

RICETTE SENZA BIMBY

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Ricetta per 4 persone

Ingredienti:

- 2 carote
- 10 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla
- 200 ml di latte
- 150 gr. di burro
- 1 sedano
- 50 gr. di passata di pomodori
- 300 gr. di macinato di vitello
- 50 gr. di macinato di maiale.

Preparazione

1. Pulire le verdure e tritare finissimi cipolla, sedano e carote.
2. Fondere il burro con l'olio e aggiungere il trito di verdure.
3. Far soffriggere a fuoco dolcissimo (girando spesso) per non meno di un'ora (le verdure dovranno essere cotte ma non croccanti) e, se si asciugano, aggiungere un filo di vino caldo.
4. Aggiungere la carne dopo averla sgranata con cura in una ciotola. Mescolare spesso facendola rosolare.
5. Cuocere per circa 2 ore aggiungendo di tanto in tanto (ogni volta che la carne sembrerà asciugarsi) un filo di vino e uno di latte.
6. Aggiungere il pomodoro, salare e continuare la cottura per almeno mezzora.

Presentazione

Il condimento per qualsiasi tipo di pasta, anche per le lasagne, ovviamente dipende dalle persone se sono più di 4 aumentare la dose di carne e di il resto degli ingredienti.

INVOLTINI DI CARNE AL SUGO

La ricetta del papà per gli involtini (e il relativo sugo per condire la pasta)

Prendete delle **fettine di carne** (cavallo o vitello); al centro mettete un po' di **prezzemolo**, un pezzettino di **aglio**, un pizzico di formaggio **pecorino** grattugiato, sale fino, pepe. Arrotolate e chiudete la fettina. **Fermate gli involtini** così ottenuti con degli **stecchini di legno** o legateli con del filo di cotone

Rosolate in casseruola, meglio se di coccio, **con olio di oliva, aglio, cipolla, due foglie di alloro**, un rametto di **rosmarino**. Fate colorire gli involtini da

tutti i lati cuocendo senza coperchio. Aggiungete un trito di **prezzemolo, sedano, mezza carota e continuate a rosolare.**

Aggiungete poi **mezzo bicchiere di vino** e fatelo consumare a fuoco vivace; quindi aggiungete la passata di pomodoro, salate e fate cuocere a fuoco basso per almeno un'ora, mescolando di tanto in tanto per evitare che si attacchi al fondo.

Se vi riesce di servire con un rametto di basilico nonostante la stagione, il piatto risulterà profumatissimo.

Suggerimento: col **sugo degli involtini** si condisce ottimamente la pasta. Se è pasta fresca, ma non all'uovo, è un piatto perfetto. Troccoli, cicatelli, orecchiette etc.

RAGÙ DI CARNE (TRADIZIONALE)

Ingredienti:

- per circa 10 porzioni: 250 gr di carne di manzo macinata, 250 gr di salsiccia spellata, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 2 dl di vino rosso, 2 cucchiaini d'olio d'oliva, 20 gr di burro, 1 scatola di polpa di pomodori o di pelati (oppure la polpa di 1 kg di pomodori freschi), 50 gr di concentrato di pomodoro, sale, pepe.

Preparazione:

- Sbucciate la cipolla e la carota e **sminuzzatele** finemente assieme al sedano. Sminuzzate anche l'aglio ma tenetelo separato.
- Scaldate l'olio in una grande padella a fuoco vivo e **rosolate** le carni, schiacciando ripetutamente con una forchetta per disfare bene i grumi. Lasciate cuocere fino a quando la carne non è più rosata e bagnate con il **vino**. Lasciatelo evaporare quasi del tutto (se in casa avete del vino **bianco** aperto potete usare quello).
- Nel frattempo, scaldate il burro in una casseruola a fondo spesso su fuoco medio. Fate **appassire** il soffritto per circa 10 minuti senza farlo colorire troppo. Unite a questo punto l'aglio e, dopo pochi istanti, la carne con l'eventuale liquido rimasto nella padella.
- Salate, pepate e unite la **polpa** dei pomodori mescolata con due volte il suo volume di acqua (basta riempire due volte la lattina) e il concentrato. Mescolate bene e fate riprendere l'**ebollizione**.
- Abbassate il fuoco al minimo (può essere utile usare uno **spargifiamma** oppure trasferire la casseruola su una piastra elettrica) e lasciate cuocere per circa 1 ora e mezzo, 2 ore: il ragù è pronto quando ha assunto un bel colore ambrato e non ci sono più tracce di acqua nella casseruola.

