mescolare. Aggiungere sale e mescolare. In una ciotola a parte unire farina, lievito e cacao. Setacciare il composto sopra la crema e incorporarlo delicatamente. Foderare con carta forno una tortiera da 22-24 cm. e versare l'impasto. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 160° per circa 35 min..

Torta alla frutta

inviata da Angela Scheda

Ingredienti:

18 cucchiaini di farina, 15 cucchiaini di zucchero, 250 gr. di burro, 6 uova, 1 busta di lievito "Pane Angeli" da 1 kg., frutta di stagione a piacere, 1 bustina di gelatina

Impastare il tutto con il burro fuso e mettere in forno per 20/30 min..

Per la decorazione: Tutta la frutta che si vuole (escluso le mele e le banane che anneriscono). Disponila sulla torta che intanto si sarà lasciata raffreddare. Fare fondere una bustina di gelatina con l'acqua, spalmarla sulla frutta e mettere in frigorifero.



Torta di castagne

inviata da Alessandro Salomoni
ricetta di nonna Paola Pederzoli

Ingredienti:

1 kg. di marroni, 300 gr. di zucchero a velo, 150 gr. di burro, 120 gr. di mandorle, 6 uova, la scorza di un limone, 1 bicchierino di alchermes

Arrostire i marroni in forno. Bollirli con 2 bicchieri d'acqua e frullarli. Tritare le mandorle. Montare a neve gli albumi ed aggiungere i tuorli continuando a mescolare con la frusta. Aggiungere i restanti ingredienti al composto. Imburrare e infarinare uno stampo di circa 25 cm. di diametro. Versare il composto nello stampo ed infornare in forno ventilato a 180° per 30/40 min..



Torta di cioccolato e noci

inviata da Ilaria Fabbri - 4B Scuola Primaria Rubri-Zolino - IC6 Imola

Ingredienti:

100 gr. di cioccolato fondente, 125 gr. di burro, 170 gr. di zucchero, 100 gr. di farina, 3 uova, 50 gr. di gocce di cioccolato fondente, 120 gr. di gherigli di noci, 1 bustina di lievito

Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero. Sciogliere il burro con il cioccolato fondente a bagnomaria e aggiungerlo all'impasto. Aggiungere la farina setacciata insieme al lievito mescolando bene, unire le noci tritate e le gocce di cioccolato fondente. Montare a neve gli albumi e unirli al resto dell'impasto. Cuocere in forno a 180° per 30 min., spolverare con un po' di zucchero a velo.

Torta di mele alla Goidanich

inviata da Catia Nanni

Questa semplice torta di mele proviene da uno dei miei primi colleghi di lavoro, ottimo cuoco e grande buongustaio, che ci dilettava con le sue specialità, rendendo così meno faticose le giornate trascorse al lavoro. Si chiamava Goidanich e per questo la nostra torta di mele ha assunto il suo nome "Torta di mele alla Goidanich"!

Ingredienti:

150 gr. di farina, 150 gr. di zucchero, 2 uova, scorza di limone, 1 bustina di lievito, 1 pizzico di sale, cannella in polvere, 50 gr. di burro, mele q.b.

Montare le chiare a neve. Lavorare i tuorli con metà dello zucchero, la cannella, il sale e la scorza di limone, aggiungendo gradualmente la farina ed il latte. Alla fine aggiungere anche il lievito e gli albumi. Imburrare e infarinare la pirofila, stendere bene il composto e disporvi le mele a piacere. Spolverare con limone, zucchero e cannella. Versare il burro fuso a bagnomaria e infornare a 150° per 50 min..

