

POESIA NASCOSTA

SEICENTO RICETTE
DI CUCINA EBRAICA IN ITALIA



PASTICCERIA

FIRENZE
CASA EDITRICE ISRAEL



PASTICCERIA

www.torah.it

ZUCCHERINI

Uova intere, 3.

Olio, cucchiaini 3.

Zucchero, cucchiaini 3.

Farina, gr. 360.

Odore di limone o anici.

Da farsi sul tagliere in formati vari e cuocere con fuoco piuttosto forte.

ZUCCHERINI GONFIATI

Medesima ricetta; aggiungere soltanto un po' di lievito in polvere.

BOLLO N. 1

Gr. 150 lievito di birra.

Kg. 2 farina.

Kg. $\frac{1}{2}$ zucchero.

l. $\frac{1}{5}$ di olio.

6 uova intere, uva, anici, cedrini e buccia di limone.

Sciogliere il lievito con un po' di acqua tiepida entro un recipiente piuttosto grande e unire un chilo di farina in modo che la

pasta riesca piuttosto liquida, lasciarla lievitare in luogo caldo. Quando è lievitata bene si impastano, con l'altro chilo di farina, lo zucchero, l'olio, l'uva. Formati i pani, si passano con un pennello intriso nel tuorlo d'uovo e si mandano al forno.

BOLLO N. 2

A Tripoli si usa farlo così:

Si scioglie il lievito in un po' d'acqua calda, mescolandolo ben bene e aggiungendovi un poco di farina in modo da formare una pasta molle (non troppo). Si lascia riposare per almeno due ore in una vaschetta di terraglia ben ricoperta. Poi si aggiunge alla pasta (per un chilo circa di farina):

Uova N. 6.

Cucchiari olio d'oliva 9.

Cucchiari di zucchero 9

Degli anici.

Si mescola il tutto impastando ben bene; indi si mette la pasta in una insalatiera di terraglia, gettandovi sopra un po' di farina. Si ricopre con una tovaglietta piegata perchè la pasta non si raffreddi e si mette la insalatiera al riparo dall'aria. Tutto ciò è meglio sia preparato alla sera dopo cena (*non troppo presto*). L'indomani mattina, *molto per tempo*, si guarda com'è la pasta. Se è ben lievitata s'impasta, aggiungendo naturalmente man mano della farina e lavorando la pasta per parecchio tempo. Si abbia cura che resti morbida, ma non troppo. Poi questa si taglia facendone dei panini, o delle forme come si vogliono e si lasciano ancora lievi-

tare, mettendoli con un po' di farina fra dei tovaglioli e coprendoli con della stoffa di lana. Quando, prendendoli in mano, si sente che sono molto leggeri, si bagnano superiormente con dell'uovo battuto, gettandovi dopo un po' di zucchero. Nei panini più grandi si fa prima un'incisione in mezzo col coltello. Si cucinano in un forno che sia ben caldo, avendo cura però che il fuoco non sia troppo forte.

CEDRINI FERRARESI DI PURIM

Mandorle dolci gr. 330

Zucchero Giamaica gr. 335

Cedrini gr. 50

Cioccolata fine gr. 75

Rosolio, bicchierini 2

Uova 1 ed un po' di vaniglia.

L'involucro si fa colle mandorle macinate finissime, lo zucchero, l'albumo ed il rosolio. Questa pasta si stende fine, si riempie coll'impasto formato di cioccolata, cedrini macinati, un poco di zucchero ed il torlo d'uovo: e si formano dei raviolini.

CIAMBELLA

500 gr. farina

200 gr. zucchero

2 uova

1 dose di lievito artificiale ed un po' d'acqua. Un bicchierino di marsala o cognac.

Si impasta il tutto e si forma a ciambella da cuocersi in forno.

AMARETTI

8 once mandorle dolci
 4 once mandorle amare
 12 once zucchero
 3 albumi d'uovo.

Le mandorle sbucciate e asciugate si tritano e si uniscono allo zucchero e alle chiare montate a neve. Formarne delle pallottoline da mandare in forno su un foglio di carta.

PAN DI SPAGNA

6 uova intere
 6 cucchiaini da tavola di zucchero
 6 cucchiaini da tavola di farina
 Un pizzico di sale ed un po' di zucchero vanigliato.

Sbattere i tuorli collo zucchero, ed unirvi la farina, a cui si sia aggiunta una presa di bicarbonato di soda, Unire gli albumi sbattuti a neve e infornare in tegame unto e spazioso perchè possa crescere. Dolce adatto per Pesach.

BOCCA DI DAMA N. 1

6 rossi d'uovo
 6 once zucchero
 1 once mandorle dolci
 20 gr. farina

1 albumi sbattuti a neve e ancora 20 gr. di farina, scorza di

limone grattata. Mettere in forno in un tegame unto. Anche questa è adatta per Pesach.

BOCCA DI DAMA N. 2

Non è la dose della famosa Bocca di Dama che fece esclamare al Granduca Leopoldo mentre la mangiava: «Questa è bocca di Gloria!», ma pure è una ricetta eccellente.

Uova intere N. 4

Tuorli d'uova N. 8

Zucchero gr. 270

Farina gr. 100

Mandorle gr. 200.

Un poco di essenza di arancio o la raschiatura di una buccia di arancio. Pestate le mandorle nel mortaio dopo averle sbucciate e lasciate asciugare bene. Spruzzatele, mentre le pestate, con un po' di farina. Battete le uova con lo zucchero finchè diventano bianche, adoperando per questo uso il battichiare (frusta).

Quando le uova e lo zucchero sono ben sbattuti, si aggiungono le mandorle e si lavorano per circa venti minuti; poi si mette l'arancio e si lavora ancora. Si lascia allora la frusta e si versa a poco a poco la farina, mescolando con garbo con una mestola, finchè la farina è incorporata. Preparate precedentemente un cerchio di staccio, ricoperto in fondo ed intorno con carta o posato sopra una teglia; quando il battuto è pronto, versatelo in questo recipiente, badando che un quarto del recipiente resti libero. Cuocere a forno medio e poi polverizzare con zucchero vanigliato.

TORTA DI MANDORLE E CIOCCOLATA N. 1

7 o 8 albumi di uovo
 gr. 250 zucchero
 gr. 200 cioccolata
 gr. 250 mandorle.

Si sbucciano le mandorle e si tritano finissime, si aggiunge la cioccolata grattata e lo zucchero, indi gli albumi montati a neve, e si mette in forno caldo in tortiera unta. Questa torta può essere adatta pel periodo pasquale quando si abbia cioccolata cascer.

TORTA DI MANDORLE E CIOCCOLATA N. 2

gr. 150 mandorle pestate fini
 gr. 150 zucchero
 gr. 50 cioccolata in polvere o grattata
 N. 4 o 5 albumi montati a neve.
 Il tutto cucinato a fuoco calante.

TORTA GIAFFA

Mandorle gr. 200
 Zucchero gr. 200
 Rosolio alla vaniglia 1 bicchierino
 N. 2 albumi di uova
 Cialde.

Pestare le mandorle, unire zucchero, rosolio e albumi, mettere le cialde in una tortiera unta e adagiarvi la miscela, disponendola a disegno. Forno a fuoco moderato.

TORTA DI MARRONS GLACES (per dieci persone)

Prendete un Kg. di marroni, sbucciateli e fateli cuocere in acqua bollente salata; quando sono cotti, pelateli e fateli a pezzi con una forchetta avendo cura di non schiacciarli. Mettete in una cazzaruola mezzo bicchiere di acqua e gr. 400 zucchero e quando è un po' sciolto, vanigliate abbondantemente; aggiungete i marroni e lasciate cuocere circa un quarto d'ora rimestando spesso con garbo per non sciupare le castagne. Quando il composto è tiepido aggiungete ad una ad una quattro uova intere, mescolando. Guernite uno stampo con caramello biondo, versatevi il composto, fate cuocere a bagnomaria e poi qualche momento in forno. Sformate quando è freddato.

N. B. Per fare il caramello mettete dello zucchero appena inumidito in un recipiente di rame e fate cuocere. Aggiungete un pizzico di cremor di tartaro e quando lo zucchero è divenuto biondo, versatelo nello stampo che girerete sollecitamente in tutti i versi affinché lo zucchero carameliato possa velare fondo e pareti senza lasciar vuoti. Questa torta riesce buona anche senza caramello.

CONSERVA DI PATATE AMERICANE

Patate americane Kg. 2

Zucchero Kg. 1.500

Acqua litri 2.500.

Si fanno bollire le patate nell'acqua per pochi minuti fino a che si possono facilmente schiacciare. Si scioglie al fuoco lo zucchero nell'acqua, vi si mettono le patate tagliate a spicchi e vi si lasciano

bollire a fuoco lentissimo per alcune ore fino a che esse abbiano preso colore dorato e siano completamente imbevute di sciroppo. Durante la bollitura dell'acqua collo zucchero aggiungere vaniglia o vanigliina.

ROULADE DI CASTAGNE

300 gr. di castagne buone, bollite; si sbucciano, si passano al setaccio, si aggiunge zucchero finissimo a volontà, e se ne fa una pasta, (volendo con qualche goccia di chiara d'uovo). Si mette questa pasta in un foglio di carta impermeabile (non pergamena) della larghezza di 15-16 cm. e si lascia lì. Si fa cuocere intanto un ettogrammo di zucchero con un po' d'acqua, 40 gr. di cacao buono, 50 gr. di burro fresco e si lascia raffreddare tutto. Quando la crema è fredda, si spalma sulla pasta di castagne lasciando un po' di più nel mezzo, poi si prende la carta con tutte e due le mani e si rotola tutto insieme con molta cura facendo una specie di salame che si lascia raffreddare con la carta. Dopo si taglia a fette grosse un dito.

SFOGLIATE SENZA BURRO

Si sciolgono nell'acqua tre etti di midolla di manzo, rompendola colle mani perchè si liberi dal sangue e diventi completamente bianca. Si miscono queste briciole di midolla, in modo da farne venire dei pezzi compatti, che si pesano e si impastano con egual peso di farina e con acqua. Quindi si fa la sfogliata, badando bene che

la midolla s'incorpori nella pasta. Si danno poi otto giri col metodo adoperato per la sfogliata solita.

PAN BIANCO

Zucchero gr. 100
 Burro gr. 100
 Farina gr. 100
 Albumi di uova N. 7
 Uva.

Montare gli albumi, unire farina, zucchero ed infine il burro liquefatto: mettere in uno stampo e cuocere in forno.

TORTA CON CILIEGE

Battete a lungo gr. 250 burro con gr. 250 zucchero. Aggiungete 4 uova intere e, poco a poco gr. 250 di farina. Versate questa pasta in uno stampo unto e copritela di ciliege fresche. Cuocere a forno moderato.

TORTA SEMPLICE DI CILIEGE

Ciliege gr. 500
 Zucchero gr. 150
 Latte litri 1/4
 Un po' di burro

Un uovo intero e due o tre albumi battuti a neve.

Un bastone di pane senza la crosta bagnato nel latte e

strizzato, unire gli altri ingredienti e per ultimo gli albumi, mettere nello stampo unto e spolverizzato di pane; cuocere in forno.

MONTENERO

Gr. 100 cioccolata

Gr. 100 burro

Zucchero gr. 150

Farina N. 2 cucchiaini

Albumi N. 5 di uova a neve.

Sciogliere la cioccolata in un tegame col burro, poi unire gli altri ingredienti. Mettere nello stampo e cuocere in forno.

BOMBONI DI CACAO

Fate sciogliere gr. 125 di burro in quattro cucchiainate di acqua. Mescolatevi gr. 500 zucchero e gr. 250 cacao. Lasciate bollire per tre minuti mescolando e versate il composto su una piastra imburata. Quando è un po' raffreddata, formatene un lungo rotolo, che taglierete a pezzetti formandone delle pallottole. Questa deliziosa leccornia è molto nutriente.