SUGO AL POMODORO

Ingredienti:

- 400 gr. di spaghetti
- 500 gr. di pomodori da sugo (tondi o perini)
- due spicchi d'aglio
- basilico
- olio
- sale

Preparazione:

Immergere in acqua calda per qualche minuto i pomodori in modo che sia più facile pelarli.

Una volta pelati, tagliarli a pezzi e liberarli dai semi.

Far soffriggere l'aglio con un po' d'olio su fuoco basso finchè non diventa dorato, quindi aggiungere i pomodori e mescolare bene.

Aggiungere un po' di sale e lasciar cuocere a fuoco vivace per circa 15 minuti.

A cottura terminata aggiungere due foglie di basilico per insaporire.

Nel frattempo cuocere la pasta e scolarla, quindi condirla col sugo e servire in tavola.

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO

Ingredienti:

- **350 gr** di spaghetti
- **250 gr** di pomodori maturi freschi
- **1 bicchierino** di olio extravergine di oliva
- **1 spicchio** di aglio
- **qualche foglia** di basilico
- **q.b.** di sale
- **a piacere** di pepe
- **a piacere** di capperi

Preparazione:

Lavare i **pomodori** e sbollentarli per una decina di minuti.

Scolarli e spellarli.

Passarli col passaverdure e raccogliere la salsa.

Riscaldare l'**olio** con l'**aglio** schiacciato, quindi aggiungere il passato di pomodori e salare.

Far cuocere il sughetto per 15 minuti circa a fuoco basso, rimestando ogni tanto.

A seconda dei gusti aggiungere al sugo **capperi** o **pepe** a piacere.

Cuocere gli **spaghetti** in abbondante acqua salata.

Scolarli e condirli con il sugo fresco di pomodoro.

Impiattare gli spaghetti e mettere in ogni piatto qualche **foglia di basilico** per insaporire.

AGNELLO AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di spalla o coscio di agnello con osso;
- 800 g di patate a pasta gialla;
- 8 g di sale;
- 2 cucchiaini di rosmarino tritato;
- 2 spicchi di aglio;
- 1 bicchiere di vino rosso.

Preparazione dell'agnello al forno: tritare l'aglio e unirlo al rosmarino tritato e al sale, cospargerlo sulla carne, se possibile lasciare insaporire a temperatura ambiente per 2 ore. Mettere in una teglia da forno e aggiungere il vino, infornare a 180 gradi nel forno ventilato per un'ora aggiungendo mezzo bicchiere di acqua alla volta se il fondo di cottura tende ad asciugarsi, dopo 50 minuti iniziare a controllare la temperatura e quando raggiunge i 68 gradi al cuore, togliere dal forno, avvolgere la carne nella carta stagnola e farla riposare per 15 minuti, quindi porzionarlo. Mettere le patate nella stessa teglia, mescolare bene per bagnarle col sugo di cottura, e infornare per 20 minuti a 180 gradi mescolando di tanto in tanto e aggiungendo acqua se si asciuga il fondo di cottura. Quando le patate sono pronte, regolare di sale e servirle insieme all'agnello irrorando la carne con il sugo di cottura eventualmente rimasto.

MACCHERONCINI

Ingredienti per 3/4 persone:

250 g di maccheroncini, 1 Kg di passata di pomodoro, 200 g di spezzatino di manzo e ossi buchi, 100 g di carne macinata, una salsiccia, 1/2 bicchiere di vino bianco, 25 g di pecorino grattugiato, una costa di sedano, una cipolla, una carota, un chiodo di garofano, noce moscata, sale, pepe, olio extra vergine di oliva, parmigiano grattugiato.

Imbiondire nell'olio la cipolla, il sedano, la carota ed i vari aromi, aggiungere lo spezzatino e le ossa, fare rosolare a fuoco lento.

A rosolatura completa aggiungere la carne macinata, la salsiccia, e il vino bianco da lasciare evaporare completamente.

Unire la passata di pomodoro e due bicchieri di acqua e far cuocere a fuoco lento per circa due ore, poi eliminare le ossa e aggiungere il pecorino.

