



LEMANINPASTA

Laboratori di cucina Nicoli-Calvino

TORTA DI ZUCCA DELLA NONNA

Questa ricetta della torta di zucca “della nonna” è caratterizzata da un sapore rustico e genuino ed è semplice da preparare.

Ingredienti: 1 kg di zucca gialla, 1 cucchiaio abbondante di cacao amaro; 3 cucchiari di zucchero; 1/2 bicchiere di latte; 2 uova sbattute; 1 bustina di lievito in polvere; zucchero a velo; sale; e burro e pangrattato per la tortiera.

La prima operazione da fare é quella di sbucciare la zucca e di eliminare i semi e i filamenti. La tagliamo a pezzi e la facciamo lessare in una pentola con acqua salata. Passiamo la zucca in un passaverdura raccogliendo la purea in una ciotola nella quale uniremo le uova, il cacao, il latte e lo zucchero. Sbattiamo energicamente gli ingredienti e con cura incorporiamo il lievito. Il composto ottenuto deve risultare compatto ma morbido.

Imburrate con cura la tortiera e passate il pangrattato uniformemente e riempitela con l'impasto. Infornate nel forno già caldo per 45 minuti o comunque finchè infilando uno stecchino, questo risulterà asciutto. Fatela raffreddare e cospargetela di zucchero a velo.

TORTA DI ZUCCA

Pumpkin pie

- 2 tazze grandi di polpa di zucca ben cotta
- 1 ½ tazza di panna per dolci (oppure meglio panna e latte)
- ¼ tazza di zucchero di canna
- ½ tazza di zucchero bianco (oppure a scelta più zucchero di canna che bianco)
- 1 cucchiaino di cannella - anche abbondante!
- ½ cucchiaino di zenzero
- ¼ cucchiaino di noce moscata
- qualche chiodo di garofano
- 2 uova leggermente sbattute

Mischiare bene tutti gli ingredienti. Riempire con il composto una teglia foderata con pasta frolla per crostate.

Mettere nel forno e cuocere 15 minuti a 220°-230°, quindi ridurre il calore a 180° e cuocere per 45 minuti circa.

Servire con panna montata o - meglio- con gelato fior di latte.

CROSTATA DI ZUCCA 1

Per confezionare questa crostata si possono usare i vari tipi di zucca carnosì, gialli o arancione, che sono disponibili in inverno.

Dosi per una teglia di ca. cm 22-24 di diametro.

- Pasta frolla per dolci
- 2 tazze di zucca cotta
- 2 uova sbattute
- 1 tazza di zucchero di canna
- 1/2 tazza di panna
- 1 tazza e 1/2 di latte
- 1 cucchiaio di brandy
- 1 cucchiaino di vanillina,
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di ginger macinato
- 1/2 cucchiaino di noce moscata
- 1 tazza di panna montata.

Scaldare il forno a 190°. Mescolare insieme zucca e uova, aggiungere lo zucchero, il latte, la panna, il brandy, le varie spezie e lavorare bene tutto insieme. Con l'impasto per la crosta fare un cerchio con cui foderare il fondo e la parete della teglia premendo delicatamente. Stendere l'impasto di zucca a cucchiaiate dentro la crosta di pasta e infornare. Dopo 15 minuti diminuire la temperatura del forno a 160° e cuocere ancora per 20-25 minuti fino a quando la sottile lama di un coltello non uscirà asciutta. Lasciar raffreddare temperatura ambiente. Cospargere la crostata di panna montata prima di servire.

