

DOLCI

I dolci e le torte non suscitano le forti emozioni di una pastasciutta oppure il primordiale richiamo di una bistecca. Giungono a fine pasto e rappresentano un momento di riflessione, si gustano con vini amabili spesso venati da un ricordo di frutta o di erba. Sono essi stessi carichi dei ricordi delle giornate d'infanzia scandite da dolci appuntamenti con i biscotti e le ciambelle di una nonna. E' proprio lei, la nonna, la depositaria di questi segreti, un po' perché ha il tempo per dedicarsi a tali cerimonie - le mamme si preoccupano più di pastasciutte e bistecche - un po' perché vive quella fase della vita in cui i ricordi affiorano prepotenti. Può sembrare strano ma spesso è proprio sulla scia di un aroma che ritorna alla mente qualcuno: "la torta di mele della zia Isolina..." o "lo strudel della signora Senoner..." Conosco certi marcantoni *yankee* che stimano di gran lunga più importante *l'apple pie*, la loro torta di mele, che la Statua della Libertà.

Tutto questo per lanciare un appello: mamme frettolose, non sottovalutate le torte, non si vive di sole bistecche...

Un grosso dilemma che attanaglia chiunque si accinga alla preparazione di una torta è il calore di cottura in forno. Prendere delle posizioni molto precise in materia è alquanto imprudente: troppe variabili da prendere in considerazione: innanzitutto l'attendibilità del termostato da forno, quindi le dimensioni e il tipo di tortiera, l'impasto stesso e la guarnizione, per non parlare poi dell'irresistibile tentazione di aprire il portello per dare un'occhiata.

Detto questo, siete pregati di prendere le seguenti indicazioni con beneficio d'inventario.

Calore dolcissimo: 100'. Da meringhe

Calore dolce: da 100' a 130'. Pasta Margherita e pasticcini molto zuccherati.

Calore medio: da 130' a 170'. Torte guarnite con altri ingredienti, pasta da bigné.

Caldo: da 170' a 200'. Paste lievitate.

Caldissimo: da 200' a 250'. Sfoglie e brioche.

Come sapere se una torta è pronta? Introducete uno stecchino o la lama di un coltello. Se estraendolo restano puliti, vuoi dire che è tempo di sfornare. Un altro elemento indicativo è il colore della pasta che a cottura ultimata deve essere dorata.

Come si sfornano le torte? Non abbiate fretta di trasferire il vostro capolavoro sul piatto, rischiate il disastro. Le torte, prima di abbandonare docilmente lo stampo, hanno bisogno di sedimentare qualche minuto. Raffreddandosi caleranno di volume e questo senz'altro faciliterà il distacco. Appoggiate il piatto di portata sulla tortiera e rovesciatela. Se avete fatto come si deve, non ci saranno problemi. Se comunque volete evitare questa emozione finale, usate le comode tortiere con il fondo mobile.

Infine alcune indicazioni di carattere generale: per non avere sorprese la farina dovrà essere fresca, ben asciutta e finissima (setacciatela al momento). Per quello che riguarda invece il lievito di birra, la dose media si aggira sui 10 grammi per ogni mezzo chilo di farina in estate e intorno ai 15 in inverno. Per gli altri lieviti valgono le dosi indicate sulle confezioni.

Babà

350 gr. di farina, 4 tuorli + 4 uova intere, 2 cucchiaini di zucchero, 200 gr. di burro, 1 dado e ½ di lievito di birra.

Impastare e fare lievitare due volte (il burro dopo la prima volta).

Per il condimento: 750 gr. d'acqua, 350 gr. di zucchero, una buccia di limone. Il tutto bollente + rum.

Babà al Rum

250 g di farina, 150 g di zucchero, 70 g di burro, 3 uova, 1 bicchiere di latte, 15 g di lievito di birra, 1 bel bicchiere di Rum, 200 di di acqua, Sale. 1 ora circa più 1,5 ora per la lievitazione della pasta

Sbriciolate il lievito in una ciotola, stemperatelo con qualche cucchiaino di latte tiepido, impastatelo con 50 gr. di farina in modo da ottenere una pasta morbida, copritela con un telo per lievitare in luogo tiepido per un quarto d'ora. Poi riprendete il panetto e incorporatevi le uova e la restante farina, impastate per 10 minuti aggiungendo anche qualche cucchiaino di latte tiepido (aiutatevi con un po' di farina se l'impasto si attacca alle mani), raccoglietela e mettetela di nuovo a lievitare finché non raddoppi di volume. Fate sciogliere il burro a fuoco bassissimo (meglio a bagnomaria) e lasciatelo intiepidire. Unite il burro fuso, 50 grammi di zucchero e un pizzico di sale alla pasta lievitata e lavoratela per la terza volta finché il composto non risulterà liscio, morbido ed elastico. Ora imburrate e infarinate uno stampo circolare da babà o degli stampini per piccoli babà e riempiteli con la pasta fino a poco più di metà. Copriteli con un telo e lasciate lievitare fino a quando la pasta avrà raggiunto l'orlo dello stampo. infornate a 170' e cuocete per una ventina di minuti. Mentre i babà si raffreddano preparate lo sciroppo al Rum: riunite in una casseruola l'acqua fredda e lo zucchero, portate a ebollizione per qualche minuto, ritirate dal fuoco e aggiungete il Rum quando lo sciroppo si sarà intiepidito. Con un pennello inzuppate i babà (o meglio ancora, immergeteli velocemente nello sciroppo), lasciateli raffreddare completamente e serviteli.

Vino consigliato: Monica di Cagliari, vino a Doc fra i più autorevoli della produzione vinicola dell'isola. Oltre al tipo secco, ideale compagno delle ricette regionali, viene prodotto anche nelle versioni dolce naturale, liquoroso dolce naturale, liquoroso secco e liquoroso riserva, tutte da dessert.

Babà Antonella Labalme

480 gr. Farina 00, 8 uova, 40 gr di lievito, 50 gr. zucchero, 1 pizzico di sale, 160 gr. di burro ammorbidito

In una zuppiera grande, mettere la farina a fontana, poi il lievito, il burro, le uova battute, il sale e lo zucchero.

Si deve impastare poco per volta, tirando la farina verso il centro. A fine lavorazione deve lievitare per 2 ore. Mettere la pasta nel ruoto a cucchiaiate, e livellarla con un cucchiaio bagnato. Far lievitare ancora per 2 ore.

Cuocere a 200° per 20" circa, passare a 170° per 10".

Bagnarlo caldo.

Sciroppo - da preparare il giorno prima

650 gr. di zucchero, ½ bicchiere di rum, 1.½ lt. d'acqua, 2-3 bucce di limone

Unire zucchero e acqua e bucce di limone sul fuoco lento, filtrarlo e metterlo nel frigo. Aggiungere il rum quando si deve bagnare.

Babà di Carlo Forte

300 gr. Farina americana, 4 uova, 1 dado di lievito, 1 cucchiaio raso di zucchero, 1 pizzico di sale, 1 tazzina di latte, 100 gr. di burro

Unire la farina e le uova. Aggiungere il latte in cui si sarà fatto sciogliere il lievito. Unire lo zucchero e il burro precedentemente sciolto a bagnomaria. Lavorare ben bene con le fruste per impasto e far riposare per due ore, coperto, in un luogo tiepido ed asciutto. Rimpastare, quindi versare nell'apposita teglia precedentemente unta con un cucchiaio d'olio. Far riposare per altri 75 minuti, informare per 45-50 minuti a 170° ca. sul ripiano centrale.

A fine cottura rovesciare il dolce, lasciarlo intiepidire bucherellarlo con uno stuzzicadenti e bagnarlo con lo sciroppo precedentemente preparato.

Sciroppo

300 gr. di zucchero, 120 gr. rum, ½ lt. d'acqua

Unire zucchero e acqua sul fuoco fino a che il composto diventi denso e raggiunga l'ebollizione.

Levare dal fuoco, far raffreddare un po' ed aggiungere il rum.

Babà di Fiammetta Volpe

Lievito gr.20, 1 tazzina di latte, farina 190 ½ normale, ½ americana, 3 uova, burro 80gr., sale, zucchero 25 gr.

Sciogliere il lievito nel latte ed impastarlo con 60 gr. di farina e lasciarlo lievitare per 15 min. finché raddoppia di volume.

In una ciotola setacciare la farina, unire le uova, il burro sciolto a bagnomaria, il sale, unire l'impasto precedentemente lievitato e lavorare l'impasto finché si stacca dalle pareti. Unire 25 gr. di zucchero. Mettere in una teglia e riempire per 2/3 di altezza. Coprire e lasciare lievitare per 1,30 h.. Cuocere per 30 min. a 225°. Bagnare caldo.

Bigné

150 g di farina, 100 g di burro, 20 g di zucchero, 2,5 dl di acqua (circa 2 bicchieri grandi), 4 uova, 1 busta di vanillina, Buccia di limone (facoltativa). 1 ora circa

Mettete al fuoco l'acqua, il burro, lo zucchero e il sale in una casseruola a bordi alti e portate a ebollizione. Fuori dal fuoco versate la farina (tutta in un volta e passandola al setaccio) mescolate piano. Rimettete sul fuoco e continuate a mescolare con un cucchiaio di legno, fino quando la farina avrà assorbito tutto il liquido e l'impasto comincerà a sfrigolare e a staccarsi dai bordi. Quando avrà raggiunto una consistenza molto elastica e si presenterà ben asciutto spegnete il fuoco, fate intiepidire, sempre continuando a mescolare velocemente, unite alla pasta la vanillina e le uova uno alla volta, avendo cura che il primo uovo sia bene amalgamato prima di aggiungere il successivo. Nel caso che l'impasto risulti troppo molle, eliminate il quarto uovo. Ora riscaldare il forno a 220', imburrate e infarinate la placca, infilate la pasta in una tasca da pasticciare munita di una bacchetta liscia e spremete direttamente sulla placca dei mucchietti di pasta ben distanziati fra loro. Cuocete per circa mezz'ora, avendo l'accortezza di non aprire il forno durante la lievitazione della pasta e osservando spesso la colorazione dei bigné, che devono rimanere chiari. Una volta cotti, lasciateli asciugare e intiepidire nel forno spento. Potrete farcire con crema pasticcera o altre, con panna montata o zabaione denso, spolverizzando con zucchero a velo, cacao, zucchero a granella o ricoprirli con una glassa.

Vino consigliato: Ortugo Colli Piacentini, vino a Doc prodotto nel tipo tranquillo-asciutto, da pasto, o spumante, secco o amabile, per fine pasto. Delicato con gradevole retrogusto amarognolo.

Buccellato

400 g di farina, 150 g di zucchero, 150 g di latte, 70 g di burro, 2 uova, 50 g pasta da pane lievitata, Bicarbonato, Buccia di limone, Marsala secco, Sale. 1 ora più 2 ore per la lievitazione della pasta

Con farina, zucchero, buccia grattugiata d'un limone, un pizzico di sale fate la fontana sulla spianatoia, unite il burro a tocchetti ammorbiditi prima, le uova, un pizzico di bicarbonato sciolto in poco latte. Impastate e amalgamate bene aggiungendo a mano a mano il latte e il vino fino ad essere un impasto liscio e soffice. Poi unite il panetto di pasta e lavorate ancora, con un po' d'acqua se necessario, ottenendo una pasta molto omogenea. Imburrate e infarinate uno stampo da ciambella e dispone la pasta. Deve lievitare coperta, tiepida per 2 ore. Riscaldare il forno a 180', pennellate con latte, cuocete per 45 minuti. Deve intiepidire.

Vino consigliato. Vin Santo della Valdinievole, tratto da uve Trebbiano nei tipi secco, semisecco e dolce.

Cannoli alla siciliana

600 g di ricotta freschissima, 300 g di farina, 300 g di zucchero a velo, 30 g di burro o strutto, 30 g di scorza d'arancia candita, 30 g di cedro candito, 50 g di cioccolato amaro, 20 g di pistacchi pelati, 1 cucchiaio colmo di zucchero, 1 cucchiaino colmo di cacao, 1 cucchiaino di caffè solubile, 1 albume, Acqua di fiori d'arancio (o liquore alla vaniglia), Vino bianco secco, Poco olio di mandorle, Olio o strutto per friggere, Sale. 3 ore

Spianate la farina, il cucchiaio di zucchero, il cacao, il caffè in polvere e un pizzico di sale. Amalgamatevi il burro morbo e l'albume sbattuto (tranne un cucchiaio) e lavorate la pasta per 10 min. aggiungendo a mano a mano il vino. Lasciatela riposare per un'ora in frigo in carta oleata. Intanto preparate il ripieno. Setacciate la ricotta, unite lo zucchero a velo, i canditi tritati, il cioccolato tritato grosso, l'acqua di fiori d'arancio, mescolate e riponete in frigo. Riprendete la pasta e stendetela con il matterello (3 mill.) Con il tagliapasta ricavatene dei dischi di circa 10 cm, tirateli un po' dandogli una forma ovale e ricopritene i cannelli di latta che avrete unto con l'olio di mandorle. Sovrapponete un poco i lembi di pasta e sigillateli con l'albume che avete messo da parte (in questo modo eviterete che i cannoli si aprano durante la cottura). Allargateli leggermente alle due estremità. Tuffate i cannelli (2 alla volta) nell'olio o strutto fumanti e frigeteli fino a colorazione dorata anche all'interno. Devono essere croccanti. Sgocciolateli e fateli raffreddare. Farcite col ripieno di ricotta usando una siringa da pasticciere. Decorate con scaglie di pistacchio, spolverizzate di zucchero a velo e servite.

Vino consigliato: Stravecchio di Sicilia, vino liquoroso tratto di uve bianche e rosse. il colore dunque varia dall'ambrato al cerasuolo. Il sapore è secco.

