

*Le ricette del Tomma*

---

---

*Tutte le ricette del mio blog*

Aggiornato il  
12 agosto 2013

## Indice

Biscotti con marmellata	3	Gnocco con salsiccia	18
Brazadela (bensone)	4	Gnocco fritto (tigelle)	19
Brownies alle noci	5	Meringhe (spumini)	21
Cantucci con nocciole e cioccolato	6	Omelette con stracchino e prosciutto cotto	22
Carciofi al pomodoro	8	Panini semidolci	22
Ciambelline marchigiane	9	Passatelli	24
Erbazzone	10	Pasta con zucca e salsiccia	25
Focaccia al rosmarino	11	Petto di pollo con olive e capperi	26
Focaccia con cipolle	13	Petto di pollo con zucchine	27
Focaccia con emmental e rosmarino	15	Pollo in porchetta	28
Il friggione	17	Pomodori con maionese e sedano	28
		Ragù bolognese	29

Raviole fritte di carnevale (sabadoni)	30	Torta tenerina	43
Ripieno di zucca per tortelloni	32	Tortelloni di ricotta	44
Risotto con lo champagne	33	Tortelloni marroni con ripieno di patate, mortadella e stracchino	45
Semifreddo di nonna Iris	34	Tortelloni neri con ripieno di patate	46
La sfoglia	35		
Sfrappole (frappe, bugie, chiacchiere, lattughe, crostoli, rosoni,...)	37		
Spaghetti con salmone e uova di lombo	38		
Tagliatelle verdi	39		
Torta di mele	40		
Torta soffice al cacao	41		
Torta soffice con panna liquida per dolci	42		

## **BISCOTTI CON MARMELLATA**

Ingredienti per 6-8 persone:

*100 gr. di zucchero*

*250 gr. di farina*

*1 uovo*

*50 gr. di burro*

*scorza di limone grattugiata*

*mezza dose di lievito*

*latte*

*marmellata (ciliegie, pesche o prugne)*



Impastare insieme tutti gli ingredienti (eccetto il latte e la marmellata) in una ciotola. Se l'impasto risulta troppo

secco, aggiungere qualche cucchiaio di latte.

Dopo aver ottenuto un impasto morbido, ma che non si attacchi alle mani, dividerlo in 2 o 3 parti e tirarlo con un mattarello, fino ad ottenere uno spessore di un paio di millimetri.

Con una tazzina da caffè (5-6 cm. di diametro), realizzare tanti dischi di sfoglia, cercando di usare al meglio la sfoglia. La parte rimasta di sfoglia si può reimpastare e stendere di nuovo, e così via.

In metà dei dischi, praticare un foro al centro con un ditale, se ne avete uno in casa, oppure con qualunque altro oggetto troviate con un diametro di 1,5 cm. circa.

Nei dischi interi, mettere un cucchiaio di marmellata al centro e appoggiare sopra un disco bucatto. Premere lungo tutto il bordo per incollare i due strati di sfoglia e mettere in una teglia foderata con carta da forno.

Spennellare ogni biscotto con un po' di latte e infornare a 180 gradi per 20-30 minuti.

Ricetta di mia nonna Iris.

---

## **BRAZADELA (BENSONE)**

Ingredienti per l'impasto:

*255 gr. di farina*

*110 gr. di zucchero*

*13 gr. di lievito per dolci*

*mezza scorza di limone grattugiata*

*1 uovo*

*50 gr. di burro sciolto a fuoco basso*

*110 gr. di latte*

Ingredienti da aggiungere sopra l'impasto:

*10 gr. di latte*

*30 gr. di zucchero*

In un recipiente mescolare farina, zucchero, lievito e scorza di limone grattugiata. Fare una fontana e al centro ag-



giungere l'uovo, cominciare a mescolare con una forchetta e continuare aggiungendo il burro fuso. Aggiungere latte poco alla volta, continuando ad impastare con la forchetta, finché non si ottiene una pasta morbida e abbastanza appiccicosa.



Con l'aiuto di un cucchiaio, disporre l'impasto in una teglia

tonda di circa 22 cm di diametro. In alternativa, si può mettere su un ripiano da forno coperto da carta da forno, rimanendo distanti dai bordi perché in cottura si espande molto. Spennellare tutta la superficie con un po' di latte e cospargere abbondantemente di zucchero.

Cuocere a 170 gradi per circa 20-30 minuti, i primi 10 nella parte bassa del forno, i restanti in quella alta.

Ricetta di mia nonna Iris.

---

## Brownies alle Noci

Ingredienti:

200 gr. di zucchero

120 gr. di cioccolato fondente

90 gr. di burro

3 uova

100 gr. di farina

1/2 bustina di lievito vanigliato

70 gr. di noci sgusciate

zucchero a velo



Su un tagliere tagliuzzare le noci fino ad averle di questa dimensione circa:

Far sciogliere il burro a bagno maria insieme al cioccolato. Mescolare bene e lasciare raffreddare qualche minuto.

Nel frattempo sbattere le uova con lo zucchero con le fruste elettriche, aggiungere il composto di cioccolato e burro e sbattere di nuovo. Poi aggiungere la farina, continuando ad usare le fruste elettriche.



Aggiungere il lievito ed infine le noci spezzettate. Mescolare con un mestolo di legno. Versare in una teglia di 25 cm. di diametro, imburrata e infarinata, e cuocere in forno preriscaldato per 30-40 min a 180°.

Prima di sfornare, la parte superiore deve essere croccante. Lasciar raffreddare bene prima di sfornare.

Tagliare a quadratini e cospargere di zucchero a velo a piacere.

Ricetta dal blog di Soehila “Cucinando con mamma”.



---

## CANTUCCI CON NOCCIOLE E CIOCCOLATO

Ingredienti:

500 gr. di farina  
250 gr. di zucchero  
250 gr. di nocciole  
100 gr. di cioccolato fondente a blocchi  
1/4 di bicchiere di martini bianco  
50 gr. di burro  
3 uova piccole  
1 bustina da 16 gr. di lievito  
10 gr. di ammoniaca per dolci

*1 limone non trattato*



Tritare grossolanamente metà delle nocciole e metterle da parte. Spezzettare il cioccolato e metterlo da parte.

In una terrina mettere la farina, il lievito, l'ammoniaca, lo zucchero, il burro ammorbidito (ma non fuso), le uova, la scorza grattugiata di limone e il martini.

Impastare a lungo prima nella terrina e poi su un tagliere fino ad ottenere un composto compatto. Aggiungere farina

se necessario.

Stendere l'impasto (fino ad un diametro di circa 25 cm) e aggiungere sopra il cioccolato tagliato, le nocciole intere e le nocciole tritate (eventualmente aggiungere il tutto in due volte). Impastare a lungo, aggiungendo farina se necessario.

Dividere l'impasto in 10 pezzi e farne dei filoncini di circa due dita di larghezza e 1 dito di spessore. Inforntare a 180 gradi in forno ventilato per 25 minuti in teglie coperte con carta da forno.

In forno i filoncini si gonfiano molto, così è necessario infornarli molto distanti l'uno dall'altro e dalle pareti della teglia.

Sfornare, lasciare raffreddare 10 minuti, tagliare con una lama affilata i filoncini in fette larghe un dito e infornare di nuovo per 10-15 minuti per farli diventare ben croccanti. Serivire con vin santo.

Ricetta di mia mamma Carla.