DOLCE DI PATATE

Fate cuocere in forno un Kg. di patate grosse e lavate. Tagliatele a metà, toglietene la polpa, che schiacterete con la forchetta. Unite tre uova, di cui avrete battuto gli albumi a neve, un bicchiere di zucchero in polvere, il sugo e la buccia di un limone, un grano

di sale. Versate il composto in uno stampo unto e fate cuocere a forno caldo per circa mezz'ora, sorvegliando la cottura, poichè questo dolce brucia facilmente.

SCIALUT CLASSICO

Inzuppate gr. 150 pane nell'acqua, strizzatelo e ponetelo in un recipiente. Aggiungete un Kg. di mele tagliate sottili, un po' di sale, tre cucchiaini di rhum, gr. 125 uva Malaga, tre o quattro tuorli d'uovo e gli albumi leggermente battuti, gr. 125 zucchero. Mescolate tutti questi ingredienti molto bene colle mani. Fate scaldare un po' d'olio in un piatto da forno e quando fuma, versateci il composto e lasciate soffriggere cinque minuti sul fuoco. Mettetelo in forno senza coprire; sarà cotto in un'ora e un quarto in forno caldo. Abbiate cura che l'uva Malaga non rimanga alla superficie della torta, poichè si brucerebbe. Lasciatelo un po' raffreddare, poi sformate e servite tiepido.

SCIALUT VARIATO

Fate una pasta con un uovo, gr. 125 farina, due cucchiaini di olio e due cucchiaini di zucchero. Stendetela non troppo sottile e mettetela nel fondo di un piatto da forno ben unto, riempite di mele tagliate finemente, zucchero e cannella. Coprite col rimanente della pasta sulla quale disporrete qualche pezzetto di grasso. Cuocere a forno caldo per tre quarti d'ora coprendo il piatto. Poi sformare.

GALLETTE PER SCIAVU'OTH

Impastate due Kg. di farina con 250 gr. di zucchero, un decilitro di olio, quattro decilitri d'acqua, un po' di sale. Lavorate bene in modo di ottenere una pasta soda. Stendete col rullo finemente. Tagliate la pasta colla rotella in forme rotonde (cm. 15 di diametro), che ornerete di incisioni. Cuocere a forno moderato.

DOLCE DI PAN GRATTATO O DI MAZZOT A VELO

4 uova

4 cucchiari di zucchero

4 cucchiari poco pieni di pan grattato o di mazzot a velo.

Si sbattono i tuorli con lo zucchero. Gli albumi si montano a parte. Quando i tuorli son ben sbattuti, si uniscono piano piano con gli albumi, col pan grattato (o mazzot a velo) e un po' di buccia di limone grattugiata. Si seguita a mescolare per altri dieci minuti, poi si versa in uno stampo unto e spolverizzato e si cuoce a forno ben caldo. Si può rendere più morbida la torta, versandovi sopra un po' di sciroppo fatto con zucchero bollito nell'acqua.

GINETTI

Impastare: gr. 350 zucchero, 10 uova intere, gr. 150 mandorle dolci, 6 uova di olio, un po' di cannella, odor di limone. Si taglia la pasta in tanti piccoli rombi e si cuoce al forno.

www.torah.it

DICTINOBIS (ciambelle di Kippur)

Un Kg. lievito si scioglie ben bene con olio e poi si impasta

con: gr. 350 zucchero, 12 uova intere, 12 uova di olio, un po' di vaniglia e zucchero vanigliato, farina quanta ne occorre, messa giù a poco a poco. Se ne fanno ciambelle che si lasciano lievitare un numero di ore che varia a seconda della stagione. Quando sono cresciute si friggono nell'olio e si servono spolverizzate di zucchero.

CIAMBELLE DI KIPPUR

Kg. 1.500 di lievito, gr. 500 zucchero, 8 uova, 8 cucchiaini di acqua, 12 cucchiaini di olio, gr. 100 cedro candito, gr. 50 pignoli, Kg. 1,700 farina.

Si impasta il tutto e si fanno pani, che si cuociono al forno.

FRAPPE (Orecchie di Aman)

N. 4 uova intere, gr. 100 burro, sale, zucchero, cannella, un po' di limone grattugiato, un bicchiere di liquore e farina quanto occorre per impastare bene. Si stende la pasta col matterello, si taglia a strisce e si frigge nell'olio.

TIMBALLO DI RICOTTA

Kg. 1.500 ricotta (cascio), zucchero, cannella, rapature di limone, un bicchierino di rhum o di cognac, una presa di sale ed otto tuorli d'uovo; si mescolano ben bene. Quando il tutto è amalgamato, si aggiungono gli otto albumi montati a neve, si mescola ancora un poco e si versa in un recipiente unto di burro e spalmato di semolino crudo. Poi si cuoce al forno.

CASTAGNOLE

Si battono a neve sei albumi d'uovo e s'impastano con gr. 350 di zucchero, gr. 350 pignoli, gr. 350 farina, un po' di cannella e raschiatura di limone. Quando la pasta è ben dura se ne fanno bomboline che si cuociono al forno.

PIZZA EBRAICA

Kg. 2 farina, gr. 500 zucchero, gr. 350 mandorle tagliate a pezzi, gr. 300 pignoli, gr. 350 uva passa, un po' di vino caldo, una presa di sale, gr. 200 cedro candito, un litro di olio caldo. Si impasta il tutto bene bene e tagliato in grossi rombi si cuoce in forno.

BIANCHI MANGIARE

Si fa una pasta sottilissima e distesa ripetutamente impiegando: Kg. 1 farina, gr. 100 burro o grasso, cinque cucchiari di olio, due bicchieri di acqua tiepida. Quando la pasta sia diventata sottile il più possibile, si ripiega quattro volte, ponendo fra il primo ed il secondo strato e fra il secondo ed il terzo uno strato di unto misto di olio e burro in proporzione di gr. 100 burro e 5 cucchiari di olio. Si formano poi delle mezze lune e tra due mezze lune si mette un po' della seguente miscela: gr. 500 mandorle macinate (previa bollitura e sbucciatura), gr. 350 zucchero, tre uova intere, gr. 100 cedro candito, un po' di cannella e di buccia di limone grattata. Riempite che sieno le mezze lune di pasta e chiuse ben bene

da tutti i lati, si friggono nell'olio e poi si spolverizzano di zucchero vanigliato.

STRUPOLI

Gr. 60 zucchero, quattro uova intere, quattro cucchiaini di vino, quattro cucchiaini di olio, sale, anici e farina quanto è necessaria per fare una pasta che deve esser distesa col matterello e poi tagliata a strisce. Queste si friggono nell'olio.

PRESTO FATTO

Due uova intere, gr. 125 burro, gr. 125 zucchero, gr. 190 farina, un po' di sale e di uva passa. Si mescola molto bene il burro, si aggiungono gli altri ingredienti, si mette in tortiera unta e spolverizzata e si cuoce a forno caldo.

DOLCE REALE

Togliete ad alcuni panini (rosette) un po' della loro crosta, grattugiandoli. Inzuppateli nell'acqua e poi strizzateli bene bene. Aggiungete buccia di limone grattata, gr. 125 mandorle tritate, gr. 125 uva di Corinto, tre tuorli d'uovo, gli albumi a neve e due cucchiaini di zucchero in polvere. Sciogliete un po' di grasso in un piatto da forno, versateci il composto e cuocete per un'ora a forno caldo. Coprite poi con sciroppo di lampone.

www.torah.it

PANETTONCINI ALL'OLIO

Gr. 100 fior di farina, gr. 200 olio di oliva, gr. 200 zucchero, otto

tuorli d'uovo, gr. 20 lievito di birra, mezzo litro di latte, un pizzico di sale. Si impasta il tutto e si lascia levare per circa sei ore in ambiente caldo. Poi si versa il tutto in una terrina e lo si lavora fino ad aver ottenuto una pasta liscia e morbida. Sulla piana che va in forno si fanno delle pallottole e si lasciano di nuovo levare; poi si cuociono in forno caldo. Se la pasta riuscisse troppo dura, si aggiunge un po' di latte.

PASTA SFOGLIATA AL GRASSO DI BUE

Gr. 800 grasso di rognone di bue (bianco), gr. 100 olio fino, gr. 800 farina, gr. 20 sale, due tuorli d'uovo, due bicchieri di acqua.

Si pulisce il grasso togliendovi i nervi e la pelle, si pesta bene nel mortaio, mescolandovi poco alla volta l'olio, fino ad ottenere una pasta morbida come il burro. Si passa allo staccio e si impasta sopra una tovaglia umida. Allora si forma una pasta con la farina, i rossi d'uovo, il sale e l'acqua e vi si aggiunge un pezzetto del grasso. Si impasta il tutto molto bene, allargando la pasta e mettendo nel mezzo il grasso, ben chiuso, si spiana e si ripiega in tre e si prosegue come per la solita pasta sfogliata, colla quale si formano pasticcini grandi o piccoli che si fanno cuocere in forno caldo per circa dieci minuti.

TORTA DI NOCI

Gr. 200 zucchero, gr. 200 cioccolata grattugiata, gr. 150 noci pestate finissime, gr. 150 pane pesto, sei uova, vaniglia.

Si battono i tuorli con lo zucchero, vi si unisce la cioccolata, le noci, il pane, e da ultimo gli albumi battuti a neve. Si unge uno stampo, si spolverizza di pane e si fa cuocere.

BRUSCATELLA PER KIPPUR

Si fanno arrostire delle fettine di pane (a cassetta). Qualche ora prima del termine del digiuno, si dispongono in un piatto molto fondo, formando degli strati di fettine sulle quali si spolverizzano zucchero e cannella e si versa del vino vecchio, ricominciando sempre così sino ad aver esaurita la quantità di pane. Onde tutto il pane si imbeva e si mollifichi, ogni tanto si raccoglie col cucchiaino il vino precipitato e si versa sopra il pane.

CREMA FRITTA

Prendere quattro uova, 150 grammi di farina bianca, grammi 100 zucchero, gr. 50 burro, mezzo litro latte, buccia di limone grattata e mescolare insieme il tutto. Far cuocere a fuoco lento, continuando a mescolare, fin quando si è formato un impasto omogeneo che devesi poi staccare dalla cazzeruola. Distendere poi l'impasto su un piano di marmo o di maiolica e con un coltello unto fare dei piccoli rombi: impanarli, passarli nell'uovo e poi impanarli nuovamente. Friggere in olio bollente.

PAMPUCHES DI HANUKKA'

Si prende circa mezzo chilo di patate crude, si sbucciano, si grattano e si mescolano con un uovo, sale, due cucchiaini di farina bianca. Questo impasto deve esser molle e si getta in padella a cucchiainate. Quando queste frittelle sono ben rosolate, si cospargono di zucchero e si servono.

DOLCE BIANCO E NERO

12 tuorli d'uovo, 12 cucchiari di zucchero, 5 bicchieri di latte di mandorle, un bastone di cioccolata, buccia di limone grattata.

Si pestano le mandorle sbucciate per estrarne il latte. Si frulla bene metà delle uova e metà dello zucchero con due bicchieri di latte di mandorle, limone, finchè si levano, poi si getta il tutto nella metà di un piatto, si fa la medesima operazione con gli altri sei tuorli, sei cucchiari di zucchero, tre bicchieri di latte di mandorle, la cioccolata grattugiata, limone e cannella a volontà e si getta nell'altra metà del piatto.

TORTA DI CASTAGNE

Kg. 1 castagne, gr. 250 zucchero, quattro tuorli d'uovo, odore di vaniglia.

Le castagne devono esser cotte prima nell'acqua, senza la prima buccia, poi schiacciate e passate allo staccio senza la seconda buccia unendovi subito la vaniglia. Lo zucchero si unisce ai tuorli d'uovo, che si battono per bene e poi si aggiungono le chiare montate a neve. Si mescola quindi il tutto e si mette in una tortiera unta. Si cuoce al forno e, raffreddata, si spolvera la torta con zucchero vanigliato.

