





## CROSTATA DI MARMELLATA DI VISCIOLE E MANDORLE

PER 6 PERSONE



### Preparazione

Preparare una crostata con la pasta fatta con 2 uova, 400 gr. di farina, 200 gr. gradina, 200 gr. di zucchero, un pizzico di sale, un'idea di buccia di limone grattato. Fare riposare questa pasta circa 30 minuti. Disporla poi su di una teglia unta e ben infarinata lasciando da parte un po' di pasta per i bordi della crostata e ricoprirla di marmellata di visciole e mandorle tagliate a fettine sottili sopra tutto. Prima di servire cospargere di zucchero a velo vanigliato.



## PERE CARAMELLATE

PER 6 PERSONE



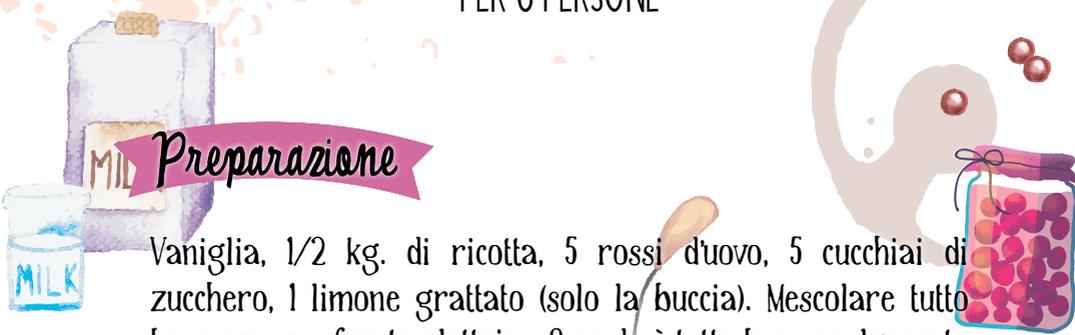
### Preparazione

Sbucciare 6 belle pere William (possibilmente) e cuocerle lentamente in un tegame con 6 cucchiaini di zucchero, un po' d'acqua, una bustina di vaniglia e dei pezzetti di buccia di limone e di arancia. Sono pronte quando il liquido sarà diventato uno sciroppo scuro e le pere color oro scuro.



# CASSOLA DI RICOTTA

PER 6 PERSONE



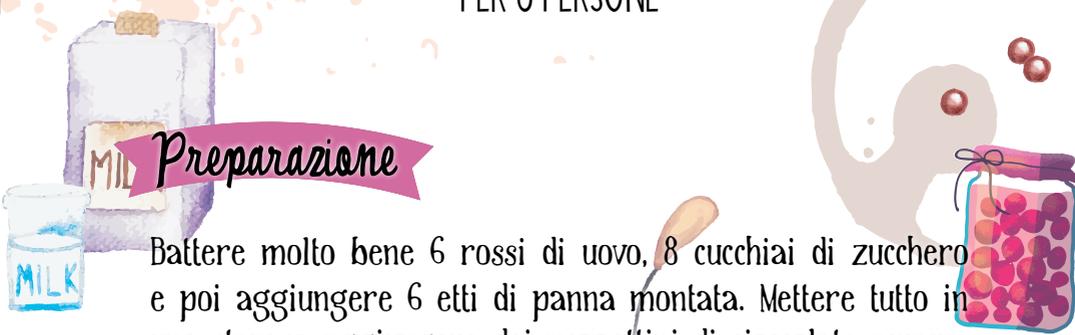
## Preparazione

Vaniglia, 1/2 kg. di ricotta, 5 rossi d'uovo, 5 cucchiai di zucchero, 1 limone grattato (solo la buccia). Mescolare tutto bene con una frusta elettrica. Quando è tutto ben amalgamato aggiungere 5 chiare montate a neve e girare lentamente. Ungere una teglia con burro e pane grattato, infornare considerando che durante la cottura il dolce cresce molto. Cuocere a 230° per circa 30 minuti e rovesciare su un piatto poco dopo averla sfornata.