Caprese

300 gr. di mandorle, 250 gr. di cioccolato fondente, 200 gr. di zucchero, 7 chiare d'uova, 6 tuorli d'uova, 200 gr. di burro, 1 cucchiaino di farina, 1 cucchiaino di 'pan degli angeli', 1 cucchiaino di caffè, una bustina di vanillina.

Tritare le mandorle, battere lo zucchero con 6 tuorli ed un uovo intero, sciogliere il cioccolato e il burro. Inserire nell'impasto prima il burro, poi il cioccolato, la farina, la vanillina, il caffè, il 'pan degli angeli' ed infine le mandorle tritate. Da parte battere le sei chiare ed unirle all'impasto.

Infornare con temperatura media (180°) per circa 40'... Prova stuzzicadenti .

Caprese bianca semplice

1 uovo, 250 gr. di pane, 1 litro di latte, 100 gr. di zucchero, 50 gr. di burro, 25 gr. di mandorle, scorza di un limone, zucchero vanigliato.

40 minuti

Cassata

Pan di Spagna (quanto ne serve), ricotta 500 gr., zucchero 300 gr., cedro canditi e confettini, cioccolato fondente a pezzetti, 250 gr. di fondent bianco (naspo), pasta di mandorle a piacere, liquore (strega o gin).

Rivestire la teglia anche lateralmente con pan di Spagna, bagnare con il liquore, versare la ricotta precedentemente (il giorno prima) unita in setaccio con lo zucchero, cedro e cioccolato. Coprire con altro pan di Spagna e mettere in frigo. Trasferirla in un piatto, preparare la pasta di mandorle e metterla intorno aiutandosi con una striscia di cellophane e versare sopra il naspo caldo.

Castagnaccio

800 g di farina di castagne, 2 cucchiaini di zucchero, 100 g di pinoli, 200 g di uvetta sultanina, 10 cucchiaini di olio d'oliva, 2 bicchieri di acqua, Semi di finocchio Sale. 1 ora

Ammorbidite l'uvetta in poca acqua tiepida, lasciatevela 10 min., scolate e asciugate. Riunite in una terrina grande la farina setacciata, 8 cucchiaini di olio e un pizzico di sale e preparate un impasto liscio, omogeneo e morbido aggiungendo l'acqua necessaria. Unite i pinoli (tranne una manciata) e l'uvetta sultanina. Ungete una tortiera larga e bassa e versatevi il composto (dovrà essere alto circa 2 cm), irrorate il castagnaccio col rimanente olio, cospargetelo con semi di finocchio, zucchero e pinoli rimanenti. Cuocete a 200' per 40 minuti.

Vivo consigliato: Vernaccia di San Gimignano, nella versione liquorosa.

Chiacchiere

Farina 500 gr., burro 100, zucchero 80, sale, vino bianco 1/2 bicchiere, 1 uovo + 2 tuorli, 1 scorza di limone grattugiata

Impastare la farina con il burro. Aggiungere tutti gli altri ingredienti. Lavorare velocemente e poco tutto l'impasto. Lasciar riposare per un'ora circa. Stendere la sfoglia molto sottile e friggere in abbondante olio.

Oppure:

Per 4 persone. 500 g di farina, 200 g di zucchero a velo, 50 g di burro, 4 uova, 1 bicchiere di vino bianco, 1 busta di vanillina, 1 bicchierino di Grappa, Sale e olio per friggere. 1 ora e mezza

Fate la fontana con la farina, i 50 grammi di zucchero, il burro, la vanillina e un pizzico di sale, amalgamatevi 2 uova intere e 2 tuorli, 2 albumi montati a neve, il liquore e impastate aggiungendo il vino bianco, fino ad avere una pasta morbida. Stendetela con il matterello all'altezza di circa mezzo centimetro. Con una rotella tagliapasta ricavatene tante strisce alte 5 centimetri, dividetele in losanghe lunghe 10 centimetri e praticate su ognuna due tagli orizzontali. Friggete in olio abbondante 5 o 6 chiacchiere per volta, scolatele quando saranno colorite, adagiatele su fogli assorbenti, disponetele su un vassoio e cospargetele con zucchero a velo.

Ciambella ai fichi

250 g di farina, 100 g di zucchero a velo, 100 g di burro, 2 uova intere e 3 tuorli, 100 g di fichi secchi, 50 g di uvetta sultanina, 10 g di cedro candito 10 g di scorze d'arancia candita, 25 g di lievito di birra, 1/2 bicchiere di latte, Buccia di limone, Semi di sesamo. 2 ore e mezza più il tempo per la lievitazione della pasta.

Mettete l'uvetta sultanina ad ammolarsi in poca acqua tiepida per una decina di minuti. Versate in una casseruola a bagnomaria la farina, un uovo intero, il lievito di birra sciolto in poco latte e impastate il tutto con qualche cucchiaino di latte. Otterrete una pastella morbida. Aggiungete la frutta candita e i fichi tritati, l'uvetta scolata e asciugata, la buccia grattugiata di un limone, amalgamate con cura in modo che gli ingredienti si distribuiscano uniformemente e lasciate riposare l'impasto per una mezz'ora.

Nel frattempo montate a crema il burro ammorbidito, unite zucchero e uno alla volta i tuorli. Mescolate energicamente ancora per qualche minuto, quindi riprendete la pasta e incorporatevi perfettamente la crema di uova e burro. Versate la pasta in una ciotola, copritela con un telo da cucina e mettetela a lievitare a bagnomaria oppure in un luogo tiepido e umido fino a quando avrà raddoppiato di volume (calcolate 4-5 ore circa). Imburrate uno stampo da charlotte a pareti e fondo lavorati, riprendete l'impasto e lavoratelo brevemente per ridurlo di volume, sistematelo nello stampo e lasciate lievitare per almeno un'altra mezz'ora prima di infornare. Riscaldare il forno a 180°, infilatevi la ciambella e fatela cuocere per un'ora circa. Appena pronta, toglietela dallo stampo ancora calda, spennellatela un uovo sbattuto con zucchero a velo, ricopritela con semi di sesamo, lasciatela raffreddare prima di servirla.

Vino consigliato: Lambrusco Reggiano Amabile Doc, vino rosso frizzante di antica tradizione.

Ciambella bolognese

400 g di farina, 150 g di zucchero, 70 g di burro, 3 uova, 1 busta di lievito, 1 busta di vanillina, 1 bicchierino di Sassolino, Buccia di limone, Zucchero in granella, Latte, Sale. 1 ora

Riunite a fontana farina, zucchero, lievito, sale, vanillina, buccia grattugiata di limone e burro ammorbidito e a pezzetti. Sgusciate le uova, battetele un po' (da parte 2 cucchiainate) e versatele in mezzo alla fontana. Amalgamate. Lavorate aggiungendo il Sassolino e il latte per ottenere una pasta soda e liscia. Datele la forma d'un grosso salsicciotto schiacciato, curvatela fino a far combaciare le estremità, sovrapponetevi un poco, pennellate col tuorlo messo da parte, cospargetela con lo zucchero in granella e ponetela in forno preriscaldato a 190'. Fate cuocere per una mezz'ora, sfornatelo e rovesciatelo ancora caldo su una gratella. Servite la ciambella fredda a merenda, per la prima colazione o per un dopo pranzo rustico.

Vino consigliato: Lambrusco di Sorbara, classico rosso frizzante, sia asciutto che amabile. Va servito fresco.

Cioccolato di copertura per profiterole

1 litro di latte, 400 g. di zucchero, 150 g. di cacao amaro, 100 g. di cioccolato fondente, a piacere 1 cucchiaino di amido

Preparare tutto a freddo poi mettere sul fuoco, e continuando a mescolare, giungere all'ebollizione.. far bollire ancora per 5 min. e poi lasciar raffreddare.

Questa dose è sufficiente per circa 400 g. di bignè. Occorre un litro di panna da montare per riempire i bignè.

Crema al cioccolato

4 cucchiaini di farina, 7 cucchiaini di zucchero, 3 cucchiaini di cacao, mezzo litro di latte, 3 tuorli d'uovo.

Si cuoce a fiamma bassa girando sempre verso destra.

Crema al limone

50 gr. di burro, 2 limoni, 100 gr. di zucchero, 2 uova, 50 gr. di mascarpone

Spremere i limoni filtrandone il succo e grattugiandone la scorza. Fate fondere a bagnomaria in una piccola casseruola il burro, unitevi il succo e la buccia di limone, lo zucchero, le uova e mescolate per 5 minuti, fate raffreddare e unitevi il mascarpone.

Crema alla nocciola in coppa

3 tuorli d'uovo, 100 gr. di nocciole, 4 cucchiaini di zucchero, mezzo litro di latte, 100 gr. di panna montata.

Mettete le nocciole a caramellare in un pentolino con un cucchiaino di zucchero. Appena avranno preso colore, toglietele dal fuoco e pestatele. Sbattete lo zucchero con i tuorli, unite il latte e infine le nocciole pestate. Mettete tutto a addensare su fuoco dolce, a bagnomaria. Lasciate raffreddare la crema e aggiungete la panna, con delicatezza. Ponete in coppette individuali e mettetele in frigorifero: la crema va servita molto fredda.

Crema bianca.

4 cucchiaini di farina, 4 cucchiaini di zucchero, mezzo litro di latte, 3 tuorli d'uovo.

Si cuoce a fiamma bassa girando sempre verso destra.

Crema Chantilly

Panna da montare, Zucchero a velo a piacere. 10 minuti

La crema Chantilly viene usata per la farcitura di bigné, cannoli meringhe e per accompagnare e guarnire torte e preparazioni di frutta. Potete montare la panna mano, con una frusta o un frullino a rotella, oppure usare un strumento elettrico, che rende più veloce la preparazione. Il procedimento è molto semplice. Fate raffreddare la panna in frigorifero, versatela in un contenitore piuttosto capace e iniziate a batterla con la frusta. La panna presto comincerà a montare. Fa attenzione a raggiungere un consistenza compatta ma soffice nello stesso tempo. Zuccheratela a piacere spargendo una o due cucchiainate di zucchero a velo; incorporatelo con molta delicatezza mescolando dal basso verso l'alto.

Vino consigliato: la Chantilly fa da spalla a un'infinità di dessert, ma non è da sottovalutare come protagonista di semplicissime preparazioni. Provate ad arricchirla con marron glacé spezzettati (gli scarti della lavorazione di questi dolciumi, cosiddetta "rottura", viene messa in commercio a prezzi convenienti). In questo caso accompagnerete la Chantilly con Vin Santo di Gambellara.

Crema di arance

3 tuorli, 1 bicchierino di Grand Marnier, 100 gr. panna montata, 130 gr. di zucchero, il succo di 2 arance

Battere i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare gonfi e spumosi. Aggiungere il succo delle arance filtrato ed il liquore, quindi mettere il recipiente a bagnomaria e lasciar cuocere la crema fino a quando non si addensa. Far raffreddare. aggiungere la panna montata.

Crema di ricotta e mascarpone

Per 4 persone. 300 g (?) di ricotta freschissima, 150 g di mascarpone, 100 g di amaretti, 70 g di zucchero, 30 g di cacao amaro (facoltativo), 4 tuorli, 2 cucchiari di Marsala o Cognac, 1 busta di vanillina. 15 minuti

Lavorate a crema i tuorli con lo zucchero usando una frusta (con un frullino o frusta elettrici risparmierete tempo e fatica). Passate la ricotta al setaccio e unitela alla crema di uova. La più adatta per questa ricetta è quella piemontese, più morbida e meno compatta della romana. Aggiungete anche il mascarpone, la vanillina e il Marsala o il Cognac. Frullate bene il tutto fino a ottenere una crema soffice e omogenea. Unite gli amaretti sbriciolati, tenendone alcuni da parte per la decorazione. Lasciate raffreddare in frigorifero per 2 ore e servite la crema in coppette, spolverizzandone la superficie con il cacao passato al setaccio fine e con i pezzetti di amaretto messi da parte in precedenza. Ottima anche come farcitura di piccole crostate.

Vino consigliato: Torcolato di Breganze, vino liquoroso di colore dorato e sapore che tende al secco.

Crema pasticcera

6 tuorli, 200 g di zucchero, 50 g di farina, 1/2 l di latte, 1 stecca di vaniglia o buccia di limone. Mezz'ora

Mettete al fuoco il latte con la stecca di vaniglia e scaldatelo per una decina di minuti facendo attenzione che non raggiunga il bollore. Nel frattempo battete energicamente i tuorli e lo zucchero con una piccola frusta fino a quando il composto non diventi chiaro e spumoso. Aggiungete la farina e mescolate ancora. Poco alla volta e adagio unite il latte (dal quale avrete tolto il baccello di vaniglia), amalgamate bene e iniziate la cottura a fuoco dolce, sempre mescolando. Quando sentirete il composto addensarsi calcolate 5 minuti e poi levate dal fuoco. Fate raffreddare avendo l'accortezza di passare un velo di burro sopra la superficie per evitare la formazione della crosticina. Se non amate l'aroma della vaniglia, potete sostituire il baccello di questa orchidea tropicale con la buccia di un limone, usando solo la parte gialla (la parte bianca della scorza è amara). La crema pasticcera si usa generalmente per riempire bignè, cannoncini, frittelle di carnevale o per farcire crostate. Potrete anche servirla in coppette, accompagnandola con biscottini tipo lingue di gatto o frollini. In questo caso, potete variare il gusto semplice di questa crema aggiungendo degli amaretti ridotti in poltiglia (6-7), delle mandorle tritate finissime, o profumandola con un bicchierino di liquore a piacere.

Vino consigliato: Un bicchierino di Marsala, vino a Doc prodotto nel trapanese nei seguenti tipi: Oro, Ambra e Rubino; e nei sapori dolce, semisecco e secco.