MERINGHE

www.torah.it Per tre albumi d'uovo si prendono gr. 250 zucchero vanigliato e due cucchiaini da caffè di aceto bianco. Battere molto gli albumi

con lo zucchero e l'aceto; unire a volontà un cucchiaino di essenza di menta. Si unge la piastra e si versa il composto a cucchiaini. Cuocere a fuoco lento.

TORTA DI TRE COLORI

Mandorle gr. 500

Zucchero gr. 200.

Le mandorle si pestano bene, poi si uniscono allo zucchero. Si divide in tre parti eguali il composto: in una si aggiungono quattro tuorli d'uovo, nelle altre due le quattro chiare montate a neve e una di queste con un bastone di cioccolata grattugiata. Si mette nella tortiera prima la parte bianca, poi la rossa, da ultimo la nera. Cuocere in forno.

PANE ALL'OLIO

Kg. 1 farina

Gr. 400 lievito

Una boccetta comune di olio finissimo, un po' di anici, sale quanto basta.

TORCIGLIONI

Mandorle dolci gr. 350

Zucchero gr. 350

Pignoli gr. 50

Scorza di limone grattata, una presa di cannella in polvere.

Tritato il tutto molto finemente, si amalgama con due albumi

d'uovo battuti a neve. Si prepara il dolce la sera avanti la cottura. La teglia si unge con burro, vi si pone una cialda in foglio, su cui si stenderà l'impasto a forma di serpe attorcigliata e si cuoce in forno in bianco.

TORTA DI CIOCCOLATA E FRUTTA

Si prepari un impasto di gr. 300 di pasta Margherita, due cucchiari da tavola di cacao, un bicchiere di latte, tre uova, di cui le chiare devono essere montate a neve e i tuorli mescolati a lungo con gr. 100 di zucchero, mezzo bicchiere di Alkermes o altro liquore. Si unge lo stampo con burro, si polverizza con semolino, si versa l'impasto, lasciando nel centro un vuoto, che verrà riempito con ciliegie fresche, cotte prima in giulebbe col loro sugo. Si possono anche usare pesche od albicocche. Si cuoce in forno.

MONTINI

Mandorle sbucciate e macinate gr. 800

Zucchero gr. 600.

Sciogliere lo zucchero in una cazzeruola con un bicchiere di acqua; quando bolle, versarvi le mandorle e lasciar cuocere mescolando sempre, finchè si senta l'odore di cotto e la mistura si stacchi dalla cazzeruola. Fatto questo, si stende la pasta di mandorle sopra un piatto e la si lascia riposare un paio di giorni. Indi la si divide in tre parti eguali: alla prima si mescola un tuorlo d'uovo e una presa di cannella, alla seconda tre tavolette di cioccolata grattugiata, ed alla terza tre cucchiari da tavola di rosolio. Disporre sopra una cialda una cucchiata di ciascuna delle

tre specie di pasta. Si cuociono per dieci minuti a forno appena tiepido. E' un dolce molto usato per Purim.

PIZZOLE

Per ogni libbra di farina, gr. 90 di grasso condito, gr. 90 zucchero, buccia di limone grattata e un po' di sale. Pestare una certa quantità di ciccioli (gribole) unirli alla pasta, incorporare il tutto, poi aggiungere acqua tiepida, non dimenarla troppo; lasciarla riposare sul tagliere qualche minuto. Dividerla in diverse parti, darle forma rotonda della grandezza di una arancia, poi col coltello fare una piccola scacchiera nella parte superiore e mandarle al forno.

CIAMBELLA ERMELINDA

Farina gr. 500, Grasso vergine d'oca gr. 80, Zucchero gr. 200, 2 uova, raschiatura di limone, 10 centesimi di lievito. Il lievito deve essere impastato con la terza parte della farina.

CIAMBELLA LIEVITATA

15 centesimi di lievito

Kg. 2 fiore di farina

gr. 500 olio fino.

Mescolare il tutto e mettere in forno in uno stampo unto.

PRECIPIZI ANCONETANI

www.torah.it

Un cucchiaino di farina

Un cucchiaino di zucchero

Un cucchiaio d'olio
 Un bicchierino di liquore
 Un uovo.

Formate tante noccioline che si possono cuocere al forno o friggere nell'olio o nel grasso.

N. B. Cibo invernale, dose per sei persone con denti sani.

AMARETTI MANTOVANI

Mandorle dolci gr. 900
 Mandorle amare gr. 100
 Zucchero gr. 800

Odore di vaniglia o cioccolato in polvere.

Sbucciare le mandorle, lasciarle asciugare su di una tovaglia per una notte oppure al sole, poi macinarle. Ogni 200 grammi di mandorle un albume di uovo, unire lo zucchero e la vaniglia. Formare una pasta simile a quella delle polpette, poi dividerla in pallottole leggermente schiacciate e metterle su carta di Fabriano. Pochi minuti di cottura in forno caldo.

MARRONI AL RHUM

Scegliere dei bei marroni sanissimi, fendere colla punta del coltello la loro buccia e farli arrostire in apposita padella forata. Tolta la buccia schiacciarli ad uno ad uno col palmo della mano ed accomodarli in un piatto con burro liquefatto e zucchero in polvere. Al momento di servirli, versarci sopra del rhum, dare fuoco e quando la fiamma si sarà spenta, mangiarli.

DOLCI DI PURIM

Mandorle dolci Kg. 1

Zucchero gr. 800.

Si sbucciano e si pestano le mandorle. In una cazzeruola si versa mezzo bicchiere di acqua e lo zucchero che va sciolto in bianco. Appena comincia a filare toglierlo dal fuoco e metterci le mandorle pestate. Mescolare bene e lasciarlo riposare due giorni. Dividere la pasta in tre parti: mettere in una parte un po' di cannella, in un'altra, cioccolata in polvere (qualche cucchiaino da caffè), nella terza, un rosso d'uovo e odore di arancio e di limone. Per formare una ciambella, distendere in rotondo i vari strati unendo l'uno all'altro con una pennellata di albume di uovo. Colla stessa pasta si possono fare amaretti o biscotti a forma di S. Per lavorare questa pasta aver cura di tenere le mani bagnate di chiara d'uovo.

TORTA DI SPINACI

Kg. 2 spinaci lessati, strizzati e passati a macchina. Uva passa gr. 100, pignoli gr. 30, Cedrini gr. 50, Cioccolata in polvere gr. 10, Uova intere N. 6, Zucchero gr. 200.

Si mescola il tutto e si mette in una tortiera unta e spolverata di pane grattato e poi si cuoce in forno.

Con la medesima pasta con sole 4 uova si fanno le frittelle che si passano all'uovo e pane grattato e si friggono in olio bollente.

www.torah.it

Kg. 1 farina

gr. 700 miele, o meglio melassa

TORTA DI PURIM

gr. 200 mandorle dolci o noci pestate

» 50 cedro a pezzetti, un po' di grasso d'oca, odore di arancio, un pizzico di pepe.

Si impasta il tutto, si forma una ciambella alta un dito e si cuoce al forno.

PASTINE CRUDE DI MANDORLE

Kg. 1 mandorle

gr. 330 di zucchero a velo

Un bel pezzo di cedro

gr. 500 zucchero

N.º 4 o 5 albumi d'uova freschissime

Una tavoletta di cioccolata alla vaniglia

Rosolio di due qualità.

Sbucciare e pestare le mandorle, unirvi lo zucchero e impastare cogli albumi: lasciar riposare. A parte grattugiare la cioccolata, metterla in un recipiente con rosolio, unirvi il cedro tagliato a pezzi e farne una miscela ben densa. Si riprende la pasta, si tagliano dei dischi della grandezza di uno scudo, si passano per lo zucchero a velo, si riempiono colla miscela, si ricoprono con un altro disco e si passano ancora per lo zucchero a velo. E' bene lasciarli riposare un giorno e poi servirli.

MELINA DI PASTA LIMPADA (Veneziane)

Si chiama «limpadura», venezianamente, una lavorazione speciale della pasta frolla in modo da farla diventare una pasta omogenea e liscia, capace di contenere marmellate o carni.

- Gr. 400 farina bianca
- » 100 zucchero
- N.º 2 uova
- » 1 cucchiaino di olio.

Fatta la pasta, si stende e si lavora molto fino a farla divenire omogenea. Se ne stende uno strato nel tegame unto e si riempie di marmellata, di pasta di mandorle o di pasta di carne. Si stende sopra al composto un altro strato di pasta oppure la pasta a striscie incrociate e si cuoce in forno.

RAVIOLI

Si fa la pasta come sopra e la si stende a sfogli molto sottili, si tagliano dei dischi e si riempiono a volontà di carne pesta, di marmellata o di pasta di mandorle.

DONNINI DI PURIM

- Gr. 500 mandorle bollite, tostate e tritate
- » 350 zucchero
- N.º 3 tuorli d'uovo

Un po' di farina, cacao e due striscie di cioccolata. Il tutto cotto con un po' d'acqua. I tuorli si aggiungono ultimi. Questo fa parte del primo strato che va steso sul marmo un po' unto.

Per il secondo strato ci vogliono:

- Gr. 250 mandorle bollite, asciugate e tritate con gr. 200 di zucchero

Un po' di farina, un po' d'acqua, raschiatura di limone ed

infine N.º 3 albumi d'uovo. Il tutto va cotto mescolando sempre. Questo secondo strato va aggiunto il giorno seguente.

Quando l'insieme è bene asciutto, si copre con ghiaccia composta di mezzo albume, un bicchierino di liquore, gr. 150 zucchero a velo ben mescolati insieme. Ornare la torta con punti neri, mettendo nel cornetto di carta un composto di cacao e zucchero.

MUSTACCHIONI

Gr. 550 mandorle abbrustolite e macinate

» 350 zucchero

N.º 2 cucchiaini fior di farina, cedro, cacao, cioccolata e N.º 6 uova intere. Il tutto mescolato crudo e messo poi in forno a forme piccole piuttosto appuntite. Quando sono raffreddati, si decorano con ghiaccie colorate, composte di zucchero a velo, sugo di limone, liquore e colore a volontà.

PASTICCINI ALLA MANTOVANA

Far bollire dell'acqua con sale e lasciarla raffreddare un poco.

Si impastano gr. 300 di farina con l'acqua salata in modo da formarne una pasta non troppo dura. Si distende poi col mattarello e, ridotta ad un piccolo spessore, si tira con le mani per ridurla sottile come un velo, senza badare agli strappi larghi ed inevitabili. Ungere abbondantemente con olio e burro mescolati, ripiegare, ripetere l'operazione di ungere e ripiegare finchè si ottiene una striscia larga 15 cm. Si tira ancora leggermente con le mani per allungarla e si formano piccoli pasticci ripieni di marzapane o di carne pesta (in quest'ultimo caso ungere la pasta con

solo olio). Si possono friggere in olio, ma sono migliori cotti in forno.

BISCOTTINI DI NOCI

Gr. 500 noci sgusciate

» 500 zucchero

» 100 cioccolata a pezzetti

N.º 2 uova

» 3 cucchiaini di olio e farina quanto occorre per un impasto morbido.

Si tostano le noci (in forno o come si fa per il caffè), si pestano non troppo fini, si uniscono con tutti gli altri ingredienti. Si impasta il composto, si formano tante pallottole un po' schiacciate e si cuociono a forno moderato, facendo attenzione perchè bruciano facilmente.

MOSCARDINI DI PURIM N. 1

Kg. 1 mandorle tostate

» 1 zucchero

Gr. 150 cacao in polvere

Uova quante ne prende

Una presa di cannella.

Si tostano le mandorle e si lasciano raffreddare. Si pestano poi nel mortaio insieme allo zucchero e si passano allo staccio. Si aggiungono allora cacao e cannella, lavorando in modo che tutto sia bene amalgamato. Si cominciano a mettere le uova sbattute finchè si ottiene una pasta piuttosto morbida. Con l'impasto

si fanno tante pallottole che si schiacciano sopra una forma rotonda di legno con un incavo nel centro, in modo che i moscardini riescano con un piccolo rialzo nel mezzo. Si dispongono poi in una teglia sopra alle cialde distese precedentemente e si mettono in forno caldo per pochissimo tempo, togliendoli appena formano una leggera crosta.