CROSTATA DI ZUCCA 2

- 500g pasta frolla
- 1 Kg zucca gialla
- 2 cucchiariate burro
- 1 cucchiaino cannella in polvere
- 2 uova
- 1 bicchiere miele
- ½ bicchiere latte
- 1 l panna
- 50g zucchero
- sale

Sbucciate la zucca e cuocetela, a pezzi, in forno; dopo di che passatela al setaccio e insaporitela con la cannella ed un pizzico di sale. Sbattete le uova con il miele e aggiungetevi il latte. Montate a neve la panna e amalgamatela alle uova. Sciogliete la metà del burro in una casseruolina, mescolatelo al passato di zucca e aggiungete, pian piano, la crema di uova e miele. Stendete la pasta e foderate con questa la tortiera, punzecchiatela sul fondo, versatevi dentro il composto, ripiegate i bordi della pasta verso l'interno e cuocete in forno caldo (180') per 40 minuti.

Mettete il rimanente burro e lo zucchero in una casseruolina e fate bollire per 5 minuti. A cottura ultimata versate la salsetta sulla torta e rimettetela in forno caldissimo per un momento. Sformatela delicatamente su una gratella da pasticceria e lasciatela raffreddare prima di servirla.

PESCHE RIPIENE (Piemonte)

- Amaretti
- sbriciolati 80 g
- Cioccolato
- fondente 70 g
- Uova 2 tuorli
- Burro 30 g
- 6 Pesche gialle
- medie mature e sode
- Zucchero 60 g
- Cacao in polvere amaro 10 g
- Rum 1-2 cucchiaini (facoltativo)

Per questa ricetta è preferibile utilizzare delle pesche gialle, mature ma ancora sode da dividere a metà (eliminando il nocciolo) e riempire con un composto di amaretti e cioccolato. La cottura al forno ammorbidirà le pesche e darà vita ad un dessert molto particolare. Da provare!

Lavate le pesche sotto un getto di acqua fredda, asciugatele e dividetele a metà, quindi, con un coltellino, estraete il nocciolo.

Con l'aiuto di un cucchiaino, scavate leggermente le pesche tutto intorno all'incavo del nocciolo, ponendo la polpa ricavata in una ciotolina. Spappolate la polpa delle pesche pestandola con i rebbi di una forchetta o utilizzando un mixer. Sbriciolate gli amaretti pestandoli in un mortaio o con l'aiuto delle lame di un robot.

Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero; versate il composto ottenuto in una ciotola e mescolando, aggiungete la polvere di amaretti, il cacao amaro, il cioccolato tritato, la polpa di pesca schiacciata e il rum (facoltativo).

Con il composto ottenuto riempite l'incavo delle mezze pesche e adagiatele, una vicina all'altra, in una pirofila imburrata, possibilmente senza lasciare spazi tra una e l'altra. Cospargete le pesche con fiocchetti di burro e infornatele in forno già caldo a 180° per circa 40-45 minuti. Trascorso il tempo necessario, estraete le pesche ripiene dal forno e servitele ancora calde.

CONSIGLIO: accompagnate le pesche ripiene con una pallina di gelato alla crema o della panna semimontata.

NEPITELLE

(Calabria)

400 g di farina	150 g di strutto
150 g di zucchero	quattro uova
300 g di fichi secchi	150 g di mandorle
150 g di noci sgusciate	100 g di uva sultanina
200 g di marmellata d'arancia	tre arance
chiodi di garofano	un cucchiaino di cannella
sale	

Disporre a "fontana" la farina sulla spianatoia ed incorporarvi le uova, lo strutto appena fuso, lo zucchero ed un pizzico di sale. Lavorare fino a quando l'impasto diverrà omogeneo e poi lasciare riposare per una mezz'ora in luogo fresco. Fare tostare le mandorle e poi, senza sbucciarle, tritarle insieme alle noci; tritare anche i fichi, dopo averli sbollentati per qualche minuto, ed impastarli insieme alle noci, alle mandorle, alla cannella e al garofano pestati in mortaio, all'uva sultanina, alla buccia d'arancia grattugiata, ed alla marmellata. Mescolare energicamente.