In abbondante acqua salata cuocere i maccheroncini, scolarli al dente e condirli con il sugo preparato, unire il parmigiano grattugiato e servire.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di spaghetti;
- 150 g di pancetta affumicata;
- 30 g di pecorino romano
- 2 uova intere
- sale e pepe;

Preparazione: tagliare la pancetta a cubetti e cuocerla a fuoco basso in una casseruola antiaderente di 18-20 cm, finché non è diventata trasparente e non ha rilasciato il suo grasso.

Sbattere le uova in una ciotola e mescolarle bene con il pecorino grattugiato e abbondante pepe macinato.

Lessare la pasta in abbondante acqua salata, quindi metterla in una grande ciotola e condirla con il guanciale insieme al suo grasso, quindi aggiungere le uova e mescolare rapidamente. finché la pasta non è condita uniformemente. Servire subito.

SPAGHETTI ALLA GRICIA

Ingredienti (per 4 persone):

- 400 gr di spaghetti
- 200 gr di guanciale
- almeno 100 gr di pecorino grattugiato
- sale
- pepe nero da macinare fresco

Preparazione:

1. Tagliate il guanciale a striscioline, mettetelo in una padella e fatelo *rosolare* a fuoco basso fino a farlo dorare (la parte grassa molto morbida e quella magra croccante).

2. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolateli al dente conservando un po' d'acqua di cottura.

3. Versate gli spaghetti nella padella con la gricia e fateli saltare a fiamma viva per 1 o 2 minuti aggiungendo il pecorino grattugiato e qualche cucchiaio d'acqua di cottura in modo da consentire al pecorino di sciogliersi e diventare cremoso. Amalgamateli energicamente e velocemente (appena versato il pecorino basta una "bella girata" e vanno tolti).

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPEROCINO

Ingredienti per 4 persone

380 gr di spaghetti numero 5
2 acciughe salate
2 cucchiaini di pangrattato
2 spicchi di aglio
15 cl di olio extra-vergine d'oliva
la punta di un cucchiaino di peperoncino secco

Come prepari gli spaghetti aglio e olio e peperoncino

Prendi un tegamino e versa abbondante olio e l'aglio e fai abbrustolire. Mi raccomando togliolo una volta abbrustolito. Spolvera con i peperoncini e metti i filetti d'acciughe nell'olio. Cuoci per 3 minuti. In un altro padellino a secco tosta il pangrattato per 3 minuti. Lessa gli spaghetti e sgocciolali al dente, dopodichè è fatta, condiscili con il soffritto, aggiungi il pangrattato e mescola bene.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone

450 gr di spaghetti numero 5

2 zucchine tipo genovesi di media grandezza

2 uova

2 spicchi d'aglio

prezzemolo

pepe nero

Come prepari gli spaghetti alla carbonara di zucchine

Lava le zucchine e tagliale a cubetti. Metti quindi un cucchiaino di olio d'oliva in una padella larga e fai soffriggere gli spicchi d'aglio a fiamma bassa. Dopo 3 minuti togliolo dalla padella e versa le zucchine facendole prima doprare a fiamma alta e poi stufare con mezzo bicchiere d'acqua. Batti le uova in una terrina con una spolverata di pepe (se ti piace anche della noce moscata). Fai cuocere gli spaghetti, scolali al dente e saltali in padella con le zucchine, aggiungendo il prezzemolo. Versa la pasta in una spaghettera e amalgama bene con un battuto di uova e grana. Per una buona carbonara e le uova non vanno aggiunte nella padella, perché "seccherebbero". Vanno aggiunte nel piatto da portata così restano "morbide".

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di spaghetti;
- 400 g di pomodori;
- 100 g di guanciale stagionato;
- 60 g di pecorino stagionato;

- vino bianco secco;
- sale e pepe;
- peperoncino (facoltativo);

Preparazione: tagliare il guanciale a cubetti e cuocerlo a fuoco basso in una padella antiaderente di 28 cm, quando il grasso è diventato trasparente aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco secco e far evaporare, aggiungere quindi i pomodori tagliati a pezzetti e il peperoncino e cuocere per 5 minuti a fuoco vivace. Lessare la pasta in abbondante acqua salata, quindi unirla al sugo insieme al pecorino grattugiato, mescolare bene per condire uniformemente la pasta e servire. Volendo, il guanciale può essere rimosso prima di unire i pomodori e rimesso in padella prima di condire la pasta, per evitare che diventi troppo croccante e che assuma lo sgradevole aroma di bruciato.