# GELATO DI CREMA

PER 8 PERSONE



## Preparazione

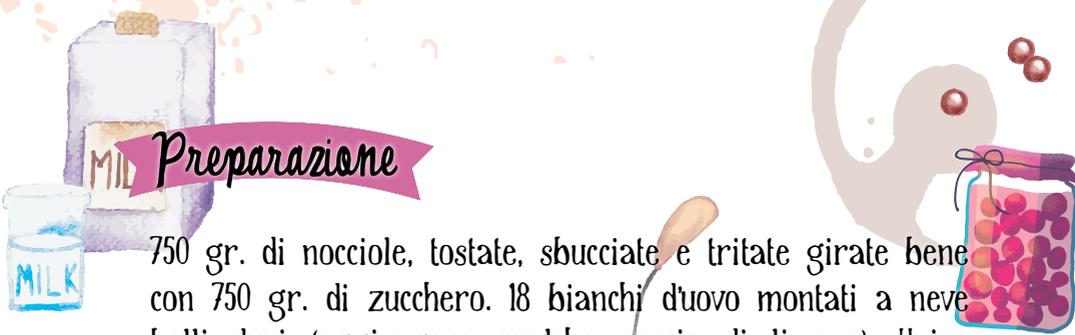
Battere molto bene 6 rossi di uovo, 8 cucchiai di zucchero e poi aggiungere 6 etti di panna montata. Mettere tutto in uno stampo aggiungere dei pezzettini di cioccolata amara. Conservare nel freezer e tirare fuori 15 minuti prima di servire.



# TORTA DI NOCCIOLE



## Preparazione



750 gr. di nocciole, tostate, sbucciate e tritate girate bene con 750 gr. di zucchero. 18 bianchi d'uovo montati a neve belli duri (aggiungere qualche goccia di limone). Unire tutto e versarlo in uno stampo (di 26 cm. di diametro) ben imburrato e cosparso di pane grattugiato. Cuocere per 50 minuti mettendolo nel forno già caldo a 200°. Controllare con uno stuzzicadenti la cottura sempre dopo i 50 minuti e toglierla subito dallo stampo altrimenti si attacca. Non aprire il forno prima del tempo!

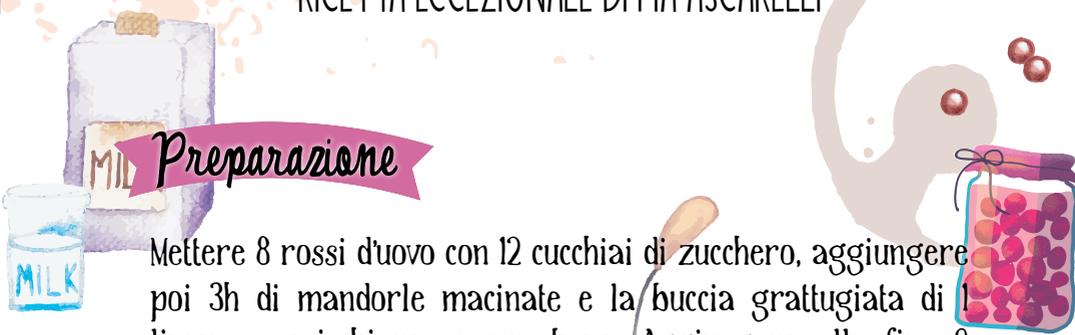


# BOCCA DI DAMA

RICETTA ECCEZIONALE DI PIA ASCARELLI



## Preparazione



Mettere 8 rossi d'uovo con 12 cucchiaini di zucchero, aggiungere poi 3h di mandorle macinate e la buccia grattugiata di 1 limone e mischiare ancora bene. Aggiungere alla fine 9 chiare montate a neve belle dure e versare il tutto in uno stampo del diametro di 26 cm. ben unto di burro e ripassato con il pangrattato (o azzima pesta se e pasqua). Quando il forno è ben caldo, infornare a 180° circa per 30 minuti di cottura e sfornarlo subito altrimenti si attacca allo stampo.



