

BISCOTTI

Abbracci

Farina 00 gr. 500, zucchero gr. 250, margarina o burro gr. 200, uova 2, panna gr. 100, miele gr. 50, un pizzico di sale, un pizzico di vanillina, cacao gr. 50, ½ bustina di lievito in polvere.

Lavorare in una terrina il burro o la margarina con lo zucchero, aggiungere poco per volta tutti gli altri ingredienti (ad eccezione del cacao) e per ultima la farina.

Mescolare bene il tutto in modo da avere un composto omogeneo e di consistenza morbida.

Dividere l'impasto ottenuto in due parti, una di esse colarla, con una sacca da pasticciere, sulla teglia del forno precedentemente unta con burro, in modo da formare tante mezza ciambelle.

Aggiungere alla parte rimasta il cacao, mescolare bene e colare con la sacca quest'ultimo impasto in modo da completare le ciambelline che risulteranno mezza bianche e mezza nere.

Cuocere in forno a calore moderato fino a che la parte bianca avrà assunto un bel colore dorato.

Amaretti

130 g di mandorle dolci, 70 g di mandorle amare, 200 g di zucchero, 3 albumi, Burro, Farina, Sale.
1 ora più 4 ore di riposo della pasta

Sbollentate le mandorle per qualche minuto, pelatele e passatele in forno ad asciugarsi per circa 6-7 minuti: non devono scurirsi. Fatele raffreddare e pestatele in un mortaio aggiungendo a mano a mano lo zucchero. Quando saranno polverizzate, passate il composto ottenuto da un setaccio fine.

Montate a neve ben soda gli albumi, aggiungete un pizzico di sale e incorporatevi il composto di mandorle e zucchero mescolando adagio per una decina di minuti. La difficoltà sta nell'ottenere la giusta consistenza dell'impasto, che dovrà essere morbido ma non troppo. Versate la pasta in una tasca da pasticciere munita di una bacchetta liscia e spremetene piccoli ciuffi direttamente sulla placca del forno imburata e infarinata. Fate attenzione a disporli ben distanziati l'uno dall'altro. Spolverizzate gli amaretti con poco zucchero a velo e lasciateli riposare per circa 4 ore prima di cuocerli. Durante questo tempo, i dolcetti si abbasseranno e si allargheranno fino a raggiungere un diametro di circa 5 centimetri. La cottura, a calore moderato (150°) richiederà circa 20 minuti.

Vino consigliato: Moscato Oltrepo Pavese, spumante bianco dolce.

Baci di dama

200 g di mandorle, 200 g di farina, 200 g di zucchero, 200 g di burro, 60 g di cioccolato amaro, 2 cucchiaini di panna liquida. 1 ora e mezza

Pelate le mandorle dopo averle scottate per qualche minuto in acqua bollente. Fatele tostare in forno per una decina di minuti e appena raffreddate, tritatele finissime o pestatele in un mortaio con un poco di zucchero. Raccogliete in una terrina la farina, il trito di mandorle, lo zucchero e il burro già ammorbidito. Amalgamate velocemente il composto senza lavorarlo molto e, prendendone piccoli pezzi fra le mani, formate delle palline grandi come piccole noci. Fate riscaldare il forno a 180°, disponete i dolcetti sulla placca imburata e cuoceteli per un quarto d'ora. Mentre i baci si raffreddano preparate la farcitura: sciogliete a fuoco bassissimo (meglio ancora a bagnomaria) il cioccolato grattugiato, unendovi poco alla volta la panna. Fate raffreddare la crema al cioccolato e spalmatene un poco sul lato interno di ogni pallina e accoppiatele. Il cioccolato, una volta raffreddato completamente e indurito, le terrà unite.

Vino consigliato: Asti Spumante, prodotto da uve Moscato, dolce e aromatico.

