

il Ricettario



Dessert

Maritozzi

Ingredienti :

1Kg. di farina
100g. di lievito di birra
200g. di pasta di pane
150 g. di zucchero
150 g. di olio di oliva
1 bicchiere di latte
4 uova
150 g. di uva passa
1 bicchierino di mistrà
Buccia d'arancio grattugiata

Per la glassa :

100 g. di zucchero
1 albume di uovo montato a neve

Come si prepara:

In una terrina sciogliere il lievito nel latte tiepido, aggiungere l'olio lo zucchero le uova, l'anice e la pasta di pane.

Amalgamare bene tutti gli ingredienti e aggiungere la farina per ottenere un impasto morbido, elastico ed omogeneo che non si attacchi più alle mani.

Mettere a lievitare in luogo tiepido per circa un ora.. Impastare ancora per rompere la lievitazione aggiungendo l'uvetta precedentemente bagnata e strizzata e la buccia d'arancio.

Formare dei piccoli panini lungji e abbastanza schiacciati, disporli in una teglia imburrata e lasciar lievitare in luogo tiepido coperti con un canovaccio fino a quando non avranno raddoppiato il loro volume. Infornare a 180 C° per circa 20 minuti.

A cottura ultimata va steso su ogni maritozzo un leggero strato di glassa ottenuta mescolando l'albume montato allo zucchero semolato.

Rimettere in forno per circa un minuto.

il Ricettario



Dessert

Frustingo

Ingredienti :

1Kg. di fichi secchi
200 gr. di gherigli di noci
200 gr. di mandorle sbucciate
100 gr. di zucchero
80 gr. di miele
100 gr. di cioccolato grattugiato
300 gr. di farina
1 tazza di rum
3 tazzine di caffè
3 cucchiaini di cacao
la scorza ed il succo di un'arancia
la scorza grattugiata di un limone
150 gr. di cedro candito
1 bicchiere d'olio
un pizzico di pepe e di noce moscata
una bustina di cannella in polvere
2 bicchieri di mosto cotto
1 bicchiere di vino bianco
un pizzico di sale
per le teglie: olio e pane grattugiato

Come si prepara:

Lavare i fichi in acqua tiepida, metterli in un recipiente coperti d'acqua e di vino bianco, bollirli una ventina di minuti. Farli riposare una notte nel liquido di cottura. La mattina seguente tritarli grossolanamente. Fare asciugare qualche minuto le mandorle al forno, poi spezzettarle insieme ai gherigli di noci e al cedro candito. Versare in una grande terrina tutti gli ingredienti, (compreso il liquido di cottura dei fichi) ed amalgamarli accuratamente. Oliare le teglie spolverare con pane grattugiato, riempirle con l'impasto per uno spessore di circa 5 centimetri. Decorare con mandorle e infornare a fuoco lento.

il Ricettario



Dessert

Crostini con le Mandorle

Ingredienti :

1/2 Kg. di farina
1/2 kg. di mandorle
1/2 kg. di zucchero
9 albumi
una scorza di limone grattugiata

Come si prepara:

Scottare in acqua bollente le mandorle quindi togliere la pellicola e farle asciugare in forno. Unirle a tutti gli ingredienti, lavorare l'impasto e ricavare da esso tanti filoncini. Disporli su una placca imburata e infarinata. Infornare a calore moderato, tagliarli diagonalmente a fettine spesse un dito. Metterli di nuovo in forno ultimandone la cottura. Sono ottimi accompagnati con del vino cotto.

il Ricettario



Dessert

Ciambellotto

Ingredienti :

400 gr. di farina 00
4 uova
150 gr. di zucchero
buccia grattugiata di limone
2 cucchiaini di olio di semi
100 gr. di margarina
o di burro morbido
1 dose da 1/2 kg. per dolci
1 bicchiere di latte

Come si prepara:

In una terrina mettere la farina a fontana, zucchero, olio, margarina o burro, le uova intere, limone grattugiato, mescolare tutti gli ingredienti ed aggiungere il latte, amalgamare il tutto fino a renderlo omogeneo. Mettere in una teglia col buco il composto, unta con la margarina, e spolverare con lo zucchero sopra. Cuocere in forno a 180° per 45 minuti.