Crostata alla frutta

Pasta frolla pronta, 1/2 l di crema pastic., 25-30 fragole piccole, 4 kiwi, 1 grappolo d'uva nera, 1 di bianca, 1 ananas, 1 arancia, 20 lamponi-more, 2 fichi, 1 vasetto di gel. di albicocche. 1 ora

Stendete la pasta frolla allo spessore di 3-4 millimetri circa e rivestitene completamente una tortiera dai bordi bassi (precedentemente imburrata e infarinata). Bucherellate la pasta con una forchetta e copritela con carta stagnola (anche i bordi). Riempite la tortiera con riso o fagioli secchi, in modo che la crostata non si deformi durante la cottura, e infornatela per un quarto d'ora a 180'. Toglietela

dal forno senza spegnerlo, svuotatela del riso o dei fagioli, eliminate la carta stagnola, spennellate con poco uovo sbattuto e proseguite la cottura per 5 minuti. A questo punto sformatela e fatela raffreddare completamente. Preparate nel frattempo la frutta: lavate e asciugate le fragole, l'uva, l'arancia, i lamponi e i fichi. Sbucciate l'ananas e i kiwi. Tagliate a mezze fette l'arancia e l'ananas, a spicchi i fichi e affettate i kiwi. Quando la crosta sarà raffreddata, sformatela su un piatto piano, versatevi la crema pasticcera (non dovrà essere troppo fluida), livellatela bene e iniziate la decorazione di frutta dal cerchio esterno: sistemate le fragole leggermente inclinate sul bordo del dolce, proseguite appoggiandovi le mezze fette di ananas, quindi formate un terzo cerchio con l'uva nera e un quarto con i lamponi. Sistemate in verticale le fettine di kiwi tra il cerchio di uva e quello di lamponi. Appoggiate ai lamponi le mezze fettine di arancia, procedete con l'uva bianca e terminate con gli spicchi di fichi. Fate sciogliere poca gelatina a fuoco dolcissimo, lasciatela raffreddare, cospargetene la crostata e servite. Variate la frutta e la decorazione a vostra scelta. Sono ottime, per esempio, le crostate di fragoline di bosco o di mirtili coperte di zucchero a velo. Vino consigliato: Freisa di Chieri Amabile, popolare vino a Doc della provincia di Torino. Di sapore un po' acidulo, emana un caratteristico aroma di lampone.

Crostata alla frutta secca

Pasta frolla già pronta, 200 g di gherigli di noci, 200 g di mandorle, 200 g di nocciole, 1 vasetto di miele, 1 vasetto di gelatina di albicocca. 1 ora

Immergete per pochi minuti la frutta secca in acqua bollente, pelatela e tostatela in forno a calore moderato per dieci minuti. Nel frattempo stendete la pasta frolla nella tortiera e passatela in forno come di consueto (vedi ricetta precedente). Fate raffreddare la crosta, stendete sul fondo un velo di gelatina di frutta, copritela con un abbondante strato di frutta secca e con il miele, che avrete fluidificato, spennelatene la superficie. Fate rapprendere la guarnizione e servite.

Vino consigliato: Moscato Giallo Trentino, vino a Doc di sapore amabile, delicato e gradevolmente aromatico.

Crostata alla marmellata

300 g di farina 0, 150 g di burro, 150 g di zucchero, 600 g di marmellata di buona consistenza (p.e. prugne), 3 tuorli più 1 uovo, Buccia di limone, Sale. 1 ora più 1 ora per il riposo della pasta

Impastate velocemente sulla spianatoia la farina, lo zucchero, il burro ammorbidito e a pezzetti, la buccia grattugiata di un limone e 3 tuorli. Amalgamate con cura gli ingredienti. Raccogliete la pasta a palla, avvolgetela in un telo e mettetela in frigorifero.

Riprendetela dopo un'ora circa e tiratene due terzi con il matterello nello spessore di circa mezzo centimetro. Foderate di pasta una tortiera del diametro di 24-26 centimetri imburata e infarinata, e rivestitene bene tutte le pareti. Versatevi sopra la marmellata formando uno strato spesso circa un centimetro e mezzo. Stendete con il matterello la pasta messa da parte e ricavatene delle listarelle che distenderete a diagonali incrociate sulla marmellata. Con la pasta avanzata e i ritagli modellate un cordoncino con cui rifinirete il bordo della torta coprendo le estremità del reticolo. Sbattete un uovo intero e spennellate la crostata. Questa operazione renderà la pasta di un bel color oro. Infornate il dolce a 190° e cuocetelo per 35 minuti. Con lo stesso procedimento potrete preparare una tradizionale crostata di crema pasticcera: sostituite la crema alla marmellata e decorate la torta con ciliegine candite sistemate negli spazi vuoti tra le listarelle di pasta.

Vino consigliato: Malvasia Colli Piacentini, vino a Doc del quale consigliamo i tipi dolce e spumante amabile.

Crostata al limone

Una confezione di pasta sfoglia surgelata, 250 gr. di zucchero, 200 gr. di burro sciolto, 2 tuorli d'uovo, 4 uova intere, scorza finemente grattugiata di 5 limoni non trattati.

Scongelate la pasta frolla e rivestite uno stampo a pareti basse imburrate e infarinato da circa 26 cm. Portare il forno a 180° e procedere alla precottura in bianco per 20 minuti.

Mettere tutti gli ingredienti, tranne il burro, in una casseruola su fuoco moderato e mescolare per farli amalgamare.

Aggiungere il burro in due tempi, mescolando ancora finché il composto non si addensa. Togliere dal fuoco e lasciare intiepidire, sempre mescolando.

Portare il forno a 200°, versare il composto nel guscio di pasta parzialmente cotto, infornare e cuocere. La superficie del dolce deve colorire.

Oppure:

Pasta frolla, 2 limoni, 2 uova intere e 1 tuorlo, 150 g di zucchero, 100 g di savoiardi, 50 g di pinoli, 50 g di scaglie di mandorle. 1 ora più 1 ora per il riposo della pasta

Per la preparazione della pasta frolla vedete la ricetta della crostata di mele. Passate alla crema al limone: lavorate i tuorli e lo zucchero con una frusta per una decina di minuti. Appena si saranno sbiancati e montati unitevi la buccia grattugiata di 2 limoni (solo la parte gialla) e, poco alla volta e sempre mescolando, il succo di un limone. Appena il composto si presenterà ben omogeneo aggiungetevi i savoiardi sbriciolati e da ultimi i due albumi montati a neve fermissima, incorporandoli molto delicatamente con un cucchiaino di legno. Riscaldare il forno a 190', imburrate e infarinate una teglia. Tirate la pasta in uno spessore di 3-4 millimetri ricavandone una sfoglia di 30 centimetri di diametro e ricoprite il fondo e le pareti della tortiera. Versatevi la crema al limone, cospargetela con i pinoli e le mandorle a scaglie, arrotolate sulla crema la pasta in eccesso sulle pareti della tortiera e infornate. Lasciate cuocere la crostata per una mezz'ora, quindi sfornatela e lasciatela raffreddare completamente. Sformate il dolce su un piatto, spolverizzatelo di zucchero a velo e servite.

Vino consigliato: Moscato di Sardegna, vino spumante bianco di sapore amabile, delicatamente aromatico.

Crostata di mele

600 g di mele Renette o Delizia, 200 g di farina 0, 100 g di zucchero più 2 cucchiaini, 100 g di burro, 2 tuorli, 200 g di marmellata di albicocche, Buccia di limone, 1/2 bicchierino di Rum, 1/2 cucchiaino di cannella, Sale

1 ora più 1 ora di riposo della pasta

Preparate la pasta frolla: impastate velocemente la farina, lo zucchero, il burro ammorbidito, i tuorli, la buccia grattugiata di un limone e un pizzico di sale. Fatene una palla e lasciatela riposare in frigorifero per un'ora. Nel frattempo sbucciate le mele e tagliatele a fettine il più possibile uguali e regolari. Riprendete la pasta, stendetela all'altezza di 1/2 cm, foderate una tortiera del diametro di 24 cm e pungete il fondo con una forchetta. Ricoprite la pasta con un sottile strato di marmellata, quindi disponetevi le fettine di mela leggermente accavallate una sull'altra formando un primo cerchio esterno e proseguite restringendo via via i cerchi fino al centro. Spolverizzate con 2 cucchiaini di zucchero molto fine mescolato a mezzo cucchiaino di cannella e infornate a 190' per 40 m. Prima di sfornare il dolce, scaldare a fuoco dolcissimo un po' di marmellata col Rum. Togliete la torta dal forno, sformatela su un piatto e rivestite le mele con la gelatina calda preparata. Lasciate raffreddare completamente la crostata.

Vino consigliato: Moscato Rosa Alto Adige, vino frizzante dolce, delicato e gradevolmente aromatico.

Crostata di pere e mandorle

Pasta frolla, 6 pere, 4 mele, 200 g di mandorle, 1/2 l di buon vino rosso, 200 g di zucchero, 1 baccello di vaniglia, 1 pezzetto di cannella, 2 chiodi di garofano, 150 g di gelatina di ribes. 1 ora
Preparate una pasta frolla come indicato nella ricetta della crostata di mele e ponetela in frigorifero. Mentre la pasta riposa preparate la frutta: tagliate le pere in 4 spicchi e mettetele a cuocere con metà dello zucchero, il vino, la cannella e i chiodi di garofano per 10-15 minuti. Fatele raffreddare nel vino. Nel frattempo tagliate anche le mele a fettine sottili e cuocetele in poca acqua insieme allo zucchero rimanente e alla stecca di vaniglia. Toglietele dal fuoco ben asciutte, passatele al setaccio e fatele raffreddare. immergete per mezzo minuto le mandorle in acqua bollente, spellatele, passatele in forno ad asciugarsi (non dovranno assolutamente colorirsi) e tritatele grossolanamente. Rivestite completamente una tortiera con la pasta frolla, bucherellatene il fondo, versatevi il passato di mele e cospargetelo con le mandorle tritate. Cuocete la crostata a 190' per una mezz'ora. Appena pronta toglietela dal forno e sformatela su un vassoio tondo, scolate bene gli spicchi di pera dal vino e sistematele a raggiera sulla torta partendo dal centro. Sciogliete a fuoco dolcissimo la gelatina di ribes, versatela sulle pere e decorate con scagliette di mandorle. Servite questa crostata originale appena raffreddata.

Vino consigliato: Trebbianino Vai Trebbia Colli Piacentini Amabile.

Diplomatica

Pasta sfoglia, 1 pan di Spagna rettangolare, 200 g di burro, 150 g di zucchero a velo, 2 tuorli, 1 busta di vanillina, 1 bicchierino di Rum, 1 bicchiere di Maraschino, 1 vasetto di gelatina di albicocche, Nocciole, Zucchero a velo. 4 ore circa

Preparate la pasta sfoglia e un pan di Spagna (la ricetta di questa base pasticceria è in seguito). Mettete il burro ammorbidito e a pezzetti in una ciotola e montatelo a lungo con una piccola frusta, incorporatevi lo zucchero facendolo scendere da un setaccio fine, i tuorli, la vanillina e poco alla volta, il Rum. Tirate la pasta con il matterello, ricavatene due strisce molto sottili e cuocetele in forno per 10 minuti. Nel frattempo tagliate il pan di Spagna in 4 fette alte circa 1 centimetro, disponetene una su un vassoio, inzuppatele di Maraschino con un pennello da dolci e ricoprite con un terzo della crema al burro. Appoggiatevi un'altra fetta di pan di Spagna, inzuppatele e copritela con la gelatina. Adagiatevi sopra la striscia di sfoglia, premete leggermente e stendetevi un altro strato di gelatina. Continuate con il pan di Spagna inzuppato con il liquore, la crema al burro, il pan di Spagna, la gelatina e terminate con la sfoglia. Schiacciate delicatamente il dolce, copritene i bordi con la restante crema al burro e cospargeteli di nocciole tritate finemente. Spolverizzate la superficie della diplomatica con zucchero a velo, passatela in frigorifero per una mezz'ora e servite.

Vino consigliato: Malvasia Colli di Parma Amabile, vino bianco a Doc rinomato già nei secoli scorsi. Viene prodotto, oltre che nella versione asciutta, nel tipo amabile che consigliamo come vino da tutto pasto, ivi compreso questo dessert. Esiste anche il tipo spumante Secco e Spumante amabile, quest'ultimo altrettanto indicato per chiudere in bellezza un convivio.

Frittelle di mele

4 mele Renette, 100 g di farina, 50 g di zucchero, 1 uovo, 1/2 bicchiere di latte, 1/2 bicchiere di vino bianco, Olio di oliva, Olio per friggere, Sale. 1 ora più 1 ora di riposo per la pastella

Preparate la pastella per friggere: riunite in una ciotola la farina, metà dello zucchero, l'olio, il tuorlo, il vino bianco o la birra, un pizzico di sale e impastate il tutto aggiungendo, se necessario, poca acqua fino a ottenere una pastella fluida, che lascerete riposare per un'ora. Nel frattempo pelate e togliete il torsolo alle mele e tagliatele a fette alte circa mezzo centimetro. Aggiungete alla pastella l'albume montato a neve e mescolate delicatamente. Immergetevi quindi le fette di mela

rigirandole da ogni parte perché ne siano ricoperte totalmente, tuffatele nell'olio bollente fin quando saranno ben gonfie e dorate. Sgocciolatele, passatele su fogli di carta assorbente, cospargetele del restante zucchero e servite calde. Con lo stesso procedimento potrete preparare frittele di altra frutta: banane, albicocche, ananas, prugne, pere, fichi ecc. Nel Cadore è tradizione servire queste frittele ricoperte da una salsa di mirtilli o di lamponi (diluite con poca acqua o vino bianco, della marmellata di questi frutti, passatela brevemente sul fuoco e versatela sulle frittele).

