POESIA NASCOSTA

SEICENTO RICETTE
DI CUCINA EBRAICA IN ITALIA

COMPOSTE, CREME, MARMELLATE

FIRENZE
CASA EDITRICE ISRAEL

book
torah.it

COMPOSTE, CREME, MARMELLATE ecc.

www.torah.it

ARANCIE SCIROPPATE

N.° 8 arancie
» 8 cucchiai di zucchero
» 5 o 6 chiodi di garofano
» 1/2 bicchiere di acqua
» 1 bicchierino di cognac.

Sbucciare e dividere a spicchi le arancie, privandole attentamente di tutti i semi e cuocere a fuoco lento per tre quarti d'ora.

PESCHE IN GHIACCIO

Lessate per cinque minuti un kg. di pesche e sbucciatele. Disponetele, spaccate in due, nella fruttiera, cospargetele di 100 gr. di zucchero vanigliato e del sugo di un limone. Mettetele in ghiaccio qualche ora prima di servirle.

MARMELLATA DI ALBICOCCHE

Private le albicocche del nocciolo, mettetele in una cazzeruola con un dito d'acqua e fatele cuocere un poco prima di passarle allo staccio. Per ogni kg. di polpa mettete gr. 800 zucchero e fate cuocere fino a giusta cottura, mescolando spesso. Si conserva benissimo, mettendola in vasi di vetro. La conserva è cotta quando versandone una goccia su un piatto non scorre.

MARMELLATA DI PESCHE

Scegliere pesche non troppo mature se sono spicche, e ben mature e sugose se sono gialle. Sbucciarle, tagliarle a spicchi e levare i noccioli. Per ogni chilo di pesche, mettere gr. 800 di zucchero; indi lasciare in fusione per 12 ore. Mettere a cuocere, rimestando spesso, e far bollire 30 minuti. Quando la conserva è al punto, ritirarla e, tiepida, metterla in barattoli.

CONSERVA DI POPONE

Tagliare a pezzetti la polpa di 3 poponi, unirvi un limone tagliato fine e per ogni chilo di polpa gr. 250 zucchero. Mettere in fusione per 12 ore, indi far cuocere per 4 ore circa, finchè la conserva sia ben condensata. Mezz'ora prima di ritirarla dal fuoco unirvi un bastone di vaniglia, tagliato a pezzi. Conservare in barattoli ben chiusi.

COMPOSTA DI CILIEGE

Prendete gr. 250 di ciliege acide (marene) e gr. 250 ciliege dolci. Fatele cuocere con acqua e vino bianco in parti eguali, con zucchero, cannella ed un po' di polvere di garofano.

GELATINA DI COTOGNE E COTOGNATA SOLIDA

Tagliare a quarti le mele cotogne, togliere il torso, senza sbucciarle e farle bollire ben coperte di acqua. Quando sono molto cotte, togliere l'acqua, pesarla e mettere gr. 750 di zucchero ogni Kg. di acqua. Far bollire nuovamente, schiumando ogni tanto e quando

il liquido ha acquistato un bel color rosso ed è diventato un po' denso, ritirarlo dal fuoco. Messo tiepido in vasi di vetro ben tappati, si conserva a lungo. Passare allo staccio le mele cotogne rimaste, aggiungendovi a volontà cannella e garofano, e gr. 750 zucchero ogni Kg. di pasta, cuocere a fuoco lento per 3 o 4 ore e poi mettere il composto (rosso scuro) in piatti fondi, scodelle o tazze. Tale composto coperto da un foglio di carta velina bagnato di acquavite deve solidificare e restar lucido.

CONSERVA DI COTOGNE

Sbucciare Kg. 2 di mele cotogne, togliere il torso e tagliarle a quarti. Far bollire per mezz'ora circa i torsi e le buccie in 3/4 di litro d'acqua, ritirare dal fuoco, scolare, gettar via torsi e buccie ed unire all'acqua rimasta Kg. 1 zucchero e le mele tagliate a quarti. Aggiungere a volontà garofano e cannella e cuocere a giusta cottura. Si conserva in barattoli di vetro ben chiusi.