## CARciofi AL Pomodoro

Ingredienti per 3-4 persone:

4-5 carciofi con gambo lungo (se possibile)

1 limone

1 passata di pomodoro

olio di semi di girasole

dado star

peperoncino



Preparare una ciotola larga con acqua e il succo di un intero limone.

Tagliare la parte esterna delle foglie del carciofo con un coltello largo da cucina e poi rifinire le punte con un paio di forbici in modo tale da non lasciare punte acuminate.

Tagliare il gambo e scorticarlo con un coltello fino a raggiungere il cuore morbido, da tagliare poi in più parti di 2-3 cm di lunghezza.

Ogni volta che si taglia un pezzo, metterlo subito nell'acqua con limone per evitare che si annerisca. Dopo 10 minuti mettere in una pentola con molta acqua a bollire.

Lasciare cuocere per un'ora circa. Scolare quando la forchetta riesce ad entrare fino al cuore del carciofo. Di norma i gambi cuociono prima, quindi vanno scolati dopo circa 30-40 minuti.

Tenere solo un po' dell'acqua di cottura nella pentola, aggiungere passata di pomodoro, olio di semi di girasole e un dado per insaporire. Lasciare cuocere per 10-15 minuti con il coperchio. Aggiungere un po' di peperoncino e servire.

Ricetta di mia mamma Carla.

## CIAMBELLINE MARCHIGIANE

Ingredienti per 6 persone:



350 gr. di farina

150 gr. di zucchero

100 gr. di burro

30 gr. di pinoli

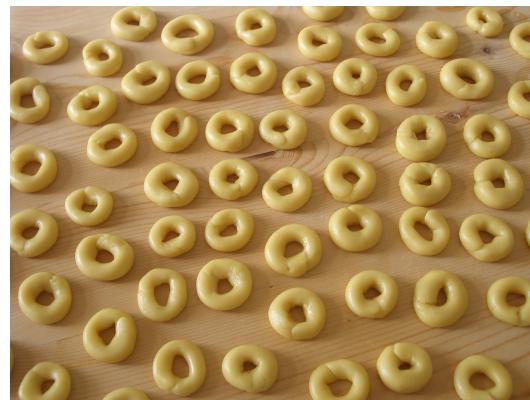
3 uova

mezza bustina di lievito in polvere

1 limone non trattato

cannella in polvere

latte



Fondere il burro a bagnomaria. Nel frattempo sgusciare in una ciotola 2 uova e 1 albumo (tenendo da parte il secondo tuorlo). Unire lo zucchero, la scorza di limone grattugiata e mezzo cucchiaino di cannella.

Unire il burro fuso, impastando con le fruste elettriche per 5 minuti.

Setacciare la farina con il lievito, disporla a fontana su un tagliere o in un recipiente capiente. Versare al centro il composto appena preparato. Cominciare ad impastare,

unendo il latte tiepido necessario ad ottenere una pasta morbida, ma non appiccicosa.

Avvolgere l'impasto con pellicola trasparente e lasciare riposare in frigo una mezz'ora.

Dividere la pasta in pezzetti, lavorarli fino ad ottenere dei cilindretti, unendoli poi alle estremità. Si dovrebbe cercare di ottenere ciambelline di circa 5 cm di diametro (se sono più piccole, gonfiandosi il buco centrale si chiude, come è successo con le mie).

Preparare un tegame di acqua bollente; con l'aiuto di una ramina (meglio se di plastica invece che di metallo), immergere nell'acqua una ciambellina alla volta, lasciandola coperta dall'acqua per circa 10 secondi.

Scocciolare ogni ciambellina e disporla su una teglia ricoperta con carta da forno.

In una ciotola sbattere il tuorlo rimasto con un po' di latte

e usare il composto per spennellare le ciambelline. Decorare con 3-4 pinoli per ciambella, premendoli bene nell'impasto.

Cuocere in forno caldo a 160 gradi per 30 minuti.

Ricetta di un giornale di cucina di cui non mi ricordo il titolo.

---

## **ERBAZZONE**

Ingredienti per 6 persone:

*800 gr. di spinaci surgelati*

*250 gr. di cipolla*

*2 rotoli di pasta brisé*

*60 gr. di parmigiano grattugiato*

*2 uova*

*40 gr. di farina di mandorle (basta prendere delle mandorle già pelate e frullarle)*

*olio di semi di girasole*

*sale e pepe*

*prezzemolo*

Lessare gli spinaci in poca acqua, toglierli dal fuoco, scolarli



e strizzarli bene.

Nel frattempo tagliare la cipolla (non troppo fine) e metterla a rosolare in una padella larga con olio di semi. Aggiungere gli spinaci strizzati e far cuocere senza coperchio per circa 15 minuti, mescolando spesso, in modo da far evaporare più acqua possibile.

Lasciare intiepidire; nel frattempo mescolare 2 uova sbattute, il prezzemolo, la farina di mandorle e il parmigiano grattugiato.

Aggiungere agli spinaci sale quanto basta e abbondante pepe. Quando gli spinaci sono già abbastanza raffreddati, aggiungere il composto di uova, amalgamando bene.

Stendere una delle due confezioni di pasta brisè su una teglia di alluminio (circa 25 cm di diametro), cercando di coprire anche i bordi e lasciando sul fondo la carta dell'involucro.

Aggiungere il composto di spinaci e uova, stendere in modo omogeneo e coprire con la restante pasta brisè. Unire i bordi delle due paste e sforacchiare tutta la superficie con una forchetta.

Cuocere in forno ventilato per circa un'ora a 180 gradi. Si consuma sia freddo che caldo.

Ricetta del blog di Nonna Ivana.

---

## ***Focaccia al Rosmarino***

Ingredienti per l'impasto:

*350 gr. di farina*

*1 cucchiaino di olio*

*50 gr. di burro*

*1 patata schiacciata calda (250 gr. circa)*

*15 gr. di lievito fresco*

*2 cucchiaini di zucchero*

*2 cucchiaini di sale*

*acqua tiepida quanto basta*

Per la salamoia:

*2 dita di acqua*

*1 dito di olio*

*3-4 cucchiali di rosmarino tagliuzzato fine*

*2 cucchiaini di sale*

In un bicchiere mettere 2-3 dita di acqua tiepida e fare sciogliere il lievito e lo zucchero. Nel frattempo, in una ciotola capiente, mettere assieme farina, olio, burro e patata (senza impastare). Fare una tasca laterale in cui mettere il sale.

Quando il lievito comincia a fare bollicine, aggiungerlo al resto e impastare per circa 10 minuti. Coprire con un panno e lasciare riposare per un'ora.

Dopo un'ora, impastare di nuovo (aggiungere un po' di farina se necessario) e mettere a riposare per una seconda ora.

Nel frattempo, preparare la salamoia mischiando tutti gli ingredienti in un bicchiere. Mescolare il composto circa ogni quarto d'ora per amalgamare bene il tutto.

Dopo la seconda ora di riposo, stendere l'impasto in una teglia larga coperta con un foglio di carta da forno. L'altezza non deve meno di un dito per cuocersi bene. Alzare



leggermente tutto il bordo e fare molte fossette con le dita nell'impasto. Aggiungere la salamoia il più possibile uniformemente.

Cuocere in forno a 200 gradi per circa 10-15 minuti.

Ricetta di mia sorella Giulia.

Una variazione sul tema è la focaccia con emmental e rosmarino.