Baicoli

400 g di farina, 60 g di burro, 50 g di zucchero, 15 g di lievito di birra, 1 albume, Latte, Sale. 1 ora e mezza più lievitura

Preparate innanzitutto il panetto di pasta che servirà da lievito: mescolate a 70 grammi di farina il lievito fatto sciogliere in un po' di latte tiepido. Impastate aggiungendo latte poco alla volta. La consistenza finale deve essere piuttosto soda. Date alla pasta la forma di una palla, ponetela in una terrina, incidetene la superficie con un taglio a croce e mettetela a lievitare per una mezz'ora al caldo, coperta da un telo da cucina. Dovrà raddoppiare di volume. Passato questo tempo, unite sulla spianatoia la restante farina, lo zucchero, un pizzico di sale, il burro ammorbidito e l'albume sbattuto. Impastate il tutto. Aggiungete anche la pasta lievitata e lavorate l'impasto prima adagio e poi energicamente, unendo ogni tanto un poco di latte, fino a ottenere una pasta liscia e molto elastica.

Ci vorranno più o meno 15 minuti. Formate dei bastoncini lunghi 25 centimetri e larghi 3-4 e sistemati sulla placca imburrata del forno, abbastanza distanti fra loro. lasciateli lievitare per un'ora e mezza circa, coperti con un telo. Riscaldare il forno a 180', infornate i filoncini e cuocete per una quindicina di minuti, facendo attenzione che non diventino troppo scuri e che non si formi la crosta. Ritirateli dal forno e, una volta raffreddati, lasciateli seccare per un paio di giorni, coperti da un panno da cucina. Trascorso questo intervallo tagliate i bastoncini a fettine diagonali dalla forma ovale, spesse 2-3 millimetri, e biscottatele in forno a calore moderato per qualche minuto, girandole da ogni parte, facendo attenzione che prendano una colorazione dorata. Una volta freddi, i baicoli possono essere conservati a lungo in vasi di vetro ben chiusi.

Vino consigliato: L'accompagnamento tradizionale di questi inconfondibili biscotti veneziani è una cioccolata calda ben densa o del vino di Cipro. in alternativa scegliete un altrettanto rinomato Moscato di Pantelleria, lo spumante dolce tratto da uve Zibibbo.

Brutti ma buoni

500 g di mandorle, 450 g di zucchero, 7 albumi, 1 bustina di vanillina, Cannella, Burro, Sale. 1 ora e mezza

Pelate le mandorle dopo averle scottate in acqua bollente per qualche minuto; mettetele in forno a tostare per una decina di minuti e, una volta raffreddate tritatele finemente. Unitevi lo zucchero, la vanillina, un pizzico di cannella e gli albumi precedentemente montati a neve e salati. Mescolate con delicatezza, quindi ponete il composto al fuoco a calore molto dolce e, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, fatelo asciugare per una mezz'ora fino a quando si staccherà dal fondo e dalle pareti e sarà di un bel colore dorato scuro. Imburrate la placca del forno. Servendovi di un cucchiaino disponetevi dei mucchietti di composto ben distanziati tra loro e infornate per 45 minuti a 140'.

I brutti ma buoni assumeranno la loro tipica forma irregolare e si gonfieranno un poco. Serviteli una volta raffreddati o conservateli in vasi di vetro o in scatole per biscotti

Vino consigliato: Caluso Passito, vino bianco piemontese a Doc prodotto nei tipi amabile, dolce e liquoroso.

Cantucci

500 g di farina, 400 g di zucchero, 250 g di mandorle, 4 uova, 1 bustina di lievito, 1 bustina di vanillina, Burro, Sale. 1 ora

Immergete le mandorle in acqua bollente per qualche minuto, pelatele e passatele in forno caldo ad asciugare per 10 minuti. Quando si sono raffreddate, tritatele grossolanamente. Preparate la pasta: unite alla farina lo zucchero, il lievito, un pizzico di sale e la vanillina e versate il tutto sulla

spianatoia. Incorporate quindi le uova e lavorate l'impasto fino a ottenere un composto ben omogeneo. Aggiungete le mandorle a pezzi e lavorate la pasta ancora qualche minuto, in modo che la frutta secca si distribuisca uniformemente. Formate dei filoncini di 4 centimetri di larghezza e poneteli sulla placca imburata e infarinata del forno (già scaldato a 180'), distanziandoli un po' tra loro. La cottura deve durare circa ½ ora. Sfornate i filoncini e tagliateli a diagonali spessi un cm o poco più. Ripassateli in forno per 10 minuti, rigirandoli in modo che si asciughino e si biscottino leggermente.