RISOTTO ALLA MILANESE

Ingredienti per 4 porzioni:

- 400 g di riso semifino vialone nano
- 1 litro di brodo di carne
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 40 g di burro
- 40 g di midollo di bue
- 60 g di grana padano stagionato 24 mesi
- 30 g di cipolla
- 0,5 g di zafferano in pistilli

Preparazione: soffriggere la cipolla in 20 g di burro insieme al midollo sminuzzato, aggiungere il riso e cuocerlo a fuoco medio-alto per 2-3 minuti, girando delicatamente ma spesso, poi aggiungere il vino bianco e farlo evaporare. Aggiungere quindi 3 mestoli di brodo bollente, mescolare dolcemente e non toccare fino alla successiva aggiunta di brodo. A metà cottura aggiungere i pistilli di zafferano sciolti in un mestolo di brodo bollente. Spegnerne la fiamma quando il riso è ancora al dente e la consistenza ancora piuttosto liquida ("all'onda"), aggiungere 20 g di burro e il parmigiano e mescolare energicamente (mantecare) per 20-30 secondi, quindi far riposare il risotto per 1 minuto e solo allora servire.

RISOTTO ALLA MARINARA

Ingredienti:

500 gr di riso, 500 gr di gamberetti, 500 gr di vongole, 500 gr di cozze di messina, due piccoli calamari, una carota, una cipolla, una costa di sedano, un cucchiaino di salsa di pomodoro, 60 gr di caciocavallo grattugiato, un bicchiere di vino bianco secco, limone, pepe, peperoncino, prezzemolo tritato (o basilico), olio extravergine d'oliva, sale.

Preparazione: fare aprire in una pentola coperta, sul fuoco, le vongole e le cozze di messina, sgusciarle (eliminando le valve) e conservare il liquido che avranno emesso, dopo averlo filtrato. scottare i gamberi in abbondante acqua salata e con l'aggiunta di una scorza di limone, sgusciarli e conservare anche il loro brodo, filtrato, mescolandolo a quello dei molluschi. nettare, tritare la cipolla con il sedano e la carota e dorare il battuto così ottenuto con un po' d'olio, quindi aggiungere i calamari puliti e tagliati a pezzetti, i gamberi e i molluschi. rimescolare per qualche istante, versarvi il vino e farlo sfumare. aggiungere il cucchiaino di salsa di pomodoro, rigirare, diluire con un paio di mestoli del brodo di pesce precedentemente messo da parte, pepare e far cuocere, coperto, per una decina di minuti. cuocere a parte il riso in poco meno di un litro di acqua salata; a metà cottura aggiungere il condimento e di tanto in tanto, se necessario, qualche cucchiaino di brodo di pesce. incorporare il peperoncino, il caciocavallo, una manciata abbondante di prezzemolo tritato (o basilico) e fare riposare per qualche minuto, prima di servire.

PASTA AL TONNO

Ingredienti per 2 porzioni di pasta al tonno

- 140 g di pasta;
- 400 g di zucchine;
- 60 g di tonno sott'olio sgocciolato (una scatoletta piccola);
- 50 g di cipolle;
- 1 cucchiaino di olio del tonno;
- peperoncino (facoltativo);
- prezzemolo tritato;
- sale, pepe.

Preparazione della pasta al tonno: scolare il tonno versando due cucchiaini di olio in una casseruola antiaderente di 20-22 cm. Tritare le cipolle e cuocerle nell'olio a fuoco basso, facendole appena sfrigolare, per qualche minuto, quindi aggiungere il tonno e il peperoncino e continuare la cottura per 3-4 minuti, schiacciandolo con un cucchiaino di legno per ridurlo in poltiglia. Nel frattempo, tagliare le zucchine a mezzelune spesse un cm e lessare la pasta in abbondante acqua salata, quando mancano 3 minuti alla cottura unire le zucchine insieme alla pasta, quando la pasta è pronta scolare tutto insieme e farlo insaporire per un minuto insieme al sugo. Regolare di pepe e cospargere di prezzemolo fresco direttamente sui piatti di portata.

PASTA CON SUGO ALLA GENOVESE

Ingredienti per 6 persone:

fusilli g 600 - parmigiano grattugiato – sale.