---

## **Focaccia con cipolle**

Ingredienti per l'impasto (6-8 persone): *350 gr. di farina*

*1 cucchiaino di olio*

*50 gr. di burro*

*1 patata già cotta, da schiacciare calda (250 gr. circa)*

*15 gr. di lievito fresco*

*2 cucchiaini di zucchero*

*2 cucchiaini di sale*

*acqua tiepida quanto basta*

Ingredienti per la farcitura:

*600 gr. di cipolla*

*dado da brodo (vegetale o di carne)*

*pepe, sale, origano, alloro, maggiorana*

*olio di semi di girasole*



In un bicchiere mettere 2-3 dita di acqua tiepida e fare sciogliere il lievito e lo zucchero.

Nel frattempo, in una ciotola capiente, mettere assieme farina, olio, burro e patata (senza impastare). Fare una tasca laterale in cui mettere il sale.

Quando il lievito comincia a fare bollicine, aggiungerlo al resto e impastare per circa 10 minuti. Se serve, aggiungere poca acqua all'impasto. Coprire con un panno e lasciare riposare per un'ora.

Dopo un'ora, impastare di nuovo (aggiungere un po' di farina se necessario) e mettere a riposare per una seconda ora.

Nel frattempo, preparare le cipolle: tagliarle prima a metà dall'alto verso il basso e poi a fette sottili e aprire ogni fetta a mano (così da ottenere tanti semicerchi). Mettere a bollire circa 450 ml di acqua con un dado da brodo. Mettere a friggere le cipolle per qualche minuto con un filo di olio di semi di girasole. Quando sono abbastanza rosolate, aggiungere il brodo, pepe, sale, maggiorana, origano e alloro. Continuare a cuocere mescolando spesso e finché il brodo non sia evaporato quasi completamente.

Dopo la seconda ora di riposo, stendere l'impasto su carta da forno e spostarlo in una teglia abbastanza larga da



contenerlo.



Poi spargere sopra uniformemente le cipolle.



Cuocere in forno a 200 gradi circa per 10-15 minuti.

---

## **FOCACCIA CON EMMENTAL E RO SMARINO**

Ingredienti per l'impasto:



*200 gr. di emmental  
350 gr. di farina  
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva  
50 gr. di burro  
40 gr. di strutto  
2 cucchiaini di sale  
29 gr. di lievito fresco  
100 ml. d'acqua tiepida  
2 cucchiaini di zucchero  
20-30 ml. di latte*

Per la salamoia:

*2 dita di acqua  
1 dito di olio  
3-4 cucchiaini di rosmarino tagliuzzato fine  
2 cucchiaini di sale*

Tagliare l'emmental a cubetti piccoli (circa 1 cm di lato).  
In un bicchiere mettere 100 ml. di acqua tiepida e fare sciogliere il lievito e lo zucchero.

Nel frattempo, in una ciotola capiente, mettere assieme farina, olio, burro e strutto (senza impastare). Fare una tasca laterale in cui mettere il sale.

Quando il lievito comincia a fare bollicine, aggiungerlo al resto e impastare per circa 10 minuti. Aggiungere latte quanto basta (massimo 20-30 ml.) per ottenere un impasto morbido ma non appiccicoso. Coprire con un panno e lasciare riposare per un'ora.

Dopo un'ora, impastare di nuovo (aggiungere un po' di farina se necessario) e mettere a riposare per una seconda ora.

Nel frattempo, preparare la salamoia mischiando tutti gli ingredienti in un bicchiere. Mescolare il composto circa ogni quarto d'ora per amalgamare bene il tutto.

Dopo la seconda ora di riposo, stendere l'impasto in una teglia larga antiaderente (oppure coperta con un foglio di carta da forno). L'altezza non deve meno di un dito per

cuocersi bene.



Alzare leggermente tutto il bordo e fare molte fossette con le dita nell'impasto. Aggiungere la salamoia il più possibile uniformemente, aiutandosi con le dita per far entrare bene la salamoia nelle fossette.

Cuocere in forno a 200 gradi per circa 10-15 minuti.

Ricetta modificata dalla ricetta della focaccia con rosmarino.



## IL FRIGGIONE

Il friggione è una tipica ricetta bolognese e modenese. Si usa come accompagnamento di pane, tigelle o carne.

Ingredienti:

*250 gr. di pomodori  
2,5 kg di cipolle bianche  
10 gr. di strutto  
2 cucchiaini di zucchero  
3 cucchiaini di sale fino*



Pulire e affettare finemente le cipolle (non serve tritarle). Metterle in uno o due contenitori capienti e cospargere con

il sale e lo zucchero. Lasciare riposare un paio d'ore con un coperchio.

Mettere le cipolle a cuocere in un tegame antiaderente molto largo (o in un wok) assieme al liquido che avranno formato. Aggiungere lo strutto. Lasciare cuocere circa 2 ore, mescolando frequentemente.

Nel frattempo, pelate i pomodori con un pelapatate. Apriteli e rimuovete i semi interni. Filtrare la parte di semi che avete tolto, per conservare l'acqua interna dei pomodori.

Aggiungere i pomodori pelati e privati dei semi e la loro acqua alle cipolle già cotte. Continuare la cottura per altre 2 ore circa, fino a che l'acqua sia quasi completamente evaporata. Regolare di sale e pepe a piacere.

Una variante consiste nell'aggiungere assieme ai pomodori anche pezzi di salsiccia di maiale o di pollo e tacchino.

In frigo si conserva per 4-5 giorni, in freezer per circa un

mese.

---

## Gnocco con Salsiccia

Ingredienti per 4-6 persone:

*500 gr. di farina  
1 cubetto di lievito fresco (25 gr.)  
1 cucchiaino di sale fino  
1 cucchiaino di zucchero  
70 gr. di strutto  
300 gr. di salsiccia*



Togliere dal frigo lo strutto almeno un'ora prima e dividerlo a pezzetti: deve essere a temperatura ambiente, ma non

liquido, quindi meglio non usare il microonde per scaldarlo.

In un bicchiere di acqua tiepida sciogliere il lievito di birra assieme allo zucchero.

Nel frattempo amalgamare assieme la farina, il sale e lo strutto; quando il lievito comincia a fare bollicine, aggiungerlo al resto. Impastare bene, per almeno 10-15 minuti. Lasciare lievitare in un luogo caldo, coperto da un panno per almeno 3 ore.

Reimpastare di nuovo e dividere l'impasto in 2 parti; stendere la prima con un mattarello, fino a renderla spessa un po' meno di un dito. Spezzettare la salsiccia e con essa coprire l'impasto tirato, ad eccezione dei bordi. Stendere anche la seconda metà dell'impasto e coprire con essa la salsiccia.

Chiudere per bene i bordi. spennellare con poco olio e eventualmente cospargere con poco sale fino. Lasciare lievitare ancora un'ora e mezza.

Bucherellare la superficie con una forchetta e infornare a 190 gradi su carta da forno. In cottura, controllare ogni tanto che la base non si stia bruciando; in tal caso, voltare dall'altra parte. Di norma cuoce in 30-40 minuti.

L'ideale è mangiarlo appena sfornato, in caso contrario si può comunque riscaldare in forno o in microonde. Si conserva tranquillamente in freezer per 15 giorni.

---

## **GNOCCHI FRITTI (TIGELLE)**

Ingredienti per circa 10 gnocchi:

*25 gr. di lievito di birra fresco*

*500 gr. di farina 00*

*70 gr. di strutto (o olio extravergine di oliva)*

*olio per friggere*

*1 cucchiaino di zucchero*

*2 cucchiaini di sale*

Spezzettare il lievito in una ciotola e coprirlo con acqua tiepida. Aggiungere lo zucchero, fare sciogliere il tutto e



poi unire un cucchiaio di farina, mescolando fino a togliere almeno i grumi più grossi. Attendere 10 minuti (comunque fino a che il lievito non ha quasi raddoppiato il suo volume).

