

DOLCETTI E MARMELLATE

Marmellata di zucca

Ingredienti: 1kg di zucca bianca (cocomero del Siam o(*cucurbita ficifolia*), varietà coltivata in Sicilia, ma si possono usare anche altre varietà; 500 gr di zucchero, 1 bicchiere d'acqua per bagnare lo zucchero. (a piacere, volendo) ci si può aggiungere mezzo bicchiere di succo d'arancia oppure di chinotto.

Preparazione: La sera precedente tagliare la zucca, eliminando la buccia dura e i semi, tagliare a pezzi grossolani e lessare per pochi minuti. Scolare e lasciare asciugare per tutta la notte.

Il giorno seguente, frullare la zucca. In un recipiente versare lo zucchero con un bicchiere d'acqua e sciogliere a fuoco lento. Quando lo zucchero è sciolto unire la zucca e, volendo, il succo di arancia o di chinotto oppure altro sapore preferito e continuare la cottura fino a quando il composto ha raggiunto la consistenza della marmellata. Spegnerne, versare in vasetti e chiudere ermeticamente. Infine in una pentola sistemare i vasetti, coprire con acqua e fare bollire a bagnomaria per una decina di minuti.

Rose del deserto (dolcetti). Ingredienti: 125 gr di farina doppio zero, 2 uova, 1 busta di lievito, 125 gr di farina di mandorle, 180 gr di burro, 1 busta di vaniglia, 1 pizzico di sale, 150 gr di zucchero, 100 gr di corn flake, più una parte per coprire i dolcetti.

Lavorazione: Montare lo zucchero e il burro; aggiungere le uova, la farina e la farina di mandorle, il sale, la vaniglia, il lievito, mescolare il tutto; poi aggiungere 100 gr di *corn flake*.

Fare delle palline un po' più grandi di una noce e rotolarle nel *corn flake* di copertura e metterle su una placca con carta da forno, ben distanziati poiché cuocendo si allargano. Infornarlo in forno preriscaldato a 180° per una decina di minuti.

Cancellette frolle (dolcetti). Ingredienti: gr 500 di farina, gr 500 zucchero, n° 8 uova, gr 300 sugna, gr 250 di latte (caldo), 1+mezza bustina di lievito.

In una ciotolina battere le uova. In una ciotola capiente sistemare la farina a vulcano, versarvi lo zucchero, la sugna ammorbidita, il lievito, versarvi le uova battute a parte e il latte caldo ed amalgamare il tutto con una forchetta o (meglio con le mani) e lavorare finché l'impasto diventi omogeneo e morbido. da poter prendere con il cucchiaino. Mettere a scaldare l'apposito attrezzo per cancellette o ferratelle (come pure si chiamano), quando il ferro è ben caldo si versa un cucchiaino di pasta e si lascia cuocere qualche minuto. (Se non si possiede l'attrezzo elettrico apposito, ma quello normale da mettere sulla fiamma, bisogna rigirare la paletta.

Cartellate (dolcetti di Natale)

Ingredienti: 1kg di farina, 7/8 uova (secondo la grandezza), 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva, 1 bicchiere di zucchero, 1 cucchiaino di citrato. Olio per friggere e miele (500 gr circa).

Lavorazione: In un recipiente rompere le uova, unire l'olio e battere bene con una forchetta oppure con il mixer, aggiungere lo zucchero e continuare a battere, aggiungere la farina un po' per volta e continuare a lavorare finché tutta la farina non sia impastata, aggiungere il citrato e continuare a lavorare finché la schiuma prodotta dal citrato non sia ridotta. Formare una panetta e avvolgerla in una pellicola e lasciare riposare per 15 minuti.