Riprendere l'impasto e tirarne una sfoglia dello spessore di un centimetro circa e ricavarne, con l'aiuto di un bicchiere o di un coperchio di latta, dei dischi del diametro di circa dieci centimetri. Deposare il composto di fichi sui dischi di pasta, bagnare il bordo dei dischi con un po' d'acqua (o albume di uovo) e richiuderli formando delle mezzelune. Sigillare con una forchetta i bordi e praticare sulla parte superiore di ogni mezzeluna due o tre tagli; porre le "nepitelle" su di una teglia unta di strutto, dorare la superficie con un po' d'uovo sbattuto e mettere in forno a 180° per una mezz'ora.

FICIAL CIOCCOLATO

(Calabria)

- Due chili di fichi secchi,
- 400 g di mandorle,
- 30 g di chiodi di garofano,
- 150 g di cedro candito,
- cannella,
- 500 g di cioccolato fondente grattugiato,
- 150 g di zucchero

Prendere i fichi seccati al sole, aprirli e porvi nel mezzo le mandorle leggermente tostate in forno, un poco di chiodi di garofano pestati e qualche pezzettino di cedro candito. richiuderli bene con le dita e infornarli su una piastra. Appena cominciano a indorare, toglierli dal forno e, ancora caldi, rotolarli in un miscuglio di cioccolato fondente grattugiato e zucchero. Si può, secondo un metodo più corrente, immergere i fichi, appena tolti dal forno, in una casseruola nella quale si sarà fatto sciogliere il cioccolato con poca acqua e un pizzico di cannella. I fichi al cioccolato si conservano in cassette di legno o anche di latta, foderata di carta oleata.

GUEFFUS

(Sardegna)

- 400 g. di mandorle spellate
- 200 g. di zucchero semolato
- Un limone
- ½ bicchiere d'acqua
- ½ bicchiere di sambuca

Per guarnire:

- Zucchero semolato q.b.

Pestare nel mortaio le mandorle e ridurle in farina non troppo fine.

Versare in un tegame l'acqua con il liquore e portarlo sul fuoco; appena giunge a bollore aggiungere lo zucchero e, non appena sarà sciolto, unirvi la farina di mandorle, la scorza precedentemente grattugiata del limone; tenere sul fuoco moderato per un paio di minuti, sempre mescolando, e versare quindi il tutto su un piano di marmo pulitissimo o su un largo piatto di porcellana per fare intiepidire.

Con le mani inumidite, formare allora delle palline della dimensione di una noce e passarle nello zucchero rivestendole accuratamente.

Una volta raffreddate del tutto, incartarle una per una come delle caramelle, utilizzando prima della carta stagnola e poi della carta velina di vario colore da sfrangiare alle estremità.

N.B.: Si conservano in una scatola di latta.

CROSTATA DI RICOTTA ROMANA

Per la pasta

300 g farina
150 g zucchero
150 g burro
un uovo intero + due tuorli
buccia di un limone grattugiata, sale

Per il ripieno

400 g ricotta
½ cucchiaio di farina
3 uova
80 g zucchero
2 cucchiaini di uvetta e 2 di pinoli
2 cucchiaini di canditi e/o pezzetti di cioccolata
cannella, buccia grattugiata di arancia o limone, sale

Per completare: un uovo e zucchero a velo

Per la pasta frolla: disponete la farina a fontana, aggiungete lo zucchero, la buccia di limone grattugiata, al centro unite l'uovo e i due tuorli, distribuite a fiocchetti il burro ammorbidito e impastate il tutto velocemente, poi lasciate riposare per 30 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno: in una terrina unite alla ricotta i tuorli (tenete da parte gli albumi) e gli altri ingredienti. In ultimo aggiungete con delicatezza i bianchi montati a neve.

Dalla pasta frolla ricavate due dischi, uno leggermente più piccolo dell'altro. Foderate uno stampo (26 cm di diametro) con la carta da forno, adagiatevi il disco di pasta frolla più grande facendola risalire anche sul bordo e sopra distribuite il ripieno di ricotta. Dall'altro disco, tagliandole con la rotella dentellata, ricavate delle strisce, disponetele incrociate sulla superficie della ricotta.