Sugo: cipolle kg 1,5 - carne di manzo (girello o scamone) kg 1 - tozzabancone (resti di salumeria): prosciutto cotto, crudo, salame o salsiccia a punta di coltello, circa g 200 - 2 carote - una costa di sedano - prezzemolo - 2 pomodori pelati (facoltativi) - vino bianco - olio d'oliva – sale.

Tagliare a fettine sottili le carote, il sedano, le cipolle e rosolare il tutto assieme alla carne e ai salumi; dopo qualche minuto, aggiungere un bicchiere e mezzo di vino e lasciare asciugare; a questo punto, unire una presa di sale, i pomodori e il prezzemolo tritato.

Bagnare con 3 bicchieri d'acqua e cuocere a fuoco bassissimo per circa 3 ore.

Quando la salsa ha un colore bruno, togliere la carne e passare il sugo al passaverdura.

Lasciare asciugare ancora un poco, se necessario, fino a ottenere una consistenza cremosa.

Condire i fusilli lessati al dente in abbondante acqua salata e completare con abbondante parmigiano.

PASTA ALLA NORMA

Ingredienti per 4 persone:

- 360 gr. di penne rigate o maccheroni
- 600 gr. di pomodori perini (quelli per fare la salsa)
- 1 grossa melanzana
- ricotta salata da grattugiare (non troppo stagionata)
- basilico
- 1 spicchio d'aglio
- olio extra vergine di oliva

Preparazione:

Tagliate la **melanzana** a fette spesse 1 cm e disponetele a strati in uno scolapasta con un po' di sale. Lasciatele per un'ora, con un peso sopra, a spurgare l'acqua di vegetazione.

Preparate la **salsa** passando i pomodori nel passatutto. Dopodiché mettete l'aglio in una casseruola con un po' d'olio d'oliva extravergine e lasciatelo imbiondire. Aggiungete la passata di pomodoro, qualche foglia di basilico, un po' di sale e lasciate cuocere per circa 15 minuti.

Friggete le fette di melanzane in abbondante olio e poi asciugate l'olio in eccesso con della carta assorbente.

Tenete 4 fette intere per decorare i piatti, le altre tagliatele a **listarelle** e passatele nella casseruola della salsa di pomodoro.

A questo punto mettete a cuocere la **pasta**, una volta cotta scolatela e ripassatela per pochi secondi nella casseruole della salsa. Versate la pasta nei piatti, mettete sopra la fetta di melanzana intera e spolverate con abbondante **ricotta** salata grattugiata.

PARMIGIANA DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di melanzane lunghe
- 800 g di passata di pomodoro
- 100 g di Parmigiano-Reggiano
- 250 g di fiordilatte
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- olio di arachidi o strutto per friggere
- 2 spicchi di aglio
- 10 foglie di basilico
- sale, pepe

Preparazione della parmigiana di melanzane: soffriggere l'aglio nell'olio extravergine per qualche secondo, quindi aggiungere la salsa di pomodoro, portare ad ebollizione e cuocerla per 15 minuti a fuoco basso, aggiungere il basilico e regolare di sale e pepe. Tagliare le melanzane a fette spesse 1 cm e friggerle in abbondante strutto o olio di arachidi, scolarle bene e disporle in una teglia da forno alternandole al fiordilatte tagliato a pezzetti, al parmigiano e al sugo di pomodoro. Infornare per 30 minuti a 180 gradi nel forno ventilato finché non sono ben dorate in superficie.

SPEZZATINO

Ingredienti per 4 persone di spezzatino:

- 600 g di carne;
- 600 g di verdura;
- 100 g di cipolla (o sedano, carota e cipolla) per il fondo di cottura;
- 20 g di burro o olio, oppure 50 g di pancetta;
- 200 g di vino rosso o bianco;
- sale, pepe, erbe o spezie.