Stendere la sfoglia e tagliare delle strisce larghe 3 cm circa e lunghe 40/50 cm, tenendo presente che ogni striscia sarà trasformata in una cartellata. Comporre la cartellata pizzicando la striscia ogni 4 cm e avvolgerla unendo la parte larga con quella successiva fino ad esaurimento. (***in parole povere si dovrà comporre una rosetta, poiché tale è la forma della cartellata***); poggiare la rosetta su un tavolo o altro piano e continuare a comporre cartellate fino ad esaurimento della pasta. Poi in una grossa pentola versare l'olio e portarlo in ebollizione, quindi soffriggere le cartellate 2 o 3 per volta e lasciarle scolare in un vassoio munito di carta assorbente. Infine in una pentola versarvi il miele e mezzo bicchiere di acqua e scioglierlo fino a bollitura, immergervi le cartellate per pochi secondi in modo da ricoprirsene di miele e sistemare su un vassoio oppure in un recipiente di porcellana. In ultimo guarnire cospargendo le codette di zucchero miste, oppure versarvi alcune gocce di mosto cotto.

Caragnoli (dolcetti di Natale)

Ingredienti: 1 kg di farina, 7 uova, 1 bicchiere di olio d'oliva, 1 bicchiere di zucchero, 1 cucchiaino di citrato. Olio per friggere e miele (500 gr). Disporre di un bastoncino spesso 1 cm o poco più e lungo 50 cm e di un pezzo di pettine dei vecchi telai (in mancanza disporre di un oggetto capace di imprimere sulla pasta una zigrinatura, va bene anche un grosso pettine da destinare esclusivamente all'uopo).

Lavorazione: In un recipiente rompere le uova, unire l'olio e battere bene, aggiungere lo zucchero e continuare a battere, aggiungere la farina un po' alla volta e continuare a lavorare, infine aggiungere il citrato e continuare a lavorare finché non sia ridotta la schiuma prodotta dal citrato. Formare una panetta e avvolgerla in una pellicola; lasciare riposare per 20 minuti circa. Dividere la pasta in tanti pezzetti capaci di formare un cordoncino dello spessore di 1 cm e lungo una quarantina di cm. Prendere il cordoncino di impasto e, fermando un capo sulla testa del bastoncino di legno avvolgerlo intorno a spire abbastanza larghe fino alla lunghezza di circa 20/25 cm, poi passare la pasta ai due lati e fermarla in cima al bastoncino, unendolo con il capo da cui si è partiti con la composizione.

Comprimere la composizione sul pettine in modo da legare le parti di pasta nei punti di contatto, sfilare il caragnolo dal bastoncino e poggiarlo su un piano per riposare fino al momento della friggitura. I caragnoli così fatti possono essere lasciati diritti oppure rigirati a forma di biscotto unendo i due capi.

Quando tutti i caragnoli saranno composti, versare in una capiente pentola l'olio e soffriggerli un po' per volta. Lasciarli scolare su carta assorbente. In ultimo in un tegame versarvi il miele con mezzo bicchiere di acqua, portarlo a bollitura e immergervi i caragnoli per qualche secondo per ricoprirli. Sistemare su vassoio.

Marmellata di sambuco: ingredienti: 1 kg di frutti di sambuco, il succo di 2 limoni, gr 500 di zucchero (se piace meno dolce metterne gr 400), 1 bustina di fruttapec.

Preparazione: In una pentola con $\frac{3}{4}$ di litro d'acqua mettere a bollire le bacche di sambuco liberate dai racemi e farle cuocere per 10 minuti. Spegnerle il fuoco e lasciare freddare. Dopo freddato passare al setaccio per liberare lo sciroppo dalle bucce e dai semi. Rimettere sul fuoco lo sciroppo ottenuto dal filtraggio ed aggiungere il succo dei limoni, lo zucchero, la bustina di fruttapec e fare riprendere il bollore, poi abbassare la fiamma e far continuare la cottura fino a quando la marmellata non raggiunge la consistenza desiderata, badando bene a non farla molto dura.