Torta di mele della bis-nonna Ernestina

inviata da Giulia Ancarani 5A - Scuola Primaria Cappuccini - IC6 Imola

Ingredienti:

7 mele (4 per l'impasto, 3 per decorare), 200 gr. di farina, 100 gr. di pane grattugiato, 250 gr. di zucchero, 4 uova, latte q.b. per rendere morbido l'impasto, lievito per 500 gr. di impasto

Tagliare a piccoli pezzi le 4 mele dell'impasto. Unire la farina, lo zucchero, il pane grattugiato e mescolare. Aggiungere le uova e il latte e, per ultimo, il lievito. Mescolare bene e versare l'impasto in una tortiera imburrata. Decorare la superficie della torta con le mele tagliate a spicchi e cospargere con lo zucchero. Cuocere in forno statico a 180° per 1 h e 15 min.. Buon appetito!



Torta di riso

inviata da Catia Nanni

Questa ricetta della torta di riso proviene da un fornaio bolognese zio di mia madre, che la preparava per i matrimoni. E' veramente squisita! In famiglia abbiamo l'abitudine di prepararla per Pasqua e regalarla agli amici più cari.

Ingredienti:

3 lt. di latte, 400 gr. di riso piccolo, 400 gr. di mandorle, 800 gr. di zucchero, 10 uova intere, 5 rossi d'uovo, 200 gr. di amaretti, 100 gr. di zucchero vanigliato, 100-150 gr. di cedro candito, buccia di limone grattugiata, burro e farina (per ungere la "ruola", la teglia della torta), aroma mandorla amara per dolci

Cuocere il riso nel latte tenendolo al dente come cottura. Mettere in un contenitore il riso raffreddato assieme a tutti gli altri ingredienti. Quando gli ingredienti sono ben amalgamati, stendere la torta sulla "ruola" (teglia della torta). Infornarla con forno già caldo a 180-200°. Controllare la cottura con lo stuzzicadente.

Torta menta e cocco

inviata da Sara Cortini - 4B Scuola Primaria Rubri-Zolino - IC6 Imola

Ingredienti:

2 uova, 130 gr. di zucchero, 125 gr. di yogurt al cocco, 100 ml. di olio di semi, 300 ml. di sciroppo alla menta, 200 gr. di farina 00, 80 gr. di farina di cocco, 1 bustina di lievito per dolci, Nutella, cocco grattugiato

Mettere in una ciotola le uova e lo zucchero e montare fino a che diventano belle spumose. Aggiungere lo yogurt, l'olio e lo sciroppo di menta. In un piatto unire farina, farina di cocco e lievito setacciato (se l'impasto sembra molto liquido, aggiungere qualche cucchiaino di farina di cocco in più). Montare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (La farina di cocco può assorbire più o meno liquidi a seconda del tipo o se è aperta da più o meno tempo: se l'impasto dovesse apparire troppo liquido, bisogna aggiungerne qualche cucchiaino in più) e versare in uno stampo imburrato ed infarinato o rivestito di carta forno, poi cuocere la torta cocco e menta in forno statico preriscaldato a 180° per circa 40 min.. Lasciare raffreddare e spalmare la Nutella sulla superficie, dopodiché decorare con cocco grattugiato e la torta è pronta.



Ora che i ricordi si sono dolcemente fusi con il cioccolato
è tempo di digestivo...

Nocino Sabina

di Sabina Salomoni

Ingredienti:

30 noci, 2 lt. alcool (meglio etilfrutto al 70%), 750 gr. di zucchero, cannella, chiodi di garofano, semi di finocchio, semi di anice, gambo di finocchio selvatico, anice stellato, buccia di limone, aromi a piacere (anno dopo anno prova ad aggiungere e vedi se ti piace il nuovo gusto), un recipiente di vetro chiuso ermeticamente da 5 kg.

La scelta

Le noci devono essere di un albero giovane (sono più aromatiche, lo diceva mia nonna). Il periodo è dalla prima settimana di giugno al 24 giugno (notte di San Giovanni). Ovviamente dipende da come è andata la stagione, l'importante è che la parte verde all'interno non abbia già il guscio duro, in questo caso è troppo tardi. Occorre tenere d'occhio le noci durante la maturazione. Si devono pulire usando uno straccio umido (anche uno scottex) e poi asciugare. Si devono "ammaccare", non tagliare! Io uso un pestacarne però schizzano via i pezzi e le gocce nere. Quindi le pesto all'interno di un recipiente di plastica coi bordi alti.