# BIANCHI MANGIARE



## Preparazione

Si prepara un impasto formato da 1/2 kg. di mandorle sbucciate e macinate, 350 gr. di zucchero, 3 uova, 100 gr. di canditi e pezzetti e buccia di limone grattata. Poi con 1 kg. di farina e 1 kg. di gradina, 4 cucchiaini di olio e 2 bicchieri di acqua tiepida fare un impasto lavorato bene. Spianare la pasta e quando è abbastanza sottile si ripiega 4 volte unendo tra uno strato e l'altro la pasta con un miscuglio di olio e burro. Formare con questa pasta dei cuscinetti al centro dei quali si mette un po' dell'impasto con le mandorle ecc. chiuderli bene ai lati e friggerli nell'olio bollente.



# CIAMBELLONE



## Preparazione

Battere 6 uova intere con 1/2 kg. di zucchero, aggiungere quando sono ben amalgamati 4h di farina, un pizzico di sale, 1 tazza di latte, 1 tazza di olio. Sciogliere il sugo di 1/2 limone in una bustina e 1/2 di lievito per dolci alla fine. Versare tutto in uno stampo con il buco bene imburrato e infarinato e metterlo nel forno caldo a 180° cuocendolo per 40 minuti circa senza mai aprire il forno per curiosità. Sfornare appena cotto.



## ORECCHIE DI AMÀN



### Preparazione

Mischiare 4 uova intere, 1/2 tazza di olio, 4 cucchiaini di zucchero, 1 pizzico di sale, 1 tazza di vino, vaniglia, buccia di arancio e limone grattati. Sbattere tutto molto bene incominciando naturalmente dalle uova con lo zucchero. Aggiungere quanta farina è necessaria per fare un impasto che si può stendere con il matterello. Quando la pasta è spianata (spianarla un po' per volta) tagliare dei pezzi sottili della superficie di un dollaro un po' più basso; friggere in olio bollente e cospargere di zucchero vanigliato quando sono freddi.



## PIZZARELLE DI AZZIMA



### Preparazione

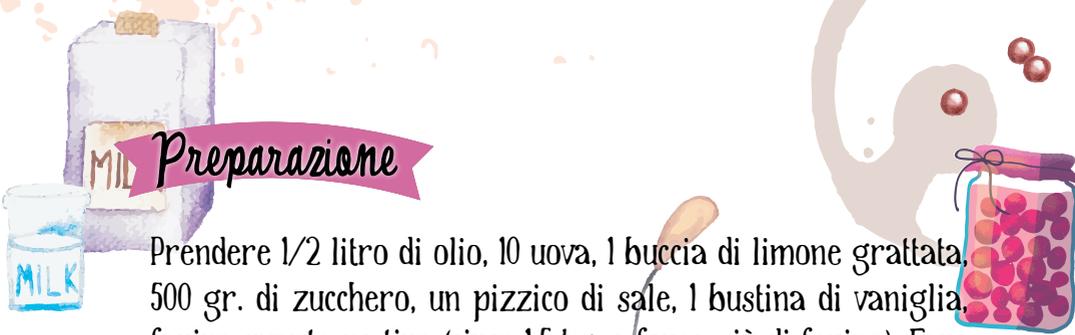
Bagnare 300 gr. di azzima e quando sono belle morbide macinarle, strizzarle bene con un panno e poi lasciarle all'aria perché si asciugano ancora, mischiarle con 2 etti abbondanti di passerina, 6 cucchiaini di zucchero, buccia di arancio e limone grattato, un pizzico di sale, 6 rossi d'uovo. Quando è fatto un bell'impasto aggiungere 6 chiare montate a neve. Preparare una larga padella con olio bollente e friggere le pizzarelle che si faranno bagnando un cucchiaino per prenderle dall'impasto, aiutandosi con le mani bagnate. Le pizzarelle saranno più o meno grandi come 1/3 di scatola di sigarette, naturalmente belle stondate. Quando sono belle colorite scolarle e metterle su carta assorbente e poi formare una bella montagna sul piatto per servire. Mettere a tavola del miele che ogni commensale verserà sulle pizzarelle, ognuno secondo il suo grado di golosità.



