

POESIA NASCOSTA

SEICENTO RICETTE
DI CUCINA EBRAICA IN ITALIA



DOLCI DI PASQUA

FIRENZE
CASA EDITRICE ISRAEL



DOLCI DI PASQUA

TORTÀ DI AZZIME

Sbattere 4 uova intere con 4 cucchiaini di zucchero e poi unire 4 cucchiaini di azzime pestate molto fini. Profumare con raschiatura di limone e vaniglia. Cuocere in forno.

AZZIME DOLCI N. 1

Per fare 15 azzime: 5 uova intere, 5 cucchiaini di zucchero, 5 di olio e gr. 750 farina. Si mescola la pasta in un catino fino a renderla densa. Si maneggia nuovamente sulla tavola, si spiana e se ne tagliano dei dischi. Nei dischi si devono praticare dei buchi; si cuociono in forno, posandoli sulla piastra molto calda.

AZZIME DOLCI N. 2

Kg. 1.500 farina
Gr. 350 zucchero
» 300 grasso d'oca
N.º 2 cucchiaini di olio

Vino bianco a sufficienza.

Impastare e cuocere come sopra.

AZZIME DOLCI N. 3 CON VINO

Kg. 1.500 (2 bottiglie) vino bianco

» 0.750 olio fino

» 1.500 zucchero

Odore di limone, anice e vaniglia

Farina quanto basta per una pasta morbida.

Impastare e cuocere come sopra.

AZZIME DOLCI N. 4

Gr. 90 grasso vergine d'oca

» 90 zucchero per ogni libbra di farina

Limone grattato.

Incorporare il tutto, poi aggiungere quanto vino bianco di buona qualità assorbe: dividere la pasta e fare le azzime da cuocersi in forno.

TORTINA DI AZZIME

Mettere a bagno le azzime qualche ora prima di confezionare la torta. Quando sono ben inzuppate, metterle in un tovagliolo e premerle per farne uscire l'acqua. Indi mescolare bene e unire uova (albumi battuti a neve), zucchero, cedrini, uva, pignoli e profumo di vaniglia. Mescolare e battere il composto durante mezz'ora, poi metterlo nella tortiera, unta d'olio e leggermente infarinata, e cuocere lentamente in forno.

BISCOTTO DI FARINA D'AZZIME

Battere 3 tuorli d'uovo con g. 125 di zucchero finchè il composto riesca schiumoso e quasi bianco. Unire raschiatura di limone e gr. 125 farina di azzime. Battere gli albumi a densa neve e mescolarla leggermente al resto. Versare il composto in uno stampo unto e fare cuocere a forno moderato per mezz'ora.

FRITTATA DI PESAH

Si mette una azzima comune ad ammorbidire nell'acqua per più di un'ora. Si toglie dall'acqua, si strizza bene, si sbatte in un recipiente con 3 uova e si aggiunge un po' di buccia di limone grattugiata e si frigge. Si fa struggere lo zucchero e si versa sopra la frittata, spolverizzando poi con zucchero vanigliato.

FRITTELLINE DI MAZZA' DOLCI

Ogni tre cucchiaini di mazzà pestata, un uovo ed un cucchiaino di zucchero. Si sbattono bene le uova e si fa un impasto colla mazzà e lo zucchero, poi si aggiungono pignoli e buccia grattugiata di arancio e di limone. Quando il tutto è ben mescolato, si fanno tante palline schiacciate e si friggono. Poi si mettono in un piatto, versandovi sopra dello zucchero sciolto. Spolverizzare le frittelline con zucchero vanigliato.

www.torah.it

FRITTATINA DI PASQUA

N.º 6 uova

Gr. 150 zucchero

Gr. 75 farina d'azzime

Raschiatura di limone.

Si mescola tutto insieme e si mette il composto in una pabella unta di grasso d'oca e spolverizzata di azzima. Si fa cuocere al forno.

Altra dose per la medesima frittatina:

1 uovo intero

1 cucchiaio di zucchero

1 cucchiaio azzima pestata fina.

DOLCE DI AZZIME (dolce Toscano)

Si mette a mollo la sera avanti un'azzima grossa (tipo Firenze) lasciandola tutta la notte. Il mattino dopo si toglie dall'acqua, la si strizza in un canovaccio. A parte si prepara un giulebbe con 5 cucchiaini di zucchero, uno di acqua ed uno di cannella in polvere. Quando il giulebbe è fatto si unisce all'azzima e si aggiungono 4 tuorli d'uova battute e 4 chiare montate a neve, un po' di buccia di limone grattata. Si mette il composto in una teglia leggermente unta d'olio, si cuoce al forno di campagna. La torta si mangia fredda, spolverizzata prima con zucchero a velo.