Vino consigliato: Vin Santo Trentino.

Frittole alla veneziana

400 g di farina, 60 g di zucchero, 100 g di uvetta sultanina, 40 g di cedro candito, 20 g di pinoli, 25 g di lievito di birra, Buccia di limone, Rum o Anice, Zucchero vanigliato, Sale, Olio per friggere
1 ora e mezza più 5 ore per la lievitazione della pasta

Riunite in una terrina capace la farina, lo zucchero, il lievito stemperato con poca acqua tiepida, un pizzico di sale e impastate gli ingredienti aggiungendo l'acqua necessaria per ottenere una pasta morbida. Unitevi quindi l'uvetta (che avrete fatto macerare per una mezz'ora coperta a filo di liquore) e il suo liquido, il cedro tritato, i pinoli e la buccia grattugiata di un limone. Incorporate perfettamente tutti gli ingredienti e lavorate la pasta con un cucchiaio di legno per una mezzora più o meno. Copritela con un telo da cucina e mettetela a lievitare per 5-6 ore. Trascorso questo tempo riprendete la pasta, lavoratela ancora per una decina di minuti, aggiungendo poca acqua se necessario. L'impasto dovrà avere una consistenza molto morbida, quasi una crema. Mettete a riscaldare olio in abbondanza e versatevi il composto a cucchiaiate. Girate le frittele da ogni parte in modo che si friggano anche all'interno, scolatele, fate assorbire il grasso eccedente e rotolatele nello zucchero vanigliato.

Vino consigliato: Recioto della Valpolicella, vino a Doc della provincia di Verona qui suggerito nella sua versione liquorosa.

Granita di limone (Ricetta di Pollica)

½ lt. d'acqua, 150 gr. di zucchero, 1 limone grattugiato + il succo

Far bollire acqua e zucchero. Quando è tiepido unire la scorza e il succo del limone.

Gubana

350 g di farina, 300 di burro, 120 g di gherigli di noce, 30 g di mandorle, 50 g di pinoli, 150 g di sultanina e zibibbo, 3 fichi secchi, 3 prugne secche, 60 g di cedro e scorza d'arancia canditi, 30 g di cioccolato amaro, Buccia di limone e d'arancia, 1 cucchiaio di pangrattato, 1 bicchiere di Malaga, 1/2 bicchiere di acquavite, 40 g di burro, 3 uova, Zucchero vanigliato, Sale. 3,5 ore circa

Preparate una pasta sfoglia: impastate il burro con 120 gr. di farina; lavorate la rimanente farina con un uovo, acquavite, un pizzico di sale e l'acqua necessaria a ottenere una pasta morbida. Mettete a riposare i due panetti così formati per una mezz'ora, dopodiché riprendeteli e proseguite come se doveste preparare una pasta sfoglia. Date 7 giri alla pasta e riponetela in frigorifero per un'ora. Mettete ad ammolare l'uvetta nel Malaga, sbollentate per 30 secondi le mandorle e le noci, pelatele, passatele in forno a seccare per 10 minuti, tritatele non molto fini. Tritate anche la frutta candita, le prugne, i fichi e il cioccolato. Preparate ora il ripieno: riunite tutti gli ingredienti in una ciotola (strizzate l'uvetta), aggiungete la buccia grattugiata di un limone e di un'arancia, il pangrattato rosolato nel burro per qualche minuto, un tuorlo e un albume montato a neve e amalgamate bene il tutto. Riprendete la pasta e stendetela con il matterello nello spessore di circa 1/2 cm, spargetevi il

ripieno, arrotolatela su se stessa in forma di una ciambella. Pennellate con tuorlo sbattuto e un cucchiaio di acqua, infornate a 200' e lasciate cuocere per 45 minuti. Fate raffreddare e servite. Vino consigliato: Per questa ciambella nordorientale proponiamo un Ramandolo Colli Orientali del Friuli, denominazione con la quale viene descritto il locale Verduzzo nella sua versione dolce.

Krapfen

300 g di farina, 50 g di burro, 60 g di zucchero, 20 g di lievito di birra, 1 uovo e due tuorli, 1 busta di vanillina, Zucchero a velo, 2 cucchiari di latte 1 ora e mezza più lievitazione
Impastate 50 gr. di farina, il lievito sbriciolato e il latte tiepido, formate un panetto morbido e mettetelo a lievitare in una casseruola coperta che avrete riempito di acqua tiepida, finché non salirà a galla e avrà raddoppiato il suo volume, scolatelo e asciugatelo accuratamente. Sulla spianatoia fate la fontana con la restante farina, lo zucchero, la vanillina e unitevi il burro ammorbidito, le uova, il panetto lievitato e un bel pizzico di sale. Impastate tutti gli ingredienti e lasciate riposare per un paio di ore. Una volta che avrà raddoppiato di volume, lavoratela di nuovo e dividetela in piccoli pezzi con i quali formerete delle pallottole del peso di circa 30-40 grammi ognuna. Appiattitele e infarinatele leggermente lasciatele riposare coperte per venti minuti. Scaldate abbondante olio e tuffatevi i krapfen. Girateli un paio di volte e calcolate circa 3 minuti di cottura. Scolateli, fateli asciugare su una carta assorbente, cospargeteli di zucchero a velo e serviteli caldissimi.

Krapfen di Loretta

Farina gr. 500, patate gr. 500, lievito dadi 2, zucchero gr. 50, buccia di limone, burro gr. 70, sale, vanillina, uova 3
L'impasto deve risultare morbido ed elastico. Alla fine aggiungere la farina necessaria a far sì che si stacchi dalle mani

Maritozzi

300 g di farina, 50 g di pasta di pane, 50 g di zucchero, 2 uova, 100 g di uvetta sultanina, 50 g di pinoli, 50 g di arancia e cedro canditi, 50 g di olio d'oliva, Sale. 1 ora più 10 ore per la lievitazione della pasta
Lavorate sulla spianatoia la pasta di pane insieme a un cucchiaio di olio, a un uovo, a 100 grammi di farina e a una bella presa di sale. Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, formate una palla e mettete l'impasto a lievitare in un luogo tiepido, in una terrina coperta con un panno da cucina, per 4 ore. Trascorso questo tempo riprendete a lavorare la pasta incorporandovi la restante farina, lo zucchero, il secondo uovo e l'olio rimasto. Aggiungete se necessario un poco di acqua finché otterrete una pasta piuttosto morbida. Unite infine l'uvetta (scolata e asciugata), i pinoli e i canditi, distribuiteli con cura e lavorate l'impasto a lungo: la pasta deve essere liscia e morbida. Staccatene piccoli pezzi e formate dei panini dalla forma lievemente ovale, disponeteli sulla placca del forno unta d'olio e fateli riposare ancora per circa 6 ore, coperti da un telo. Durante questo tempo i maritozzi lieviteranno e si abbasseranno leggermente. Preriscaldare il forno a 180', infornate e fate cuocere per un quarto d'ora o poco più. Lasciateli raffreddare e gustateli con del vino bianco. Nella tradizione romana, questi dolci venivano preparati in occasione della Quaresima. Ora si trovano sempre e sono ottimi sia come dessert che come spuntino.
Vino consigliato: Aleatico di Gradoli, vino a Doc della provinciali Viterbo. Caratteristico il sapore dolce con sentore di frutta fresca.

Millefoglie allo zabaione

250 g di farina, 250 g di burro, 100 g di zucchero, 3 tuorli, 300 g di panna montata, 100 g di polvere di mandorle, 1/2 bicchiere di Marsala secco, Zucchero a velo. 3 ore e mezza circa

Preparate una pasta sfoglia con farina, burro e pizzico di sale (6 giri alla pasta). Stendete la sfoglia all'altezza di 1 cm o meno, tagliatela in tre strisce uguali. Tenete conto che la sfoglia si ritira molto durante la cottura, perciò preparate delle strisce leggermente più larghe della misura da cotte. Disponetene una alla volta sulla placca del forno riscaldato a 210' e cuocete per 20. Ripetetevi con le altre due strisce di pasta (spolverizzatene una con lo zucchero velo). Mentre la pasta si raffredda preparate la crema: montate tuorli e zucchero finché saranno soffici e spumosi, amalgamatevi un cucchiaino colmo di farina, marsala e, mescolando, fate cuocere la crema a bagnomaria. Una volta fredda, unitevi la panna montata. Su un vassoio da tavola adagiate una striscia di sfoglia, versatevi sopra un terzo della crema, appoggiatevi, premendo un poco, la seconda striscia di pasta e ricopritela con poco più di metà della crema rimasta. Per ultima mettete la striscia di pasta zuccherata. Premete leggermente il dolce. Con l'ultima crema rivestite i bordi della torta e cospargeteli con la farina di mandorle. Servite fredda. Potrete variare la farcitura: una crema pasticceria alternata a marmellata di mirtilli, una crema alle mandorle e Rum, una crema preparata con ricotta, uova, zucchero e cannella.

Vino consigliato: Vernaccia di Oristano, vino a Doc di sapore caldo e con un leggero retrogusto di mandorla. Di antica tradizione, viene prodotto nelle varietà asciutto, dolce e liquoroso. Per la millefoglie consigliamo il tipo dolce.

Monte Bianco

1 kg di castagne, 300 g di zucchero, 1/2 l di latte, 1/2 l di panna montata zuccherata, 1/2 stecca di vaniglia, 50 g di cacao amaro (facoltativo), 1 bicchierino di Rum (facoltativo). 1 ora e mezza

Lessate le castagne in acqua leggermente salata per una mezz'ora. Privatele della buccia esterna e della pellicola interna e rimettetetele a cuocere nel latte, a cui avrete unito la stecca di vaniglia e qualche cucchiainata di zucchero. Levatele dal fuoco dopo circa tre quarti d'ora, passatele al passaverdure, unite al composto metà del suo peso di zucchero e rimettetelo al fuoco continuando a mescolare finché si sarà asciugato e si staccherà dai bordi della casseruola. Lasciatelo raffreddare completamente, quindi passate nuovamente la purea di castagne al passaverdure (su cui avrete montato un disco dai buchi piuttosto larghi). Fate scendere i vermicelli direttamente sui piatto da portata, dando loro la forma di una montagnola. Spargete la panna montata sulla cima e i fianchi del monte Bianco, fate ben raffreddare e servite. In Val d'Aosta questo dolce viene arricchito da cioccolato e Rum: incorporate alla purea di castagne raffreddata il cioccolato e il liquore, amalgamate con cura e procedete a formare il monte Bianco come già descritto.

Vino consigliato: Pinot Grigio Passito Valle d'Aosta Nus, vino di sapore amabile a forte gradazione alcolica e tipico colore ramato.

Mousse au chocolat

6 uova, gr. 200 di zucchero, gr. 250 di cioccolato fondente, 2 cucchiaini di rhum, 3 cucchiaini di caffè ristretto.

Far fondere il cioccolato sul fuoco insieme con il caffè. Fare raffreddare. Separare gli albumi dai tuorli. Lavorare i tuorli con metà dello zucchero e il rhum fino ad ottenere una crema morbida, liscia e spumosa. Unire il cioccolato fuso. Montate a neve ben ferma gli albumi insieme con l'altra metà di zucchero. Amalgamate il tutto molto lentamente. Conservare in frigo.

Oppure:

8 coppe. 300 gr. di cioccolato fondente, 3 cucchiaini di latte, 80 gr. di zucchero, 30 gr. di burro, 6 uova.

Fondere il cioccolato con il latte e quando è ancora caldo aggiungere il burro. Lavorare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il cioccolato ed infine l'albume montato a neve. Girare fin ad amalgamare il tutto. Mettere in frigo per almeno due ore prima di servire.

Oppure:

2 uova, 100 gr. di panna da montare, 200 gr. di cioccolato fondente, 80 gr. di latte.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato. A parte amalgamare i tuorli d'uovo ed il latte freddo. Sempre a freddo miscelare i due composti. Montare la panna e unirla agli altri ingredienti. Montare a neve gli albumi e incorporarli nel composto. Porre la mousse in frigo per qualche ora.

Pan di Spagna

250 gr. di zucchero, 7 uova, 200 gr. di farina, burro.

Oppure:

140 gr. di zucchero, 4 uova, 120 gr. di farina, burro.

Zucchero più uova (tuorli), un po' d'acqua, montare bene e unire i bianchi + farina. Mettere in una tortiera unta di burro con farina. 1 ora e $\frac{1}{4}$ a 180°.

Oppure:

100 g di farina 00, 120 g di zucchero a velo, 4 uova, 1 busta di vanillina, Sale. 1 ora circa

Riunite in una terrina i tuorli e lo zucchero e iniziate a montarli velocemente con una piccola frusta, fino a quando saranno sbiancati e avrete ottenuto un composto spumoso e soffice. Questa operazione riuscirà molto più veloce se userete una frusta o un frullatore elettrici. Montate anche gli albumi a neve ben ferma, incorporateli delicatamente alla crema di uova e zucchero, aggiungete la vanillina e infine la farina fatta scendere da un setaccio. Continuate ad amalgamare il composto con molta delicatezza, mescolando dal basso verso l'alto in modo da incamerare quanta più aria possibile. Riscaldare il forno a 180', imburrate e infarinate una tortiera del diametro di 25 centimetri, versatevi il composto facendolo arrivare a circa metà altezza del bordo e infornate. La cottura del pan di Spagna richiede grosso modo 40 minuti.

Panettone di Marina

550 gr. di farina, 2 cucchiaini di sale, 1 cucchiaio di zucchero, 1 dado di lievito, 1 dl d'olio, $\frac{1}{2}$ bicchiere d'acqua e $\frac{1}{2}$ bicchiere d'olio (insieme tiepidi).

