



LEMANINPASTA

Laboratori di cucina Nicoli-Calvino

KROVRIZKA

(Russia)

La cucina tradizionale è una parte importante della cultura nazionale russa. In passato il grano, il frumento, la segale, l'avena ed il miglio erano tra i principali alimenti in Russia e di conseguenza anche i prodotti da essi derivanti come il pane. In una tavola imbandita per un'occasione importante non possono mancare le torte e altri prodotti della pasticceria. Le torte erano preparate con cereali cotti così come anche qualsiasi tipo di frittella o budino.

Anche l'allevamento di bestiame e la caccia erano attività molto praticate in Russia, da qui deriva anche un'ampia varietà di piatti di carne, non solo d'allevamento ma anche di cacciagione.

Le ampie aree boschive soprattutto nel nord della Russia erano ricche di bacche e funghi e questo era considerato come un "dono della foresta" portato sulle tavole russe. Non ci si deve scordare, però, dei piatti di pesce. La cucina russa è rinomata per le varie prelibatezze, specialmente per i rinfreschi, a base di pesce.

I fiumi, i laghi e i mari russi sono ricchi di questo alimento.

I secoli passarono e la crescita dei contatti con l'occidente portò ad una inevitabile contaminazione nella cucina russa. Ai tempi di Pietro il Grande la cucina del tempo si diffuse per tutta la Russia e con essa anche le pentole, le pentole da frittura, le schiumarole e altri utensili indispensabili vennero introdotti.

All'inizio del 19^o secolo i cuochi russi crearono diverse salse e condimenti prendendo spunto dalle salse per cui la Francia era famosa. Queste innovazioni divennero importanti e si accostarono all'uso delle spezie tradizionali russe, come la mostarda e il rafano.

dosi per 4 persone:

- 500 g farina
- 200 g zucchero
- 150 g miele
- 1 uovo
- 70 g noci sgusciate
- Un pizzico di cannella
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- chiodi di garofano in polvere
- marmellata

In un recipiente sbattete un uovo con 125 g di zucchero; aggiungete poi 100 g di miele, un pizzico di cannella e uno di chiodi di garofano in polvere, mezzo cucchiaino di bicarbonato e amalgamate il tutto. Versate quindi lentamente la farina mescolando l'impasto con un frustino per 5-10 minuti. In un tegamino ponete il rimanente zucchero e cuocetelo a fuoco lento finché diventerà di color bruno; scioglietelo poi in due cucchiai di acqua e aggiungete gli altri 50 g di miele e mescolando portate all'ebollizione. Unite poi questa salsina all'impasto di farina e amalgamate bene il tutto. Spalmate con il burro la piastra da forno, cospargetela di farina e disponetevi l'impasto livellandolo. Sgusciate le noci e dopo averle finemente pestate nel mortaio, spargetele sull'impasto. Mettete poi la kovrizka nel forno caldo e cuocetela per 15-20 minuti a fuoco moderato. A cottura ultimata sfornatela e lasciatela raffreddare. Con un coltello tagliate la kovrizka a metà orizzontalmente e spalmate la parte tagliata con una marmellata di frutta a vostro piacere; ricongiungete poi le due metà e servitela affettata.

FONDUTA DOLCE

(Russia)

Dosi per 6 persone: 250 g cioccolato fondente, 100 g panna liquida, rum, 1/2 stecca vaniglia, 20 g burro, poco latte, un pizzico di sale, frutta secca mista (albicocche, prugne, datteri, noci), mele, banane

Nel tipico tegamino per la fonduta porre il cioccolato a pezzetti con la panna e fonderlo a bagnomaria. Unire il burro, la vaniglia aperta e 1 pizzico di sale. Diluire con poco latte e rum e mettere il tegamino sul suo fornello al centro della tavola. Utilizzare una ciotola diversa per ogni tipo di frutta e tagliare a pezzetti quella fresca. Servire la fonduta con gli spiedini, immergendo la frutta nel cioccolato caldo.

KASHA DI GURIEV

(Russia)

Ingredienti: un litro di latte, 200g. di semolino, 500g. di zucchero, 50g. di uvetta, 50g. di noce, 2 uova, 50g. di pinoli, 250g. di mirtillo, cannella.