FRITTELLE O TORTA DI POLVERE D'AZZIMA N. 1

Ogni uovo, un cucchiaio di zucchero ed un cucchiaio di farina di azzime, odore di vaniglia (a volontà aggiungere uva passa e pignoli). Battere i tuorli con lo zucchero, montare le chiare a

neve, unire la farina di azzime, mescolare e gettare a cucchiaini nell'olio per friggerle, oppure mettere il composto in uno stampo unto per farne una torta da cuocersi in forno.

FRITTELLE DI AZZIME N. 2

Per 5 persone: Pugni scarsi di azzime N. 5, latte litri 1/4, un uovo, due cucchiaini di zucchero, un po' d'acqua, un bicchierino di liquore, sale, odore di limone.

Si trita l'azzima, che poi si bagna nel latte tiepido, versato a poco a poco e si lavora molto il composto. Si aggiunge il tuorlo, lavorando ancora; indi gli altri ingredienti e per ultimo l'albume montato a neve. Si prende la pasta con un cucchiaino e si getta in una padella con olio bollente ed abbondante, formando piccole frittelle.

FRITTELLE DI AZZIME N. 3

Si mettono le azzime a bagno nell'acqua per un paio d'ore, poi si tolgono, strizzandole molto bene: messe in una terrina, si aggiungono uova quanto basta per ammorbidire il composto, un cucchiaino o due di rhum o grappa, sale, uva passolina, pignoli. Lavorare bene il composto e gettarlo a piccole cucchiainate nell'olio bollente.

AZZIME DI VINO FERRARESI

Per mezzo kg. di farina bianca 3 cucchiaini di zucchero, 1/5 abbondante di vino bianco e 4 cucchiaini di grasso d'oca. Si impasta il tutto fino ad ottenere una pasta morbida. Si tira lo sfoglio alto

un dito. Con un piattino da caffè, si tagliano tanti tondi, sui quali si praticano dei fori con un ditale. Si cuociono a forno caldo leggermente unto.

CIAMBELLE PASQUALI

Gr. 350 zucchero
 N.º 7 uova intere
 » 4 1/2 uova di olio
 Un po' di cannella
 Raschiatura di limone.

Il tutto, bene impastato e ridotto in ciambelle, si cuoce in forno.

TORTA CON UVA PASSA

A 6 uova battute con gr. 250 zucchero, aggiungere gr. 110 azzima in polvere e gr. 100 uva passa. L'albume di un uovo viene battuto a neve e aggiunto al composto. Si cuoce a forno caldo.

PIZZETTE DI PASQUA

Per ogni azzima, N. 2 uova, gr. 25 pignoli e gr. 25 uva passa. Si mette a bagno per alcune ore nell'acqua fredda l'azzima, finchè sia diventata molle. Si fa poi scolare completamente e si passa per il setaccio. Si mescola poi con passolina, pignoli, raschiatura di arancio e di limone, sale in abbondanza, zucchero, cannella e pezzetti di buccia di arancio candita. Vi si mettono i tuorli d'uovo ed in ultimo gli albumi montati a neve. Amalga-

mato che sia il tutto, si butta a cucchiariate nell'olio bollente e si frigge. Le pizzette si servono calde o fredde a volontà, con condimento di miele liquefatto. La quantità degli ingredienti può essere regolata a seconda dei gusti.

BEIGNETS DI PASQUA

Battete a lungo della farina di azzime con uova intere. Quando il composto è diventato schiumoso, fatelo friggere nell'olio caldo a cucchiariate. Pungete i beignets con uno spillo in parecchi punti e poi immergeteli nel miele che avrete profumato con essenza di fior d'arancio.

AZZIME DORATE

Si mette l'azzima in molle nell'acqua tiepida. Si batte a neve l'albume di un uovo, vi si aggiunge il tuorlo poi vi si passa l'azzima e si fa friggere nell'olio bollente. Si serve caldo ed al momento di servire si cosparge di zucchero a velo e, a volontà, si aggiunge un po' di cannella.

TORCETTI DI PASQUA CON TUORLI ED ALBUMI DI UOVA

- N.º 10 uova intere
- » 10 cucchiaini di zucchero
- » 10 mezzi gusci di olio

Anice pesto

Un po' di farina.

Si sbattono molto le uova, lo zucchero, l'olio e l'anice, poi

si aggiunge un po' di farina, avendo cura che la pasta resti morbida. Quindi si formano i torcetti e si cuociono in forno.