Niente fontana all'inizio. Stemperate il lievito nella farina (+sale +zucchero). Stemperare l'olio nella farina fino ad avere mani asciutte. Fare la fontana e versare i due mezzi bicchieri (acqua e latte). 10 minuti d'impasto e due di lievitazione (inverno). Eventualmente dopo un'ora impastare di nuovo.

Panforte

180 g di farina, 250 g di mandorle, 150 g di gherigli di noce, 300 g di zucchero, 300 g di scorza d'anguria candita, 60 g di scorza d'arancia candita, 50 g di zucchero a velo, 1 cucchiaio di cannella, 1 cucchiaio di semi di coriandolo, 1 cucchiaino di chiodi di garofano polverizzati, 1 cucchiaino di grani, di pepe polverizzati, Alcune ostie, Sale. 3 ore circa

Pulite le mandorle strofinandole energicamente e, senza spellarle, mettetele a tostare in forno per 2-3 minuti. Immergete le noci in acqua bollente per un minuto, pelatele, passatele in forno per una decina di minuti, quindi tritatele grossolanamente insieme alle mandorle. Tritate anche la frutta candita. Raccogliete il tutto in una ciotola, cospargete con le spezie, unite la farina, mezzo

cucchiaino di sale e mescolate. Versate lo zucchero in un polsonetto di rame non stagnato, diluitelo con qualche cucchiaino di acqua (3-4) e fatelo cuocere finché prendendone un poco fra le dita si formerà una pallina dura. Allora toglietelo dal fuoco, lasciatelo raffreddare qualche minuto e quindi, aiutandovi con le mani, amalgamatelo perfettamente al composto preparato in precedenza, dandogli poi la forma di un disco grosso modo dello spessore di due centimetri. Sistemate il panforte sulla placca del forno ricoperta di ostie, circondatelo con un cerchio di metallo, cospargetelo con lo zucchero a velo mischiato a 1 cucchiaino di cannella, infornate a 150' e cuocetelo per circa mezz'ora. Lasciate il dolce in forno fino a completo raffreddamento, pennellatene la superficie per togliere lo zucchero di troppo, tagliate le ostie eccedenti e servitelo a spicchietti.

Vino consigliato: Questo inconfondibile dolce, simbolo della città di Siena in tutto il mondo, merita un vino all'altezza della sua ricchezza e tradizione, per esempio un Santo Val d'Arbia.

Pasta di mandorle

250 g di mandorle dolci, 200 g di zucchero a velo, 3 uova, Liquore a piacere. 1 ora circa
Immergete le mandorle in acqua bollente per un minuto, scolatele, pelatele e mettetele sulla placca del forno riscaldato a 180' a seccare. Fate attenzione che non si coloriscano. Ritiratele, lasciatele raffreddare e tritatele grossolanamente. Procedete ora a ridurle in farina: riunite in un mortaio una parte delle mandorle tritate insieme a 3/4 cucchiainate di zucchero e pestatele finché si saranno ridotte in polvere. Rovesciate la farina di mandorle su un piatto e ricominciate con altre mandorle e zucchero fino ad esaurimento delle mandorle. Mescolate alla farina così ottenuta il rimanente zucchero, fate la fontana sulla spianatoia e amalgamatevi le uova. La pasta dovrà avere la consistenza di un purè piuttosto sodo. Potrete profumare la pasta di mandorle con un liquore di vostro gusto: Rum, Sassolino, Alchermes o Cognac oppure aggiungervi vaniglia o buccia di limone. A questa preparazione di base vengono aggiunti farina, burro o albumi montati a neve a seconda dell'uso che si deve fare della pasta. Le torte a base di pasta di mandorle sono presenti nella tradizione culinaria di diverse regioni italiane. I piemontesi ne arricchiscono l'impasto con uvetta sultanina mentre i friulani aggiungono pane di segale grattugiato, un bastoncino di cannella e qualche chiodo di garofano. Un'ultima considerazione: la pasta di mandorle casalinga non avrà mai la consistenza e il sapore di quella che esce dalle pasticcerie. E' una questione di abitudine ma anche di macchinari che riescono a raffinarla al di là delle possibilità dei comuni mortali.

Vino consigliato: Una ricetta a base di pasta di mandorle può essere accompagnata da una Malvasia Colli Piacentini, vino a Doc di antica tradizione. Viene prodotto nel tipo asciutto, adatto ad antipasti e piatti a base di pesce, e nella varietà amabile, vino da aperitivo e dessert ma nella zona di origine anche da tutto pasto. Esiste anche nella versione spumante secco e amabile.

Oppure:

150 g di farina, 175 di polvere di mandorle, 150 g di zucchero a velo, 150 g di burro, 3 uova, Buccia di limone, Cannella in polvere, Zucchero a velo (facoltativo). 1 ora

La preparazione di questa torta è velocissima e molto semplice. In una terrina riunite tutti gli ingredienti: farina, zucchero, mandorle in polvere, i pezzetti di burro ammorbidito, mezzo cucchiaino di cannella in polvere, la buccia grattugiata di un limone e impastate con le uova intere. Non dovete lavorare la pasta a lungo, solo il tempo necessario per amalgamare bene gli ingredienti (se è necessario, aggiungete un po' di latte). Riscaldare il forno a 220'. Imburrate e infarinare quindi una tortiera, sistematevi l'impasto, livellatelo con cura, abbassate la temperatura a 190' e infornate la torta. Lasciatela cuocere per circa 40 minuti. Trascorso questo tempo sfornate la torta di mandorle, lasciatela raffreddare completamente, fatela scivolare su un piatto, cospargetela di zucchero a velo e servitela.

Vino consigliato: Recioto di Soave, vino a Doc della provincia di Verona. Prodotto con le "recie" dei grappoli, cioè con i racimoli della parte più esposta al sole, questo vino ha una naturale e delicata inclinazione al sapore amabile.

Oppure:

450 g di farina, 250 g di mandorle, 150 g di zucchero, 50 g di miele, 100 g di burro, 1 bustina di lievito, Latte, Sale. 1 ora

Sbollentate per 30 secondi le mandorle in acqua, spellatele e passatele in forno per 5 minuti ad asciugarsi. Tritatele finissime o pestatele nel mortaio insieme a poco zucchero. Sulla spianatoia fate un impasto con la farina, lo zucchero, il lievito, un pizzico di sale, il burro ammorbidito e a pezzetti, il miele e la farina di mandorle. Unitevi tanto latte quanto basta per avere una pasta piuttosto morbida e lavoratela per una decina di minuti. Allargate la pasta con le mani fino a formare un disco del diametro di 25 cm. Imburrate e infarinate una tortiera, deponetevi la torta e passatela in forno per 40 minuti. Per controllare la cottura, usate il vecchio metodo dello stecchino. Spegnete il forno, lasciate intiepidire, sfornate e fate raffreddare. Potete presentare la torta con una decorazione elegante: procuratevi nei negozi specializzati: una mascherina tagliata a quadratini, a strisce o che riproduca un disegno a vostra scelta. Volendo, potete ritagliare voi stessi una sagoma da un cartoncino pesante. Adagiate la mascherina o la sagoma sulla torta, spolverizzare con zucchero a velo la superficie libera, sollevatela delicatamente: il disegno rimarrà sul dolce.

Vino consigliato: Lacrima di Morro d'Alba, vino a Doc fra i più classici della produzione marchigiana. Prodotto nella versione secca, adatta ai piatti saporiti, e nel tipo amabile, vino da tutto pasto, o, più spesso, da dessert.

Pasta frolla

500 g di farina 0, 250 g di burro, 250 g di zucchero, 5 tuorli, Buccia di limone, Sale. 10 minuti più 1-2 ore di riposo della pasta

La pasta frolla è, come suggerito dal nome, una pasta molto friabile che si sbriciola leggermente e 'si scioglie in bocca'. Si usa per preparare crostate alla frutta o farcite con marmellate o creme, tartellette, barchette e biscotti. Spesso questa pasta viene arricchita con farina di mandorle o cacao, con nocciole tritate o gocce di cioccolato, soprattutto se si devono preparare frollini o dolcetti di vario tipo. Può essere profumata con l'aroma di vaniglia o con la buccia di limone. Le diverse preparazioni prevedono paste frolle più ricche di burro o meno dolci, l'uso di uova intere invece che dei soli tuorli, secondo l'impiego che si farà della pasta e che considereremo di caso in caso. Diamo qui la ricetta base.

Il procedimento è piuttosto semplice e molto veloce: riunite sulla spianatoia la farina, lo zucchero, la buccia grattugiata di un limone e fate la fontana. Unitevi i tuorli e il burro ammorbidito e a pezzetti e impastate tutti gli ingredienti molto velocemente. Appena si sono amalgamati, formate una palla, avvolgetela in una carta oleata e mettetela a riposare in frigorifero per 1 o 2 ore prima dell'uso.

Pasta sfoglia

500 g di farina 00, 500 g di burro, acqua, sale. 2 ore e mezza

Sulla spianatoia amalgamate velocemente 300 gr.di farina con 2,5 dl d'acqua in cui avrete sciolto mezzo cucchiaino di sale fine; formate un panetto di pasta morbida (unendo poca acqua se necessario), incidetelo con un taglio a croce e mettetelo per mezz'ora in frigorifero avvolto in un telo da cucina. Intanto impastate il burro ammorbidito con la rimanente farina (stessa consistenza della pasta preparata prima), dategli la forma di un panetto e ponetelo in frigorifero in carta oleata. Riprendete i 2 panetti, con il matterello stendete la pasta dandole la forma di quadrato di 15 cm di lato, sistematevi in mezzo il panetto di burro, ripiegate le punte della pasta sopra il burro come una busta, cominciate a 'dare i giri alla pasta'. Premete con il matterello sulla pasta tirandola allo spessore di circa 2 cm. Dovrete ottenere una striscia larga circa 30 cm e lunga 50. Ripiegate in 4 in modo da ottenere di nuovo un quadrato, ripetete l'operazione cambiando il verso (la parte ripiegata dovrà essere su un lato), premetela leggermente e riponetela in frigorifero per una ventina

di minuti. Così avrete dato i primi due giri alla pasta. In totale dovrete dare 6 o 8 giri, cioè ripetere l'operazione 3-4 volte, lasciando sempre riposare la pasta in frigo per 20 minuti ogni due giri. Trascorsi gli ultimi 20 minuti, la pasta sarà pronta per preparare: cannoncini, vol-au-vent, millefoglie, ventaglietti, sfogliatelle.

Vino consigliato: In linea generale si addicono i vini bianchi amabili e dolci. La scelta potrà dunque cadere su uno spumante, come il Moscato d'Asti, oppure su un vino frizzante, come il Pignoletto Colli Bolognesi, o infine su un vino tranquillo come il Verduzzo Dolce Colli Orientali del Friuli.

Pastella per friggere

150 g di farina, 1 uovo, 1/2 bicchiere di vino bianco, 2 cucchiaini di liquore profumato, Sale
10 minuti

Frittelle di mele o di riso dolce, bocconcini di ricotta o di creme, fragoloni o altra frutta frita a tocchetti, krapfen o tortelli ripieni e in genere tutti i piccoli dolci fritti si preparano immergendo i pezzi in questa pastella prima di tuffarli nell'olio fumante. Il procedimento è piuttosto semplice: stemperate la farina con il vino bianco e il liquore, aggiungete il tuorlo e mescolate energicamente, facendo attenzione che non si formino grumi. Proseguite montando a neve ferma l'albume e incorporatelo delicatamente al composto già preparato. Dovete ottenere una crema abbastanza fluida che lascerete riposare per una mezz'ora prima dell'uso. La frittura: immergete completamente i pezzi di frutta o di crema nella pastella e friggetene pochi alla volta in olio abbondante.

Pastiera (Chirico).

Versare in una pentola il contenuto di grano aggiungendo 100 gr. di latte, 30 gr. di burro o strutto, una buccia grattugiata di limone. Riscaldare per circa 10 minuti mescolando fino a che diventa crema.

Frullare a parte 700 gr. di ricotta, 600 gr. di zucchero, 5 uova più due tuorli, una bustina di vanillina (a piacere un cucchiaino d'acqua di fiori d'arancia e un pizzico di cannella), lavorare il tutto fino a rendere l'impasto molto sottile. Aggiungere una grattata di limone, 10 gr. di cedro tagliato a dadi. Amalgamare il tutto con il grano e imbottire la pasta frolla.

Pasta frolla: 500 gr. di farina, 3 uova intere, 200 gr. di zucchero, 200 gr. di strutto.

Fare un impasto senza lavorarlo troppo. Distenderlo e rivestire la/e teglia/e distribuendo uniformemente il composto di ricotta, decorare con strisce di pasta frolla. Mettere a fuoco moderato per circa un'ora. Spegnerlo il fuoco aspettando che l'impasto si ritiri.

Pastiera grande

Pasta frolla: $\frac{3}{4}$ di farina, 300 gr. di zucchero, 300 gr. di burro o strutto, 1 uovo intero e 3 tuorli.

Interno: 1 kg. di zucchero, 1 kg. di grano, 12 uova (5 intere e 7 rossi), 1 litro e $\frac{1}{2}$ di latte, 100 gr. di burro, acqua di 1000 fiori (una bottiglina), 1 kg. di ricotta, cedro, cannella, vanillina (4 bustine), buccia di limone e arancia.

Cuocere il grano con un litro di latte e la buccia di un limone e di un'arancia, 25 gr. di burro, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di zucchero, a fuoco lento per due ore circa, fin quando non si sia asciugato del tutto il latte che copre. Girare ogni tanto in modo da evitare che si formi la crosta sulla superficie. E' consigliabile farlo il giorno prima.