Nel frattempo su un tagliere (o in un recipiente molto capiente) disporre la farina a fontana. Aggiungere la pastella di lievito, lo strutto tagliato a pezzettini piccoli (o l'olio d'oliva) e un cucchiaino di sale (non direttamente a contatto con il lievito).

Impastare aggiungendo circa 100 ml d'acqua tiepida, in più riprese, e comunque fino a quando si ottiene un impasto liscio e che non si attacchi alle mani. Mettere l'impasto,

inciso a croce, in un recipiente infarinato, grande almeno il doppio dell'impasto. Coprire con un panno umido e lasciare lievitare in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria, per almeno 4-5 ore.

Lavorare nuovamente l'impasto per qualche minuto, eventualmente aggiungendo un po' di farina se necessario. Dividere l'impasto in parti di 110-120 grammi ciascuna, e lasciare riposare altri 10 minuti.

Tirare ogni palla separatamente, ottenendo una sfoglia circolare (o almeno abbastanza circolare, tanto si mangia tutto!) di circa 15-20 cm di diametro. Friggere per 10-15 secondi da ambo i lati, in un recipiente abbastanza alto e abbastanza largo da contenere le sfoglie.

Passare su carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso. Se necessario, cambiare l'olio dopo una decina di minuti. L'ideale è mangiarlo appena cotto, ma è sufficiente riscaldare in forno a microonde per alcuni minuti. Si serve con salumi, in particolare prosciutto crudo e salame.

Se volete, le palline si possono anche congelare avvolte in pellicola trasparente (si conservano circa 1 mese). In questo caso, quando si vogliono cuocere conviene tirarle fuori dal freezer circa 4 ore prima, togliendo loro la pellicola trasparente. Di norma in questo caso è necessario aggiungere un po' di farina mentre si tira la sfoglia, ma per il resto si procede esattamente come nell'altro caso.

Ricetta di mia nonna Iris.

---

## **MERINGHE (SPUMINI)**

Ingredienti per 4 persone:

*2 uova*

*200 gr di zucchero*

Accendere il forno a 170 gradi.

Preparare montando a neve con una frusta elettrica le chiare d'uovo in cui incorporare lo zucchero poco alla volta sino a farlo sciogliere completamente.



Continuare a montare finché la pastella assumerà una buona consistenza. La pastella deve essere tale da colare molto lentamente se messa su un cucchiaio. Se necessario per ottenere un impasto meno liquido si può aggiungere ancora 20-30 gr. di zucchero.

Coprire una teglia con carta da forno e stendere sopra l'impasto a cucchiiate, tenendole ben distanti una dall'altra. Cuocere in forno ventilato per circa 15 minuti, dopodichè estrarre la teglia, staccare le meringhe dalla carta da forno e reinforzare per altri 5-10 minuti.

---

## **OMELETTE CON STRACCHINO E PROSCIUTTO COTTO**

Ingredienti per 4 persone:

*6 uova*

*100 gr. di stracchino*

*150 gr. di prosciutto cotto*

*60 gr. di burro*



Rompere le uova in un recipiente, aggiungere sale e pepe quanto basta e mescolare brevemente con una forchetta.  
Tagliare il prosciutto cotto grossolanamente.

Mettere in una padella 30 gr di burro e farlo sfrigolare, poi aggiungere metà dose del composto di uova spargendo bene su tutta la superficie della padella; lasciare dorare l'omelette per qualche minuto, poi porre su metà di essa metà del prosciutto cotto e dello stracchino.

Richiudere a libro l'omelette, fare cuocere per qualche istante ancora e poi conservare l'omelette al caldo. Ripetere la stessa operazione con i restanti ingredienti. Dividere ognuna delle omelette così ottenute in due parti e servire.

Ricetta del blog Giallo Zafferano.

---

## **PANINI SEMIDOLCI**

Ingredienti per l'impasto:

*500 gr. di farina*

*250 gr. di acqua tiepida*

*75 gr. di olio*

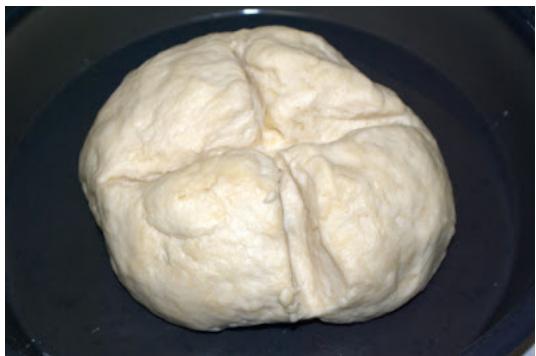
*40 gr. di lievito di birra*

*40 gr. di zucchero*

*10 gr. di sale*



Impastare a lungo tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto soffice. Se serve, aggiungere un po' di farina o d'acqua a seconda della necessità. Incidere l'impasto a croce e metterlo a lievitare coperto da un panno asciutto.



Dopo un'ora, reimpastare e dividere l'impasto in blocchi da circa 50 gr. ognuno. Formare tante palline e disporle su carta da forno in una teglia. Devono essere abbastanza distanti tra di loro perché lievitano parecchio.



Spennellare con un uovo sbattuto.

Riscaldare il forno a 50 gradi. Quando è in temperatura, spegnerlo, informare la teglia e lasciare lievitare un'altra ora.

Accendere il forno a 200 gradi e cuocere per circa 10-15 minuti.



Sfornare i panini e servirli farciti di salame.

Ricetta modificata dal blog di Annarè (ricetta originale delle sorelle Simili).

## PASSATELLI

Ingredienti per 4 persone:

*3 uova*

*120 gr. di parmigiano grattugiato*

*120 gr. di pangrattato*

*1 cucchiaino di farina 00*

*mezzo cucchiaino di noce moscata*

*brodo di carne*

In un contenitore capiente sbattere con una forchetta le uova, la noce moscata e quanto basta di sale e pepe. Aggiungere il parmigiano e il pangrattato.

Impastare assieme il tutto con le mani, e da ultimo aggiungere la farina. L'impasto finale deve essere morbido, ma non appiccicoso, quindi se necessario aggiungere ancora un po'



di farina.

Coprire con una pellicola trasparente e lasciare riposare in frigo un paio d'ore. Nel frattempo, preparate il brodo (meglio se fatto in casa, altrimenti con dado di carne).

Tirare fuori dal frigo l'impasto, dividerlo in parti più piccole e passarlo con uno schiacciapatate, ottenendo tanti cilindretti di circa 3-4 cm di lunghezza. Quando il brodo arriva a bollire, gettare i passatelli nel brodo, e cuocere 2-3 minuti. Servire non appena i passatelli vengono a galla.

Ricetta di mia mamma Carla.

## **PASTA CON ZUCCA E SALSICCIA**

Ingredienti (per 4 persone):

*400 gr. di pasta*

*200-300 gr. di salsiccia*

*500 gr. di zucca*

*1 cipolla grande*

*vino bianco o rosso (1-2 bicchieri)*

*olio di semi di girasole*

*parmigiano reggiano*



Tritare finemente la cipolla e farla soffriggere in olio di semi.

Quando la cipolla è dorata, aggiungere la zucca tagliata a dadini piccoli e lasciare soffriggere a fuoco medio.