TORCETTI DI PASQUA coi soli tuorli d'uovo

N.º 9 tuorli d'uovo

Gr. 200 zucchero

N.º 9 cucchiaini di olio

Farina quanto basta

Un po' d'anice pesto e raschiatura di limone.

Si battono i tuorli con lo zucchero, sin che diventano densi, poi si aggiunge l'olio un po' per volta, sempre mescolando; quindi si aggiunge la farina necessaria per farne una pasta morbida. Si formano quindi i torcetti, che si cuociono a forno moderato.

TORTA DI NOCI

Per 20 gr. di noci grattate si mettono 6 tuorli d'uova e le chiare battute a neve, un cucchiaino abbondante di azzima pesta, 6 cucchiaini di zucchero. Arancio e limone grattati. Mettere in uno stampo unto e cuocere al forno.

ROSCHETTE D'UOVA

Per ogni tuorlo d'uovo si mette un cucchiaino di zucchero fine, un cucchiaino di olio d'oliva, farina bianca finissima cascer o farina d'azzima, in poca quantità affinché la pasta riesca più molle possibile, ungendo con un po' d'olio fine le mani, nel caso che la pasta attacchi. Fatte le roschette, si praticano taglietti intorno ed una

piccola incisione nel mezzo col coltello. Si mettono in forno moderato, in modo che siano cotte adagio.

FRITTELLE SEMPLICI

Si mescolano: azzima pesta, uova, un po' di sale, un po' d'acqua calda e, fatto un composto piuttosto molle, si fanno delle frittelle; quando sono ben rosolate, si cospargono di zucchero.

BISSE

N.^o 10 uova

» 15 cucchiari di zucchero

» 1 bicchiere di olio finissimo

Kg. 1 farina bianca finissima

Raschiatura di limone

Anici.

Impastare il tutto, formare degli S e cuocere in forno.

APERÈ

N.^o 15 uova.

Gr. 900 zucchero

Kg. 1 farina

Anice e raschiatura di limone.

Impastare il tutto, versare sulla piastra unta la pasta a cucchiari in modo che assuma forma rotonda. Cuocere in forno ben caldo.

TORTA DI SPAGNA

N.º 8 uova intere
 » 12 cucchiari di zucchero
 Azzima in polvere
 Un po' di uva Spagna
 N.º 2 patate grattate
 Gr. 100 mandorle dolci pestate.

Amalgamare tutto e mettere in uno stampo unto e polverizzato di azzima fine; cuocere a forno caldo.

AZZIMA FRITTA DI SAFED

Si prendono due o tre azzime bianche fini, si mettono nell'acqua fredda intere con un peso sopra, affinché stieno sott'acqua e vi si lasciano per un'ora circa. Si tolgono intere dall'acqua, con un piatto sotto e quando sono asciutte si condiscono con sale e pepe. Si mette una padella al fuoco con olio fine e quando frigge vi si buttano le azzime intere bagnate lasciandole friggere un po'. Si battono 2 o 3 uova con un po' di sale e pepe e poi si mette la metà del battuto sopra l'azzima a friggere; si rivolta con un piatto, si rimette nella padella al fuoco e si butta l'altra metà del battuto rimasto. Appena cotta, si ritira dal fuoco e deve sembrare una semplice frittata, senza che si veda l'azzima.

www.torah.it

TORTA MIRRA EFROS

Si mettono le azzime a pezzi in acqua fredda e, quando sono bene inzuppate, si strizzano fortemente e si mettono in un reci-

piente con sale, pepe, zucchero, pinoli, uva passolina e 2 o 3 uova. Si batte e si mescola il tutto molto bene, poi si mette una padella con olio di oliva sul fuoco e quando bolle vi si butta il composto in modo che riesca alto due dita; quando è cotto da una parte, si rivolta a mezzo di un piatto come si fa per voltare una frittata. Rosolata che sia da ambo le parti si leva dalla padella e si cosparge di zucchero vanigliato come qualsiasi altra torta.

ZUCCHERINI PER PASQUA (Piemontesi)

Kg. 1.900 di farina bianca

Gr. 900 di zucchero

» 560 di olio d'oliva finissimo

N.º 18 uova

Buccia di limone grattata o cannella.

Sbattere le chiare d'uovo a neve. Aggiungere poi i rossi, continuando a sbattere, poi lo zucchero, poi l'olio, poi la farina, molto adagio perchè si amalgami bene. Maneggiare il tutto con le mani per tre quarti d'ora nel recipiente, poi formare, con le mani leggermente unte d'olio, gli zuccherini dando loro forma a piacere e metterli sulla piastra del forno. Levarli quando sono biondi. Riescono morbidi e delicati.

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.