Macinare la ricotta col tritatutto, poi aggiungere il chilo di zucchero e lavorare con un cucchiaino di legno per un'ora, dopo aggiungere il grano metà intero e metà macinato nel tritatutto. Mettere le 12 uova (5 intere e 7 tuorli), $\frac{1}{2}$ litro di latte, in cui si saranno sciolti 100 gr. di burro. La cannella (un pizzico) e la vanillina. Alla fine aggiungere il cedro e l'acqua di mille fiori. Preparare una teglia

come per una crostata (pasta frolla un po' alta a strisce sottilissime), imburrando ed infarinando la teglia e far cuocere nel forno per circa tre ore.

Pastiera napoletana

220 g di grano duro, 500 g di ricotta freschissima, 300 g di farina, 400 g di zucchero, 150 g di strutto, 9 uova, 1/2 l di latte, 75 g di scorze d'arancia candita, 75 g di cedro candito, Acqua di fiori d'arancio, Cannella in polvere, Buccia di limone, Zucchero a velo, Sale 3 ore e mezzo, 4 giorni per l'ammollo del grano

Mettete il grano in una terrina coperto di acqua fredda e lasciatelo macerare per quattro giorni, cambiando l'acqua ogni giorno. Pesatene 250 grammi e bollitelo in acqua per una quindicina di minuti, scolatelo e rimettetelo a cuocere (a calore dolcissimo e per due ore) nel latte insieme a 30 grammi di zucchero, alla scorza intera del limone, a un pizzico di cannella e mezzo cucchiaino di sale. Quando avrà assorbito tutto il latte, mettetelo a freddare su un piatto piuttosto largo. Mentre il grano si cuoce, potete preparare la pasta frolla e il ripieno. La pasta: riunite sulla spianatoia la farina, 150 grammi di zucchero, lo strutto e tre tuorli, impastate velocemente tutti gli ingredienti (la pasta frolla non deve scaldarsi), formate una palla con l'impasto e ponetelo in frigo avvolto in una carta trasparente per un'ora. Il ripieno: passate al setaccio la ricotta facendola cadere in una zuppiera capace, mescolatevi lo zucchero rimanente, i canditi, mezzo cucchiaino di cannella, la scorza grattugiata di mezzo limone, 3 o 4 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio e amalgamate il tutto. Unite quindi uno alla volta 6 tuorli, il grano raffreddato, e da ultimo 4 albumi montati a neve soda. Riprendete la pasta frolla e foderate il fondo e i bordi di una tortiera precedentemente unta e infarinata (tenete da parte un terzo della pasta), versatevi il composto di ricotta e livellatelo bene. Con la pasta messa da parte tirate delle listarelle di un cm., sovrapponetele al ripieno e ripiegate all'interno la pasta eccedente dai bordi. Mettete in forno a 170' per un'ora e venti minuti circa. Fate raffreddare la pastiera, spolverizzatela di zucchero a velo e servitela il giorno dopo.

Vino consigliato: Malvasia delle Lipari dolce liquoroso a seconda del gusto.

Pastiera per una teglia

Pasta frolla: 500 gr. di farina, 3 uova (2 tuorli e una intera), 8 cucchiaini di zucchero rasi (150 gr.), 200 gr. di margarina o burro, un pizzico di sale, una bustina di 'pan degli angeli'.

Ripieno: 350 gr. di ricotta, 175 gr. di grano, 1 bicchiere di latte, una noce di burro, 1 pizzico di sale, una buccia di limone, 4 uova (3 rossi + una intera), 1/2 bustina di vanillina, canditi, acqua di mille fiori, 1 cucchiaino o due di zucchero.

Fare bollire il grano col latte, il burro e la scorza per 10 minuti. Passare al setaccio la ricotta, uova e zucchero. Aggiungere gli altri ingredienti, preparare la teglia ed infornare a fuoco lento per un'ora.

Plum-cake

180 g di farina, 150 g di fecola, 250 g di zucchero, 280 g di burro, 10 uova, 130 g di uvetta sultanina, 75 g di cedro candito, 75 g di scorze d'arancia candita, 70 g di ciliegine candite, Buccia di limone, 1 busta di vanillina, 1/2 bustina di lievito, Rum, Sale, Carta pergamena. 2 ore circa

In una terrina lavorate con una frusta il burro ammorbidito finché otterrete una crema soffice. Aggiungetevi lo zucchero, montate la crema per una decina di minuti, quindi unitevi uno alla volta 7 tuorli e 3 uova intere, sempre mescolando energicamente e facendo in modo che il composto sia perfettamente amalgamato prima di aggiungere l'uovo successivo. Durante questa operazione cercate di far incamerare più aria possibile al composto, frustandolo come se steste montando degli albumi (l'ideale è una frusta elettrica). Infine unitevi la buccia grattugiata di un limone, l'uvetta, la

frutta candita tritata e il liquore e mescolate a lungo e con cura, distribuendo uniformemente gli ingredienti. Versate da ultimi e poco alla volta la farina, la fecola, la vanillina e il lievito facendoli scendere da un setaccio fine e mescolate delicatamente per non far smontare l'impasto. Imburrate uno stampo da plumcake (alto e rettangolare), foderatene il fondo e i bordi con carta pergamena da dolci, imburrate abbondantemente la carta, versatevi la pasta non oltrepassando la metà altezza delle pareti, e cuocete in forno a 190' per un ora circa. Tenete sotto controllo la parte centrale del dolce. Quando, premuta con un dito, non risulterà più molle, il plumcake sarà pronto. Sfornate il dolce e lasciatelo raffreddare nello stampo. Togliete la carta pergamena e servitelo a fette accompagnandolo con una crema fluida o con panna poco montata.

Vino consigliato: Vernaccia di Serrapetrona, vino a Doc della provincia di Macerata tratto da un vitigno autoctono. Oltre al tipo secco, ideale per le carni, esiste anche una versione amabile, da tutto pasto e da dessert, il dolce e lo spumante sia secco che dolce, più adatti alla fine pasto.

Profiterole

16/18 bignè, 1/2 l. di crema Chantilly, 150 g di cioccolato di copertura, 60 g di zucchero, 20 g di fecola, 2 tuorli, 1/2 l di latte. 1 ora circa

Praticate una piccola incisione sulla testa dei bignè e con una siringa da pasticciere munita di una bocchetta sottile farciteli con la crema chantilly. Preparate nel frattempo la crema al cioccolato: fate fondere a bagnomaria o a fuoco dolcissimo il cioccolato (ridotto a scaglie o meglio ancora grattugiato) stemperandolo con uno o due cucchiaini di latte. Riunite in una ciotola i tuorli, lo zucchero e la fecola, mescolate con un frusta e aggiungete a mano a mano il latte caldo. Ponete sul fuoco e quando giungerà a ebollizione incorporatevi il cioccolato sciolto. Ritirate la crema dal fuoco, lasciatela intiepidire continuando a mescolare. Per la copertura dei bignè operate in questo modo: afferrateli delicatamente uno alla volta con un paio di pinzette e tuffateli nella crema di cioccolato in modo che ne siano ricoperti completamente. A lavoro ultimato disponete i profiterole su un piatto da portata formando una piramide. Ponete in frigorifero per circa un'ora, decorate con ciuffetti di panna montata e servite. Una piacevole variante a questa ricetta tradizionale sono i profiterole alla crema di nocciola: sostituite alla crema chantilly una crema pasticcera alla quale avrete incorporato 200 grammi di nocciole tritate finissime.

Vino consigliato: Frascati Amabile, vino a Doc della provincia di Roma prodotto da uve malvasia. Di sapore delicato e vellutato, prodotto in diverse varietà: secco, amabile, superiore e spumante amabile e cannellino. Anche queste ultime possono accompagnare questa fresca preparazione.

Sacher

165 g di burro; 165 g di zucchero; 7 uova; 165 g cioccolato fondente; 100 g di farina; 40 g di mandorle finemente tritate e spellate; 1 cucchiaino di Pan degli Angeli.

Per la glassa: 150g di cioccolato; 250 g di burro, ½ tazza di caffè fortissimo, gelatina tipo Tortagel.

Lavorare il burro, lasciato per un po' fuori dal frigorifero, con lo zucchero finché sarà spumoso. Unire i tuorli uno alla volta, il cioccolato sciolto a bagnomaria e la farina setacciata unita alle mandorle tritate.

Montare gli albumi a neve ben ferma e incorporarli delicatamente, prima 1/3 e poi il resto, sempre mescolando dal basso verso l'alto.

Aggiungere il lievito ed infornare a 180° per 1 h o più. Il tegame deve essere di 20 cm di diametro ed abbastanza alto.

Per la glassa: Mettere cioccolato e burro ad ammorbidire a bagnomaria; fuori dal fuoco lavorare la crema ed aggiungere il caffè. Spalmare sulla torta uno strato sottile di gelatina e poi la copertura (non spalmarla con il coltello, ma fatela scorrere ruotando la torta).

Salame di cioccolato

500 gr. di biscotti (oro Saiwa), 100 gr. di burro, 200 gr. di zucchero, 3 uova, 100 gr. di cacao amaro
Battere i tuorli insieme con il burro e lo zucchero e versare il cacao. Montare a parte l'albume e versarlo con il biscotti (metà macinati, metà spezzettati) un po' alla volta.

Oppure:

350 g di biscotti secchi, 100 g di cacao amaro, 150 g di zucchero a velo, 150 g di burro, 4 tazzine di caffè ristretto, 2 bicchierini di Rum 1 bustina di vanillina 2 uova, 20 gherigli di noce, 10 chicchi di caffè

Mezz'ora più 4 ore di raffreddamento

Riunite sulla spianatoia i biscotti tritati finemente, lo zucchero a velo, il cacao, la vanillina, il burro ammorbidito, i tuorli, il caffè e il liquore e impastate tutti gli ingredienti fino a quando il composto si presenti ben amalgamato. Fatene una palla, sistemata in una ciotola e mettetela in frigorifero per una decina di minuti. Nel frattempo procedete a montare gli albumi a neve ben soda. Rimettete il composto sulla spianatoia, unitevi i bianchi montati e metà delle noci tritate grossolanamente, dategli la forma di un salame del diametro di 7-8 centimetri e avvolgetelo strettamente in un foglio di carta stagnola. Lasciatelo riposare in frigorifero per circa 4 ore. Poco prima di servirlo, decoratene la sommità con i rimanenti gherigli di noce alternati a chicchi di caffè. Affettate in tavola.

Vino consigliato: Moscato Colli Euganei a Doc, spumante bianco dolce e spiccatamente aromatico.

Sanguinaccio

½ litro di sangue, 1,25 l. di latte, 800 gr. di zucchero, 300 gr. di cacao, (200 gr. dolce e 100 gr. amaro), 50 gr. di margarina, 30-50 gr. d'amido, molta scorza di limone, un pizzico di cannella, vanillina.

Colare bene il sangue con un colino sottile, unire gli altri ingredienti, sciogliendo l'amido e in un po' di latte. Far cuocere a fuoco lento girando sempre fino a raggiungere la densità giusta (1 ora). Dovrebbe bollire solo 3-4 minuti.

Oppure:

zucchero Kg. 1, cacao amaro gr 200, cioccolato fondente 250, amido 50, burro 50, latte lt. 1, vaniglia 2 bustine

cannella 2 bustine. a piacere: gocce di cioccolato, rhum, cedro

Far sciogliere in un pentolino l'amido con ½ bicchiere di latte. Unire lo zucchero ed il cacao con il latte freddo e mettere sul fuoco. Aggiungere l'amido sciolto, il burro e la cioccolata fondente mescolando continuamente per circa mezz'ora. A cottura ultimata, quando si è raffreddato, aggiungere la vaniglia, la cannella, il cedro, il rhum e le gocce di cioccolato.

Sbrisolona

250 g di farina, 150 g di farina gialla fine, 250 g di mandorle, 200 g di zucchero, 200 g di burro, 2 tuorli, 1 bustina di vanillina, Buccia di limone, Zucchero a velo. 1 ora e mezza

Immergete le mandorle per un minuto in acqua bollente, spellatele, passatele in forno per una decina di minuti, quindi tritatele finemente. Amalgamate sulla spianatoia le due farine, lo zucchero, la vanillina, la buccia grattugiata di un limone, le mandorle tritate, il burro morbido e i tuorli. Impastate poco e velocemente. Dovrete ottenere un impasto a grumi. Versate direttamente in una tortiera imburrata e infarinata l'impasto, che col calore troverà modo di legarsi. Cuocete per un'ora circa a 180°. Togliete la torta dal forno, quindi incidete con un coltello la superficie scendendo un

poco in profondità e formando dei piccoli quadrati. Questa operazione vi permetterà di staccare facilmente i pezzi incisi, una volta che la torta sarà completamente raffreddata, senza formare troppe briciole. Sistemate i pezzi di torta sbrisolona su un piatto da portata e spolverizzateli con lo zucchero a velo. E' un dolce tipico della zona di Mantova e del trevigiano.

Vino consigliato: Prosecco Montello e Colli Asolani, vino a Doc trevisano, nella versione amabile.