Far bollire il latte e aggiungervi il semolino a pioggia, lasciando cuocere per dieci minuti. Versare metà dello zucchero, l'uvetta ammorbidita, le noci e i pinoli, quindi togliere dal fuoco e incorporatevi le due uova. Stendere il tutto in una teglia da forno e far cuocere per 30 minuti a 180°. Raffreddare, tagliare in quadrati di media dimensione e servire con salsa di mirtilli. Per preparare la suddetta salsa: bollire per qualche minuto i mirtilli con 250 g. di latte, 250 g. di zucchero, e una stecca di cannella

SIRNIKI

(Russia)

- ricotta 500 g
- 3 cucchiaini di zucchero
- un uovo
- due cucchiaini di farina
- vanillina, un pizzico di sale, una manciata di uvetta, olio

I Sirniki (in lingua originale Серники) sono maggiormente preparati con la ricotta. Prendi una ciotola abbastanza capiente e versane dentro la ricotta con 3 cucchiaini di zucchero, mescola bene tutto insieme fino ad ottenere una crema, aggiungi 1 uovo intero, 1 pizzico di sale e una bustina di vanillina; aggiungi 2 cucchiaini di farina e qualche manciata di uva secca. Ora il composto è pronto: se risulta troppo morbido aggiunge un po' di farina, viceversa un po' di latte. Prendi una padella alta per friggere e fai scaldare l'olio (se non vuoi che si senta in casa troppo l'odore di fritto, aggiungi uno spicchio di mela nella padella). Quando l'olio sarà caldo prendi un po' del composto preparato con un cucchiaino in modo da formare una pallina e fallo friggere prima da un lato e poi dall'altro premendolo con una forchetta; continua così fino a quando non avrai finito il composto.

Disponi i Sirniki su carta assorbente.

Prendi un piatto rotondo e disponi i Sirniki al centro ai lati del piatto, lascia un po' di spazio permettere la panna da cucina e il miele; infatti questi dolci si mangiano ancora caldi passandoli prima sul miele e poi sulla panna. Se ti piacciono i frutti di bosco si possono mangiare anche con panna e frutti di bosco.

KRAPFEN

(Germania)

Per la pasta:

- farina 300 g
- latte 1/2 bicchiere
- lievito di birra 20 g
- la scorza grattugiata di un limone
- un grosso pizzico di sale
- strutto (o burro) 60 g
- uova 2
- vanillina 1 bustina
- zucchero 50 g

Sciogliete il lievito di birra nel latte intiepidito contenente un cucchiaino di zucchero, e lasciate che si formi della schiuma in superficie.

Intanto su di una spianatoia, o in un recipiente, setacciate la farina ed unite il sale, le uova, lo strutto (o il burro ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti), lo zucchero, la scorza di limone grattata, la vanillina e per ultimo il lievito disciolto nel latte.

Lavorate bene tutti gli ingredienti fino a che avrete ottenuto un impasto omogeneo, liscio e compatto, adagiate la pasta in un recipiente coperto con un canovaccio, e lasciatela lievitare per almeno due ore (il volume dell'impasto deve raddoppiare).

Quando l'impasto sarà lievitato lavoratelo di nuovo e stendetelo con un matterello fino ad ottenere una sfoglia di circa 1/2 cm, dalla quale, con uno stampino (bicchiere o tazza) ricaverete dei dischi del diametro di circa 6 cm.

Ponete al centro dei dischi un cucchiaino di marmellata, poi spennellate il bordo con poca acqua, e ricoprite con un altro disco di pasta premendo bene i bordi.

Lasciate riposare per almeno un'ora, e poi, trascorso il tempo necessario, scaldate in un tegame lo strutto (o dell'olio extravergine d'oliva), e friggetevi a fuoco moderato i krapfen (pochi alla volta), rigirandoli affinché diventino dorati su tutti e due i lati. Toglieteli dall'olio con una schiumarola, fateli sgocciolare bene, adagiateli su della carta assorbente e poi cospargeteli di zucchero a velo.

STRUDEL

(Austria)

Lo strudel è un dolce tipico del Trentino Alto Adige, ma le sue origini sono Turche. I Turchi, che dominarono intorno al XVII secolo l'Ungheria, preparavano un dolce di mele simile che si chiamava baklava. Questa ricetta fu variata e trasformata dagli ungheresi nell'attuale strudel che presto prese piede in Austria, che, a sua volta, dominando per un certo periodo alcuni territori dell'Italia del Nord, fece conoscere loro questo delizioso dolce. Il Trentino Alto Adige è ormai il depositario di questa preparazione, che qui ha avuto notevole successo anche grazie alle numerose coltivazioni di mele presenti sul suo territorio, che sono l'ingrediente fondamentale del ripieno di questo rotolo di pasta, assieme a uvetta, pinoli e cannella.