Nel frattempo, buttare la pasta. Quando la zucca è appena al dente, aggiungere alla zucca e alla cipolla la salsiccia tagliata a tocchetti piccoli e uno o due bicchieri di vino.

Cuocere a fuoco alto per far evaporare la maggior parte del vino. La zucca non deve cuocere troppo, ma restare abbastanza compatta. Scolare la pasta e versarla in una teglia da forno assieme al sugo. Inforntare 5 minuti nel forno a 200 gradi finchè la pasta non diventa dorata. Servire con parmigiano a scaglie.

Ricetta di mia mamma Carla.

## **PETTO DI Pollo coN olive E CAPPERI**

Ingredienti per 3-4 persone:

*320 gr. di petto di pollo*

*50 gr. di farina*

*120 gr. di olive sgocciolate*

*50 gr. di capperi*

*1/2 litro di brodo di carne (anche da dado va bene)*

*olio di semi di girasole*



Tagliare il petto di pollo a tocchetti, infarinarlo e friggerlo per 1-2 minuti nell'olio di semi di girasoli.

Tritare abbastanza finemente assieme olive e capperi e preparare il brodo.

In una padella capiente mettere il pollo, il trito di olive e capperi, il brodo, 2 cucchiai dell'acqua delle olive e 1

cucchiaio dell'acqua dei capperi.

Fare cuocere un quarto d'ora circa, e comunque finché la maggior parte del brodo non è evaporata.

Ricetta di mia mamma Carla.

## **PETTO DI POLLO CON ZUCCHINE**

Ingredienti per 8 persone:

*380 gr. di cipolle*

*600 gr. di petto di pollo*

*580 gr. di zucchine*

*olio di semi di girasole*

*farina*

*latte*

*origano*

Tagliare abbastanza finemente le cipolle e metterle a rosolare in olio di semi di girasole in una pentola alta. Nel frattempo, tagliare le zucchine in due e poi à la julienne. Quando la cipolla è già rosolata, aggiungere le zucchine e salare. Lasciare cuocere a fiamma alta per alcuni minuti e



poi aggiungere 2-3 dita d'acqua e continuare a cuocere a fuoco medio con il coperchio.

Nel frattempo, tagliare il pollo a tocchetti piccoli e infarinarlo. Friggere brevemente il pollo in olio di semi e scolarlo su carta da cucina. Infine, aggiungere il pollo al composto di cipolle e zucchine. A piacere, aggiungere un filo di latte e origano. Continuare a cuocere per altri 15-20 minuti mescolando spesso.

Ricetta di mia mamma (leggermente modificata).

## **Pollo IN Porchetta**

Ingredienti per 3-4 persone:

*una confezione di 3-4 fettine di petto di pollo  
100 gr. di pancetta a cubetti  
100 gr. di mortadella da tagliare a cubetti  
5-6 ramoscelli di finocchio selvatico  
2 bicchieri di vino bianco  
una cipolla  
uno spicchio d'aglio  
olio di oliva  
sale e pepe nero*



Far rosolare insieme olio, cipolla tritata, aglio (da lasciare intero), pancetta, mortadella tagliata a tocchetti non troppo piccoli e il finocchio selvatico.

Togliere l'aglio, aggiungere il pollo tagliato a tocchetti e bagnare con vino bianco.

Far evaporare il vino cuocendo senza coperchio, quindi coprire e proseguire la cottura. Quasi a fine cottura aggiugere pepe nero e sale a piacere.

Ricetta di Elisa.

## **Pomodori con maionese e sedano**

Ingredienti per 5-6 persone:

*4 Pomodori  
2 coste di sedano  
maionese o salsa rosa  
sale*



Tritare (non troppo finemente) le coste di sedano, mischiarle in una ciotola con la maionese (più o meno in parti uguali) e aggiungere sale quanto basta.

Tagliare a fette larghe i pomodori e coprirli con il composto di maionese e sedano. Servire togliendo dal frigo almeno una mezz'ora prima.

Ricetta di mia mamma Carla.

---

## RAGU' Bolognese

Ingredienti:

2 cipolle medie

2 coste di sedano  
3 carote  
400 gr. di macinato magro  
400 gr. di salsiccia  
3/4 di bottiglia di passata di pomodoro  
sale grosso  
pepe nero macinato  
olio di semi di girasole o mais  
burro

Tritare le cipolle e metterle a rosolare in una pentola larga con l'olio di semi. Tritare non troppo finemente le carote e il sedano e aggiungerli alla cipolla quando queste cominciano ad essere dorate.

Chiudere con un coperchio e mescolare frequentemente, finchè la carota non risulta cotta. Aggiungere il magro, un pugno di sale grosso e un'abbondante spolverata di pepe.

Mescolare bene per amalgamare il tutto e lasciare a cuocere coperto per circa mezz'ora. Togliere la salsiccia dalla pelle

e aggiungerla a tocchetti al magro, insieme alla passata di pomodoro.

Continuare a cuocere per circa 20 minuti, regolando di sale e pepe se necessario. A fine cottura, aggiungere una noce di burro, lasciare sciogliere e mescolare un'ultima volta.

Si può tranquillamente conservare in frigo per 3-4 giorni e in freezer per 2-3 mesi.

Ricetta di mia nonna Lucia.

---

## **RAVIOLE FRITTE DI CARNEVALE (SABADONI)**

Ingredienti per 6-8 persone:

Per il ripieno:

*200 gr. di castagne*

*marmellata di prugne (sapore) 4 cucchiai*

Per la sfoglia:

*250 gr. di farina*

*50 gr. di zucchero*

*30 gr. di burro*

*6 gr. di lievito*

*50 gr. di cacao amaro in polvere*

*1 uovo*

*1 limone non trattato*

*latte*

Per la guarnizione finale:

*olio di semi di girasole*

*liquore saba (o misto per dolci) o misto di anice + alchermes*

*50-60 gr. di zucchero*



Preparare il ripieno una mezza giornata prima: mettere le castagne nell'acqua calda per 1 ora. Scolare e spellare

accuratamente con un coltellino; poi mettere a cuocere finché non si passano facilmente con una forchetta. In alternativa, in commercio si trovano anche confezioni di castagne già sgusciate e precotte.

Passare le castagne col passaverdere (o con un passapatate) e aggiungere la marmellata di prugne (a scelta si possono anche aggiungere pinoli e cioccolata fondente). Lasciare a riposare in frigorifero per una mezza giornata.

Per la sfoglia, impastare in una terrina la farina, il lievito, lo zucchero, il burro, il cacao, la scorza di limone grattugiata, l'uovo e un po' di latte per avere l'impasto abbastanza morbido, ma non appiccicoso. Dividere l'impasto in 4-5 parti e mettere a riposare in frigo coperto con pellicola trasparente per circa mezz'ora.

Prendere un pezzo di impasto per volta, stendere una sfoglia spessa appena più di quella delle tagliatelle; tagliare a quadrati di circa 7-8 cm di lato. Mettere al centro il ripieno e richiudere a portafoglio (due lati uno sopra all'altro e poi

richiudere spingendo bene gli altri due lati).



Mettere a friggere un minuto per lato in olio di semi di girasole, scolare e mettere ad asciugare su carta da cucina. Dopo un quarto d'ora imbevere nella saba (o nel liquore di anice + alchermes), scolare e passare nello zucchero da entrambi i lati.

Solitamente si cucinano nei periodi di Natale e carnevale.

Ricetta di mia nonna Iris.