MARMELLATA DI ZUCCA

Sbucciate le zucche e tagliatele a pezzetti. Fatele cuocere col medesimo peso di zucchero e un po' d'acqua di fior d'arancio. Aggiungete poi pistacchi mondati e tagliate a pezzi. Questa marmellata deve indurire quando è fredda.

www.torah.it

MARMELLATA DI ARANCE N. 1

Arance N. 12, limoni N. 1, zucchero quanto il peso delle arance, acqua metà del peso delle arance. Con la punta di una forchetta,

bucate la buccia delle arance, tenetele poi a bagno per 3 giorni, cambiando l'acqua sera e mattina. Il quarto giorno tagliatele a metà ed ogni metà a filetti grossi mezzo cm. gettando via i semi. Pesatele ed allora regolatevi per zucchero ed acqua; mettetele al fuoco prima colla sola acqua; dopo 10 minuti di bollitura, aggiungete il limone tagliato come le arance. Subito dopo versate lo zucchero e rimestate continuamente, finchè abbia preso il bollore. Per cogliere il punto di cottura, versatene alcune goccie su un piatto, e, se stenta a scorrere, levate subito dal fuoco. Quando sia tiepida aggiungete a volontà 4 cucchiaiate di rhum.

MARMELLATA DI ARANCE N. 2.

Tagliate le arance non sbucciate in dischi sottili e mettetele a macerare per 3 giorni nello zucchero (un po' meno del loro peso). Cuocere senza aggiungere acqua.

CONSERVA DI CEDRO

Si taglia il cedro a spicchi e, tolto l'agro, si tiene due giorni nell'acqua, mutandola mattina e sera; poi si lessa a giusta cottura e quindi si tiene ancora due giorni nell'acqua come sopra. Si taglia poi a fettine, si scioglie lo zucchero con acqua (per 300 gr. di cedro, 300 gr. di zucchero e mezzo bicchiere abbondante di acqua) e quando questo bolle e si è chiarito, ci si mette il cedro e si fa bollire molto a piccolo fuoco.

COMPOSTA DI FICHI N. 1

Per ogni Kg. di fichi maturi, perfettamente interi e col picciolo, mettere gr. 300 zucchero e mezzo bicchiere di acqua.

Nel buchino di ogni fico introdurre un pezzetto di limone. Allinearli ritti e stretti in una padella a fondo largo. Cuocerli a fuoco moderato finchè il sugo fili leggermente. Raffreddarli un poco e porli in vaso. Prima di chiudere definitivamente il vaso, ricoprire i fichi con un leggero strato di rhum.

COMPOSTA DI FICHI N. 2.

Per ogni Kg. di fichi gr. 300 zucchero da sciogliere al fuoco con mezzo bicchiere di acqua. Quando lo zucchero è sciolto, vi si mettono dentro i fichi, che si lasciano bollire a fuoco lento per 3 ore circa, finchè il sugo diventa denso. Tolto il tegame dal fuoco, si aggiunge un terzo di bicchiere di rhum per ogni chilo di fichi.

MARMELLATA DI MELE

Prendete delle mele di buona qualità, togliete i torsi e lessatele colla buccia. Quando saranno ben cotte, scolatele e passatele al setaccio. Pesate la polpa ottenuta e per ogni Kg. di questa polpa calcolate 800 gr. di zucchero. Mescolate polpa e zucchero in una cazzeruola, mettetela sul fuoco e mescolando sempre, portate la marmellata all'ebollizione. Quando la marmellata bolle, tenetela ancora 4 o 5 minuti sul fuoco, poi toglietela e travasatela nei vasetti di vetro

www.torah.at

PESCHE AL COGNAC

Dopo aver sbucciato delle pesche cotogne, tagliatele a spicchi e cuocetele in gr. 300 zucchero ed un bicchiere di acqua.

Ritiratele dal fuoco dopo circa 20 minuti e freddate che sieno aggiungete del Cognac.

PESCHE RIPIENE

Aprite a metà delle pesche spicche e, toltone il nocciolo, riempitele con mandorle pestate, zucchero, rosolio, 2 tuorli d'uovo e 2 albumi montati a neve. Cuocere al forno e servire a piacere calde o fredde.

COPPA JACOB

Tagliate a fette sottili parecchie qualità di frutta di stagione (mele, pere, pesche, albicocche, banane, spicchi interi di arancio, fragole, ciliege ecc.). Mettetele in fusione collo zucchero e poi attorniate di ghiaccio. Ponetele in una coppa di cristallo e aggiungete maraschino, champagne e qualche spruzzo di sifone.

INSALATA DI FRUTTA

Sbucciate 6 mele e 6 arancie, tagliatele a fette e ponetele alternate in una compostiera. Cospargetele di zucchero vanigliato e aggiungete un bicchierino di liquore e il sugo di un arancio.

www.torah.it

FICHI FRITTI

Si scelgono dei fichi piccoli, non troppo maturi, si sbucciano, si infarinano, si immergono in una pastella d'acqua e farina e si cuociono nell'olio. Questa è una frittura semplice adatta per bimbi.