Per 2 strudel della lunghezza di circa cm 30

PASTA:

- Acqua tiepida 100 ml
- Farina 250 g
- Olio extravergine oliva 2 cucchiari
- Sale 1 pizzico
- Uova 1

RIPIENO:

- Burro 100 g (per tostare il pangrattato)
- Burro liquefatto 100 g (per ungere la sfoglia)
- Cannella in polvere 2 cucchiaini
- Limoni la buccia grattugiata di 1
- Mele Golden 1,5 kg
- Pangrattato 150 g
- Pinoli 50 g
- Rum 4 cucchiari
- Uvetta sultanina 100 g
- Zucchero 120 g
- Zucchero al velo q.b. (per il tocco finale)

■ Consiglio

Se volete rendere più ricca la presentazione dello strudel, servitelo sempre tiepido o caldo, accompagnato con della panna semimontata spolverizzata di cannella.

■ Curiosita'

Lo strudel, a seconda del luogo, viene preparato anche con pasta sfoglia o pasta frolla; può essere fatto anche con altri tipi di frutta come pere, ciliegie, albicocche, oppure addirittura con verdure o crauti in versione salata.

Versate la farina su di una spianatoia o in una ciotola come preferite e metteteci al centro l'uovo, il sale e l'olio. Cominciate ad impastare energicamente e aggiungete lentamente l'acqua, tanta quanto basti per rendere la pasta consistente, liscia ed elastica. Quando avrete finito, formate una palla, ungetela con dell'olio, copritela con della pellicola trasparente e lasciatela riposare per mezz'ora al fresco.

Intanto mettete a bagno l'uvetta nel rum o se preferite in acqua tiepida; tostate il pangrattato nel burro.

Sbucciate le mele, togliendo loro il torsolo, e tagliandole in quattro spicchi e poi a fettine sottili. Versate le mele in una ciotola capiente e aggiungete l'uvetta strizzata.

Continuate unendo la cannella in polvere, lo zucchero, i pinoli (10) e la buccia grattugiata del limone. Mescolate delicatamente gli ingredienti e lasciate riposare.

Accendete il forno a 200°. Nel frattempo prendete la pasta, dividetela in due parti uguali e stendetela per il lungo con il matterello su di un canovaccio infarinato, fino a che la sfoglia non diventi sottile il più possibile.

Ungete una sfoglia con metà del burro liquefatto, lasciando tutto intorno un bordo di 2-3 cm, cospargetela con metà del pangrattato tostato precedentemente nel burro.

Adagiate sopra di esso metà del composto di mele; arrotolate lo strudel dalla parte più lunga, facendo attenzione a non rompere la pasta, aiutandovi con il canovaccio sul quale è posizionato; sigillatelo bene anche sui lati, affinché il contenuto non esca durante la cottura.

Poi ponete lo strudel su di una teglia imburrata (o sopra della carta forno) con la chiusura rivolta verso il basso e, prima di infornarlo a 200° per circa 40 minuti, irroratelo con il burro fuso. Ripete la stessa procedura per il secondo strudel. A cottura ultimata, cospargere gli strudel di zucchero al velo e serviteli tiepidi e tagliati a fette.

VANILLEKIPFERL (CORNETTI ALLA VANIGLIA) (Austria)

Il nome non vi tragga in inganno: non parliamo del classico cornetto che troviamo al bar, ma di biscottini a forma di mezza luna; la ricetta è tipica di Vienna, sono dei biscotti che si mangiano prevalentemente nel periodo natalizio, ma vista la loro bontà sono buoni tutto l'anno.

100 g di mandorle
280 g di farina
90 g di zucchero a velo
1 presa di sale
vaniglia
150 g di burro morbido
2 tuorli
150 g di zucchero
Zucchero a velo per decorare

Mescolare farina, mandorle, zucchero a velo e burro fino a farlo divenire delle briciole, aggiungere le uova, sale e quando l'impasto è formato porlo in frigo per qualche ora. Formare 2 sfoglie con l'impasto, tagliarlo a strisce regolari e formare poi dei rotoli da ogni striscia. Tagliarlo a pezzi regolari e poi incuneare le punte per formare dei cornetti. Infornare in forno caldo a 190° per 12 minuti, una volta freddi spolverizzate di abbondante zucchero a velo.

TORTA SACHER

Ingredienti

250 g cioccolato fondente
200 g zucchero
200 g burro
220 g farina
5 uova
un pizzico di sale

Ingredienti per la farcitura

150 g cioccolato fondente
50 g zucchero
marmellata di albicocche

Spezzettare il **cioccolato** fondente e farlo sciogliere a bagnomaria. Tagliare a pezzetti il **burro** a temperatura ambiente, aggiungere la metà dello **zucchero** e lavorare con una frusta fino ad ottenere una crema. Aggiungere il cioccolato alla crema e, sempre mescolando con la frusta, aggiungere i **tuorli** (rosso) uno alla volta. In un altro recipiente, montare a neve gli **albumi** (bianchi) con un pizzico di **sale** e aggiungere l'altra metà dello zucchero. Unire la crema al cioccolato agli albumi e aggiungere poco alla volta la **farina** mescolando con la frusta. Il composto dovrà essere uniforme e privo di grumi e non troppo liquido (aggiungere altra farina se dovesse esserlo). Mettere il composto in una teglia tonda precedentemente imburrata a dovere e far cuocere per **45-50 minuti** nel forno pre-riscaldato a 180° (forno statico). Una volta cotto, tagliare a metà il dolce e farcirlo con la marmellata diluita con mezzo bicchiere d'acqua. Chiudere il dolce e mettere la marmellata anche sulla superficie superiore. Per la farcitura sciogliere il cioccolato a bagnomaria e aggiungere 1/2 bicchiere di acqua con lo zucchero all'interno.