Prima fase

Le noci così schiacciate e il loro succo vanno messe nel recipiente di vetro alternate con mezzo kg. di zucchero e alcuni aromi (non tutti per ora). Si lasciano così 1-2 giorni: faranno un liquido che scioglierà lo zucchero e diventerà verde/nero.

Seconda fase

Aggiungere 1 lt. di alcool e le altre spezie. Lasciare 30/40 giorni a macerare in un luogo caldo ma buio (una dispensa di casa o una cantina solo se è secca e tiepida).

Terza fase

Si scola il liquido e si tiene da parte, si mette sulle noci la restante parte di alcool. Si lascia macerare altri 30/40 giorni. I tempi che ho indicato non sono rigidissimi. Questa terza fase finisce circa a fine agosto/inizi settembre.

Quarta fase

Si scola anche questo secondo liquore. Ora i due tipi di liquore vanno uniti bene e se serve vanno

aggiustati di zucchero. Se usate l'alcool a 70° dovrebbe andare bene così, però se risulta troppo alcolico (oppure se usate l'alcool a 95°) si può fare uno sciroppo di acqua e zucchero in modo da ridurre il grado alcolico (ovviamente anche qui le dosi sono a piacere).

Il liquore così ottenuto va conservato tutto in un unico contenitore fino a dicembre, mese in cui io di solito lo metto nelle bottigliette (così si deposita prima il fondo che contiene dei piccoli residui). Le noci possono andare nel compost oppure si possono usare per fare una sorta di vermouth: sopra le noci ancora bagnate di alcool mettete del vino bianco a piacere e zucchero se lo volete più dolce. Serve da aperitivo, un figurone!

Come vedete il tutto è frutto di un'esperienza trentennale partendo dalla base delle ricette di mia nonna. Ogni anno ho modificato una piccola parte della ricetta fino ad arrivare a questo. Soprattutto le spezie hanno richiesto una lunga ricerca. Se a voi vengono in mente altre varianti potete comunicarmele che provo anch'io! Buona degustazione!







Indice

Le nostre ricette di casa, un racconto - Angelo Geraci	pag.6
Cavatelli a due dita con cime di rape - Camilla Mazzei	pag.10
Golubzi - Alexandr Zin'kevych	pag.10
Le lasagne al forno della mia bis-nonna - Filippo Raimondi	pag.12
Le tagliatelle autunnali della nonna - Carmela Iasevoli	pag.12
Orecchiette con friarielli salsiccia e pinoli - Giusi Borzellino	pag.13
Passatelli in brodo - Stefano Mariani	pag.14
Pasta fatta in casa con e'sciadur di nonna Lucia - Maria Sole Dardi	pag.14
Pizza di maccheroni - Daniele Cuccurullo	pag.16
Pizzoccheri valtellinesi - Daniele Battisti	pag.16
Polenta...senza grumi - Gianna Di Stasi	pag.17
Spaghetti al pomodoro - Yago Casadio Prati	pag.17
Spaghetti al ragù di cavolo cappuccio di nonna Teresa - Edoardo Raspanti	pag.18
Spätzle alle barbabietole con burro salvia e noci - Samuele Dal Prato	pag.19
Tagliatelle verdi al ragù di nonna Gina - Pietro Zaniboni	pag.19
Tortelli di patate come li faceva la mia mamma - Patricia Porcella	pag.20
Zuppa imperiale di nonna Ardea - Veronica Zaniboni	pag.21
Ragù di carne - Alessandro Gelsomini	pag.23
Ragù fatto in casa - Matteo Stagni	pag.23
Salsa verde di nonna Cella - Celinda Campomori	pag.24
Sugo, ricetta della bis-nonna Maria - Sara Gordini	pag.24
Crescia di Pasqua pesarese - Caterina Tocaceli	pag.26
Fagottini - Stefano Elia	pag.26