Spennellate la pasta con l'uovo leggermente sbattuto. Cuocete in forno caldo a 190°C per circa 50 minuti.

Lasciate raffreddare la crostata a temperatura ambiente, trasferitela sul piatto da portata, infine cospargete con lo zucchero a velo.

PASTIERA NAPOLETANA

Per la pasta frolla:

- 500 g farina
- 200 g strutto
- 200 g zucchero
- 3 uova

Per il ripieno:

- 400 g grano cotto
- ½ litro di latte
- ½ cucchiaino di burro
- 1 scorza di limone
- 500 g ricotta
- 300 g di zucchero
- 10 tuorli d'uovo
- cedro a cubetti
- acqua di fiori d'arancio.

Preparare la pasta frolla e farla riposare in frigorifero

Mettere il grano in una pentola con il latte, il burro e la scorza di limone; far cuocere fino a quando il latte si è consumato tutto.

Mentre il grano si raffredda, mettere in una terrina la ricotta e lo zucchero e amalgamare bene.

Aggiungere i tuorli, uno per volta, il cedro a cubetti, l'acqua di fiori d'arancio e infine il grano freddo senza la scorza di limone

Imburrare la tortiera, mettere uno strato di pasta frolla lasciandola debordare.

Versare il ripieno preparato, fare delle strisce di pasta e mettere sulla pastiera, incrociandole.

Infornare a fuoco lento (160° circa); una tortiera grande dovrà cuocere circa due ore.

Si può preparare, come abbiamo fatto noi, in stampini più piccoli; in questo caso la cottura sarà più veloce.

BIANCUMANCIARI

(Crema di latte)

(Sicilia)

- 1 litro di latte
- 100 g di amido per dolci
- 250 g di zucchero
- Cannella in polvere q.b.

Sciogliete lo zucchero nel latte a fuoco basso e aggiungete l'amido a piccole dosi, facendolo passare attraverso un colino. Rimescolate continuamente in modo da non formare grumi fino ad ottenere una crema omogenea.

Versatela in apposite formelle o coppette, spolverizzate con cannella e servite fredda.

Variante: aggiungete sulla crema pezzetti di cioccolato fondente.

CASTAGNOLI

(Sicilia)

- 400 g di mandorle e nocciole
- 350 g di zucchero
- 50 g di cacao amaro
- 15 g di cannella in polvere
- 5 bustine di vanillina
- caffè q.b.
- liquore q.b.

Fate abbrustolire le mandorle e le nocciole e spellatele ancora calde. Tritatele finemente e mettetele in una scodella insieme a tutti gli altri ingredienti, aggiungendo caffè amaro e del liquore bianco, affinché possiate fare delle palline consistenti che passerete nello zucchero.

Disponete su un piatto di portata e servite.

CROCCANTE ALLE MANDORLE

Il croccante è un tipico dolce natalizio, di semplice realizzazione e grande gusto ma di origini discusse: è preparato in moltissime regioni d'Italia, specialmente al centro-sud, e tutte vantano una tradizione al riguardo.

Ci sono diverse ipotesi circa la sua origine, come anche per il torrone. Si hanno testimonianze scritte di questo dolce su di un testo spagnolo del 1475, il che fa presumere la provenienza iberica, ma altri avanzano l'ipotesi che il croccante sia nato nel meridione d'Italia intorno al '200, come derivazione di un tipico dolce arabo, fatto a base di mandorle, miele, zucchero e spezie.

In diverse province italiane, si svolgono manifestazioni dove il protagonista è il croccante, con il quale grandi artigiani si sfidano in una gara di fantasia e abilità per formare delle bellissime sculture, come a Sestola (Mo) o a San Marco dei Cavoti (BN).