Spalmare tutta la superficie del dolce in maniera uniforme con la glassa al cioccolato e lasciar raffreddare prima di servire. Può essere accompagnata da deliziosa panna montata.

PLACINTA CU BRINZA

(dolce con ricotta)

(Romania)

Per la pasta:

- un uovo
- 4 cucchiaini di latte
- 4 cucchiaini di olio
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato sciolto in un po' succo di limone
- farina q.b. (Dana ha guidato i compagni in una pasta frolla piuttosto consistente)

Per il ripieno:

- ½ kg di ricotta
- 4 cucchiaini di zucchero
- una bustina di vanillina
- buccia di limone grattugiata
- un po' di semolino

Sbatti l'uovo con lo sbattitore elettrico e aggiungi via via il latte, l'olio il bicarbonato sciolto in un po' di succo di limone. Incorpora la farina mescolando con un cucchiaino fin quando puoi lavorarla con le mani su un piano infarinato. Dividi la pasta in due e tira due sfoglie rettangolari col matterello.

Prepara il ripieno con la ricotta, che avrai lasciato scolare per qualche minuto su un colino, lo zucchero e la buccia di limone. Se vuoi puoi unire l'uvetta ammorbidita nel latte e poi strizzata. Infine aggiungi al ripieno un cucchiaino di semolino e mescola.

Stendi una sfoglia su una teglia coperta da carta da forno e distribuisci sopra il ripieno in modo uniforme. Copri con la seconda sfoglia e chiudi i bordi schiacciando leggermente.

Bucherella la sfoglia con una forchetta. Spolvera la superficie con un po' di zucchero.

Inforna in forno caldo a 180°C/200°C per venti minuti o poco più fin tanto che la superficie non sarà dorata.

Fai raffreddare il dolce e quindi taglia in piccole porzioni.

CORNULETE **(Romania)**

- 125 burro
- 125 g panna
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- Vaniglia
- Buccia di limone
- Farina q.b. per un impasto adatto (Giovanni ha guidato i compagni in una pasta frolla piuttosto consistente).

Si mischia il burro e la panna, si unisce lo zucchero e la vaniglia finemente tagliata; si mette l'uovo intero, il lievito diluito con scorza di limone e panna.

Quando tutto è ben amalgamato, si aggiunge la farina gradualmente, finché l'impasto non diventa duro.

Si tira una sfoglia spessa 6-8 mm, che viene poi tagliata in quadrati grandi 4-5 cm.

Si mette al centro di ogni quadrato un po' di marmellata, poi si arrotola, formando dei piccoli cannoli. Si arrotola partendo dall'angolo in alto a sinistra.

Si cuociono su una teglia imburrata, a forno medio, fino a doratura omogenea.

Si cospargono di zucchero a velo. Servirle tiepide.

PEPERKOEK

(Olanda)

Per due stampi da plum cake:

- 500 g farina 00
- 500 g zucchero di canna
- 500 ml latte molto caldo
- 1 bustina lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano macinati
- 1 cucchiaino di noce moscata macinata
- 1 cucchiaino e 1/2 di cannella macinata.
- 2 cucchiai di granella di mandorle.

Imburrare e infarinare gli stampi da plum cake. Mescolare bene tutti gli ingredienti secchi. Aggiungere il latte caldo.

Mescolare bene il tutto. Versare negli stampi. Completare con le mandorle.

Informare per 1 ora e 10 minuti a 170°C.

Togliere dagli stampi e far raffreddare su una gratella.

Fatto!

Perfetto anche da regalare!

PASTINE BICOLORI

(Spagna)

dosi per 8 persone:

- 120 g farina
- 150 g zucchero
- 50 g amido di mais
- 40 g burro fuso
- 15 g cacao amaro
- 3 uova
- una bustina di vanillina
- un pizzico di sale
- zucchero a velo

Montate le uova intere con lo zucchero semolato, la vanillina e un pizzico di sale, sino ad ottenere un composto soffice e gonfio. Incorporatevi allora 100 g di farina e la maizena, e il burro fuso e fatto raffreddare, mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno.