Strudel

250 g di farina 0, 1 kg di mele Renette, 100 g di burro, 200 g di zucchero, 100 g di uvetta sultanina, 50 g di pinoli, 100 g di pangrattato, 1 uovo, Buccia di limone, Cannella in polvere, Zucchero a velo, Sale. 1 ora e mezza

Impastate farina, 50 gr. di zucchero, un pizzico di sale, uovo intero con 50 gr. di burro sciolto a bagnomaria o fuoco dolcissimo e raffreddato. Amalgamate e lavorate la pasta, aggiungendo un po' d'acqua tiepida, fino a ottenere una pasta omogenea, morbida, elastica (circa 20 minuti). Lasciatela riposare per una mezz'ora avvolta in un telo inumidito. Nel frattempo preparate la farcitura: sbucciate le mele, senza torsolo, tagliatele a fettine in una teglia e passatele 10 minuti in forno ad asciugare un po', fate raffreddare. Sciogliete il rimanente burro e fatevi rosolare dolcemente il pangrattato. Riunite in una terrina mele, zucchero rimasto, l'uvetta ammorbidente in poca acqua tiepida, scolata e strizzata, pinoli, pangrattato raffreddato, la buccia di limone grattugiata e mezzo cucchiaino di cannella, mescolate il tutto e lasciate riposare per 10 minuti. Riprendete la pasta, stendetela con il matterello piuttosto sottile, disponetevi il ripieno lasciando i bordi liberi, avvolgetela su se stessa, ripiegate i bordi, spennellate con poco latte e infornate a 190'. Cuocere per una ½ ora, cospargete con zucchero a velo e servite tiepido. In Friuli si preparano anche strudel di ciliegie snocciolate, albicocche tagliate a fettine, prugne secche divise a metà o arricchiti di ricotta e panna acida.

Vino consigliato: Per questo dolce che ricorda le vallate alpine e i loro frutteti un Moscato Rosa Trentino, vino a Doc di sapore amabile, delicato e gradevolmente aromatico.

Struffoli

Impasto: 1 Kg. di farina, 150 gr. di zucchero, 150 gr. d'olio, 20 gr. di sale, 9 uova, 4 gr. di polvere d'ammoniaca (bustina già preparata e opzionale), ½ bicchiere d'anice.

Condimento: 750 gr. di miele, 2 mandarini, ½ bicchiere d'anice, confetti colorati.

Impastare a salamini e frittura dei tocchetti.

Oppure:

500 gr. di farina, 5/6 uova intere, un po' di strutto e un pizzico di sale.

Unire gli ingredienti, impastare un po' e formare gli struffoli. Friggerli in un litro d'olio, mettendoli pochi per volta e cambiando padella quando si formano residui. Far bollire il miele e un po' di zucchero per 3-4 minuti, versarci dentro gli struffoli e poi per sistemarli in un piatto bagnare il piatto e le mani di succo di limone. Aggiungere confettini e canditi a piacere.

Tiramisu

1/2 kg di mascarpone, 200 g di zucchero a velo, 30 biscotti savoiardi, 4 uova, Martini rosso (o Marsala o Porto), Cacao amaro. Mezz'ora più 2 ore per il raffreddamento

In una terrina capace montate a lungo i tuorli con lo zucchero a velo fino a ottenere una crema leggera. Incorporatevi il mascarpone, mescolate con cura affinché il composto sia perfettamente amalgamato. Con una frusta (meglio se elettrica) montate a neve fermissima gli albumi e uniteli con molta delicatezza ma velocemente alla crema di uova in modo da non smontare il composto.

Versate qualche cucchiata di crema sul fondo di una pirofila o di un altro recipiente da tavola, sistematevi un primo di strato di savoiardi inzuppati nel Martini e copritelo con abbondante crema. Spolverizzate con un cucchiaino di cacao setacciato. Ricominciate con i savoiardi inzuppati, versatevi sopra tutta la rimanente crema e terminate con abbondante cacao fatto scendere da un setaccio. Fate raffreddare il tiramisù in frigorifero per un paio d'ore prima di servirlo. Potete sostituire il Martini con del Porto o del Marsala oppure preparare un tiramisù al caffè: in questo caso diluite del liquore al caffè con poca acqua, mescolatelo con 5 tazzine di caffè ristretto e, volendo, poco Cognac o Whisky. E' un dolce ottimo e di preparazione semplicissima. Vino consigliato: Vin Santo Pomino Bianco, tipico prodotto della tradizione vinicola toscana. E' tratto da uve Pinot Bianco e Chardonnay, ha colore ambrato e sapore secco, amabile e dolce.

Torrone al cioccolato

250 gr. di burro, 200 gr. di biscotti secchi, 4 tuorli d'uovo, 150 gr. di cacao, 100 gr. di mandorle tostate, 50 gr. di nocciole tostate, 50 gr. di cedro candito, 50 gr. di pinoli, 50 gr. d'uvetta. Sbattete in una terrina i tuorli con il burro e lo zucchero. Unite il cacao a poco a poco, i biscotti sbriciolati, le mandorle, le nocciole, i pinoli, il cedro fatto a pezzetti e l'uvetta, che avrete lavata e asciugata. Mescolate il composto e mettetelo in uno stampo rettangolare foderato di carta oleata. Battete sul tavolo lo stampo in modo tale da far scendere il contenuto in modo uniforme, poi passate in frigorifero per alcune ore. Sformate e servite il dolce tagliato a fette.

Torrone Gianduia (Dolcemanìa Via Tanzillo 10)

250 gr. di copertura fondente, 450 gr. di crema alba, 300 gr. di cioccolato al latte di copertura, un estratto di Gianduia, 250 gr. di nocciole.

Esterno: sciogliere a bagnomaria con un cucchiaino d'olio di semi il cioccolato fondente e foderare la forma.

Interno: sciogliere a bagnomaria la crema alba, unire il cioccolato al latte e farlo sciogliere bene. Togliere dal fuoco ed unire l'estratto di Gianduia e le nocciole, mescolare e versare il tutto nella forma e metterlo in frigo per un paio d'ore.

Torrone nocciola (Dolcemanìa Via Tanzillo 10)

250 gr. di copertura fondente, 450 gr. di crema alba, 300 gr. di cioccolato bianco di copertura, un estratto di nocciola, 250 gr. di nocciole.

Esterno: sciogliere a bagnomaria con un cucchiaino d'olio di semi il cioccolato fondente e foderare la forma.

Interno: sciogliere a bagnomaria la crema alba, unire il cioccolato bianco e farlo sciogliere bene. Togliere dal fuoco ed unire l'estratto di nocciola e le nocciole, mescolare e versare il tutto nella forma e metterlo in frigo per un paio d'ore.

Torta al cioccolato

500 g di cioccolato fondente, 85 g di farina, 200 g di zucchero a velo, 200 g di burro, 80 g di mandorle pelate, 8 uova, 1 busta di vanillina, Panna liquida. 1 ora e mezza

Grattugiate o tritate il cioccolato, fatene fondere 250 gr. a bagnomaria (mettete da parte il rimanente). Lavorate a crema il burro ammorbidito con lo zucchero finché otterrete un composto soffice, aggiungetevi il cioccolato fuso intiepidito e mescolate. Unitevi quindi i tuorli, uno alla

volta, incorporando perfettamente il primo prima di aggiungere il secondo. Poi passate agli albumi: montateli a neve solidissima e amalgamateli delicatamente al composto. Infine aggiungete la farina, quanto basta a ottenere una crema densa, non soda. Imburrate e infarinate una teglia del diametro di 24 centimetri, versatevi il composto, livellatelo bene e cuocete la torta in forno a 180° per 45 minuti. Sformatela dopo circa 10 minuti e appoggiatela su una gratella finché sarà completamente raffreddata. Fate fondere il cioccolato messo da parte insieme a un paio di cucchiaini di panna liquida, lasciatelo intiepidire, spalmatelo su superficie e bordi del dolce. Quando la copertura di cioccolato si sarà un poco rappresa, decoratela: spargete codette o di cioccolato con zucchero in granella o ciliegine candite.

Vino consigliato: Sagrantino di Montefalco Passito, vino a Doc della provincia di Perugia, uno dei più tradizionali e apprezzati vini umbri. Oltre alla versione asciutta, è prodotto anche il passito, squisito compagno di un dessert.

Torta al cocco

3 uova intere, bianco montato a neve, 200 gr. di zucchero, 300 gr. di farina, 100 gr. di burro, 100 gr. di cocco grattugiato, 1 bicchiere di latte, una bustina di 'pan degli angeli'.

Torta al limone

200 gr. di zucchero semolato, 170 gr. di farina, 2 limoni ben succosi, mezza bustina di lievito, 15 gr. di burro.

Sbattete i tuorli con lo zucchero tenendo da parte le chiare. Quando il composto sarà soffice e spumoso, unite la scorza dei limoni grattugiata e tutto il succo. Mescolate delicatamente, poi setacciate sul composto la farina con il lievito, infine unite gli albumi montati a neve ben ferma. Imburrate e infarinate una tortiera dai bordi piuttosto alti, versatevi il composto e ponete in forno a 180° gradi. Dopo circa 50 minuti, la torta sarà cotta, ma sfornatela solo quando si sarà raffreddata. Potete guarnire con panna montata e qualche ciliegina.

Torta con la ricotta

300 gr. Zucchero, 300 gr. Farina, 300 gr. Ricotta, 4 uova, 100 gr. Burro, 1 bicchierino rum, 1 bustina pane degli angeli, 100 gr. Cioccolata fondente o uva passa

Lavorare lo zucchero con il burro ammorbidito, aggiungere poi gli altri ingredienti; in ultimo il cioccolato o l'uvetta. Infornare a 180 ° per circa 1 h. (controllare la cottura).

Torta con uva

Per 4 persone. 300 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, 100 gr. di strutto, 15 gr. di lievito di birra, 2 uova, un'arancia, sale, un grappolo d'uva nera.

Mettete la farina in una terrina, fatevi un incavo nel mezzo, unitevi il lievito prima diluito con mezzo bicchiere d'acqua tiepida e ancora un po' d'acqua tiepida, quanta ne basta per ottenere una pasta di media consistenza. Lavoratela a lungo fino a che si staccherà dalle pareti della terrina formando una palla. Fatela lievitare coperta e al caldo, nella terrina, finché avrà raddoppiato il suo volume. (circa un'ora). Poi riprendetela e, senza toglierla dal recipiente, pigiatela con le mani per sgonfiarla: unitevi i soli tuorli, lo strutto (meno un cucchiaino), lo zucchero e la scorza grattugiata dell'arancia. Manipolate a lungo finché la pasta sarà di nuovo elastica e non attaccherà più alle mani. Adagiatela in una teglia rotonda, unta con il restante strutto, in modo che abbia uno spessore di circa tre cm.; poi affondatevi dei chicchi d'uva nera ben lavati. Lasciate lievitare coperto per

un'altra ora e mezza. Poi cuocete la schiacciata in forno caldo a 190° per circa mezz'ora o poco più. Levatela dal forno, toglietela dallo stampo e fatela raffreddare su un tovagliolo o una gratella.

Torta di carote

300 g di carote, 300 g di mandorle, 300 g di zucchero, 30 g di farina o di fecola, 6 uova, Buccia di limone, 1 bustina di vanillina, Rum, Sale. 2 ore

Dopo aver lavato e raschiato leggermente le carote, grattugiatele finemente e raccoglietele in un telo. Lasciate che depositino la loro acqua, quindi cambiate telo e asciugatele strofinandole delicatamente. Ripetete questa operazione più volte se necessario. Tritate finissime le mandorle senza sbuciarle. Montate a neve fermissima gli albumi con un pizzico di sale e aggiungetevi, facendo attenzione a non smontarli, lo zucchero, le carote, le mandorle, la fecola e la buccia grattugiata di un limone. Battete i 6 tuorli con il Rum e incorporateli poco alla volta al composto. Imburrate e infarinate una tortiera del diametro di 24 centimetri, versatevi l'impasto e infilate il dolce nel forno (precedentemente riscaldato a 170'). Cuocete la torta per 35-40 minuti. Lasciatela intiepidire prima di sfornarla. Toglietela dal forno dopo 15-20 minuti, adagiatela su un piatto e ricopritela di zucchero a velo. Servitela quando sarà completamente raffreddata.

Vino consigliato: Moscato di Noto, vino a Doc della provincia di Siracusa, spumante bianco di sapore dolce e leggermente aromatico.

Torta di mele

1 kg. di mele, 100 gr. di zucchero, 3 uova, 100 gr. di farina, 1 etto di burro, 1 bicchiere di cognac, 1 bustina di lievito.

In una ciotola mescolare bene zucchero e uova, unire la farina, il burro sciolto, il cognac ed il lievito.

Sbucciare le mele a fette sottili, incorporare all'impasto. Versare il tutto in una teglia unta di burro. Infornare (forno caldo) a 230°. Servire fredda. La teglia deve essere di 24 cm.

Oppure:

1 kg di mele, 200 g di farina, 150 g di zucchero, 50 g di burro, 6 amaretti, 2 uova, 1/2 bustina di lievito, 1 bicchierino di Sassolino, 1 limone, Cannella in polvere, Latte, Sale. 1 ora e mezza

Lavorate un poco i tuorli con lo zucchero, unitevi il burro fuso e raffreddato e montate il composto. Aggiungetevi anche la farina setacciata con il lievito, la buccia grattugiata di un limone, un pizzico di sale, il liquore. Amalgamate il tutto diluendo con poco latte. Dovete ottenere una pasta morbida ma non molle. Infine incorporate delicatamente gli albumi montati a neve. Sbucciate le mele, affettatele non troppo sottili, raccoglietele in una terrina, spruzzatele di limone e cospargetele con poca cannella e qualche cucchiata di zucchero. Imburrate e infarinate uno stampo da plum-cake o una teglia rotonda, sistematevi un terzo della pasta, sbriciolatevi gli amaretti, ricoprite con l'altra pasta e infilatevi le mele in senso verticale. Riscaldare il forno a 190' e avviate la cottura. Solitamente occorre un po' meno di un'ora. Lasciate intiepidire il dolce nel forno - sarà più facile liberarlo dallo stampo - capovolgetelo su un vassoio e servitelo quando sarà raffreddato.

Vino consigliato: Recioto della Valpolicella a Doc, vino rosso amabile prodotto in provincia di Verona.