- Acqua 2 cucchiari
- Limoni 1 cucchiaino di succo
- Mandorle 300 g
- Zucchero 350 g

Sbollentate le mandorle buttandole nell'acqua bollente e lasciandovele per un paio di minuti, dopodichè pelatele, tamponatele con della carta assorbente e disponetele su una placca da forno e infornatele, a 180° per 5 minuti appena affinché si tostino senza però scurirsi.

Intanto versate in una casseruola lo zucchero insieme all'acqua e al succo di limone, e fate sciogliere a fuoco lento, girandolo ogni tanto con un cucchiaino di legno .

Lo zucchero dovrà sciogliersi completamente fino a diventare di un bel colore biondo: fate attenzione a che non diventi mai scuro. Intanto tritate grossolanamente una parte delle mandorle, lasciando intera invece un'altra metà .

Quando lo zucchero sarà pronto, spegnete il fuoco, e versate nella casseruola le mandorle e continuate a girare per amalgamare bene il tutto. Versate immediatamente il composto su un piano di marmo unto d'olio, o su di un foglio di carta oleata (o carta forno) posto in un teglia.

Livellate bene il composto per dargli lo spessore desiderato aiutandovi con una spatola unta o con la lama di un coltello o ancora, pressandolo con un limone che sprigionerà così tutto il suo aroma. Lasciate raffreddare qualche minuto e prima che si solidifichi del tutto tagliatelo a losanghe o a barrette con un grosso coltello infine lasciate indurire il vostro croccante.

■ Consiglio

Solo quando il croccante sarà ben freddo si potrà conservare avvolgendolo nella carta stagnola e riporlo in scatole di latta o in vasi di vetro con il coperchi. E poi fate attenzione! Con il caldo lo zucchero caramellato tende a sciogliersi, per cui tenete il croccante in un posto molto fresco e asciutto.

■ Curiosità

Molte persone, prima di tagliare il croccante ci strofinano sopra un limone o un arancia interi, sia per livellarlo meglio, sia perchè la buccia degli agrumi rilasci un gradevole aroma sul dolce.

AMOR POLENTA

(Veneto)

Per uno stampo:

- 75 g farina bianca
- 75 g farina gialla finissima (fioretto)
- ½ bustina di lievito
- 50 g mandorle
- 150 g burro
- 4 uova
- 130 g zucchero (zucchero a velo se si preferisce meno dolce)
- ½ bicchierino di brandy
- latte q. b.
- un pizzico di sale

Fate ammorbidire il burro.

Imburrate e infarinate abbondantemente uno stampo da “amor polenta” (o da plum-cake).

Tostate le mandorle in forno fino a che saranno imbiondite, poi pestatele per ridurle in polvere, con il mixer o con il frullatore.

Lavorate il burro a crema in una terrina e incorporate lo zucchero.

Unite due uova e due tuorli. Lavorate ancora l'impasto, incorporate la farina bianca, poi la gialla passandola attraverso un colino, infine il lievito. Unite un pizzico di sale, le mandorle in polvere e il brandy.

Mescolate con cura, poi allentate il composto con un po' di latte.

Versate nello stampo imburrate e battetelo, perché il composto si assesti tutto alla stessa altezza.

Fate cuocere a 190° per circa 40 minuti, verificando la cottura con un coltello o con uno stecchino.

Sfornate, sformate e fate raffreddare prima di consumarlo.

PLUMCAKE BIANCO/NERO

(Ricetta senza glutine)

- 250 G FARINA specifica
- 250 G ZUCCHERO
- 200 G BURRO
- 5 UOVA
- ½ BUSTINA LIEVITO PER DOLCI consentito
- 30 G CACAO IN POLVERE consentito

- ZUCCHERO A VELO q.b. consentito

Mescolare insieme burro e zucchero.
Aggiungere le uova e mescolare fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Unire farina e lievito ed amalgamare.
Dividere l'impasto in due parti uguali e a una di queste aggiungere il cacao amalgamandolo per bene.
Imburrare stampo per plum cake e infarinarlo (con farina consentita) e alternare i due impasti.
Cuocere in forno a 180 gradi per circa 40 minuti e buon appetito!