Imburrate e infarinate una teglia di 26 x 18 centimetri poi in essa versate metà del composto fatto; al restante unite il cacao setacciato, mescolando con cura, poi versatelo sul composto giallo; battete un momento il recipiente sul piano del tavolo, sopra un canovaccio piegato, indi mettetelo in forno già caldo a 180 gradi.

Dopo circa 30 minuti infilate nella pasta uno stecchino di legno e se uscirà asciutto sformatela su una gratella e lasciatela raffreddare.

Poco prima di servire tagliatela a grossi cubi, spolverizzateli con zucchero a velo e disponeteli in un piatto.

DOLCE SPAGNOLO

- 500 g di patate a pasta gialla
- 200 g di zucchero
- 3 uova
- un limone (scorza)
- frutta secca mista
- zucchero a velo

Far bollire le patate. Quando sono cotte, passarle nello schiacciapatate e lasciarle intiepidire. In una ciotola montare lo zucchero con i tuorli delle uova e la buccia di limone grattugiata. Aggiungere le patate schiacciate, mescolare bene, unire delicatamente gli albumi montati a neve ben ferma e colare il tutto in uno stampo da torte ben imburrato. Infornare a 180 gradi. Dopo un quarto d'ora, spargere sulla superficie la frutta secca spezzettata (a piacere: noci, mandorle e un po' di pinoli) e continuare la cottura fino a quando il classico stecchino esce asciutto. Lasciar raffreddare, cospargere di zucchero a velo.

DOLCE DI RICOTTA (Spagna)

dosi per 6 persone: 250 g ricotta, 80 g mandorle finemente pestate, 100 g zucchero, 5 uova, rum, un pizzico di sale

Mescolare la ricotta con le mandorle, aggiungere lo zucchero, le uova, un pizzico di sale e lavorare a lungo, il rum. Versare il composto amalgamato bene in uno stampo imburrato. Cuocere a bagnomaria, per 40 minuti, lasciarlo raffreddare e servire.

FRITTELLE SPAGNOLE

- 500 g di albicocche sciroppate
- 100 g di farina
- 2 uova
- 1 limone

- Zucchero
- Brandy
- 1 bicchiere di latte
- Zucchero a velo
- 1 presa di sale
- Abbondante di olio d'oliva
- N.B. al posto delle albicocche
- puoi usare le pesche, l'ananas
- sciroppati o anche, come noi a
- scuola, fette di arancia.

Scolare le albicocche e disporle in un piatto.

Spolverizzarle con lo zucchero, bagnarle col brandy e farle riposare 1 ora.

Sbattere i tuorli con il latte, la farina, 1 cucchiaino di olio, la scorza grattugiata del limone e una presa di sale.

Unire alla pastella 1 albume montato a neve soda.

Sgocciolare le albicocche e passarle nella pastella.

Friggerle in abbondante olio bollente per circa 5 minuti e servirle calde e spolverizzate con lo zucchero a velo.

DOLCETTI AL CIOCCOLATO

(Portogallo)

dosi per 4 persone: 4 uova, 200 g zucchero, 190 g burro, 40 g cacao amaro, 190 g farina, 120 g gocce di cioccolato, cioccolato bianco.

Per gli stampini: burro

Mescolare le uova con lo zucchero, aggiungere 190 g di burro ammorbidito, il cacao, la farina e le gocce di cioccolato. Suddividere il composto in stampini da muffin imburrati e cuocere in forno caldo a 190 gradi per circa 15 minuti.

Far raffreddare e decorare con il cioccolato bianco fuso messo in un piccolo cono di carta oleata.

TORTA ARANCIONE

(Portogallo)

dosi per 4 persone: 250 g carote, 150 g mandorle tritate, 150 g noci tritate, 250 g zucchero, 2 uova, un'arancia (succo), un'arancia (scorza), un cucchiaino di zucchero per il caramello, 2 cucchiai di farina, una bustina di lievito.

Olio di oliva

Pulite e tritare le carote, montate a neve gli albumi, sbattete i tuorli con lo zucchero. Amalgamate tutti gli ingredienti in una terrina, aggiungendo il succo d'arancia a poco a poco. Versate in una teglia unta e cuocete in forno già caldo a 180 gradi per un'ora. Intanto caramellate la scorza d'arancia tagliata a listarelle sottili con un cucchiaino di zucchero e poca acqua. Decorate la torta con l'arancia caramellata e servite tiepido.

TORTA BERNESE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

150 g di cioccolato
50 g cacao amaro
150 g burro morbido
250 g zucchero a velo
100 g farina
6 tuorli
6 albumi a neve
1 bustina vanillina
lievito

PER FARCIRE

una glassa preparata con 200 g di cioccolato fondente fuso mischiato con 100 ml di panna fresca e un cucchiaino di rum.