MOSCARDINI DI PURIM N. 2

Mandorle dolci, libbre 1

Zucchero in polvere libbre 1

Uova N.º 4

Cioccolata tavolette 1

Farina bianca finissima, cannella, zucchero a velo ed alla vaniglia.

Si fanno bollire le mandorle, vi si aggiunge una libbra di zucchero con la cioccolata a pezzi, si pesta il tutto nel mortaio, riducendolo come un unguento, poi vi si aggiunge farina bianca, facendo una pasta nè dura nè molle; si uniscono due uova col chiaro e due tuorli, qualche pizzico di cannella in polvere. Si fanno delle piccole palle che si schiacciano, si collocano in padella senza unto di sorta, con bracie non troppo ardenti sotto, e un testo con fuoco un po' più forte al disopra. Quando hanno preso un colore scuro, si levano e si servono spolverizzati di zucchero a velo o alla vaniglia.

www.torah.it

SCHIACCIATA LIVORNESE

Gr. 20 anici

» 70 lievito bianco

- Gr. 30 acqua
- » 230 zucchero
- N.º 6 uova intere
- » 2 tuorli d'uovo
- Gr. 30 acqua di rose
- » 65 olio

Farina quanta ne prende.

Sciogliete gr. 70 lievito con gr. 30 di acqua appena tiepida, aggiungetevi gr. 30 zucchero ed un uovo, poi quanta farina occorre per formare una pasta di giusta consistenza, alla quale darete la forma di pane. Mettetela in un catino, in fondo al quale avrete messo un po' di farina e tenetela vicino al fornello finchè è lievitata.

Quando vedrete che la prima pasta è ben lievitata, lavoratela bene nuovamente con 3 uova, 100 gr. zucchero, 30 gr. di olio, 30 gr. acqua di rose, e farina quanta ne prende. Formatene un pane che metterete di nuovo nel catino vicino al fuoco, lasciandolo lievitare. Lievitato che sia, aggiungete 2 uova intere e 2 tuorli, zucchero gr. 100, acqua di fiori gr. 30, olio gr. 30, anici gr. 20. Lavorate moltissimo questo terzo impasto, facendogli naturalmente prendere la farina che occorre per renderlo di giusta consistenza. Formatene allora dei pani della grandezza di un piatto, che metterete sopra una teglia nella quale avrete disteso dei fogli unti di olio. Ponete questi pani a lievitare e quando hanno ben gonfiato, cuoceteli in un forno dal quale sia stato allora allora tolto il pane. Al momento di infornarli battete un tuorlo d'uovo e con un pennello dorate la superficie delle schiacciate. Osservate bene il

lievito affinchè non passi e diventi agro. Naturalmente, ogni volta che mettete l'impasto a lievitare, il recipiente deve essere coperto.

PIZZE

- Gr. 330 farina
- » 30 mandorle
- » 60 zucchero
- » 30 uva passolina e pignoli
- » 10 sale
- » 15 cedro
- » 100 olio

Acqua quel tanto che occorre.

Tagliate il cedro in piccoli pezzi sottili, della grandezza di un fagiolo. Impastate il tutto, amalgamatene tutti gli ingredienti, unitevi un po' d'acqua, altrimenti col solo olio non s'impasta, e formatene dei pezzi della forma di un quadrilatero di cm. 7 di lato, sui quali praticherete dei solchi superficiali col rovescio della lama di un coltello. Cuocere al forno e toglierle appena le pizze hanno preso un colore biondo scuro, meglio nocciola.

BUDINO DI MANDORLE N. 1

- Gr. 330 mandorle dolci
- » 330 zucchero fine
- » 60 farina
- N. 4 uova intere
- » 8 tuorli d'uovo

Raschiatura di arancio.

Si sbucciano le mandorle, dopo averle fatte bollire per pochi minuti. Si pestano poi nel mortaio, spolverizzandole via via con la farina, affinchè non perdano l'olio. Sbattere allora le uova intere ed i tuorli con lo zucchero, finchè son divenute bianche e si è formato come una crema alquanto soda. allora si aggiungono le mandorle pestate e la raschiatura di arancio, seguitando a lavare il composto per mezz'ora circa. Fatto ciò, si comincia a versare la farina piano piano, mescolando con una mestola dal sotto in su, in modo che la farina s'incorpori col resto. Intanto avrete unto uno stampo con l'olio, facendolo un po' scaldare perchè l'olio si sparga dappertutto; spolveriztatelo di pan grattato finissimo o di farina. Versateci subito il battuto e cuocetelo a forno giusto. Quando è cotto, spolveriztatelo con zucchero vanigliato. Vi assicurerete della giusta cottura se, immergendo uno stecchino nel budino, lo ritirerete asciutto.

BUDINO DI MANDORLE N. 2

Gr. 200 mandorle dolci

» 120 zucchero fine

» 120 pane grattato

» 200 uva passolina

N.º 4 uova

Odore di vaniglia.

Lessate e sbucciate le mandorle, pestatele nel mortaio, spolverizzandole di pan grattato. Sbattete le uova con lo zucchero, montandole bene, lavorandole almeno 20 minuti. Aggiungete le mandorle pestate ed il resto di pan grattato, l'uva passa e l'odore

di vaniglia e mescolate il composto per più di mezz'ora. Versatelo poi in uno stampo unto, spolverizzatelo e cuocetelo a forno medio. Per la giusta cottura, regolatevi come per il precedente budino.

BUDINO DI SEMOLINO

- N.º 4 uova intere
- » 8 tuorli d'uovo
- Gr. 330 zucchero
- » 60 mandorle
- » 60 semolino
- » 50 uva sultanina

Raschiatura di arancio o di limone.

Si cuoce il semolino nell'acqua e deve riuscire di giusta densità. Si sbucciano intanto le mandorle, pestandole molto fini nel mortaio. Fatto ciò, sbattete moltissimo le uova con lo zucchero e versatele poco a poco nel semolino ancora caldo, maneggiando continuamente; aggiungete le mandorle, la raschiatura d'arancio e di limone, la sultanina, sempre mentre il composto è ancora caldo, e continuate a rimestarlo. Ungete uno stampo, spolverizzatelo di farina o di pan grattato e versateci il composto. Cuocetelo a forno medio e, dopo cotto, cospargetelo di alkermes o di zabajone.

ORECCHIE DI AMAN N. 1 E CIAMBELLE

www.torah.it

- N.º 8 uova
- Gr. 670 farina finissima
- » 20 lievito di birra

Gr. 170 zucchero
 » 50 anici
 N.º 2 bicchieri d'olio
 Cannella in polvere
 Zucchero vanigliato.

Si intridono gr. 100 di farina con i gr. 20 di lievito sciolto in poca acqua tiepida. Se ne forma un pane che si mette a lievitare vicino al fuoco. Quando questo pane è ben gonfio, si scioglie con le uova e con l'olio, aggiungendo tutto il resto e se ne forma una pasta molto morbida, che va ben lavorata. Con una parte di questa pasta si formano dei bastoni della grossezza di un dito e della lunghezza di circa 30 cm., che si intrecciano a tre per tre e si chiudono formando delle ciambelle. Col resto della pasta si fanno dei rettangoli sottilissimi della lunghezza di 15 cm. circa, ai quali si dà la forma approssimativa di orecchio. Quando le ciambelle e le orecchie sono pronte, si friggono in olio. Si scioglie allora una certa quantità di zucchero in poca acqua, si fa bollire per il tempo che occorre per ottenere uno sciroppo alquanto denso, ma non troppo, e quando è freddo, si tuffano in quello le ciambelle e le orecchie, spolverizzandole poi con la cannella.

In occasione di Purim si usa fare questo dolce in tutte le case ebraiche.

www.torah.it

ORECCHIE DI AMAN N. 2

Ogni tre uova un guscio di olio ed uno di zucchero e farina, quanta ne occorre per formare una pasta molto morbida. Si la-

vora come la precedente. Questa pasta senza lievito è forse preferibile all'altra e si possono pure fare i cosiddetti manicotti. Sono striscie sottili e lunghissime, larghe 6 cm.; un capo di ognuna di esse si avvolge nella forchetta e si mette a friggere, avvolto via via con gran destrezza.

MONTESINAI COL PEPE

Gr. 560 miele

» 870 farina

Pepe e cedro candito.

Fate sciogliere il miele sul fuoco in un recipiente di ottone o di alluminio, evitando che si attacchi al fondo. Quando il miele è ben sciolto, togliete il recipiente dal fuoco e versateci la farina piano piano, il cedro trinciato ed il pepe, impastando il tutto molto bene e lavorando molto l'impasto. Infarinare una tavola e spianate su quella la pasta alta 2 cm. e formatene dei tondi della grandezza di un piatto sul quale sovrapporrete una ciambella della grossezza di un dito. Con un pennello, intriso nel rosso d'uovo, doratele. La pasta deve riuscire piuttosto soda e va cotta a forno medio.

«TARTE» ALLA FRUTTA PASTA PER «TARTE» N. 1

Gr. 200 farina fine

» 50 Burro (a pezzetti)

Un cucchiaino olio finissimo

Un po' d'acqua.

Mescolate il tutto, lavorate poco la pasta in modo che il burro rimanga a pezzetti; stendete la pasta su uno stampo basso, quadrato o rettangolare e disponeteci sopra con esattezza, a righe, delle mele tagliate a fettine tutte uguali, o albicocche o prugue tagliate per metà. Spargete qualche pezzetto di burro e qualche cucchiata di zucchero sulle frutta e cuocete in forno. La «tarta» va tagliata a pezzi rettangolari.

PASTA PER «TARTE» N. 2

Mettete sulla tavola gr. 250 di farina, in mezzo alla quale metterete gr. 120 burro, un po' di sale, due tuorli d'uova ed un decilitro di latte. Formate una palla di pasta e lavoratela col palmo della mano. Lasciate riposare. Stendete la pasta non troppo sottile; essa sarà anche migliore se preparata il giorno precedente alla cottura con crema, frutta o formaggio a volontà.

MARZAPANE ALLA CIOCCOLATA per dolci piccoli

- Gr. 670 zucchero
- » 800 mandorle dolci
- » 100 cioccolata

Qualche albume d'uovo.

Sbucciate le mandorle in acqua a bollore e lasciatele asciugare. Pestatele poi finissime nel mortaio, aggiungendo, via via, uno o due albumi; mescolateci lo zucchero e fate cuocere tutto in un recipiente a piccolo bollore. Quando ha acquistato una giusta consistenza, togliete dal fuoco e quando l'impasto è diaccio aggiungete la cioccolata (pestata fine e passata per lo staccio) ed

una o due chiare d'uovo. Maneggiate bene e poi formatene dei piccoli dolci a forma di castagna. Per lavorare questa pasta, abbiate cura d'infarinarvi sempre le mani nonchè la tavola dove posate il marzapane. Mettete in una teglia delle cialde e ponetevi sopra i dolci che vanno cotti a forno medio. Dopo cotti e raffreddati, potete tuffarli in una ghiaccia di cioccolata.

MARZAPANE DI FRAGOLE

Kg. 1 mandorle
Gr. 330 fragole
» 220 zucchero.

Riducete le mandorle come una pasta, attenendovi alle indicazioni del numero precedente, mescolatele con lo zucchero e mettetele a cuocere a piccolo bollore. Togliete dal fuoco ed aggiungetevi le fragole passate allo staccio. Maneggiate bene e mettete il recipiente sulle ceneri calde, seguitando a maneggiare, finchè il composto acquista una giusta consistenza. Togliete allora il recipiente dal fuoco e lasciate raffreddare. Quando il marzapane è diaccio, infarinatevi le mani e formate dei dolci in forma di fragole, che cuocerete in una teglia, disposti sopra le cialde a forno medio. Fate una glassa alla quale date il colore della fragola ed immergeteci i dolci.

www.torah.it

MARZAPANE CON MANDORLE AMARE

Gr. 330 mandorle amare
» 1000 mandorle dolci
» 900 zucchero

Qualche albume di uovo.