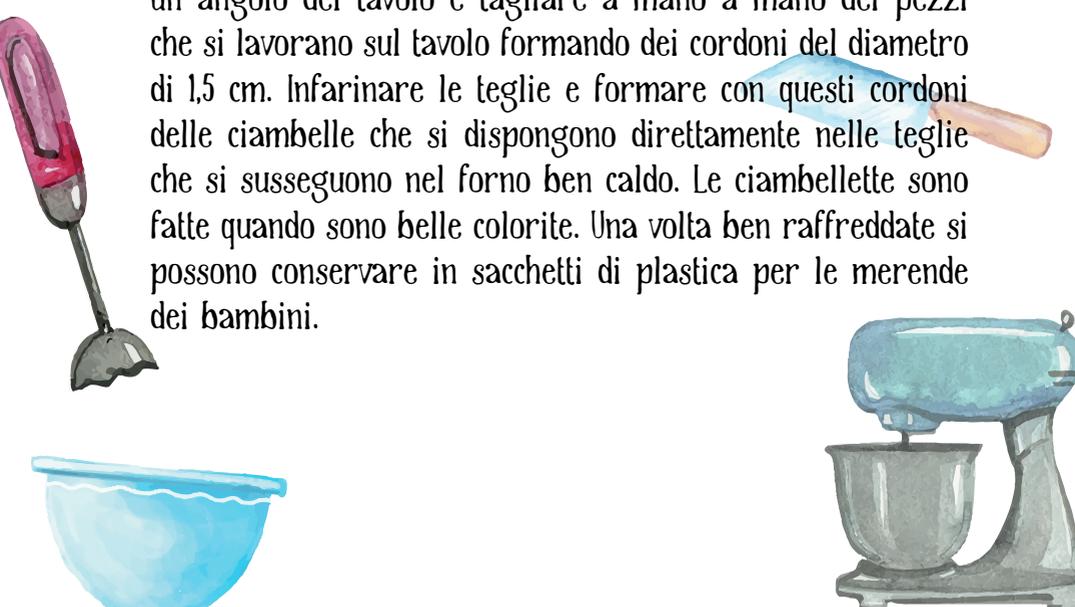
# CIAMBELLETTE



## Preparazione



Prendere 1/2 litro di olio, 10 uova, 1 buccia di limone grattata, 500 gr. di zucchero, un pizzico di sale, 1 bustina di vaniglia, farina quanta ne tira (circa 1,5 kg. e forse più di farina). Fare un bell'impasto in un recipiente piuttosto grande e quando la pasta è bella unita lavorarla sul tavolo aggiungendo la farina fino a quando si forma una bella palla grande di pasta che si staccherà bene dal tavolo. Mettere la pasta in un angolo del tavolo e tagliare a mano a mano dei pezzi che si lavorano sul tavolo formando dei cordoni del diametro di 1,5 cm. Infarinare le teglie e formare con questi cordoni delle ciambelle che si dispongono direttamente nelle teglie che si susseguono nel forno ben caldo. Le ciambellette sono fatte quando sono belle colorite. Una volta ben raffreddate si possono conservare in sacchetti di plastica per le merende dei bambini.



# MUSSE DI CIOCCOLATA



## Preparazione



Sciogliere 6h di tavolette di cioccolato amara a bagno Maria con 2 tazze di latte. Lasciare a raffreddare intanto battere bene 6 rossi d'uovo con 6 cucchiaini di zucchero. Unirli alla cioccolata, girare bene e aggiungere 6 chiare di uovo ben montate e poi alla fine 6h di panna montata. Girare delicatamente fino a quando tutto acquisterà un unico colore, mettere in una teglia di vetro nel freezer per qualche ora e passare nel frigorifero 30 minuti prima di servire.