PER DECORARE

Zucchero a velo o panna montata

Fondere il cioccolato a bagnomaria. Intanto montare burro e zucchero con la vanillina, unire i tuorli uno alla volta, poi la farina, il cacao amaro e il cioccolato fuso e tiepido, per ultimo gli albumi a neve ferma e il lievito.

Infornare a 150° per 40 minuti.

Una volta freddo tagliare in due farciture con la glassa di panna e cioccolato, rifilare bene i bordi e ricoprire di zucchero a velo oppure di panna montata.

TORTA FINITA!!!!!!BUONA MERENDA!!!!!!

biscotti norvegesi

Ingredienti

- 300 g di farina
- 3/4 di cucchiaino di lievito in polvere
- 250 g di burro
- 1 uovo
- 1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 200 g di zucchero
- 50 g di mandorle

1. Come prima cosa accendi il forno a 170 ° e lascia che si scaldi. Copri un paio di piastre con della carta da forno. Mescola la farina il lievito e un pizzico di sale. Adesso incorpora il burro ammorbidito e lavora il tutto fino ad ottenere un composto granuloso piuttosto fine.
2. Lavora la vaniglia con il tuorlo. Tieni da parte un cucchiaino di albume, e monta l'albume restante a neve con lo zucchero utilizzando il frullatore elettrico ad alta velocità. Unisci l'albume alla pasta preparata in precedenza.
3. Dividi la pasta in palline grandi come noci e disponile sulla piastra a una distanza di circa 2-3 centimetri. Batti brevemente l'albume tenuto da parte e usalo per spennellare i biscotti. Ora guarnisci i biscotti con le mandorle precedentemente spezzettate. Fai cuocere per 10- 15 minuti finchè i biscotti si saranno dorati. Lasciali raffreddare su una griglia.

GALETTE BRETONNE

(ricetta base)

La galette è un piatto che in Bretagna, nelle famiglie, si mangia tutte le settimane. Le vendono anche già pronte nei supermercati.

Il problema della galette è che, essendo di grano saraceno, tende a rompersi in cottura (il grano saraceno infatti è privo di glutine e quindi non lega).

Questa ricetta non ha questo inconveniente perchè la farina di grano saraceno viene addizionata con la farina bianca.

Per la pastella:

- 150 g di farina di grano saraceno
- 150 g di farina bianca
- 500 ml di acqua
- 2 uova intere
- mezzo cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio olio oliva (altrimenti la galette si incolla alla padella)

Miscelate le due farine e il sale, unite le uova e il cucchiaio d'olio, stemperate il tutto con l'acqua.

Lasciate riposare l'impasto per un'ora, il tempo è necessario per rendere la galette più elastica.

Prelevate un mestolino di pastella e distribuitelo in una padella antiaderente (e possibilmente senza graffi) dove avrete fatto sciogliere un pezzettino di burro (serve solo per la prima galette). La pastella deve "velare" la padella. Quando si è rappresa, giratela con l'aiuto di una palettina, rigiratela ancora fino a farle prendere un po' di colore.

OPPURE LE CREPES...

Francia

La *crepe*, è un' antichissima preparazione di origine francese, che, secondo la leggenda, pare risalire addirittura al V secolo , quando Papa Gelasio, molto caritatevolmente, volle sfamare dei pellegrini francesi stanchi ed affamati, giunti a Roma per la festa della Candelora, e perciò ordinò che dalle cucine vaticane si portassero ingenti quantitativi di uova e farina, con i quali sarebbero state create le prime rudimentali *crepes*, che divennero poi di uso molto comune in Francia. Preparate fondamentalmente con pochi e semplici ingredienti, come uova, farina, latte e burro, le *crepes* sono una pietanza alquanto versatile, poiché, partendo dalla preparazione base, possono essere trasformate e farcite in mille modi e impiegate in una miriade di preparazioni, dolci o salate, rustiche o raffinate.

Due parole sulle farciture:

Con cosa si farcisce una galetta? Con tutto quello che volete! Il procedimento è più o meno lo stesso di una piadina, si riempie e si mette a scaldare. Ovviamente ci sono delle farciture classiche, ne elenco qualcuna:

Jambon blanc et fromage: prosciutto cotto ed emmenthal francese (o Leerdammer)

Complète: come sopra più un uovo al tegamino

Crème de bleu et coupeaux de noix: usate tranquillamente uno zola e mascarpone più gherigli di noci spezzettate

Champignons: funghetti trifolati ed emmenthal francese

Chèvre chaud et salade: farcite le galettes con fettine di formaggio di capra e mettetele di nuovo in padella, chiudetele a triangolo e adagiatele su un'insalata mista, condita con vinaigrette

Provençale: ratatouille e formaggio

Dauphinoise: patate e cipolle padellate con pancetta affumicata ed emmenthal

Le galettes si possono anche farcire a freddo con salmone affumicato, formaggio alle erbe fini, verdure grigliate ecc...