Vino consigliato: questa specialità di Prato esige un vin santo locale come il Carmignano.

Ciambelline

450 g di farina gialla, 50 g di farina bianca, 150 g di burro, 250 g di zucchero, 3 uova, Scorza di limone, Sale. 1 ora circa

Mescolate le due farine, unitevi lo zucchero, la scorza grattugiata di mezzo limone, un pizzico di sale e mettete il tutto sulla spianatoia facendo la fontana. Impastate con il burro ammorbidito e le uova. Lavorate con cura il composto fino a ottenere una pasta omogenea che infilerete in una tasca o una siringa da pasticciere. Imburate e infarinate la placca del forno e, usando una bacchetta liscia, spremetevi direttamente delle ciambelline. Preriscaldate il forno a 180' e fate cuocere i biscotti per un quarto d'ora o poco più.

Vino consigliato: Greco di Bianco, vino bianco dolce proveniente dalla Calabria.

Crumiri

250 g di farina gialla finissima, 150 g di farina bianca, 250 g di burro, 150 g di zucchero, 4 tuorli, 1 busta di vanillina. 1 ora

Questi antichi biscotti venivano preparati dalle famiglie piemontesi in tutte le occasioni di festa. Esistono piccole varianti alla ricetta tradizionale che qui riportiamo, che prevedono l'aggiunta di miele o cacao o la sostituzione del profumo di vaniglia con la buccia di limone. Classici della tradizione regionale, sono frollini croccanti ideali per accompagnare il tè.

Riunite i due tipi di farina e versateli sulla spianatoia insieme allo zucchero, alla vanillina, al burro ammorbidito e ai tuorli. Impastate e lavorate gli ingredienti finché la pasta presenterà un aspetto omogeneo, raccoglietela quindi a palla e ponetela a riposare per una mezz'ora avvolta in carta trasparente. Dividete l'impasto in 4 o 5 pezzi e formate con ognuno dei salsicciotti che infilerete in una tasca da pasticceria munita di una bocchetta a stella. Premendo sulla tasca, deponete sulla placca imburata e infarinata dei bastoncini rigati della lunghezza di circa 10 centimetri. Curvateli leggermente dandogli la forma di una mezzaluna appena accennata. Cuocete i crumiri a calore piuttosto vivace (220' circa) per una ventina di minuti. Sfornateli non appena avranno raggiunto un bel colore dorato.

Vino consigliato: Sono ottimi accompagnati da un bicchierino di Porto. In alternativa gustateli con un vino dolce e aromatico come una Malvasia delle Lipari.

Macine

Farina 00 gr. 500, fecola gr. 50, zucchero a velo gr. 150, burro gr. 100, margarina gr. 100, 1 uovo, 5 cucchiari di panna, una bustina di zucchero vanigliato, una bustina di lievito, un pizzico di sale. Lavorare insieme gli ingredienti, stendere una sfoglia alta 5 mm e con un bicchiere infarinato sull'orlo tagliare tanti tondi. Cuocere in forno a calore moderato per 10-15 minuti.

Mustaccioli

400 g di farina, 300 g di miele fluido, 3 cucchiari di Anice, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 1 chiodo di garofano, Burro, Sale. 40 minuti

Versate in una terrina la farina, il miele, il liquore, la cannella, il chiodo di garofano tritato finemente e un pizzico di sale. Amalgamate gli ingredienti mescolando con un cucchiaino di legno. Rovesciate l'impasto sulla spianatoia, lavoratelo con cura per una decina di minuti finché la pasta non sia liscia e omogenea. Stendetela con il matterello in uno spessore di 2 centimetri e, usando degli stampini, ricavate dalla sfoglia dei biscotti dalle forme più svariate. Pennellate la superficie dei mustaccioli con un poco di latte e infornateli a calore moderato (140') per una ventina di minuti. Dovranno apparire di un bel color oro.