Pestate le mandorle, dopo averle sbucciate e lasciate bene asciugare e, mentre le pestate, aggiungetevi dell'albume di uovo. Quando sono ridotte come una pasta, mettete a sciogliere a piccolo bollore lo zucchero e, sciolto che sia, mescolatevi la pasta di mandorle, avvertendo di mettere un po' di cenere sul fuoco e di maneggiare continuamente. Quando il marzapane non si attacca alle dita, si versa sopra un marmo infarinato, vi si aggiunge un'essenza a piacere e si formano dei dolci di media grandezza. Si mettono questi dolci su cialde o su carta e si cuociono a forno medio.

MARZAPANE PER MONTE SINAI
(per Purim e Sciavuolli)

Gr. 660 zucchero finissimo

» 660 mandorle dolci

Qualche chiara d'uovo, e N.º 3 o 4 uova

Raschiatura di due arancie.

Sbucciate le mandorle nell'acqua bollente e lasciatele asciugare. Pestatele nel mortaio, spruzzandole di zucchero. Macinatele poi sopra una pietra con un rullo, mettendoci via via due o tre cucchiainate di uovo per ogni manata di mandorle. Quando le mandorle sono ridotte una pasta fine, vi si mescola lo zucchero. Si mette il tutto in un paiolo e si fa bollire a fuoco lento, maneggiando continuamente. Quando bolle, si aggiunge l'arancia, poi si leva dal fuoco e si versa il marzapane in un catino. Si lascia diaciare e poi si impasta sul marmo spolverato di farina e si formano i Monte Sinai.

I Monte Sinai sono formati di due pezzi rotondi; sopra uno di questi tondi si mettono cedro candito a pezzetti e le famose uova filate. In mancanza di queste, si può spruzzarvi qualche goccia di rosso d'uovo. Si sovrappongono i due tondi, spalmando gli orli con uovo, affinchè stiano uniti e si mettono in una teglia, nella quale si saranno poste delle cialde. Vanno lasciati poco in forno e poi si glassano.

GRISSINI SALATI

- Gr. 200 farina
- » 50 burro
- » 15 lievito in polvere
- » 10 sale

Latte sufficiente per impastare. Assottigliare la pasta sulla tavola della grossezza circa di una matita e tagliarla a pezzi di cm. 15. Metterli a forno moderato, avendo cura che resti uno spazio fra un grissino e l'altro.

GRISSINI DI PATATE

Fate lessare una patata di media grandezza e, mentre è ancora calda, sbucciatela e schiacciatela accuratamente. Impastate questa patata con due cucchiainate colme di farina, un po' di sale e gr. 40 di burro. Ottenuto l'impasto, formatene tanti grissini sottilissimi. Metteteli in forno per un quarto d'ora circa e sfornateli quando saranno diventati leggermente biondi.

PASTINE DI SCHIUMA DI JERUSCIALAIM

Tritate finemente un bicchiere di mandorle e mescolatele con mezzo bicchiere di zucchero in polvere ed un albume d'uovo battuto a densa neve. Spianate la pasta così ottenuta e tagliatela a piccoli dischi. Posateli su una teglia unta, a distanza un disco dall'altro e fate cuocere a forno medio per dieci minuti. Queste pastine devono riuscire bianche, perchè l'interno resti soffice dopo raffreddato.

PIGNOLATI

Gr. 330 zucchero

» 330 pignoli

N.º 7 albumi d'uovo

Gr. 300 circa farina

Acqua, un terzo del peso dello zucchero

Odore a piacere.

Mettete in un recipiente lo zucchero con l'acqua e tiratelo a filo grosso. (Lo zucchero è a filo grosso quando, prendendone una goccia fra il pollice e l'indice, forma un filo della lunghezza di due cm.). Quando lo zucchero è pronto, si aggiungono i pignoli e si mescolano, poi si versa il composto sopra un mucchio di farina, precedentemente preparata sulla tavola di marmo. Si aggiungono le chiare montate a neve e si fa l'impasto, mettendo quanta farina occorre per formare una pasta non troppo dura. Ungete una teglia, infarinatela bene e metteteci le pignolate, alle quali avrete dato forma rotonda od ovale dello spessore di circa un centimetro. Cuocere a forno poco caldo.

GENOVAS PER HANUCCA'

- Gr. 250 zucchero
- N.º 6 uova intere
- » 8 tuorli d'uova
- Gr. 170 polvere amido
- » 170 burro.

Montate per circa mezz'ora le uova con lo zucchero; quando il composto è quasi bianco, aggiungete il burro (d'inverno scaldatelo leggermente) e fatelo incorporare. Versatevi poi la polvere di amido, mescolate bene con una mestola. Incorporata che sia la polvere, riscaldate una padella e versatevi il composto, badando però che non sia piena, perchè la torta possa crescere. Cotto a forno medio riesce un dolce squisito per la sua delicatezza.

ROMPIDENTI

- Gr. 320 zucchero
- » 640 circa farina

Un bicchiere abbondante di acqua di fiori.

Mettete lo zucchero con l'acqua di fiori e tiratelo a filo. Versatelo sopra un mucchio di farina e lavoratelo bene da formarne una pasta non troppo dura. Tiratela a bastoncini che taglierete a pezzetti di 4 o 5 cm. e li schiacterete leggermente. Poneteli sopra una teglia unta e molto infarinata e cuoceteli a forno poco caldo.

www.torah.it

FRITTATA DI MANDORLE

- Gr. 330 zucchero
- » 330 mandorle

N.º 4 uova intere

» 8 tuorli d'uovo

Gr. 100 zucchero vanigliato.

Dopo aver scottato le mandorle per sbucciarle, si lasciano asciugare, si pestano nel mortaio e poi si macinano, aggiungendo poco a poco le quattro uova intere, ben battute (ogni manciata di mandorle due o tre cucchiariate di uovo). Si sbattono bene i tuorli con lo zucchero e lo zucchero vanigliato e quando sono montati si aggiungono le mandorle. Avrete precedentemente preparato una padella fonda, unta, in modo che il battuto la riempi a poco più che a metà. Cuocete a forno giusto e spolverate il dolce abbondantemente con zucchero vanigliato quando è diaccio.

PANINI DI RAMERINO

Gr. 30 lievito di birra

Kg. 1 farina

Gr. 250 olio

» 30 sale

» 350 uva malaga

Un po' di ramerino ed acqua.

Fate sciogliere il lievito in un recipiente con un po' d'acqua tiepida aggiungendo via via la farina che occorre per formare un panetto di giusta consistenza e molto lavorato. Mettete il recipiente in luogo caldo, copritelo e lasciatelo lievitare. Quando è ben gonfio, scioglietelo con un altro po' di acqua tiepida, aggiungete l'olio, il ramerino, l'uva Malaga ed il sale e lavorate tutto con la farina, sullo spianatoio. Quando la pasta è ben lavorata formatene dei panini della grandezza di un mandarino. Infarinate bene una

teglia, dopo averla unta, metteteci i panini a giusta distanza e lasciateli lievitare. Dorateli poi col rosso d'uovo e cuoceteli al forno del pane, sorvegliando perchè non si brucino.

PANINI DI RAMERINO DOLCI

Gr. 30 lievito di birra

Kg. 1 farina

Gr. 250 olio

» 350 uva Malaga

» 300 zucchero

Acqua e ramerino.

Il procedimento è eguale a quello dei panini all'olio, soltanto c'è in più lo zucchero.

PERSIANE

Gr. 100 farina

» 330 zucchero

N.º 15 tuorli d'uova

La buccia di un arancio grattata

Tre gocce essenza di arancio.

Lavorate moltissimo le uova con lo zucchero, aggiungete l'arancio e l'essenza e dopo aver lavorato ancora, versatevi piano piano la farina, lavorando sempre l'impasto. Prima di preparare il dolce, fate delle scatolette di carta larghe 6 cm., lunghe 12 cm. ed alte cm. 5. Posatele sopra una teglia e riempitene poco più che metà con l'impasto. Cuocete a forno medio e, quando sono ben diaccie, togliete con garbo la carta e canditele.

UOVA MOLLES

N.º 12 tuorli d'uova

Gr. 150 zucchero raffinato

Odore di vaniglia.

Si lessano 12 uova e si toglie ad ognuna il tuorlo, scartando il resto. I 12 tuorli si impastano con 150 gr. di zucchero e con l'odore. Quando l'impasto è pronto si formano tante palle che si lasciano seccare fino al giorno dopo; poi si condiscono. Si possono anche avvoltoiare, prima che secchino completamente, nello zucchero brillantato.

PANETTONE

Gr. 800 farina

» 20 lievito

» 200 zucchero

N.º 2 uova

Gr. 30 sultanina

» 15 cedro candito

» 15 anici

» 20 olio.

Sciogliete il lievito in poca acqua tepida, facendogli prendere la farina che occorre per formarne un panetto non troppo duro. Mettetelo a lievitare e, quando vedrete che è gonfio, versate in altro recipiente l'olio, le uova, lo zucchero, il cedro a pezzetti, gli anici e la sultanina. Sciogliete il panetto lievitato con un po' d'acqua tepida e versatelo nel recipiente dove sono tutti gli ingredienti e la farina, lavorando tutto moltissimo. Quando la pasta

è ben lavorata, ungete con olio una teglia di forma alta, formate con l'impasto un panettone e mettetelo nella teglia; ponetelo vicino al fuoco a lievitare e, lievitato che sia, cuocetelo al forno.

PANFORTE FINE

- Gr. 700 zucchero
 » 700 mandorle
 » 260 nocciole
 » 400 cedro candito
 » 130 arancini canditi
 » 50 cacao
 » 50 spezie finissime
 » 130 fior di farina.

Fate cuocere lo zucchero con un po' d'acqua, quanta ne occorre perchè si sciolga. Quando è sciolto, tiratelo a filo grosso, quasi a pasticca, e subito buttatevi tutti gli ingredienti sopra indicati, maneggiando con gran forza e sveltezza. Fate bene amalgamare tutto, e poi versate l'impasto sopra una tavola ricoperta di cialde, spianate l'impasto alla grossezza di 3 cm., e con uno stampino tagliate tante forme rotonde, che circonderete con una striscia di carta e cospargerete di cannella in polvere finissima. La fattura di questo panforte è un po' difficile e la farina serve soltanto per spianare la pasta.

www.torah.it

RISO ALLA TURCA

Si mette a bollire un bicchiere di latte, allungandolo con mezzo bicchiere di acqua. Vi si butta un po' di zucchero, una buccia di

limone, poi, quando bolle, una tazzina di riso, avendo cura di mescolare bene. Quando è cotto, si mette a raffreddare in un piatto e si spolvera di cannella. Si mangia freddo dopo alcune ore, ed è adatto per persone deboli e convalescenti.

GHISADE (dolce di Purim)

- Gr. 500 mandorle sbucciate
- N.º 2 bicchieri di mandorle pestate
- » 1 bicchiere di zucchero
- » 2 uova

Raschiatura di arancio.

Impastare tutto insieme e far le Ghisade, chiudendo una certa quantità di detto impasto entro dischi di pasta all'uovo. Cuocere al forno.

TORTA SALOM

In 300 gr. di mandorle pestate nel mortaio e 300 gr. di zucchero, si mescoli della cioccolata grattugiata, un po' di vaniglia, 5 uova di cui 2 intere, e delle altre tre soltanto il tuorlo. Rimestare il tutto insieme, rendendolo abbastanza liquido con vino di Cipro. Si prenda del pan di Spagna, si affetti e si metta sopra un piatto di porcellana un po' concavo, si versa sopra una parte di questo liquido ben rimestato, quindi un nuovo strato di pan di Spagna, sopra il quale si versa il rimanente del miscuglio; questo si copre con un terzo strato di pan di Spagna che a sua volta viene coperto da albume d'uovo sbattuto con zucchero e abbellito da piccolissimi confetti colorati.

SAVOIARDI

Gr. 40 zucchero in polvere

» 20 Farina

» 20 farina di patate

N.º 2 uova

Un po' di sale.