Per crepes dolci

- Burro 40 g
- Cannella 1 pizzico (facoltativo)
- Cognac o Rhum 1 bicchierino (facoltativo)
- Farina 250 g
- Latte 1/2 litro
- Sale 1 pizzico
- Uova 3
- Vanillina 1 bustina
- Zucchero 60 g

Ponete in una ciotola dai bordi alti la farina preventivamente setacciata, (lo zucchero, e la vanillina se preparerete delle crepes dolci), 1 pizzico di sale e ½ litro di latte. Lavorate il composto (potete usare anche uno sbattitore o il mixer) fino a che sarà liscio, vellutato e senza alcun grumo.

In una terrina a parte sbattete con una forchetta le uova affinché si amalgamino, poi aggiungetele alla pastella e continuate a mescolare. Coprite la pastella e lasciatela riposare per almeno mezz'ora.

Sciogliete in un pentolino il burro, e poi unitelo (insieme al bicchierino di cognac o rhum, se preparate delle crepes dolci) alla pastella, mescolando ancora per amalgamare il tutto.

Ponete a scaldare sul fuoco una padella antiaderente per crepes, e quando sarà ben calda, versatevi una quantità di pastella necessaria a coprire il fondo così facendo: ponete la pastella al centro della padella e poi inclinandola e ruotandola, cercate di distribuirla su tutta la superficie; in alternativa potete spalmare la pastella con un cucchiaio (questa operazione deve essere fatta abbastanza velocemente, poiché la pastella, posta sulla padella calda, tenderà a solidificarsi rapidamente impedendovi di spargerla uniformemente sul fondo.)

Lasciate cuocere per un minuto scuotendo la padella di tanto in tanto per fare staccare la crepe dal fondo: non appena sarà dorata, giratela dall'altra parte e attendete che a sua volta assuma lo stesso colore.

Appena pronta, toglietela dalla padella facendola scivolare su di un piatto, e continuate così anche per le restanti crepe, adagiandole una sull'altra a mano a mano che saranno pronte.

■ Consiglio

Se le crepes che preparate non verranno servite subito, tenetele al caldo senza farcirle, per poi essere utilizzate al momento opportuno con una nappatura di marmellate, gelatine, creme, gelati o preparazioni salate.

■ Curiosità

La parola francese crepe, deriva dal latino crispus, che significa “arricciato”, termine associato originariamente alle crespelle, una sorta di piccole, sottili e leggere frittate che durante la cottura si raggrinzano tutte.

- 270 g farina
- 200 g zucchero
- 270 burro
- 250 g uva sultanina
- 100 g frutta candita assortita a cubetti
- 7 uova
- Una bustina di lievito per dolci
- La scorza grattugiata di un limone
- 4 cucchiaini di Rum

Fate ammorbidire l'uva sultanina in una ciotola con il Rum per circa 20 minuti

In una terrina lavorate 250 g di burro, ammorbidito a temperatura ambiente, fino a renderlo spumoso, quindi incorporatevi lo zucchero.

Aggiungete uno alla volta le uova, 250 g di farina con il lievito e la vanillina, l'uva sultanina sgocciolata, asciugata e infarinata leggermente, la frutta candita, la scorza di limone grattugiata e amalgamate gli ingredienti.

Imburrate e infarinate uno stampo da plum-cake; versatevi il composto preparato riempiendolo per 2/3 quindi fate cuocere il dolce nel forno già caldo a 180°C per 45 minuti circa.

Togliete lo stampo dal forno, sformate il plum-cake e portatelo in tavola tiepido, tagliato a fette.

SCONES

(Inghilterra)

Per 8-10 scones

- 300 g di farina 00
- 50 g di zucchero
- 1 bustina di lievito (meglio 3/4)
- 1/8 cucchiaino di sale
- 75 g di burro
- 1 uovo piccolo
- 100 ml di latte
- 1 manciata di uvette ammollate e strizzate

Mescolare farina e burro come per una frolla, sabbiando il burro freddo a piccoli pezzetti e la farina con le dita, fino a formare delle bricioline. Aggiungere il sale, lo zucchero e il lievito. Poi l'uovo e quando è incorporato il latte, versandolo fino a quando l'impasto non diventa della stessa consistenza di una frolla, o poco più morbido. (potrebbe volerci meno latte).

Stendere a 3/4 cm di altezza e tagliare (8 dischi o, meglio, rettangoli).