Messicani pasticcesi - Camilla Mazzei	pag.27
Piadina romagnola, prima versione - Veronica Zaniboni	pag.27
Piadina romagnola, seconda versione - Veronica Zaniboni	pag.27
Pizza alta e soffice - Giulia Rita Giuffreda	pag.28
Pizza rustica di mais - Gianna Di Stasi	pag.28
Baccalà "arraccanato", piatto per la vigilia di Natale - Gianna Di Stasi	pag.30
Baccalà con peperoni cruschi - Camilla Mazzei	pag.30
Burger vegetariani di Gaetano - Gerardina Senese	pag.31
Cassoeula - Daniela Battisti	pag.31
Cavolo cappuccio stufato con bruschetta - Camilla Mazzei	pag.32
Cicorie e fave - Carmela Mancini	pag.32
Ossobuco in gremolada - Daniela Battisti	pag.33
Polpette di nonna Imelde - Maria Sole Dardi	pag.33
Polpette ubriache alla Federica - Federica Farina	pag.34
Biancomangiare - Sonia Venturi	pag.36
Cassata siciliana di nonna Loredana - Chiara Polidoro e Elena Cornazzani	pag.36
Ciambella - Veronica Zaniboni	pag.37
Ciambella delicata di nonna Lucia - Maria Sole Dardi	pag.37
Cioccolatini Arlecchino - Cristian Cascone	pag.38
Crostata di nonna Antonietta - Sabina Salomoni	pag.38
Crostata gluten free - Sabina Salomoni	pag.39
Dolce Porcospino - Angela Scheda	pag.40
Frittelle di semolino - Angela Scheda	pag.40
I dolcetti delle feste - Emilio	pag.41

Il pandoro di Emy - Emy Grillini	pag.41
La Resumada - Daniela Battisti	pag.42
La torta di ricotta o torta del mio compleanno - Ruggero Morini	pag.42
Latte alla portoghese con due uova alla MT - Maria Teresa Castaldi	pag.43
Loukoumades, dolce tipico greco - Mariluna Rizzo	pag.44
Mascarpone al caffè - Alessandro Salomoni	pag.45
Pancake - Sara Di Nunzio	pag.45
Pasticciotto leccese - Lucia Rita Martina	pag.46
Pettole salate o dolci - Carmela Mancini	pag.47
Rose di Nutella - Giovanni Saponaro	pag.47
Seroccadenti romagnoli - Veronica Zaniboni	pag.48
Torta agli albumi e uvetta - Silvia Reggiani	pag.50
Torta al cioccolato - Alice Martignani	pag.52
Torta alla frutta - Angela Scheda	pag.52
Torta di castagne - Alessandro Salomoni	pag.53
Torta di cioccolato e noci - Ilaria Fabbri	pag.53
Torta di mele alla Goidanich - Catia Nanni	pag.54
Torta di mele della bis-nonna Ernestina - Giulia Ancarani	pag.54
Torta di riso - Catia Nanni	pag.55
Torta menta e cocco - Sara Cortini	pag.55
Nocino Sabina - Sabina Salomoni	pag.58
Le mie ricette del cuore	pag.61

I vostri manicaretti...



Cavatelli a due dita con cime di rape



Golubzi



Le lasagne al forno della mia bis-nonna



Le tagliatelle autunnali della nonna



Orecchiette con friarielli salsiccia e pinoli



Pizzoccheri valtellinesi



Polenta...senza grumi



Spaghetti al ragù di cavolo cappuccio di nonna Teresa



Spatzle alle barbabietole con burro salvia e noci



Tagliatelle verdi al ragù di nonna Gina



Crescia di Pasqua pesarese



Fagottini



Messicani pisticesi



Pizza alta e soffice



Pizza rustica di mais



Baccalà "arracanato"