## RIPENO DI ZUCCA PER TORTELLONI

Ingredienti:

500 gr. di zucca (*pesata dopo essere già stata cotta!*)

80 gr. di parmigiano grattugiato

20 gr. di amaretti

40 gr. di pangrattato

sale

noce moscata



Di norma io uso zucche Marina di Chioggia, ma va bene quasi ogni tipo di zucca.

Tagliare la zucca in pezzi grandi, pulire l'interno e dividere in pezzi piccoli: ognuno deve avere una parte di buccia per non bruciarsi in forno.

Mettere in una teglia larga, coperta con pellicola d'alluminio (altrimenti tutta l'acqua della zucca evapora). Cuocere a 180 gradi in forno, finché la zucca non si infilza bene con la forchetta. Lasciare raffreddare, togliere la buccia e passare col passaverdura o con lo spremipatate.

Pesare la quantità di zucca ottenuta e regolare le proporzioni indicate sopra di conseguenza.

Aggiungere parmigiano grattugiato, amaretti, noce moscata e sale. Se l'impasto risulta troppo bagnato, aggiungere pangrattato e parmigiano quanto basta. Lasciare riposare un paio d'ore in frigo, coperto con pellicola trasparente.

Tirare la sfoglia e fare i tortelloni. Di norma le dosi sopra sono sufficienti per 6 uova di sfoglia.

Si conservano in freezer per 2-3 mesi. Sono ottimi se conditi con ragù.

Ricetta di mia mamma Carla.



## **RISOTTO CON LO CHAMPAGNE**

Ingredienti per 4 persone:

*400 g di riso arborio*

*2 cipolle grandi*

*3 cucchiai di olio d'oliva*

*70 g di burro*

*1/2 litro di champagne (o spumante)*

*un cucchiaino di noce moscata in polvere*

*1 litro di brodo di carne (o di dado)  
parmigiano reggiano  
sale*



Tagliare la cipolla e soffriggerla nell'olio, finché non diventa dorata. Aggiungere il riso e mescolare fino a che l'olio non sia stato completamente assorbito.

Versare metà dello champagne e mescolare fino a che scompare l'odore di alcool. Aggiungere (un mestolo alla volta) il brodo e continuare a mescolare. Ogni 2 o 3 mestoli aggiungere un po' di burro.

Quando il riso è quasi pronto (molto al dente) aggiungere il parmigiano, il burro rimasto e la noce moscata.

Finire di cuocere con la seconda metà di champagne, lasciando sciogliere il burro (mescolando lentamente).

A piacere condire con parmigiano grattugiato.

Liberamente modificata dal sito [cucinaremeglio.it](http://cucinaremeglio.it).

---

## **SEMIFREDDO DI NONNA IRIS**

Ingredienti per 6 persone:

*3 tuorli*

*3 cucchiai di zucchero*

*2 cucchiai di zucchero a velo vanigliato*

*1 confezione di panna liquida per dolci  
savoiardi*

*marsala (o caffè, o liquore per dolci)*

*30 gr. di cacao in polvere*

*100 gr. di spumini*

*100 gr. di cioccolato fondente in blocchi*



Prima di tutto, mettere in freezer la panna per circa mezz'ora (si riesce a montare molto meglio!). Nel frattempo, tritare gli spumini e la cioccolata, mantenendoli separati.

Con una frusta elettrica, mischiare 3 tuorli con i 3 cucchiai di zucchero (non buttate gli albumi, usateli per fare delle meringhe!).

Imbevere per 5-10 secondi i savoiardi (tagliati a metà e per il lungo, i.e. in 4 parti ognuno) con il marsala e lasciare scolare dal liquido in eccesso. Foderare con essi il fondo di una vaschetta da semifreddo (in alternativa, io uso spesso

vaschette da gelato, ma bisogna leggermente aumentare tutte le dosi).

Tirare fuori la panna dal freezer e montarla con una frusta elettrica con lo zucchero a velo; poi aggiungere i tuorli frullati e continuare a frullare fino ad ottenere una crema omogenea. Dividere in due la crema e in metà di essa aggiungere 1-2 cucchiaini di polvere di cacao, mescolando bene.

Mettere sopra al fondo di savoiardi uno strato di crema con il cacao, uno strato di spumini e uno strato di crema senza cacao. Infine spargere sopra a tutto la cioccolata tagliata a pezzi.

Mettere in freezer per almeno 5 ore.

Ricetta di mia nonna Iris.

---

## LA SFOGLIA

Ingredienti per 2-3 persone:

2 uova

200 gr. di farina



Su un tagliere con la farina fare una fontana abbastanza larga e con le pareti alte e aggiungere al centro le uova.

All'inizio impastare con una forchetta tenuta quasi orizzontale, con moto veloce e sempre nello stesso verso, inglobando poco alla volta la farina delle pareti.

Quando l'impasto raggiunge una certa consistenza, continuare ad impastare a mano. In questa fase se la pasta è troppo umida si possono aggiungere all'impasto altri 20-30

gr. di farina.

L'impasto deve essere lavorato a mano per 5-10 minuti. Il movimento consiste nel comprimere con il palmo sinistro, sollevare un lembo con la mano destra e portarlo sopra all'impasto, per poi comprimerne tutto di nuovo con la mano sinistra, ruotando ogni tanto l'impasto per ottenere una maggiore omogenità.

Lasciare riposare in luogo fresco o in frigorifero per 5-10 minuti, in una tazza larga coperta con un panno da cucina.

Cominciare a stendere l'impasto prima a mano, in modo da ottenere una forma il più possibile circolare, e poi con un mattarello.

Usare il mattarello soprattutto sui bordi della sfoglia per evitare che restino troppo spessi e ogni 2-3 colpi di mattarello girare la sfoglia sull'altro lato. Per fare ciò quando diventa troppo grande è sufficiente avvolgerla attorno al mattarello.



A seconda della consistenza e del grado di umidità della sfoglia, se necessario si può cospargere la sfoglia con un pugno di farina. In ogni caso, non aggiungerne mai molta, perché altrimenti risulta impossibile tirare la sfoglia.

Indicativamente con due uova la sfoglia risulta essere sufficientemente sottile quando raggiunge i 40-45 cm di diametro. Si possono anche fare sfoglie con più o meno uova, anche se con più di 3 conviene impastare tutto e poi dividere in due la sfoglia da tirare. La proporzione è sempre un uovo ogni 100 gr. di farina.

Insegnanti per la sfoglia: mio papà Moreno e mia nonna Lucia.

---

## **SFRAPPOLE (TRAPPE, BUGIE, CHIACCHIERE, LATTUCHE, CROSTOLI, ROSONI,...)**

Ingredienti per un uovo (per ottenere una buona dose di sfrappole, raddoppiare tutte le quantità):

*1 uovo*

*1 cucchiaio di zucchero*

*1 noce di burro*

*1 etto di farina (e almeno altri 30 grammi per stendere la sfoglia)*

*1 cucchiaio e mezzo di brandy (vecchia romagna)*

*1 buccia di limone grattugiata*

*1 litro di olio di semi di girasole*

Impastare tutti gli ingredienti (eccetto l'olio di semi) in una ciotola e lasciare riposare circa 20 minuti in frigo in una tazza coperta con un telo.



Stendere con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia sottilissima (il diametro finale dovrebbe essere di circa 50 cm.) Tagliare con una rondella o con un coltello non seghettato a strisce larghe circa 3-4 cm e lunghe circa 20-25 cm.

In una padella di circa 20-25 cm di diametro e molto alta (almeno 5-6 cm) mettere a friggere olio di semi di girasole.