Torta di noci

170 g di gherigli di noce, 50 g di farina, 80 g di zucchero, 4 uova, Buccia di limone, Zucchero a velo, Sale. 1 ora circa

Immergete i gherigli in acqua bollente per 30 secondi (tenetene da parte 12), strofinateli in un telo per togliere le pellicine, passateli in forno perché secchino senza però prendere colore, quindi tritateli finemente. Montate i tuorli con lo zucchero con una frusta fino a renderli bianchi. Dovrete ottenere una crema soffice e spumosa, alla quale aggiungerete la farina setacciata, le noci tritate, la buccia di limone e un pizzico di sale. Montate anche gli albumi a neve fermissima e incorporateli delicatamente al composto di uova. Imburrate e infarinate una tortiera, versatevi l'impasto e livellatelo con cura. Adagiate sulla superficie della torta i gherigli messi da parte in precedenza, formando una decorazione circolare distante 5-6 centimetri dal bordo della tortiera. Infornate a 190' e fate cuocere il dolce per 35-40 minuti. Quando sarà raffreddato, posatelo su un piatto piano per torte e spolverizzatelo di zucchero a velo, avendo l'accortezza di proteggere i gherigli con dischetti di carta a misura.

Vino consigliato: Brachetto d'Acqui, vino a Doc della provincia di Alessandria, spumante rosso di sapore dolce e delicato.

Torta margherita classica

100 gr. di burro, 200 gr. di zucchero, 2 uova, 350 gr. di farina, circa un bicchiere di latte, 1 busta di 'pan degli angeli' e mettere al forno.

Oppure:

4 uova, 200 gr. di zucchero, 350 gr. di farina, una bustina 'pan degli angeli', 1 bicchiere di latte, 100 gr. di margarina, 1 limone grattugiato.

Variante al cioccolato:

100 gr. di burro, 350 gr. di zucchero, 100 gr. di cacao, 4 uova, 400 gr. di farina, 1 bicchiere di latte, una bustina di lievito.

Burro e zucchero, cacao, uova, poi farina, latte e lievito.

Torta moka

150 g di farina, 180 di zucchero a velo, 100 g di zucchero, 70 g di burro, 300 g di latte, 5 uova e 3 tuorli, 1 bustina di vanillina, 1 bicchiere di liquore al caffè, 3 cucchiaini di caffè solubile, 60 g di mandorle a scaglie, 60 g di mandole tritate. 1 ora e 45 minuti

Preparate un pan di Spagna: montate a lungo 5 tuorli con lo zucchero a velo, montate anche gli albumi a neve molto ferma e incorporateli delicatamente alla crema di uova, versatevi infine la farina e la vanillina fatte scendere da un setaccio e continuate a mescolare. Imburrate e infarinate una teglia e cuocete la pasta in forno riscaldato a 170' per 40 minuti circa. Nel frattempo preparate la crema al caffè: lavorate a crema i 3 tuorli con lo zucchero montandoli finché saranno spumosi, aggiungete poco alla volta il latte caldo, mettete al fuoco il composto e fatelo ispessire mescolando di continuo. Quando la crema si sarà addensata, fatela raffreddare e incorporatevi, sempre poco per volta, il burro lavorato a crema soffice al quale avrete amalgamato il caffè solubile. Riprendete il pan di Spagna, tagliatelo in tre dischi, spennellateli con il liquore al caffè, spalmate su ognuno abbondante crema e ricomponete il dolce. Spalmate la crema al caffè anche sui bordi della torta e cospargetelo di scaglette di mandorle. Infine ricoprite la superficie del dolce con le mandorle tritate.

Vino consigliato: Angheiu Ruju, vino liquoroso sardo di sapore pieno e gradevolmente aromatico.

Torta Paradiso con panna e fragole

150 g di farina, 150 g di fecola, 300 g di zucchero, 300 g di burro, 8 uova, 400 g di fragole (o fragoline), 1/2 l di cr.Chantilly, 1 bicchiere di Maraschino o Grand Marnier, Buccia di limone. 1 ora e mezza

Lavorate a lungo con un cucchiaino di legno il burro ammorbidito. Dovrà diventare una crema soffice e montata. Amalgamatevi i tuorli facendo attenzione a incorporare bene il primo tuorlo prima del successivo. Mescolando unite lo zucchero e la buccia grattugiata di un limone. Incorporate la farina e la fecola passate a setaccio. Continuate a lavorare il composto e amalgamatevi 4 albumi montati a neve fermissima. Riscaldate il forno a 170', imburrate e infarinate una tortiera di 28 cm. e versate l'impasto. Cuocete per circa 40 min., toglietela dallo stampo calda, mettetela a freddare. Spolverizzate con zucchero a velo. Variante. Preparate una crema Chantilly: montate la panna ben soda e incorporatevi 50 gr. di zucchero a velo. Riponete in frigo. Tagliate in tre dischi e spennellate col liquore diluito. Distribuite sul primo disco 1/3 delle fragoline, ricoprite con la Chantilly e appoggiate il secondo disco premendo leggermente. Ripetete l'operazione col disco successivo, ricoprite con la terza fetta e premete. Invertite l'ordine degli ingredienti: spalmate la superficie e il bordo con la crema e terminate con fragoline o altra frutta.

Vino consigliato: Cesanese del Piglio, vino laziale a Doc dal sapore amabile. Viene prodotto anche nelle versioni secco, dolce, frizzante naturale e spumante amabile e asciutto.

Torta tedesca alla frutta

200 gr. di farina, 150 gr. di zucchero, 100 gr. di burro, 2 uova, una bustina di vanillina, un cucchiaino raso di lievito, ¼ di sciroppo zuccherato.

Sciogliere burro e zucchero, aggiungere le uova e la farina. Mettere nel forno a fuoco lento per 40 minuti e in una teglia a fondo rialzato. Sciogliere il contenuto di una bustina di gelatina in una terrina con un po' di sciroppo zuccherato, far bollire il resto dello sciroppo e aggiungere la gelatina sciolta. Attendere che bolla e spegnere. Stendere la frutta sulla torta, versare la gelatina e mettere in frigo.

Torta yogurt

1 misurino di yogurt, 3 di farina, 150 gr. di zucchero, 2 uova, 1 dl d'olio, una grattugiata di limone, una bustine di 'pan degli angeli'.

Tortelli alla milanese

Ingredienti

250 g di farina, 100 g di burro, 50 g di zucchero, 200 g di latte, 200 g di acqua, 6 uova, 1 busta di vanillina, 1 pizzico di cannella, Buccia di limone, Rum, Sale, Olio per friggere. 2 ore e mezza

Mettete al fuoco una casseruola con il latte, l'acqua, il burro a pezzetti, lo zucchero, la vanillina, il pizzico di cannella, la buccia di un limone e un pizzico abbondante di sale. Portate a ebollizione, togliete la scorza di limone e, fuori dal fuoco, versatevi in un solo colpo tutta la farina setacciata. Mescolate con un cucchiaino di legno e quando la farina avrà assorbito il liquido rimettete la casseruola sul fuoco. Continuando a mescolare fate cuocere l'impasto (ci vorranno 10-15 minuti) finché non si staccherà dai bordi e avrà un aspetto liscio e omogeneo. Fatelo raffreddare girandolo di tanto in tanto, quindi unite le uova una alla volta, mescolando energicamente e incorporando perfettamente il primo uovo prima di aggiungere il successivo. Insaporite con mezzo bicchierino di Rum e lasciate riposare la pasta per circa un'ora. Scaldate abbondante olio in una casseruola dai bordi alti e friggete 6-7 palline di composto per volta poco più grandi di una nocciola. (fatele scendere nell'olio aiutandovi con un cucchiaino). I tortelli si dovranno gonfiare e restare vuoti

all'interno. Girateli da una parte e dall'altra finché saranno ben coloriti, scolateli con un mestolo forato o con il cestello per frittura, spolverizzateli abbondantemente di zucchero a velo e serviteli caldi. Volendo, potrete farcire i tortelli con crema pasticcera prima di spruzzarli con lo zucchero a velo.

Vino consigliato: Prosecco Conegliano-Valdobbiadene, vino a Doc trevigiano adatto al dessert nelle varietà dolce o amabile. Di sapore tipicamente fruttato, si presenta anche nei tipi secco, da tutto pasto, frizzante, spumante e superiore di Cartizze.

Zabaione

4 tuorli, 4 cucchiaini colmi di zucchero, Marsala secco, Buccia di limone (facoltativa), Cannella (facoltativa). Mezz'ora

La difficoltà nella preparazione dello zabaione - scusate il gioco di parole - sta nella facilità con cui questa crema così delicata impazzisce. Un accorgimento per evitare questo inconveniente è di aggiungere un pizzico di fecola al composto prima della cottura.

La tradizione vuole che il recipiente più adatto sia un "ponzonetto" di rame non stagnato con i bordi alti, ma va comunque bene una casseruola alta e stretta, adatta alla cottura a bagnomaria. Montate a lungo i tuorli con lo zucchero e il pizzico di fecola in modo da rendere il composto soffice e fluido. Quindi aggiungete uno alla volta 5 mezzi gusci d'uovo di Marsala, amalgamando bene. Ponete ora la casseruola nel recipiente del bagnomaria, colmo d'acqua per tre quarti, e iniziate la cottura, sempre continuando a mescolare con la frusta. Quando la crema comincerà a gonfiarsi e ispessirsi, toglietela dal fuoco e versatela in 4 coppette. Lo zabaione può essere servito sia caldo che tiepido, accompagnato da biscottini. Esistono diverse varianti a questa ricetta tradizionale. In alcune regioni il Marsala viene sostituito con del buon vino dolce. Altre ricette prevedono invece l'aggiunta di profumo di vaniglia, o un pizzico di cannella o un po' di buccia di limone grattugiata prima della cottura.

Vino consigliato: Cinque Terre Sciacchetra, vino a Doc dell'omonimo tratto di costa spezzina. Si presenta secco, dolce naturale o liquoroso, gli ultimi i più adatti ad accompagnare un dessert cremoso.

Zabaione al limoncello

Per 4 persone. 8 uova, 80 gr. Zucchero, 2,5 dl Limoncello, 1 dl panna montata, scorza grattugiata di un limone

Montate a neve i tuorli con lo zucchero, incorporatevi il Limoncello a temperatura ambiente, versate tutto in un pentolino con il fondo arrotondato e cuocete a bagnomaria montando continuamente il composto con una frusta fino ad ottenere uno zabaione soffice e gonfio.

Versatelo in 4 bicchieri resistenti al calore, distribuitevi sopra la panna montata e la scorza di limone e servite subito.

Per non fare impazzire lo zabaione bisogna evitare che il composto arrivi ad ebollizione.

Il modo migliore è controllare la temperatura di tanto in tanto immergendovi il dorso di un dito. Se la crema è troppa calda basta estrarre per un attimo il recipiente dall'acqua e continuare a montarlo lontano dal fuoco; appena la temperatura si è abbassata si continua la cottura fino a quando la crema diventa spumosa e gonfia.

Lo zabaione freddo, amalgamato con panna montata e gelatina, versato in un stampo e messo per qualche ora in frigorifero, diventa *bavarese*; per la mousse diminuite la quantità di gelatina.

Freddo, montato con altrettanto burro morbido è ideale per farcire le torte; tiepido, è un ripieno nuovo per i tortelli di Carnevale; caldo è la crema ideale per "affogare" il gelato.

Zeppole (graffette)

500 gr. di farina, 300 gr. di patate cotte, 50 gr. di margarina, scorza di limone grattugiata, 1 cucchiaino di sale, 3 uova intere, 2 cucchiai di zucchero, 1 bicchiere di latte, 1 dado di lievito.

Unire gli ingredienti, preparare le zeppole e farle lievitare, per un'ora circa, coperte da uno strofinaccio e qualcosa di lana. Poi friggerle con molto olio e cospargerle di zucchero e cannella.

Zuppa inglese

300 g di pan di Spagna, 700 g di crema pasticcera, 70 g di frutta candita, 50 g di scorzette d'arancia candita (o di cedro), 3 albumi, 130 g di zucchero a velo, Alcune mandorle pelate, Alchermes, Rum
1 ora e mezza

Spandete sul fondo di una pirofila dai bordi piuttosto alti 5-6 cucchiaiate di crema pasticcera e unite alla restante crema frutta candita e scorzette d'arancia tritate. Versate i liquori in due piatti fondi (allungate il Rum con acqua se è troppo forte) e tagliate il pan di Spagna a fette dello spessore di circa 1 cm. Sistemate sulla crema un primo strato di fette di pan di Spagna bagnate con Alchermes, ricopritele con la crema, proseguite con le fette bagnate con Rum e terminate con la rimanente crema. Preparate il meringaggio: montate a neve solidissima gli albumi e quindi incorporatevi delicatamente lo zucchero a velo, avendo cura di non smontare il composto. Ricoprite con la meringa, servendovi della lama di un coltello per rendere la copertura liscia e omogenea, decorate con pezzetti di frutta candita e mandorle e infornate a calore moderato finché la meringa si sarà seccata e avrà preso un colore lievemente dorato. Servite la zuppa inglese ben fredda. Durante la stagione estiva potrete sostituire la meringa con una copertura di panna montata poco zuccherata, evitando così la cottura in forno, e ricoprire il dolce di frutta fresca. La zuppa inglese è un dolce della tradizione di molte cucine regionali: a Napoli si sostituisce la crema pasticcera con ricotta freschissima mescolata a sciroppo di zucchero, liquore e cioccolato; in molte regioni viene preparata con biscotti savoiardi invece che pan di Spagna, alternando crema pasticcera con crema al cioccolato.

Vino consigliato: Lacryma Christi del Vesuvio Rosato, vino a Doc prodotto nel napoletano nei tipi secco, spumante e liquoroso. La migliore scelta per un dolce molto popolare nel capoluogo.