Lavorate un poco i tuorli con lo zucchero in polvere (3 o 4 minuti). Unite al composto le due farine e lasciate riposare. Montate gli albumi a neve molto densa, e poi uniteli molto delicatamente al composto, servendovi di un cucchiaino di legno. Prendete due fogli di carta spessa: ungetene uno e fate un cartoccio con l'altro. Mettete il composto nel cartoccio, chiudetelo e spuntatene l'estremità. Premendo delicatamente sulla sommità del cartoccio fate uscire sul foglio di carta unto tanti bastoncini grossi come un dito, avendo cura di non farli troppo vicini uno all'altro. Mettete il foglio di carta sopra una teglia e spolverizzate con zucchero a velo. Lasciate i biscotti in riposo per 10 minuti e poi spolverizdateli nuovamente. Aspettate due minuti, poi mettete i savoiardi in forno brillante per 10 minuti circa, cioè finchè abbiano preso una bella tinta dorata. Staccateli dalla carta e lasciateli raffreddare su una griglia.

ZUPPA INGLESE

Decilitri 5 latte

Gr. 85 zucchero

40 farina o amido in polvere

N.º 4 tuorli d'uovo

Odore di vaniglia.

Lavorate prima lo zucchero coi tuorli aggiungete la farina e per ultimo il latte a poco a poco. Mettete sul fuoco ardente, girando continuamente il mestolo, ma quando vedete fumare la crema, ritiratela poi rimettetela sul fuoco per 8 o 10 minuti. Prendete una forma scannellata ungetela con burro freddo e riempitela nel modo seguente:

Mettete sul fondo dello stampo della conserva di albicocche, di pesche o di cotogne, poi uno strato di crema fredda ed uno di savoiardi intinti di rosolio bianco, alternati con savoiardi intinti di alkermes. Versate dell'altra crema e sovrapponetela alla medesima degli altri savoiardi intinti di rosolio e ripetete l'operazione, finchè avrete riempito lo stampo. Saranno sufficienti gr. 125 di savoiardi, i quali non devono essere troppo inzuppati. In estate mettete lo stampo in ghiaccio e per sfornarlo immergetelo un momento nell'acqua calda onde il burro si scioglia.

CUSCUSSU' DOLCE

Vedi Cuscussù N. 1 (*Minestre asciutte*).

Si cucina e si prepara nello stesso modo soltanto invece che sul brodo si cuoce sopra dell'acqua semplice zuccherata, si condisce con molta cannella, droghe, zucchero, datteri tagliati a pezzettini e mandorle e noci abbrustolite ed a pezzi. Anche mandorle non abbrustolite. I datteri debbono essere in buona quantità e vengono meglio, se appena fritti in un po' d'olio, dopo esser stati tagliati a pezzettini.

*MACRUTE — DOLCE DI PURIM**Dolce tradizionale tripolino.*

Si prende un Kg. di semolone e si impasta, bagnandolo con dell'olio caldo (molto olio). Si tritano dei datteri (circa 4 etti), dopo averli ben curati e puliti. Ai datteri si aggiungono in buona dose delle droghe forti, ma in modo speciale dello zenzero (cannella, garofano, noce moscata, ma lo zenzero si deve sentire di più). Poi si friggono nell'olio bollente, questi datteri tritati, che formano quasi una pasta avendo ben cura che detta pasta non abbia ad indurire. Con metà del semolino impastato si fa una pasta lunga e stretta, alta poco più di 1 cm. Vi si distende in mezzo per tutta la sua lunghezza la pasta di datteri e si ricopre con l'altra metà del semolino impastato, congiungendo bene il disopra al disotto. Poi si taglia di traverso, facendone così molti pasticcini distendendo il semolino ai lati. Si arrostitiscono al forno. Dopo si passano pel miele, gettandovi sopra del sesamo. Nel caso che non si trovi del semolone, si possono anche fare con del semolino, oppure con della farina gialla.

IL SHOK

Per le Pentecoste ossia per Sciavuot si usano fare (usanza di origine tripolina), con la pasta del bollo, le seguenti forme maneggiandole leggermente: una borsa, degli occhiali, una scala, delle forbici, una manina, una colomba, una ruota, un orologio. A Tripoli usano infilare questi dolci in uno spago, o donarne così una serie ad ogni bambino della famiglia per buon augurio. Si fanno anche con pasta diversa da quella del bollo.

PASTICCINI DI MANDORLE

La pasta è preparata nella stessa maniera per quelli di carne o di pesce (v. tramessi, p. 15), ma i quadrati vengono tagliati piccoli, di 5-6 centimetri al massimo. Il ripieno è così formato: Si prendono delle mandorle dolci, si fanno bollire, si sbucciano e si pesano, si aggiunge egual peso di zucchero e dei pezzetti di bastone di vaniglia. Si pesta il tutto finchè forma quasi una pasta. Si mescola al fuoco con un rosso d'uovo e un po' di rosolio: quando il ripieno è pronto, lo si divide un po' per ogni quadrato. Si preparano e si friggono questi pasticcini come gli altri, avendo cura di spolverizzarli subito di zucchero, appena tolti dalla padella.

CIAMBELLINE FRITTE (per 8 persone)

- N.º 4 tuorli d'uovo
- » 2 albumi
- » 4 cucchiaini zucchero
- » 2 cucchiaini zucchero vanigliato
- » 2 cucchiaini olio
- » 2 bicchierini di rosolio d'anice
- » 4 mezzi gusci d'uovo vino bianco dolce

Odore di limone.

Farina quanta basta per un impasto sodo

Posta la farina sul tagliere, mettere nel centro tutti gli altri ingredienti e lavorare per 1/4 d'ora. Formare poi delle piccolissime ciambelline, che si friggono in olio abbondante, spolverizzarle di zucchero vanigliato. Si mangiano fredde e, meglio, il giorno dopo.

- Gr. 250 zucchero a velo
 » 90 mandorle dolci
 » 70 zucchero comune
 » 30 rosolio vaniglia
 2 o 3 gocce essenza di menta
 15 gocce essenza di vaniglia
 » 2 dragante

(In fusione in due dita d'acqua per 36 ore almeno).

Impasto esterno. — S'impasta lo zucchero a velo a poco a poco con la gomma dragante, aggiungendo l'essenza di menta. (L'impasto di dragante si tiene coperto togliendone a mano a mano la quantità necessaria per ogni pasticcino. Si stende molto sottile con un piccolo spianatoio, si adatta alla forma di legno. Vi si pone dentro il pieno poi l'altro pezzo di pasta per coprire).

Ripieno. — Mandorle lessate e pestate finissime. Zucchero comune, rosolio, essenza di vaniglia. Il rosolio va messo a poco a poco. L'essenziale è di ottenere un impasto ben unito. Vanno adoperati stampetti di legno, invece che di latta, perchè in questi la pasta può facilmente rompersi.

- Gr. 100 farina fine
 125 zucchero
 » 50 cacao in polvere
 » 2 cannella
 » 5 lievito in polvere

Raschiatura di arancio.

Impastate il tutto, diluite con mezzo bicchiere di latte, servendovi di un cucchiaino di legno, fino ad avere un composto senza grumi e senza troppo lavorare l'impasto, travasatelo in una teglia a bordi alti ben unta ed impanata. Bastano 3 o 4 minuti per fare l'impasto e, messa la teglia in forno piuttosto caldo, in meno di mezz'ora la torta sarà cotta. La pasta deve conservare una certa morbidezza. (dose per 6 persone).

DOLCE GIALLO

N. 7 tuorli d'uovo

» 2 uova intere

» 1 bastoncini vaniglia

» 9 cucchiaini zucchero.

Si battono le uova collo zucchero, si aggiunge la pasta di mandorle (gr. 100 mandorle e gr. 100 zucchero, pestati insieme) e la vaniglia in pezzo. Si fa cuocere il tutto, mescolando sempre, perchè le mandorle non si attacchino al fondo. Quando spicca il bollore, è cotto ed allora si versa il composto in un piatto, dove siano stati precedentemente preparati dei savoiardi inzuppati di alkermes. Quando è freddo, si guernisce con frutta candita od in spirito.

BURICCHI DI PASTA FROLLA

Per ogni libbra di farina (gr. 330) gr. 90 grasso, gr. 90 zucchero, raschiatura di limone, una presa di sale: incorporare tutto, aggiungere acqua tepida, impastare, arrotolare la pasta e lasciarla riposare sul tagliere qualche minuto. Indi tagliare delle fette della

groschezza di cm. 10, spianarle col mattarello e riempirle di mandorle pestate con pari quantità di zucchero, seguendo il procedimento dei Buricchi (pag. 23) e mandarli al forno.

TORTA JAHELE

- Gr. 200 pane grattato
- » 500 mele o pere
- » 100 zucchero
- » 100 burro
- » 80 mandorle pestate
- » 50 uva passa.

Si taglia la frutta a fette sottili ed in uno stampo unto si dispone a strati, prima pangrattato e poi frutta, zucchero, mandorle, qualche pezzetto di burro, uva passa e poi si ricomincia.

Cuocere a forno moderato.

SALAME DOLCE

- Gr. 100 pan di Spagna
- » 100 biscotti di Novara
- » 100 savoiardi
- » 100 zucchero
- » 100 cioccolato
- » 50 cedro candito.

Si prende la metà di questi ingredienti e si riducono in polvere l'altra metà si taglia a dadi. Poi si impasta la pasta polverizzata con 4 albumi d'uovo, due bicchierini di marsala ed un bicchierino di alhermes, poi si mescola il resto degli ingredienti. Indi si prende un

pezzo di tela e la si unge di burro, si involge il composto, dandogli la forma del salame ben legato. Si mette a cuocere nell'acqua bollente per 7 minuti e, quando è cotto, si leva la tela, si rotola nella cioccolata e con 4 tuorli d'uova si fa la crema alla cioccolata che si dispone intorno al salame. Volendo, si può fare a meno della crema alla cioccolata, si lascia in bianco e attorno si dispone della panna montata, in modo che sembri un polpettone con purée di patate.

ROSCHETTE SALATE

Sciogliere gr. 220 lievito di pane in un po' d'acqua calda ed unirlo a Kg. 1 di farina, gr. 220 olio e gr. 30 sale. Formarne una pasta non troppo dura, indi metterla a lievitare in luogo caldo. Cuocere le ciambelline in forno per circa mezz'ora.

SOUFFLE' DI CIOCCOLATA

Sbattere sei tuorli d'uova con sei cucchiaini di zucchero per oltre dieci minuti, aggiungere gr. 50 cioccolata in polvere e due cucchiaini di rhum. Dopo aver montato gli albumi a neve, unirli ai tuorli, amalgamandoli bene. Versare il composto in un piatto da forno unto, e cuocere per 15 o 20 minuti.

BUDINO AL LIMONE

Ogni uovo, un cucchiaino di zucchero, una cucchiainata di pan grattato e raschiatura di limone. Montare i tuorli con lo zucchero per mezz'ora. Prima di mettere il budino in forno, si aggiungono gli albumi montati a neve. Cuocere in uno stampo liscio, unto.

Questo budino va servito freddo con crema, conserva o ricoperto di una glassata.

FOCACCIA D'ISRAELE

Si prepara una pasta ben manipolata con farina, acqua, due cucchiaini di grasso d'oca, poco lievito di birra, un po' di sale e zucchero, secondo la quantità di farina. Si lascia levare un paio d'ore, poi si formano delle piccole focaccine, che si mettono in forno non troppo caldo.

AGNOLOTTI DI MARMELLATA

Si fa una pasta tenera con tuorli d'uovo, burro, zucchero e odore di vaniglia: tirare tante piccole sfogliette. In ognuna si pone un cucchiaino di marmellata; si chiudono bene, dando loro forma di agnolotti frastagliati colla rotellina. Scaldare del burro in una padella e friggere gli agnolotti che vanno serviti caldissimi, spolverati di zucchero vanigliato.