Vino consigliato: Moscato di Trani, vino frizzante bianco di sapore dolce.

Pan di stelle

Farina 00 gr. 500, Zucchero a velo gr. 200, burro gr. 200, cacao gr. 50, nocciole gr. 50, uova 1, latte gr. 40, un pizzico di sale, un pizzico di vanillina, una bustina di lievito in polvere. Per la glassa: 1 albume d'uovo, 30 gr. di zucchero a velo.

Lavorare insieme tutti gli ingredienti, compreso il cacao e le nocciole precedentemente tritate, aggiungendo il latte poco per volta, in modo da ottenere una pasta frolla.

Stendere una sfoglia alta 5 mm. circa; con un bicchiere tagliare dei biscotti di 5-6 cm. Di diametro e con un ditale tagliare dei piccoli tondi da ritagliare, con l'aiuto di un coltello a forma di stelle.

Porre tre stelline al centro di ogni biscotto e con un pennello coprirle di glassa bianca preparata montando con un frullino elettrico l'albume con lo zucchero a velo.

A piacere spolverizzate i biscotti con granellina di zucchero. Mettete i biscotti sulla piastra del forno, unta con un po' di burro e cuocerli a calore moderato per 15 minuti circa.

Ricciarelli

400 g di mandorle, 300 g di zucchero, 300 g di zucchero a velo, 2 albumi, bustina di vanillina, 50-60 ostie. 1,5 ora più 12 ore per il riposo della pasta.

Immergete le mandorle per un minuto in acqua bollente, spellatele, passatele in forno per una decina di minuti, avendo cura che non si scuriscano. Tritatele finemente e mettetene una parte in un mortaio insieme a qualche cucchiata di zucchero. Pestatele fino a ridurle in polvere. Aggiungete man mano mandorle e zucchero fino a esaurimento dei due ingredienti. Passate la polvere ottenuta al setaccio, unitevi lo zucchero a velo e la vanillina e mescolate con cura. In una ciotola battete gli albumi con una forchetta, senza montarli troppo e aggiungeteli poco alla volta alla farina di mandorle, badando che il composto mantenga una consistenza piuttosto sostenuta. Ricoprite la spianatoia di zucchero a velo, sistematevi il composto a cucchiata, dando ad ognuna la forma di un rombo spesso un paio di centimetri (per regolare i bordi aiutatevi con un coltello). Sistemate le ostie sulla placca del forno, staccate i ricciarelli e deponeteli sopra le ostie, lasciandoli a riposare

per 12 ore. A questo punto riscaldare il forno a calore moderato (160') e cuocete i dolcetti per 10-15 minuti facendo attenzione che non prendano troppo colore. Non sfornateli se non freddi raffreddati completamente. Tagliate la parte di ostia eccedente e cospargeteli di zucchero a velo.
Vino consigliato: Moscatello di Montalcino, vino a Doc bianco frizzante, di sapore dolce e aromatico.

Roccocò

1 kg. Di farina, 800 gr. di zucchero, 500 gr. di mandorle, 400 gr. d'acqua tiepida, (o 250 gr. di spremuta d'arancia), 220 gr. di scorza d'arancia e cedro canditi (tagliati a tocchettini), 50 gr. di pisto (bustina già preparata), 5 gr. di polvere d'ammoniaca (bustina già preparata), buccia grattugiata di mandarino (no se c'è spremuta d'arancia)
Aggiungere 2 cucchiaini di miele (+miele +morbidezza). Preparare ciambelle piccole e spalmare rosso d'uovo. Infornare a 200° per 20-25 minuti

Tartufi di castagne

300 g. castagne, 60 g. zucchero, 50 g. mandorle o noci tostate e tritate, 15 g. burro, 1 cucchiaino cacao, 50 g. codette cioccolato
Sbucciare le castagne e lessate con acqua e sale.
Togliere la pellicina, passarle con lo schiacciapastate finché sono bollenti (una volta raffreddate sono più dure da schiacciare), metterle sul fuoco a bagnomaria a fuoco lento per farne una purea, aggiungere gli ingredienti (tranne le codette) e quando l'impasto è tiepido, formare delle palline e rotolarle nelle codette di cioccolato.