Per controllare se l'olio ha raggiunto la temperatura adatta, provare a scottare uno dei bordi rimasti dal taglio della sfoglia. Se questo torna a galla subito e frigge bene, l'olio è pronto.

Scottare per 5-10 secondi al massimo le sfrappole (una alla volta), girandole da entrambi i lati. Le sfrappole devono essere appena dorate, questo è già sufficiente per essere cotte.

Scolare su carta da cucina. Non appoggiare mai due sfrappole appena fritte una sopra all'altra.

Spostare le sfrappole su altra carta da cucina e aspettare 10-20 minuti. Poi, cospargere di zucchero a velo una alla volta e impilare in un vassoio da portata. Mentre si frigge, cambiare l'olio se questo annerisce troppo.

Se si vuole fare il doppio di dose di sfrappole, è comunque bene fare due impasti separati o un unico impasto da dividere però in due parti prima di tirarlo con il mattarello.

Ricetta di mia nonna Iris.

## **SPAGHETTI CON SALMONE E UOVA DI LOMPO**

Ingredienti per 2 persone:

*200 gr. di spaghetti  
1 confezione di uova di lombo  
1 confezione di salmone affumicato  
1 cipolla*



Tagliare la cipolla finemente e farla scottare in una padella antiaderente, senza aggiunta di olio. Nel frattempo, tagliare il salmone affumicato a striscioline.

Quando la cipolla inizia a dorarsi, aggiungere il salmone, scottare un minuto mescolando spesso e poi aggiungere un filo d'olio d'oliva e un goccio d'acqua.

Cuocere con il coperchio per 5 minuti, aggiungere un pizzico di peperoncino e continuare a cuocere per altri 5 minuti.

A parte, cuocere la pasta, scolarla e aggiungere il sugo di salmone e cipolla. Servire nei piatti e mescolarvi 1-2 cucchiaini di uova di lombo.

Ricetta di mia mamma Carla.

---

## **TAGLIATELLE VERDI**

Ingredienti per 4 persone:

*300 gr. di farina 00*

*2 uova*

*1 pizzico di noce moscata*

*50 gr. di spinaci surgelati*

*ragù*

*parmigiano reggiano*

Buttare gli spinaci surgelati in acqua bollente, attendere la ripresa del bollore e cuocere per almeno altri 15 minuti. Scolarli in uno scolapasta, lasciarli raffreddare e poi strizzarli a



mano fino a fare uscire tutta l'acqua possibile. Pesare un totale di 30 gr. di spinaci strizzati, l'eventuale resto non si usa.

Sul tagliere fare una fontana con la farina e un pizzico di noce moscata. Aggiungere al centro le 2 uova e gli spinaci strizzati divisi in pezzetti piccoli. Impastare e tirare la sfoglia esattamente come nella ricetta classica.

Lasciare asciugare la pasta stesa sul tagliere per circa 10 minuti. Poi avvolgerla su se stessa (il passo di avvolgimento deve essere di circa 7-8 cm). Tagliare la sfoglia con un coltello piatto, avendo cura che i tagli siano ortogonali al lato lungo della sfoglia (altrimenti si ottengono tagliatelle

molto storte!). La larghezza delle tagliatelle deve essere meno di 1 cm.

Aprire le tagliatelle così ottenute, e lasciarle asciugare una mezz'ora sul tagliere, facendo attenzione a non sovrapporle troppo. Se non si cuociono subito, si possono riporre a nido in cabaret da cucina per un paio di giorni al massimo.

Cuocere in abbondante acqua salata, scolare e servire con il ragù e una spolverata di parmigiano reggiano.

Ricetta di mia nonna Lucia.

---

## TORTA DI MELE

Ingredienti per 6-8 persone:

*1 kg di mele (renette o golden)*

*2 uova*

*150 gr. di zucchero di canna*

*50 gr. di burro*

*180 gr. di farina*

*100 gr. di latte*

*un limone  
pane grattugiato  
1 bustina di lievito da 16 gr.*



Montare le uova con lo zucchero. Unire la buccia di limone grattugiata, il latte, il burro fuso.

Incorporare la farina a pioggia e poi il lievito. Lasciare lievitare l'impasto per 30 minuti.

Nel frattempo sbucciare le mele, tagliarle a cubetti e incorporarle nell'impasto.

Versare il tutto in uno stampo imburrato e cosparso di pane grattugiato. Cuocere in forno per 40 minuti circa a 180 gradi.

Ricetta di Gianfranco Vissani (il Venerdì del 12/11/07).

## TORTA SOFFICE AL CACAO

Ingredienti per 6-8 persone:

130 gr. di farina

50 gr. di frumina

75 gr. di cacao amaro in polvere

260 gr. di zucchero

1 panna liquida da dolci (250 ml) o un vasetto di yogurt

3 uova grandi

1 limone non trattato

4 cucchiali di martini bianco (30 ml)

1 bustina di lievito da 16 gr

burro per ungere la ruola

Montare con un frullino elettrico lo zucchero, le uova e la scorza di limone grattugiata.



Aggiungere lentamente la panna liquida da dolci e il martini e frullare di nuovo.

Continuando a frullare, aggiungere poco alla volta il lievito e il cacao in polvere (per evitare che il cacao sia spinto fuori, conviene usare un recipiente abbastanza alto). Sempre continuando a frullare, aggiungere la frumina e la farina.

Inforiare in una ruola unta con il burro e infarinata. Cuocere a 180 gradi in forno (non ventilato) per circa 45-50 minuti. Lasciare raffreddare nel forno aperto per mezz'ora.

Variante con l'uvetta: prima di cominciare a frullare tutti gli ingredienti, mettere in un bicchiere 60 gr. di uvetta e coprire con alchernes. Lasciare riposare 10 minuti, mentre si frulla tutto il resto.

Quando l'impasto è pronto, scolare e strizzare le uvette e mescolarle in un bicchiere con un paio di cucchiai di impasto. Mettere nella teglia imburrata e infarinata solo metà dell'impasto, poi aggiungere le uvette e infine coprire con l'impasto rimanente.

Variante con gocce di cioccolato: come nella versione base, ma cospargendo prima di infornare con abbondanti gocce di cioccolato fondente, concentrandosi soprattutto sui lati. Di norma le gocce affondano nell'impasto mentre questo lievita in forno.

---

## **TORTA SOFFICE CON PANNA LIQUIDA PER DOLCI**

Ingredienti per 6-8 persone:

*1 panna liquida da dolci (250 ml)*

*250 gr. di zucchero  
250 gr. di farina  
3 uova grandi  
1 limone non trattato  
2 cucchiai di rhum o marsala  
1 bustina di lievito da 16 gr.  
burro per ungere la ruola*



Montare con un frullino elettrico lo zucchero, le uova e la scorza di limone grattugiata.

Aggiungere lentamente la panna liquida da dolci e il rhum e frullare di nuovo.

Continuando a frullare, aggiungere poco alla volta con un setaccio la farina e il lievito.

Inforiare in una ruola unta con il burro e infarinata. Cuocere a 180 gradi in forno ventilato per circa 45-50 minuti. Lasciare raffreddare nel forno aperto per mezz'ora.

Ricetta di mia nonna Iris.

---

## TORTA TENERINA

Ingredienti per 6-8 persone:

3 uova

200 gr. di cioccolato fondente (75 per cento di cacao)

6 cucchiai di zucchero (grandi)

200 gr. di burro

3 cucchiai di farina rasi (grandi)

Rompere le uova e dividere i tuorli dagli albumi. Montare a neve gli albumi con una frusta elettrica in una terrina. In un'altra terrina montare i tuorli assieme allo zucchero.