TORTINE DELLA NONNA

(2 Ricette senza glutine)

- 200 g di farina gialla consentita
- 4 uova
- 1 bustina di lievito consentita
- 100 g di burro
- 150 g di zucchero
- sale

- buccia grattugiata di arancia e limone

Lavorare i tuorli con lo zucchero in una terrina per ottenere una crema liscia.

Unirvi il burro ammorbidito, quindi versare a pioggia la farina gialla ed incorporarla al composto, aggiungere sale e la buccia grattugiata.

Unire il lievito sciolto in poco latte tiepido, se l'impasto risultasse duro aggiungere più latte e per ultimo incorporare le chiare montate a neve.

Preparare 10 tortine e metterle in recipienti di stagnola per crostatine, in forno moderato per 25-30 minuti.

E' possibile preparare con questa ricetta anche una torta (In forno moderato per un'ora circa)

Autore: Nonna Concetta

TORTA DI CIOCCOLATO

- 300 g. di zucchero
- 150 g. di burro
- 300 g. di fecola di patate consentita
- 3 uova intere
- 100 g. di cioccolato fondente consentita
- 1 bustina di lievito per dolci consentito
- pizzico di sale
- latte (circa 1 bicchiere scarso)

Sciogliere a bagno-maria il burro e il cioccolato. Sbattere con le fruste elettriche lo zucchero e le uova intere, aggiungere la fecola di patate, il burro e il cioccolato sciolto, il pizzico di sale, la bustina di lievito e aggiungere il latte fino a rendere l'impasto morbido. Mettere la carta da forno sul fondo di una tortiera con diametro di circa 24 cm. con bordo alto e imburrare il bordo. Cuocere a forno già caldo a 140° per circa 1 ora (dipende dal forno), comunque passato un'ora inserire lo stuzzicadenti per vedere se è cotta all'interno. Se si vuole quando non è più calda si può mettere sopra lo zucchero a velo oppure far sciogliere del cioccolato fondente e ricoprirla.

AMOR POLENTA

GLUTEN FREE

Burro 125 g	Zucchero 135 g
Farina MIX C – Schar 75 g	Farina di mais consentita 100 g
Mandorle sbucciate 75 g	Uova 2 + 3 tuorli
Lievito per i dolci consentito 1 cucchiaino	
Liquore Strega 1 bicchierino (a piacere)	Vanillina 1 bustina

Fate sciogliere il burro in una casseruola e lasciatelo intiepidire. Pelate le mandorle e tritatele finemente.

Setacciate assieme le due farine, il lievito e la vanillina.

Versate in una ciotola il burro e lo zucchero a velo. Mescolate delicatamente con un cucchiaino finché il composto sarà gonfio e morbido. Aggiungete le uova e i tuorli, uno alla volta, e incorporateli alla perfezione.

Versate il liquore, il composto di farina e il trito di mandorle, poi mescolate accuratamente.

Prendete uno stampo a cassetta, imburratelo e infarinatelo. Versate il composto nello stampo e livellatene la superficie.

Portate il forno a temperatura di 170°, infornate il dolce e fatelo cuocere per 50 minuti.

Togliete il dolce dal forno, lasciatelo raffreddare e sformatelo. Cospargete la superficie con lo zucchero a velo e portate in tavola.

Torta dolce di fagioli alle nocciole

Ingredienti per 6 persone:

- 400 gr. fagioli borlotti;
- 150gr. zucchero semolato;
- 50 gr. nocciole sgusciate;
- 1 limone non trattato;
- 3 uova;
- 20 gr. zucchero a velo;
- 20 gr. burro per la teglia;
- 1 pizzico di bicarbonato;
- sale fino qb;

Purea di fagioli da fare il giorno prima (risulterà più densa)

Mettete i fagioli in ammollo in acqua fredda per 12 ore, cuocerli nella pentola a pressione coperti d'acqua 20 min. dal sibilo, scolateli. Passateli nel passaverdura, facendo cadere in una ciotola, mescolate. Coprire con la pellicola e lasciate riposare 8 ore in frigorifero.