Torcetti

500 g di farina, 230 g di burro, 6 g di lievito di birra, Zucchero, Sale
1 ora più 2 ore per la lievitazione della pasta
Versate farina e un pizzico abbondante di sale sulla spianatoia, fate la fontana, incorporatevi il lievito sciolto in pochi cucchiai di acqua tiepida e cominciate a impastare, continuando ad aggiungere l'acqua tiepida necessaria a raggiungere la consistenza della pasta di pane.
Formate una palla che metterete a lievitare per un'ora in una ciotola coperta da un telo, in un luogo tiepido. Nel frattempo fate ammorbidire il burro. Riprendete la pasta e amalgamatevi il burro, lavorate l'impasto energicamente almeno una decina di minuti in modo che il grasso venga distribuito uniformemente e la pasta acquisti una consistenza elastica. Quindi rimettete la pasta a riposare, coperta da un panno da cucina, per un'altra ora. Quando sarà ben lievitata, lavoratela pochi minuti sgonfiandola leggermente. Dividetela in piccoli pezzi e modellateli con il palmo della mano in bastoncini del diametro di una matita. Passateli nello zucchero, tagliateli a pezzetti lunghi grosso modo 10 centimetri e date loro la forma di una ciambellina leggermente ovale sovrapponeandone le punte. I torcetti sono ora pronti per essere informati. Disponeteli sulla placca ben imburata e infarinata e passateli in forno che avrete preriscaldato a 220', per 20 minuti. Una volta raffreddati riponeteli in un contenitore di latta, dove potrete conservarli anche per un paio di mesi.
Vino consigliato: Questa specialità di Saint Vincent può essere adeguatamente accompagnata da un vino amabile locale, per esempio un Moscato Passito Valle d'Aosta Chambave.

Zaleti

200 g di farina gialla o semolino di farina gialla, 200 g di farina bianca, 150 g di zucchero, 200 g di burro o strutto, 150 g di uvetta sultanina, 4 uova, 1 busta di vanillina (o buccia di limone grattugiata), Zucchero a velo, Sale. 1 ora circa

Innanzitutto mettete l'uvetta ad ammollarsi in acqua tiepida, fate sciogliere il burro a fuoco dolcissimo e montate energicamente i tuorli con lo zucchero, finché saranno sbiancati. Riunite sulla spianatoia le due farine, un bel pizzico di sale e la vanillina (o la buccia di limone), versatevi il burro sciolto e intiepidito e iniziate a impastare. Dopo aver mescolato gli ingredienti pochi minuti, aggiungete i tuorli sbattuti con lo zucchero e lavorate il composto finché si siano ben assorbite. Da ultimo unite l'uvetta scolata, asciugata e infarinata leggermente. Proseguite con la lavorazione della pasta per 10-15 minuti, facendo attenzione che l'uvetta si distribuisca uniformemente e che l'impasto raggiunga una consistenza morbida ed elastica. Se del caso, potete aiutarvi aggiungendo poco latte o acqua. Stendete la pasta con il matterello in uno spessore di circa un cm o poco più, ricavatene dei rombi o delle losanghe lunghi circa 7-8 cm, arrotondatene i bordi e disponeteli sulla placca imburata e infarinata del forno, che avrete preriscaldato a 190'. Ritirateli dopo una decina di minuti, spolverizzateli di zucchero a velo o di zucchero vanigliato e serviteli tiepidi o freddi.

Vino consigliato: Questi gustosi biscotti appartenenti alla tradizione veneziana vengono spesso abbinati a un celeberrimo vino da dessert, il Picolit Colli Orientali del Friuli.