Spegnerle il fuoco; lasciare freddare un pochino e versare nei vasetti. Spolverare su ogni vasetto un cucchiaino di zucchero, chiudere ermeticamente, capovolgere i vasetti e lasciarli raffreddare.

Se si ritiene di non consumarla in pochi mesi si consiglia di far bollire i vasetti a bagnomaria per 20 minuti. In tal modo si può conservare la marmellata per oltre un anno.

(Consiglio supplementare): Se si vuole disporre di un po' di sciroppo per poterlo usare per condire o guarnire gelati, pannacotta ed altri dolci si consiglia di prelevare un po' dello sciroppo, prima che raggiunga la consistenza propria della marmellata (N.B. Lo sciroppo deve avere la stessa fluidità del mostocotto).

Pastiera 1

Ingredienti: A) per la frolla: 500 gr farina 00, 200 gr zucchero, 2 uova intere, 200 gr di strutto oppure burro, 2 gr ammoniaca, scorza grattugiata di 1 limone.

B) per la farcitura: 500 gr di ricotta vaccina o di pecora (a piacere), 500 gr di zucchero, 580 gr (1 barattolo) di grano cotto, 200 gr di latte, 5 uova intere, 150 gr di burro, 100 gr di canditi (*n.d.r.: volendo si possono sostituire i canditi con goccioline di cioccolato fondente*) 1 bustina di vaniglia, 1 punta di cucchiaino di cannella in polvere, 1 fiala di acqua di fiori d'arancio.

Preparazione: A) pasta frolla: Sul talliere o in capiente ciotola, sistemare la farina a cumulo, unirvi lo zucchero e fare un cratere, rompere le uova, versarvi il burro disciolto, aggiungere la scorza di limone e la bustina di ammoniaca ed impastare con le mani fino ad ottenere una palla di pasta omogenea. Avvolgere in un canovaccio e lasciare riposare per almeno un'ora (si consiglia di farla riposare molto di più).

B) Farcitura: Prima di iniziare è bene passare la ricotta al setaccio.

In una casseruola versare il grano con il latte , aggiungere il burro e una grattatina di limone e mescolare bene con l'aiuto del mixer o con il frullatore, quindi portare ad ebollizione, mescolando in modo da avere una consistenza cremosa. Lasciare freddare, mescolando ogni tanto per arricchire la cremosità.

A parte prendere la ricotta setacciata e mescolare con lo zucchero, aggiungervi le uova, la bustina di vaniglia, la fiala di fiori d'arancio, la cannella e mescolare tutto insieme. Unire tutto al grano e mescolare accuratamente.

Ungere la teglia con il burro sistemare la sfoglia di pasta frolla fino ai bordi, versarvi la farcitura, guarnire con striscioline di pasta frolla larghe un centimetro e infornare a temperatura di 200° C (tempo di cottura dipendente dalla grandezza, da una ora a una ora e mezza). Sfnare e cospargere zucchero a velo.

Pastiera2

A) Pasta frolla: Ingredienti: 500 gr farina 00, 3 uova intere, 200 gr di zucchero, 200 gr di burro.

Preparazione: Mescolare tutti gli ingredienti formando una palla e lasciare riposare per almeno una ora.

B) Farcia: Ingredienti: 580 gr di grano cotto, 200 gr di latte, 40 gr di strutto oppure burro, 1 scorza di limone, 500 gr di ricotta, 400 gr di zucchero, 6 uova intere e 3 tuorli d'uovo, 1 bustina di vaniglia, mezza bustina di cannella, 1 fiala di acqua di fiori d'arancio, 150 gr di canditi, zucchero a velo.

Preparazione: In una casseruola versarvi il grano con il latte, lo strutto e una grattatina di scorza di limone, frullare con il mixer, portare ad ebollizione, girando finché non abbia raggiunto la consistenza cremosa; togliere dal fuoco e lasciare freddare.