TORTA CANTONI

1/4 di Kg. di mandorle

1/4 di Kg. di zucchero

6 uova intere

Raschiatura di limone.

Si sbucciano le mandorle e si macinano fini. Si aggiunge lo zucchero a velo e le uova. Si mescola il tutto per un'ora. Si versa il composto ben montato in una teglia unta e polverizzata di pane grattugiato. Si cuoce a forno caldo.

TORTELLINI CHAIM

Per ogni 100 gr. di farina un tuorlo d'uova, un cucchiaino di cioccolata in polvere, due cucchiaini di zucchero, raschiatura di limone, un bicchierino di maraschino ed uno di acqua di fior d'arancio. Si mescola bene con una forchetta, poi con le mani, fino a formare una bella pasta consistente. Poi si taglia la pasta a pezzetti, modellandola come i gnocchi di patate. In una padella, con olio bollente, far friggere questi tortellini, sgocciolarli su carta assorbente e servirli caldi, spolverizzati di zucchero vanigliato.

OMELETTE AL CIOCCOLATO

In una scodella rompete 6 uova, unitevi gr. 50 zucchero, sbattete per bene e fatene una frittata che terrete per un momento a parte. Sciogliete in un tegamino una tavoletta di cioccolata e con questa spalmate la frittata ottenuta. Rotolatela poi su sè stessa, ed avrete un omelette che servirete subito come semplice e buon dolce di famiglia. Spolverizatela di zucchero vanigliato, oppure spruzzatela di rum e datele fuoco.

SEMOLINO FRITTO

Gr. 75 semolino

Decilitri 3 latte

Un uovo

Tre cucchiaini di zucchero

Una noce di burro, odore di limone, un po' di sale.

Mettete il latte al fuoco con lo zucchero ed il burro e, quando comincia a bollire, versate il semolino a poco a poco, continuando

a rimestare. Versateci dentro l'uovo e quando questo è incorporato, togliete dal fuoco e stendete il composto, all'altezza di un dito, sopra un vassoio unto di burro. Tagliatelo a pezzetti, passateli all'uovo e al pangrattato e frigate. Può servire come contorno ad un fritto di carne o come dolce per colazione.

KUGEL DOLCE

Preparate il giorno precedente un po' di pasta, mescolando: farina, un uovo, un po' di sale e gr. 25 lievito di birra, sciolto in un po' d'acqua tiepida. Formatene una palla e velatela con un po' d'olio per evitare che si secchi. L'indomani aggiungete alla palla, che si sarà gonfiata, un po' d'olio e un po' di farina e quindi lasciatela riposare una o due ore. Stendetela a sfoglia non troppo sottile e ricoprite con mele tagliate, marmellata e zucchero, dopo aver cosparsa la pasta con qualche pezzetto di grasso d'oca. Rotolate la sfoglia, piegate il rotolo sopra sè stesso e mettetelo in una terrina che poserete in un secondo recipiente, pieno di acqua. Mettete il tutto in forno caldo e lasciate cuocere due ore. Servite caldo.

KUGEL ANTICO

Stendete sulla tavola infarinata una sfoglia da tagliatelle. Copritela di fettine di mele, fra le quali metterete qualche pezzetto di grasso e dell'uva passa. Inaffiate di miele. Rotolate questo preparato poi disponetelo a spirale nello stampo e mettetelo a forno caldo. Quando il kugel è dorato, finite di cuocerlo a fuoco lento.

PICCOLI KUGEI

Inzuppate del pane nell'acqua, strizzatelo bene. Aggiungete tre mele tagliate finemente, raschiatura e sugo di mezzo limone, un po' di uva di Smirne, mezzo bicchiere di zucchero, due uova, un po' di sale. Disponete questo composto, a cucchiariate, in un piatto imburrrato e molto caldo, fate cuocere a forno caldo per mezz'ora.

BUDINO DI ARANCIO

Si lessa un arancio o un limone intero, lasciandolo cuocere bene. Quando è cotto si spezzetta, riducendo il tutto ad una pasta e si lascia raffreddare. Si aggiungono pochi biscotti savojardi e pochi amarretti sminuzzati, indi sei cucchiari di latte e tre tuorli d'uovo, precedentemente sbattuti con poco zucchero. Quando il tutto è bene amalgamato, si fa scaldare un po' di zucchero in polvere in uno stampo e vi si versa il composto. Cuocere a bagnomaria e servire caldo.

ZWIEBACH

Farina gr. 250, burro gr. 50, zucchero gr. 25, un tuorlo d'uovo, un bicchiere di latte, un po' di sale.

Stemperate gr. 4 lievito di birra in una tazza grande con una parte della farina (gr. 60 circa) e un po' di acqua tiepida, formatene una pasta molle e mettete la tazza in luogo tiepido perchè il lievito cresca. Mescolate a parte tutti gli altri ingredienti, fuorchè il latte, e quando il lievito avrà raddoppiato il suo volume unite i due impasti aggiungendo il latte tiepido. Si ot

tiene una pasta piuttosto molle, che poi lavorerete colla mano per dieci minuti. Quando la pasta sarà diventata vellutata e si staccherà in un sol pezzo dalla terrina, lasciatela riposare in luogo tiepido e coprite la terrina con una salvietta. Dopo un'ora circa maneggiatela ancora un po', poi formatene un cilindro, che taglierete in otto pezzi uguali. Imburrate una lastra da forno, rotolate fra le mani uno alla volta i pezzi di pasta, formando delle palle, che poserete una accanto all'altra sulla lastra, pressandole leggermente. Coprite la pasta con una salvietta e lasciatela lievitare un paio d'ore. Infornate a fuoco brillante per venti minuti circa, poi lasciatelo raffreddare su una gratella da pasticceria.

E' ottimo per la prima colazione e per il thè.

SOSPISI

Gr. 100 farina
 » 100 zucchero
 N.º 5 uova
 Un po' di sale.

Sbattete i tuorli collo zucchero, poi a parte montate gli albumi a neve ben ferma. Amalgamate adagio il tutto e per ultimo mettetelo il sale. Mettete la pasta ultimata in una tasca di tela con bochetta rotonda (cm. 1 di diametro) e fate uscire dalla medesima delle pallottole della grossezza di una noce, raccogliendole allineate su carta resistente. Posate i fogli preparati su placca da pasticceria e cuocetele a forno caldo. Appena le pallottole sono cotte e bionde, staccatele dalla carta, vuotatele un po' dalla parte piana, riempitele di marmellata ed accoppiatele a due a due. Volendo

che siano ritte spuntatele un po' con un coltellino tagliente e bagnatele inferiormente con un liquore.

BUDINO FIORITO

Battete per un quarto d'ora 6 tuorli d'uova con gr. 60 zucchero. Aggiungete tre cucchiainate di farina, raschiatura di arancio e di limone, gr. 40 mandorle, gr. 20 uva passa, indi gli albumi battuti a neve. Versate il composto in una tortiera a contorno apribile e mettete in forno. A metà cottura coprite il budino di marmellata e rimettete in forno, fino a cottura ultimata.

BUDINO ECONOMICO

Per utilizzare gli albumi d'uova, oltre al Pan bianco, al Montenero, alla torta di mandorle e cioccolata ecc., si può fare il seguente budino: sbattere a neve 7 albumi, pestare nel mortaio un amaretto e quattro gallettine comuni, unirli alla neve insieme a quattro cucchiaini colmi di zucchero ed una tazzina (da caffè) di latte bollito, freddo. Foderate uno stampo liscio di zucchero caramellato, versatevi il composto e fate cuocere a bagnomaria per mezz'ora circa. Quando è cotto, sformate. Servite freddo.

FILI D'ORO o UOVA FILATE

Questo dolce, di origine spagnola, è una specialità della cucina ebraica livornese. Serve per decorare molti dolci e specialmente il Monte Sinai.

In un tegame grande si mette un Kg. di zucchero bianco

e 600 gr. di acqua. Si mette il recipiente al fuoco, smuovendo lo zucchero per farlo fondere portandolo al bollire. Quando lo zucchero bolle, si toglie tutta la schiuma sporca, che verrà alla superficie. Si lascia cuocere lo sciroppo per qualche minuto. Si tuffa in questo una mescola bucata e si soffia attraverso i buchi. Lo sciroppo deve formare delle piccole bolle, che si presentano dall'altra parte dello schiumarolo e si staccano come fiocchi di neve; a questo punto lo sciroppo è cotto. Si può riconoscere il grado di cottura dello sciroppo anche usando il pesa sciroppi che deve marcare 37° e il caramellometro che deve segnare 110°. Raggiunto il punto giusto di cottura dello sciroppo vi si cuociono le uova già preparate in precedenza. Per 250 gr. di uova filate si prendono 12 uova grosse. Si dividono i tuorli dalle chiare e si passano i tuorli attraverso un pannolino fine in modo che non passi il germe nè il velo sottile che ricopra il tuorlo. Si ottiene così un liquido denso, esente da fili o pelle che si raccoglie in una tazza. Si prepara un cartoccio di carta da disegno bianca e si taglia la punta in modo che le uova passino come un filo sottile. Mettete a bollire lo sciroppo e quando bolle fatevi cadere sopra le uova attraverso il cartoccio girandolo in modo che i vermicelli che si formano siano ben distaccati. Quando si è coperta la superficie dello sciroppo coi vermicelli, colla mestola bucata si affogano nello sciroppo e si fanno cuocere per un minuto. Si ritirano colla mestola e si mettono su uno staccio di filo metallico, spizzandoli con dell'acqua, per sciogliere lo sciroppo rimasto aderente. Si mettono poi ad asciugare sopra un panno asciutto e si seguitano a fare degli altri vermicelli finchè si sono esauriti i rossi d'uovo. Durante la cottura, perchè lo sciroppo non diven-

ti troppo denso, è bene spruzzarlo con qualche goccia d'acqua, dopo tolti i primi vermicelli.

Le uova filate si presentano come fili della grossezza di un vermicello e devono essere ben asciutti e leggeri. Possono essere spruzzati con acqua di fiori d'arancio; è bene farli il giorno prima di adoperarli perchè si asciughino completamente. Lo sciroppo che avanza può conservarsi per fare un'altra volta le uova filate, o può servire a cuocere frutta o per fare una marmellata.

La dose può essere ridotta a metà.

CHARLOTTE SEMPLICE

Ungete uno stampo e spolveratelo con abbondante zucchero, foderatelo di fette di pan francese. Sbucciate e tagliate a dadi mezzo chilo di mele, unitevi mandorle pestate, fichi secchi e uva Malaga. Versate il tutto nello stampo e ricoprite con altre fettine di pane. Cuocete a forno moderato per mezz'ora circa. Al momento di servire sformate la Charlotte sopra un piatto caldo, spolverizzate con zucchero e rhum e, volendo, date la fiamma.

CREMA CAMELLA

Latte due bicchieri. Uova intere N. 6, zucchero vanigliato gr. 100. Fate bollire il latte collo zucchero, sbattete le uova e versatele nel latte. Preparate uno stampo caramellato, versatevi il composto, mettetelo a bagnomaria nel forno a fuoco medio e lasciatelo finchè riesce compatto.

N.B. Il caramello si ottiene sciogliendo lo zucchero con poca acqua e lasciandolo cuocere finchè diventa dorato.

SALAME TRIPOLINO

Si mette in una padella mezza libbra di mandorle bollite, sbucciate e pestate con gr. 500 zucchero ed un cucchiaino di farina. Si lascia per un po' la padella sul fuoco, continuando a mescolare, finchè il composto si rasciuga. Poi si leva dal fuoco e si aggiunge alla pasta: un albume battuto a neve, un quarto di cedro candito, tagliato minutamente, raschiatura e sugo di limone, cannella e garofano, tanto alkermes che dia un bel colore, gr. 150 mandorle tagliate fini per lungo. Si mescola il tutto ben bene, impastando sulla tavola spolverata di zucchero e dando alla pasta la forma di un salame. Si lascia asciugare per due giorni e poi si serve tagliato a fette.