Preparazione dello spezzatino: la prima operazione è la rosolatura della carne. È bene utilizzare una padella antiaderente di 28 cm per distribuire bene la carne e cuocerla a temperatura medio-alta finché non si forma una crosticina colorata in superficie, da tutti i lati. Questa operazione si può fare a secco, e aggiungere la fonte di grasso in seguito, oppure con la fonte di grasso scelta, tenendo conto che è difficile rosolare la carne nel burro senza bruciarlo, e lo stesso vale per la pancetta. Quindi consiglio di rosolare la carne nell'olio oppure a secco se si scelgono gli altri grassi. Quindi si sfuma con il vino, ingrediente acido importante per equilibrare il gusto della carne, e si aggiungono le verdure del fondo di cottura e le spezie (non le erbe aromatiche!), e si copre la carne con acqua fredda o tiepida, si porta ad ebollizione e si cuoce coperto per un tempo variabile dall'ora ai 90 minuti. Quando la carne è sufficientemente tenera, si aggiungono le altre verdure ed eventualmente le erbe aromatiche (se aggiunte all'inizio il loro

aroma si disperde in cottura), e si portano a cottura, eventualmente aggiungendo altra acqua se occorre. Si regola di sale e pepe, si fa asciugare il sugo quanto basta e lo spezzatino è pronto!

PACCHERI DI GRAGNANO

Ingredienti

Per 4 persone

- 2 kg. Pomodori pelati per sugo
- 400 gr. Paccheri di Gragnano
- 300 gr. pancetta di maiale fresca
- 300 gr. fesa di manzo
- 300 gr. parmigiano reggiano
- n° 1 gamba di sedano
- n° 3 carote
- n° 3 cipolle
- olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe

Procedimento

1. In una pentola capiente, mettere l'olio e il trito di verdure ottenuto precedentemente con le verdure (sedano, carote, cipolle) e lasciar rosolare bene.
2. Aggiungere i due tipi di carne lasciandoli interi e far rosolare bene.
3. Versare nelle pentola i pomodori pelati e lasciar cuocere a fuoco lento per circa 6 ore.
4. A cottura ultimata, togliere la carne e passare il sugo ottenuto.
5. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata bollente.
6. Scolare la pasta e al momento di servirla aggiungere il sugo e una spolverata di parmigiano .

CAPONATA DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di grosse melanzane
- 200 g di peperone rosso
- 200 g di peperone giallo
- 400 g di pelati
- 50 g di cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 200 g di sedano

- 50 g di aceto
- 15 g di zucchero
- 100 g di olive nere e verdi
- 10 foglie di basilico
- 20 g di capperi
- 30 g di pinoli
- 20 g di olio extravergine
- olio o strutto per friggere
- sale

Preparazione della caponata di melanzane: tagliare le melanzane a fette e i peperoni a listarelle e friggerli in abbondante strutto o olio extravergine, quindi asciugarli sulla carta assorbente.

Soffriggere la cipolla, l'aglio e il sedano nell'olio in un tegame, aggiungere abbondante basilico e i pelati e cuocere a fuoco medio-basso per 10 minuti, quindi aggiungere le olive, i capperi, i pinoli e l'aceto proseguendo la cottura per altri 10 minuti.

Unire alla salsa di pomodoro le melanzane e i peperoni, e versare l'aceto con lo zucchero, cuocere per altri 2 minuti e far raffreddare bene prima di servire.

SALAME DI CIOCCOLATO

Ingredienti per 8 persone:

- biscotti secchi 300 g (oro saiwa)
- burro 100 g
- zucchero 250 g
- uova num 2
- cacao 100 g
- Marsala 2 cucchiari

Preparazione: Montare a crema il burro con lo zucchero e le uova, quindi unire il cacao e i 2/3 dei biscotti che avrete precedentemente sbriciolato e il Marsala. Lavorare il composto con il cucchiaino e poi con le mani dandogli la forma del salame. Cospargere il salame con i biscotti sbriciolati avanzati e avvolgerlo nella carta stagnola, quindi riporlo nel congelatore. Togliarlo dal congelatore mezz'ora prima di mangiarlo.