Fare sciogliere a bagno maria il cioccolato e il burro insieme. Quando tutto è sciolto, aggiungere il composto ai tuorli d'uovo montati con lo zucchero.

Montare di nuovo per amalgamare bene il tutto e infine aggiungere gli albumi montati a neve. Mescolare ed aggiungere al tutto i 3 cucchiai di farina e mescolare di nuovo. Versare il tutto in una tortiera imburrata e infarinata oppure coperta con carta da forno.

Cuocere in forno già riscaldato a 200° per circa 20 minuti.

Lasciare raffreddare e cospargere di zucchero a velo.

Ricetta di Giulia Battistini (con alcune modifiche di poco conto).

## TORTELLONI DI RICOTTA

Ingredienti per 6 uova di sfoglia:

7 uova

6 etti di farina

2 etti di ricotta di pecora

2 etti di ricotta di mucca

80 gr. di parmigiano grattugiato

1 spicchio d'aglio

qualche rametto di prezzemolo

sale

Impastare la sfoglia in 2 o 3 impasti con 6 uova e i 6 etti di farina. Mettere in frigo a riposare prima di stendere.

Tritare insieme finemente il prezzemolo e l'aglio. Dividere il tuorlo dall'albumine dell'ultimo uovo rimasto. Sbattere solo il



tuorlo in una tazza (l'albumine non si usa).

In una terrina capiente mescolare assieme la ricotta di pecora e mucca, il prezzemolo con l'aglio, il parmigiano e il tuorlo sbattuto; regolare di sale.

Nota: a seconda della consistenza dell'impasto, è necessario regolare la quantità di tuorlo. In particolare se la ricotta a cui è già stato aggiunto il parmigiano è troppo molle, aggiungere solo mezzo tuorlo sbattuto.

Tagliare l'impasto in 2 o 3 parti e stendere la sfoglia.

Quando la sfoglia è abbastanza sottile, tagliarla a quadretti con un coltello piatto e affilato, riempire con l'impasto e chiudere i tortelloni. Per questo lavoro conviene essere in due perché la sfoglia si secca velocemente, rendendo impossibile la chiusura dei tortellini.

Una volta chiusi, se non si cucinano subito, i tortelloni si possono congelare in freezer avendo cura di metterli su vassoi abbastanza distanziati gli uni dagli altri. Una volta congelati, si possono mettere in sacchetti da freezer e si conservano tranquillamente qualche mese.

Servire con burro e salvia.

Ricetta di mia mamma Carla.

## **TORTELLONI MARRONI CON RIPIENO DI PATATE MORTADELLA E STRACCHINO**

Ingredienti per 6 persone:

Per il ripieno:

*mezza confezione di stracchino (o di crescenza)*

*200 gr. di mortadella a dadini*

*prezzemolo*

*500 gr. di patate*

Per la sfoglia:

*6 uova*

*600 gr. di farina*

*6 cucchiaini di cacao amaro in polvere*



Per il ripieno: lessare le patate, pelarle e passarle con lo schiacciapatate. Nel frattempo tritare finemente i dadini di mortadella e il prezzemolo. Aggiungere mortadella, prezzemolo e stracchino alle patate, mescolare bene e regolare di

sale. Lasciare riposare il ripieno in frigo per almeno un paio d'ore.

Per la sfoglia: dividere gli ingredienti in 2-3 parti e lavorarle ognuna singolarmente. Per ogni parte, in un recipiente capiente mescolare la farina e il cacao in polvere. Fare la fontana sul tagliere, e da qui in poi seguire la ricetta classica per la sfoglia.

Servire con burro e salvia e una spolverata di parmigiano reggiano.

Per il ripieno sono in debito con la ricetta dei tortelloni della Sagra della patata di Sant'Agata Bolognese. La ricetta della sfoglia è nel libro "Le ricette de *La vecchia Scuola Bolognese*" di Alessandra Spisni.

## TORTELLONI NERI CON RIPIENO DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

Per il ripieno:

500 gr. di patate  
100 gr. di parmigiano reggiano grattugiato  
2 uova  
1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato  
Per la sfoglia:  
1 bustina di nero di seppia (4-5 gr.)  
3 uova  
300 gr. di farina "00"



Per il ripieno: lessare le patate, pelarle e passarle con lo schiacciapatate. Unire il parmigiano reggiano, il prezzemolo tritato e 2 uova. Regolare di sale e pepe. Lasciare riposare in frigo per almeno un paio d'ore; in questo modo si ottiene un

impasto compatto, più facile da dosare sui riquadri di sfoglia.

Per la sfoglia: il nero di seppia spesso macchia il tagliere, quindi a differenza del solito, conviene fare una fontana con la farina in un recipiente abbastanza capiente e solo quando l'impasto è a buon punto, spostarsi sul tagliere. Dopo aver fatto la fontana, aggiungere mezza bustina di nero di liquido di nero di seppia e le 3 uova e cominciare a sbattere con una forchetta.

Dopo un paio di minuti, aggiungere il nero di seppia rimasto, e cominciare a lavorare con le mani. Da qui in poi, basta seguire la ricetta per tirare la sfoglia. La sfoglia deve essere tirata sottile, ma non troppo.

Tagliare a quadrati la sfoglia, riempire con il ripieno e chiudere i tortelloni. Se non si mangiano in giornata, si possono congelare in freezer (su cabaret, ben distanziati tra loro per non farli attaccare) e poi conservare in sacchetti da freezer anche per un paio di mesi senza problemi.

Ricetta dal libro di Alessandra Spisni, “Le ricette de *La Vecchia Scuola Bolognese*”.

---

- *E' proprio un biscotto ottimo. Ma lei quand'è che ha deciso di fare la fornaia?*

- *All'università.*

- *Oh, scuola di cucina.*

- *Ho fatto legge ad Harvard, veramente.*

- *Oh, scusi, credevo che fosse..*

- *No, no, non l'ho finita.*

- *E' successo qualcosa?*

- *No, no. Fui accettata a malapena, dico sul serio, a malapena. Il solo motivo per cui mi accettarono fu il mio saggio, "Come avrei reso il mondo un posto migliore con la mia laurea". Comunque, dovevamo partecipare a decine di sessioni di studio, io e i miei colleghi, certe volte per tutta la notte. E allora facevo dolci, perché nessuno morisse di fame.*

*A volte infornavo per tutto il pomeriggio, nella cucina del pensionato, e poi portavo le mie leccornie ai gruppi di studio, e tutti le adoravano. Facevo biscotti d'avena, frolle al burro di arachidi, croccantini alle mandorle e al cioccolato amaro; e tutti mangiavano, erano di buon umore e studiavano volentieri, superavano i test, e sempre più gente cominciò a frequentare il mio gruppo di studio.*

*E io portavo sempre più dolci, ed ero sempre alla ricerca*

*di nuove e migliori ricette, e arrivai a fare torte di ricotta e baci di dama, meringhe dal cuore morbido e tiepido, capezzoli di Venere e lingue di gatto che si sciogliono in bocca. E alla fine del semestre, avevo 27 compagni di studio, 8 blocchi di appunti pieni di ricette e voti da schifo.*

*E così ho mollato. Ho deciso che se dovevo migliorare il mondo, l'avrei fatto coi biscotti.*

Harold Crick e Ana Pascal, “Vero come la finzione” (2006)

---

Impaginato dal Tomma con L<sup>A</sup>T<sub>E</sub>X 2<sub>&</sub>.