Baccalà con peperoni cruschi



Cassoeula



Cavolo cappuccio stufato con bruschetta



Cicorie e fave



Ossobuco in gremolada



Biancomangiare



Cassata siciliana di nonna Loredana



Ciocolatini Arlecchino



Crostata gluten free



I dolcetti delle feste



La Resumada



Latte alla portoghese con due uova alla MT



Mascarpone al caffè



Il Pandoro di Emy



Pasticciotto leccese



Pettole salate o dolci



Torta di ricotta



Torta di castagne



Torta menta e cocco

The page features a decorative border with alternating horizontal stripes. The stripes consist of a dark brown background with small white polka dots, a thin pink line, and a white scalloped lace-like pattern. These stripes are repeated at the top, middle, and bottom of the page.

e le foto più dolci

PANETTI, AVVOLTI IN
PHAN DI ZOTOGNATO - I
ROSA (MIETA DI FRUTTI DI

MARMELLATE - CONFITTURE - MOSTARDA BOLOGNESE - MOU - CREMA DI
LATTE - ALBICOCCA PER PASTICCERIA - CONCENTRATO DI POMODORO
POMODORI PELATI - FRUTTA ALLO SCIROPPO - PISELLI AL NATURALE

Crostata piccola
dell'8/12/58 fatta
in casa, con:

Farina gr 300 -	L 40-
Zucch velo gr 110 -	2 45-
Burro gr 150	5 134-
Uova N° 30	2 90-
1 limone	2 20
Marmellata	
et 3	2 105
	<u> </u>
	4 34

n.b. La marmellata
bastare 2 1/2 et

CONSERVE

PECORI

VIA DEL BATTIFERRO, 48 - BOLOGNA
TELEFONI N. RI 56.106 - 58.107 - 56.108

La crostata della nonna
di Sabina Salomoni

La torta di mele

Ingredienti

- 4 mele per l'impasto
- 3 mele per decorare
- 2 hg. di farina
- 1 hg. di pane grattugiato
- 2,5 hg. di zucchero
- 3 uova
- latte per rendere morbido l'impasto
- lievito per 500 gr. di impasto

Procedimento

Tagliate a piccoli pezzi le 4 mele per l'impasto, unite la farina, lo zucchero e il pane grattugiato e mescolate. Aggiungere le uova e il latte per rendere morbido l'impasto. Per ultimo il lievito. Mescolate bene e versare l'impasto in una tortiera precedentemente imburata. Decorare la superficie con le mele tagliate a spicchi e cospargere con zucchero. Cuocere in forno statico a 180°C per 1 h e 15 minuti.

BUON APPETITO!



Le tagliatelle verdi al ragù di nonna Gina
di Pietro Zaniboni

Torta di mele alla Goidanich

150 gr di farina, 150 gr di zucchero, 2 uova, scorza di limone
1 bustina di lievito, 1 pizzico di sale, cannella in polvere
50 gr di burro.

Montare le chiare a neve. Lavorare i rossi con metà dello
zucchero e la cannella il sale la scorza di limone ed ag.
giungere gradatamente la farina ed il latte al termine
aggiungere le chiare e il lievito. ^{embellire} Imburrare la ^{embellire} ~~forma~~, unire
il composto disporre le mele spolverare col ~~zucchero~~ ^{zucchero}
e cannella. Versare il burro fuso a bagno maria e infornare
a 150° x 50'

La Torta di mele alla Goidanich

di Catia Nanni

Torta di riso

3 litri di latte, 400 gr di riso piccolo, 400 gr di mandorle,
80 gr di zucchero, 10 uova intere, 5 rossi d'uovo, 200 gr
di amaretti, gr 100 di zucchero vanigliato, 100-150 gr di cedro
buccia di limone grattugiato, burro e farine x ungere
vase e mandorle amare.

Cocere il riso alle sorse nel latte tenuto al dente.
Aggiungere poi tutto il resto quindi infornare
e a freddo forarla con uno stecchino e versarvi la
mandorle amare.



La Torta di riso
di Catia Nanni



Città di Imola

a cura di:



Centro di Educazione Alla Sostenibilità imolese

tel.0542 602183 - ceas@nuovocircondarioimolese.it - ceas.nuovocircondarioimolese.it
anno 2020