Sistemarli sulla carta da forno e cuocere a 190°/200° per 15/20 minuti (regolarsi, appena si bruniscono già sono buoni).

... prima d'infornarli bisognerebbe spennellarli con del latte e fare attenzione che il latte non coli giù perchè altrimenti la lievitazione sballa, cioè non si alzano uniformemente. Una volta usciti dal forno bisogna avvolgerli in uno strofinaccio/canovaccio così ritengono il vapore e rimangono morbidi dentro.

Gli scones vanno serviti per *l'afternoon tea*, cioè alle 4 pm e non a colazione!

Poi tagliati a metà con la *clotted cream* e marmellata di lamponi.

SCONES DI MARGARET

Per 16-18 scones

- 2 tazze di farina

- 1 bustina di lievito
- quasi 1 tazza di latte
- 2 cucchiainate di burro
- limone

Dopo aver messo qualche goccia di limone nel latte, mescolare tutti gli ingredienti velocemente, lavorandoli con la lama di un coltello.

Tirare la pasta a due centimetri di spessore; poi tagliare gli scones con l'apposito tagliabiscotti o con un bicchiere, bagnando il bordo in acqua.

Imburrare e cospargere di farina una placca da forno, poi disporre gli scones.

Far cuocere in forno già caldo a 250 gradi per dieci minuti. Gli scones devono gonfiare: essenziali, perciò

- La goccia di limone nel latte
- La temperatura molto alta del forno
- La farina con cui cospargere la placca.

Vengono poi tagliati a metà e cosparsi di burro e marmellata senza chiuderli...

APPLE PIE

Ingredienti:

- 1 kg di mele
- il succo di ½ limone
- 250 g di zucchero
- cannella qb

- 2 rotoli di pasta brisè
- biscotti secchi qb
- burro qb
- zucchero a velo qb

1. Sbucciare e tagliare a pezzetti le mele.
2. Bagnarle con il succo di limone, la cannella e 220 g di zucchero.
3. Stendere uno strato di pasta brisè in una teglia rotonda.
4. Sbriciolare i biscotti all'interno della torta e versare anche le mele.
5. Aggiungere anche qualche tocchetto di burro e lo zucchero rimanente.
6. Richiudere con un altro strato di pasta.
7. Infornare a 180 gradi e cuocere per circa 30 minuti.
8. Completare con zucchero a velo

KABUNI CON LE UVETTE

(Kabuni me rrush te thate)

(Albania)

Ingredienti per 4 persone: (Per kater persona)

150 gr. di zucchero; 50 gr. di burro; 200 gr. di riso; 20 gr. di cannella in polvere; 500 gr. di marmellata di ciliege; 200 gr di uvette.

Far sciogliere il burro in una padella, aggiungere 100 gr. di zucchero e il riso. Far cuocere fino a far sciogliere lo zucchero che assume un colore rossiccio. Aggiungere acqua bollente, le uvette e 10 gr. di cannella in polvere. Far cuocere per 15 minuti fino ad ottenere la consistenza del risotto. Far freddare il riso in una teglia e aggiungere il resto dello zucchero e della cannella. Una volta freddato, mettere in uno stampo. Togliere dallo stampo e ricoprire con la marmellata di ciliege. Servire freddo.

KABUNI

DOLCE AL RISO CON UVA PASSA

500 g di riso

1,2 l di acqua

200 g di zucchero

250 g di uva passa

cannella (a piacere) 1 stecca

Caramellare lo zucchero (si può anche aggiungere burro) in una pentola, aggiungere l'acqua e la cannella e portare a ebollizione; aggiungere il riso. A metà cottura, aggiungere l'uva passa e lasciare che l'acqua si assorba. Servire tiepido oppure freddo.

Papanasi (Romania)

Ingredienti

- 250g di ricotta
- 1 uova
- 150g di farina
- 4 cucchiaini di zucchero
- mezzo cucchiaino di bicarbonato
- una bustina di vanillina
- buccia grattugiata di limone
- olio
- zucchero a velo

Frulla l'uovo con lo zucchero e la ricotta.

Aggiungi il bicarbonato sciolto in poco succo di limone, la buccia grattugiata del limone e la vanillina.

Quando l'impasto è omogeneo unisci la farina. L'impasto risulta un po' molle.

Friggi in olio ben caldo versando con attenzione un po' di impasto preso con un cucchiaino.

Quando i papanasi sono dorati, togliili dall'olio e falli scolare sulla carta.

Puoi servire i papanasi caldi, spolverizzati con lo zucchero a velo o anche con sopra della marmellata o con la panna acida da cucina leggermente zuccherata o ancora con topping per dolci (cioccolato, caramello, frutti di bosco, ecc.)



CORNULETE (Romania)



PEPERKOEK (Olanda)