CASSATA ALLA SICILIANA

Ingredienti per 10 porzioni:

- un pan di spagna da 26 cm di diametro
- 400 g di pasta di mandorle, di cui i 2/3 colorata con colorante per alimenti

farcia:

- 300 g di ricotta di pecora
- 100 g di zucchero
- 100 g di cioccolato fondente

copertura:

- 350 gr di zucchero a velo
- 1 albume
- 3 cucchiaini di succo di limone
- una stecca di vaniglia
- poche gocce di colorante alimentare
- 100 g di frutta candita

bagna:

- 2 cucchiaini colmi di zucchero
- scorza di limone grattugiata

Preparazione: Passare al setaccio la ricotta (o frullarla) e aggiungere lo zucchero a velo e i pezzetti di cioccolato. Mescolare bene in modo da ottenere un composto omogeneo. Preparare la bagna facendo ridurre della metà 2 cucchiaini colmi di zucchero e 200 g di acqua, insieme alla scorza di limone grattugiata, quando si è raffreddata aggiungere 2 cucchiaini di maraschino. Preparare la glassa a freddo di copertura per la cassata mescolando con un frullino elettrico l'albume, lo zucchero a velo e il succo di limone, fino ad ottenere un composto omogeneo. Rivestire uno stampo per da 24 cm con la pellicola trasparente, e stendere la pasta di mandorle colorata (che costituirà la sommità della cassata), in modo da ottenere un disco di un paio di centimetri più largo del fondo dello stampo, e posizionarlo sul fondo dello stampo stesso. Spianare col mattarello la pasta di mandorle colorata a fogli dello spessore di circa mezzo centimetro e tagliarle a rettangoli dell'altezza dello stampo e di 4 cm di larghezza. Fare lo stesso con quella non colorata. Foderare i bordi dello stampo alternando la pasta di mandorle colorata con quella bianca. Tagliare a pezzi irregolari il pan di spagna e bagnarlo con la bagna, disporlo dentro lo stampo, quindi riempire con la crema di ricotta, coprire il tutto con la pellicola e far riposare una notte. Girare lo stampo e sformare la cassata, coprire infine la cassata con glassa di zucchero e disporvi sopra la frutta candita come decorazione.

CANTUCCI

Ingredienti:

- 500 g di farina autolievitante (oppure aggiungere 16 g di lievito chimico per dolci)
- 250 g di zucchero
- 100 g di burro
- 4 uova
- 200 g di nocciole tostate
- qualche goccia di aroma vaniglia o la polpa di una bacca di vaniglia (no se si usa lievito vanigliato)
- un pizzico di sale

Preparazione dei cantucci: in una ciotola, mescolare farina, uova, burro, zucchero, aroma vaniglia, sale. Impastare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo, quindi unire le nocciole e impastare per disperderle

uniformemente. Stendere l'impasto con le mani per formare 4 rettangoli alti 2 cm e larghi 5 cm. Infornare a 180 gradi per 15 minuti, quindi mettere l'impasto su un tagliere e attendere 5-10 minuti affinché si raffreddi un poco. Tagliarlo a fette in diagonale larghe 2-3 cm e rimetterle in forno a 180 gradi per 15-20 minuti, finché non iniziano a prendere colore. Far raffreddare bene prima di consumare.

CANNOLI SICILIANI

Ingredienti per la scorza dei cannoli siciliani

- 200 g di farina,
- 20 g di strutto;
- 30 g di zucchero,
- 2-4 cucchiaini di marsala secco;
- un pizzico di sale,
- strutto per friggere.

Ingredienti per il ripieno dei cannoli siciliani

- 800 g di ricotta di pecora;
- 200 g di cioccolato fondente ridotto in scaglie,
- 350 g di zucchero,
- 50 g di zucchero a velo,
- 100 g di buccia d'arancia candita.

Preparazione dei cannoli siciliani: impastare la farina setacciata con lo zucchero, il marsala, un pizzico di sale e lo strutto fino ad ottenere una palla da far riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. La quantità di Marsala va dosata per ottenere un impasto asciutto ma morbido. Stendere la pasta in una sfoglia sottile e ritagliare delle forme circolari del diametro di circa 10 cm, da avvolgere attorno alle apposite canne di alluminio da pasticceria. Friggere la pasta in abbondante strutto in una padella o in una pentola, quindi sfilare delicatamente i cilindri e mettere a riposare sulla carta assorbente le scorze.

Per la crema: strizzare la ricotta utilizzando uno strofinaccio, quindi setacciarla e metterla in una terrina, aggiungere lo zucchero e mescolarla bene. Altrimenti frullarla insieme allo zucchero. Aggiungere il cioccolato e riempire i cannoli solo al momento del consumo, altrimenti l'umidità del ripieno farebbe ammorbidire i cannoli rovinandoli. Decorare ai lati con le strisce di buccia d'arancia candita. e spolverare con lo zucchero a velo.