Preparare l'impasto

Lavate bene il limone, grattugiate la scorza (dovete ricavarne circa 1 cucchiaino). Tagliate il limone a metà, spremetene il succo e filtratelo.

Tostate le nocciole in un padellino antiaderente, senza grassi, 2 minuti, poi tritatele grossolanamente nel mixer.

Separate i tuorli dagli albumi in due ciotole diverse. Sbattete i tuorli e lo zucchero semolato con una frusta fino a renderli gonfi e spumosi quindi incorporarli alla purea di fagioli, unite le nocciole tritate, il succo di limone e metà della scorza grattugiata.

Aggiungete al composto un pizzico di sale e di bicarbonato, fate amalgamare il tutto per ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Scaldate il forno a 190° C.

Trasferite l'impasto in una tortiera imburrata di 26 cm di diametro, livellatelo e infornate per 30 minuti circa quindi togliete dal forno e lasciate intiepidire. Quando la torta è tiepida sformatela e fatela raffreddare.

Appena fredda spolveratela con lo zucchero a velo mediante un colino quindi trasferitela su un piatto da portata e servite.

Variante:

Al posto di spolverizzare la torta di zucchero a velo, potete ricoprirla con della marmellata, ad esempio di albicocca.

Provate a fare indovinare l'ingrediente principale, nessuno se ne accorgerà ...

Biscotti di farina di ceci all'arancia

Ingredienti:

275 g di farina di ceci
140 g di olio di semi di girasole
100 g di acqua
20 g di farina di cocco
20 g di nocciole
150 g di zucchero integrale
1 g di cannella (2-3 cm di stecca)
la buccia di 1/2 arancia

Procedimento:

Scaldare il forno a 180°. Versare la farina di ceci in una padella e tostarla a fuoco lento muovendola costantemente; sono necessari 10-15 minuti, deve risultare dorata (più dorata, visto che la farina di ceci lo è già) e con il caratteristico profumo di farina tostata.

Nel frattempo frullare a parte lo zucchero con le nocciole, la cannella e la buccia d'arancia. Quando la farina è pronta, mescolarla accuratamente alla farina di cocco e alla miscela di zucchero, nocciole, arancia e cannella.

Emulsionare acqua ed olio ed unirli al resto degli ingredienti.

Stendere l'impasto a 1/2 centimetro di spessore e ricavarne dei biscotti con una formina; non dovrebbe essere necessario infarinare l'impasto, perché è sufficientemente unto da staccarsi bene dal piano, l'unico accorgimento è quella di maneggiarlo con molta delicatezza. Infornare e cuocere per circa 15 minuti, quando si estraggono devono essere ancora morbidi o si rischia di ritrovarsi con dei bellissimi, profumatissimi, durissimi mattoncini.

PASTE DI MELIGA

GLUTEN FREE

- 125 gr. farina mais fumetto
- 125 gr. fecola
- 50 gr. farina riso
- latte
- 100 gr. zucchero
- 100 gr. burro
- 1 uovo intero
- 1 albume
- 1/2 bustina lievito per dolci

Far assorbire il burro alla miscela di farine (con il lievito) e aggiungere lo zucchero. Aggiungere l'uovo e l'albume ed un cucchiaino di latte.

L'impasto deve risultare *denso* ma tale da poter essere versato in una tasca o siringa da dolci con montata la bocchetta a stella più larga.

Su una placca da forno foderata con carta forno disporre, con la siringa, dei cerchi di impasto abbastanza distanziati. Cuocere in forno a 180° - 200 ° per circa 15 minuti ricordando di girarli a metà cottura con una paletta.



TORTA DI ZUCCA



NEPITELLE

www.giallozafferano.it