A parte passare al setaccio la ricotta, aggiungere le uova e lo zucchero e mescolare, aggiungere la bustina di vaniglia, la fiala di fiori d'arancio, la cannella e mescolare, in ultimo versarvi i canditi tagliati a pezzetti, rimestare. Unire il tutto al grano e mescolare accuratamente.

Ungere la teglia, sistemare la sfoglia di pasta frolla fino ai bordi, versare la farcitura, guarnire con striscioline di pasta frolla larghe 1 cm e cuocere in forno a fuoco moderato (200° C circa). Sfnare e cospargere zucchero a velo.

Pizza di mandorle

Ingredienti x 2 pizze: 500 gr di zucchero, 500 gr di mandorle sgusciate e tritate (in commercio si può acquistare la graniglia di mandorle), 15 uova, 100 gr di farina, 1 bustina di lievito per dolci, 1 oppure 2 (a piacere) bustine di vanillina, la buccia di 1 limone.

Prteparazione: a) montare uova e zucchero, b) aggiungere le mandorle, la farina, il lievito, la vanillina e la buccia di limone., c) mescolare il tutto.

Cottura: Portare il forno a 180°C, infornare per 30 minuti, dopo di che, abbassare la temperatura a 160°C e lasciare per altri 15 minuti. Infine spegnere e lasciare in forno finché non sarà freddato.

CROCCANTE

Ingredienti: mandorle gr 300 (alcune tritarle); zucchero gr 350; acqua gr 60; (volendo un cucchiaino di succo di limone o altro aroma).

Si può fare sia con le mandorle con la buccia, sia con le mandorle sbucciate.

Curiosità: durante la guerra 1940-44, ma anche nel primo dopoguerra, era difficile trovare le mandorle ed erano anche costose, mamma metteva da parte gli ossi delle albicocche, utilizzandole poi per farne il croccante.

Preparazione: Volendo sbucciare le mandorle porle in un tegame e coprirle con acqua calda per due o tre minuti, quindi scolarle e asciugarle con un foglio assorbente o con un panno asciutto.

Ora spellatele aiutandovi con un coltellino.

Farle tostare per 5 minuti in forno a 180°.

In un tegame ponete un foglio di carta oleata e tenetelo da parte.

Prendete un pentolino per fare il **caramello** e versatevi lo zucchero, l'acqua e il cucchiaino di limone o altro aroma e fate sciogliere a fuoco lento lo zucchero fino ad avere un colore biondo e sciropposo del miscuglio. Ora spegnete il fuoco e versatevi le mandorle, mescolando con un cucchiaino di legno energicamente dall'alto in basso e da un lato all'altro del pentolino, fino ad ottenere un buon amalgama, quindi versate il tutto nel tegame dove avete messo in precedenza il foglio di carta oleata (mia madre usava spianare direttamente su pietra di marmo , che ungeva con un po' d'olio per evitare che si attaccasse) e livellate, aiutandovi con un cucchiaino o con una spatola. Lasciate freddare per un po' di minuti e prima che si solidifichi del tutto, rovesciatelo su un tagliere e tagliatelo a barrette, a vostro piacimento. Quando è completamente freddo, avvolgere le barrette in carta stagnola e si può conservare in un recipiente chiuso, tenuto in luogo fresco e asciutto; meglio in frigo.

TARALLUCCI UBRIACHI (tarallucci 'mbriache)

Ingredienti: ½ Kg di farina tipo 0; 1 bicchiere di mandorle tritate finemente;

1 bicchiere di zucchero;

1 bicchiere di olio di semi di girasole;

1 bustina di lievito;

vino* q.b. per impastare.

Nota: * preferibilmente vino bianco o spumante prosecco, ma si può usare dell'ottimo vino rosso, in tal caso i biscotti vengono più scuri.

Impastare il tutto con vino, quindi formare con tocchetti di pasta dei lacci tondeggianti dello spessore di uno o due cm. e farne dei biscottini. Infornare a 200° oppure 180° per 15/20 minuti circa (regolarsi a seconda del forno posseduto).