PASTA FROLLA SPECIALE PER BISCOTTI

- Gr. 60 farina
- » 60 fecola
- » 35 zucchero
- » 80 burro.

Impastare il burro con lo zucchero e odore di vaniglia, poi aggiungere le due farine, precedentemente mescolate, avendo cura che s'incorporino bene. Fare una palla della pasta, poi dividerla a pezzi da ridursi a bastoncini sottili od altre forme. Cuocere a forno caldo per pochi minuti in una teglia leggermente imburata. Le pastine devono riuscire poco colorite e molto friabili.

DOLCE AL CAFFÈ

- Gr. 180 burro
- » 200 zucchero a velo
- N.º 4 tuorli d'uova
- » 6 cucchiaini caffè molto forte.

Mescolare bene lo zucchero col burro e odore di vaniglia, poi unire i tuorli e, quando è ridotto una manteca, aggiungere, sempre mescolando, i 6 cucchiaini di caffè. Foderare uno stampo liscio con savoiardi, mettervi il composto a volontà, lasciarvi un vano da riempirsi di panna montata, poi ricoprire di savoiardi e mettere lo stampo in gelo per due ore circa.

DOLCE CON PIGNOLI

- Gr. 225 burro
- » 150 zucchero a velo
- » 225 farina d'Ungheria
- N.º 6 albumi d'uova montati

Vaniglia, uva, cedro e pignoli.

Si fa sciogliere il burro in una cazzeruola, si versa in un catino e, quando è ben ghiaccio, si monta in modo che riesca come una pomata. Si aggiunge poi la farina, lo zucchero a velo, la vaniglia e si batte tutto insieme. Poi si aggiunge il candito, l'uva e, in fine, gli albumi d'uova montati. Poi si unge con burro e si infarina una teglia, si versa l'impasto, si mettono sopra i pignoli e si cuoce in forno.

BUDINO DI CAFFÈ E CIOCCOLATA

Gr. 150 mollica di pane inzuppata nel caffè forte

» 150 zucchero

» 100 cacao o cioccolata in polvere

4 uova

Gr. 40 burro

Un po' di vainiglia.

Dopo due ore che il pane è in fusione nel caffè, passarlo allo staccio e aggiungervi tutti gli ingredienti, meno le uova. Poi aggiungere i rossi d'uova, infine le chiare montate a neve. Mescolare tutto, poi versarlo in uno stampo col buco. Cuocere a bagnomaria per circa un'ora. Mandare in tavola con crema gialla.

BUDINO MANTOVANO

Gr. 400 zucchero

» 750 noci (pesate col guscio)

N.º 6 tuorli d'uova

» 5 albumi d'uova

Gr. 80 cioccolata

Un cucchiaino farina fina.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire farina e cioccolata trugliata. Pestare finemente le noci, unirle al composto e per ultimo aggiungere gli albumi battuti a neve. Versare il tutto in uno stampo unto e impanato e cuocere a bagnomaria. Quando è diventato sodo ritirarlo dal fuoco e aspettare un poco, prima di sformarlo. Si serve caldo, coperto di zabajone e spruzzato di rhum ed è buono anche freddo.

BUDINO DI LIMONE E MANDORLE

Un grosso limone
 Gr. 170 zucchero
 » 170 mandorle dolci
 N.º 6 uova
 Un cucchiaino rhum.

Si fa bollire il limone nell'acqua per un paio d'ore, poi si passa con lo staccio. Vi si aggiunge lo zucchero e le mandorle schiacciate e pestate fini, il rhum, i rossi e le chiare montate. Si cuoce al forno lento in uno stampo unto di burro e spolverizzato di farina.

SFRATTI

Mezzo Kg. di miele, 1 Kg. di noci con la buccia. Queste si sbucciano e si passano a macchina assieme a un poco di buccia d'arancio. Si mette il miele al fuoco e, quando è in punto, si mette un pizzico di pepe, cannella e garofani in polvere, poco dopo ci si uniscono piano piano le noci. Quando è cotto, rimenantolo sempre, si leva il recipiente dal fuoco e, prima che si raffreddi, si formano dei corolli che si involgono nella pasta che avrete avuto cura di preparare prima con i seguenti ingredienti: un quinto di vino bianco, mezzo quinto d'olio, 3 hg. di zucchero; poi si formano delle ciambelle, dei serpi ecc. ecc. e si cuociono al forno non troppo caldo. Sono buonissimi.

BISCOTTI EVA

Mezzo Kg. di farina, 150 grammi olio, 1 tazza tra acqua e latte, tre cucchiari di zucchero, mandorle, pignoli e uvetta, oppure noci e uvetta. Sia le mandorle che le noci si fanno a piccoli pezzi. Si stende la pasta non troppo sottile, si taglia a losanghe e si mette in forno per pochi minuti. Buonissimi benchè non abbiano apparenza.

BISCOTTI ESAU'

3 once di zucchero e 3 di mandorle dolci e due uova, burro, uvetta, un pizzico di anici, farina quanto ne prende. Gli si dà la forma di bastoncini e si mettono in forno. Sono indicati senza mandorle per i bambini.

BISCOTTI MOSCELES

600 grammi di farina, 130 grammi di zucchero, 50 gr. di burro, 15 gr. bicarbonato di ammoniaca, sciolto in una piccola tazza d'acqua, 2 uova, odore di zucchero di vaniglia. S'impasta. Si formano dei bastoncini che si cuociono in forno.

MEZZO GELO ALLA FIORENTINA

Gr. 100 amaretti

» 100 zucchero in polvere

» 100 pane d'anice

» 100 mandorle dolci

» 100 burro

» 50 cacao

3 rossi d'uovo, alkermes e marsala.

Le mandorle si sbucciano e si pestano fini. In una cazzeruola si fa liquefare il burro, poi si prende il cacao, lo zucchero, le mandorle, gli amaretti e i rossi d'uovo. Si versa tutto nella cazzeruola dove il burro è già liquefatto e si mescola bene. Si inumidisce lo stampo con liquore e vi si adagiano le fette di pane d'anice molto sottili, bagnate nell'alkermes, in modo da foderarlo tutto. Vi si versa dentro il composto e si mette in ghiaccio.

TORTA DI DATTERI

- 4 etti datteri
- 4 etti zucchero
- 4 etti mandorle dolci
- 4 chiare d'uovo (dolce per 8 persone).

Le mandorle sbucciate con acqua calda saranno passate alla macchina finissime; si aggiungeranno lo zucchero e i datteri a pezzi piccolissimi, guardando che siano ben maturi. Si aggiungeranno le chiare d'uovo senza sbatterle e si maneggerà bene l'impasto. Si ungerà la teglia bassa con burro od olio (poco) e si verserà l'impasto, che deve essere cotto a fuoco sopra e sotto molto lento, o in un forno tenuto molto basso. Per provare il punto di cottura perforare la torta in mezzo con uno stecchino che dovrà rimanere asciutto e toltala dal fuoco, si spruzzerà di zucchero vanigliato.

E' molto difficile che si stacchi intera dalla teglia, specie se è stata unta con l'olio, ma, calda, si può benissimo ricomporre, nascondendo con lo zucchero i punti dove è sciupata.

BUDINO DI PANE

Ogni uovo un cucchiaino di zucchero, uno di pane (macinato in famiglia), un pizzico di uva di Corinto e un po' di cedro candito a pezzi. Cuocere in forno in uno stampo unto.

BUDINO PARADISO

N.º 4 uova intere
 Gr. 150 pane grattato
 » 150 zucchero
 N.º 6 mele
 1 etto di zibibbo
 Un bicchierino di rhum
 Limone grattato.

Unisci il composto, mettilo in uno stampo unto, facendolo cuocere a bagnomaria per tre ore a fuoco lento, in modo che l'acqua bolla appena. Va messo ad acqua fredda. Si può mangiare sia caldo che freddo. E' buonissimo.

BISCOTTI TEL-HAI

Grammi 125 farina
 » 70 burro
 » 60 zucchero

N.º 2 tuorli d'uovo
 Odore di buccia di limone.

Impastare il tutto, dare forme a piacere e cuocere in forno.

PANE DEL SABATO (Ricetta antica Toscana)

Una libbra di lievito, 1 libbra di zucchero, 4 uova, mezzo quinto tra acqua di rose e di fiori d'arancio, mezzo quinto d'olio, anaci, farina quanto ne prende.

La pasta deve essere non troppo dura, un poco più tenera di quella del pane. Ci si formano dei fili — si mettono su un asse coperto da un telo bianco a lievitare — si coprono più o meno a seconda della stagione e poi prima di mandarli al forno si indorano sopra.

Io avendo un piccolo forno, ho ridotto un po' le dosi per poter cuocere le buone robe in casa. Compero 25 centesimi di lievito di birra, lo metto per qualche minuto in una tazza con un po' di acqua, dopo ne aggiungo un poco tiepida, tra tutto 3 etti.

Metto in un tegame piuttosto grande 2 Kg. di farina — faccio in mezzo una fossetta — ci getto il liquido della tazza avendo cura di disfare il lievito prima di aggiungere l'acqua calda. Tra questo e la farina formo una pasta che copro con un poco della farina suddetta, e sopra ci metto il coperchio. Quando questa pasta è ben lievitata la divido in tre parti, prendo dal tegame un poco di farina, la metto sopra la spianatoia, ci faccio una fossetta in mezzo e ci metto la terza parte di questo lievito.

Sbatto un uovo intero e ce lo aggiungo insieme a due cucchiari da minestra di olio, mezzo etto di zucchero, un pizzico d'anaci e scorza di arancio grattata, un pizzico di sale. Ci formo un filo e lo metto sull'asse a lievitare. Intanto prendo gli altri due pezzi di lievito, ci unisco in una tazzina da caffè di olio un bel pizzico di anaci e sale. Ci formo due fili che metto a lievitare vi-

cino all'altro. Questi lievitano prima; mentre cuocio questi si finisce di lievitare il primo che cuocio per ultimo. Bastano per cuocere questa roba 20 o 25 minuti. Con la stessa pasta dolce si possono anche formare delle palle come piccole arancie, e quando sono lievitate si prendono in mano una per volta, ci si fa un buco in mezzo e, allargandolo un po', si forma una ciambella, che si getta via via nella padella dove l'olio è a bollire. Quindi si spolverizzano con zucchero di vaniglia. Per fare questa roba si viene a consumare circa un chilogrammo di farina. Quindi con poca spesa avrete il dolce per Venerdì e Sabato e il pane salato da inzuppare nel caffè durante la settimana, si capisce se la famiglia è composta di due persone. Nella pasta salata si può anche aggiungere un etto o due di ricotta che si fa sciogliere al fuoco con l'olio suddetto unendoci un po' di zafferano e di pepe. E' *eccellente*. In questo dolce si possono aggiungere dei pezzettini di cedro candito e dell'uva di Corinto. Lo troverete buono, più semplice, e migliore delle briose che si comperano.

HALLA' (Pane di Sabato)

Kg. 1 farina

N.º 4 cucchiai olio

Gr. 70 lievito birra

N.º 2 cucchiai zucchero

Sale.

Si prendono tre cucchiai abbondanti di farina e si uniscono al lievito ed allo zucchero in una terrina con acqua tiepida, se ne fa una pappa piuttosto liquida. Sulla tavola si mette il resto della

farina coll'olio e il sale. Tenendo la farina in luogo tiepido, si vedrà dopo un po' sollevarsi l'impasto in grosse bolle. E' il momento giusto per unirlo alla farina ed impastare per mezz'ora aggiungendo, se occorre, acqua tepida per farne una pasta non troppo consistente e si lascia riposare per una mezz'ora. Indi si leva la Hallà (piccolo pezzo di pasta che si brucia dicendo la benedizione) e si divide la pasta in modo da farne tre o quattro trecchie che si cuociono al forno.

Questo fascicolo è stato digitalizzato nel 2010 da www.torah.it e contiene un capitolo del libro “Poesia Nascosta: seicento ricette di cucina ebraica in Italia”, pubblicato nel 1931 dalla sezione di Padova della Associazione Donne Ebrae Italiane - ADEI.