Se la si desidera migliore, preparare i fichi un'ora prima, metterli in una scodella con qualche goccia di rhum e seguire il medesimo procedimento. Se i fichi sono piccoli, friggerli interi, se grandi, a metà.

HAROSCETH N. 1
(uso piemontese)

Ett. 3 mandorle dolci abbrustolite
» 1/2 mandorle amare
N.o 4 cucchiai di zucchero
» 4 tuorli di uovo sodo
Kg. 1/2 mele
Sugo di 2 o 3 arancie, oppure un po' di vino bianco o cognac
N.o 1 pane azzimo comune
» 1 o 2 azzime dolci
Ett. 2 di castagne lesse.
Pestare il tutto e formare una pasta non troppo dura.

HAROSCETH N. 2

www.torah.it

Kg. 1 mele
» 1 pere spine
» 2 datteri

Kg. 2 mandorle dolci
» 0.500 zucchero
Un po' di buccia di arancio grattugiata.

Lessare le mandorle, sbucciare e macinare. Si disfano al fuoco le mele, le pere e i datteri (senza nocciolo). Si aggiungono le mandorle e lo zucchero e si lascia bollire per circa due ore. Poi si versa in un recipiente e si spolverizza con cannella.

HAROSCETH N. 3

N.° 12 tuorli di uova sode
Gr. 1500 mandorle sbucciate
» 1500 mele
» 200 uva passa
» 1000 zucchero
Un po' di cannella
Azzima pesta.

Ognuno di questi ingredienti va ben pestato separatamente, poi si unisce il tutto e si bagna con vino cotto o con vino bianco.

HAROSCETH N. 4
(uso tripolino)

Gr. 400 datteri
Zenzero, noce moscata, garofano, pepe.

Pestare i datteri e soffriggere tutto insieme. Quando è cotto, se ne fanno delle piccole polpette. Al momento di servire si mettono le polpette in una scodella con dell'aceto e si forma una pasta.

HAROSETH N. 5

Si pestano mandorle dolci con poche amare, si trita una buccia di arancio e poca di limone. Si colloca questo impasto in un recipiente di porcellana o di vetro. Si fanno cuocere poche castagne, si pestano bene e si aggiungono al composto, unendovi 3 cucchiai di zucchero, il sugo di due aranci, un bicchiere di cognac ed uno di maraschino, due tuorli di uova sode ed un tuorlo crudo. Si mescola tutto pazientemente, aggiungendo ancora pochi amaretti di Pasqua ben pestati e si manipola, finchè diventa una pasta molto densa.

VISCIOLE IN SPIRITO SENZA SPIRITO

Kg. 1 di visciole belle grosse
Gr. 200 di zucchero
Qualche chiodo di garofano.

Scegliere le ciliege meno grosse e strizzarle in un barattolo. Togliere dai loro noccioli la mandorla e unirla al sugo. Tagliare il picciuolo delle ciliege rimanenti e disporle a strati alternati con lo zucchero nel barattolo. Chiudere ermeticamente e non riaprirlo che dopo un mese. Si troveranno le ciliege immerse nello spirito che si è formato dallo zucchero.

PREFERITISSIMI

www.torah.it

Prendete dell'uva o delle ciliege in spirito e avvolgetele in un impasto di poco albume di uovo e molto zucchero a velo. Il giorno seguente, quando sono ben secche, fate sciogliere a bagnomaria della

cioccolata da copertura e passate, ad una ad una, l'uva e le ciliege nella cioccolata.

MANDORLE PRALINEES

Mettete 5 cucchiaiate di zucchero in un recipiente, inumiditelo con poca acqua e cuocetelo alla caramella. Quando lo zucchero è arrivato al punto giusto, metteteci le mandorle non sbucciate e con un cucchiaio di legno mescolate il tutto, fino a che lo zucchero imbiancherà e finirà col rapprendersi in tante particelle che andranno a velare le mandorle. Versate il tutto sul marmo, pulite il recipiente, ed in esso fate cuocere dell'altro zucchero alla caramella; rimettete dentro le mandorle e ripetete l'operazione una terza volta, se desiderate ottenere le mandorle molto saporite. Sciogliete della gomma arabica in pochissima acqua a bagnomaria e passate le mandorle nella soluzione. Estraete le mandorle e mettetele ad asciugare sopra un setaccio.

ARANCINI

Mettere a bagno per 3 giorni le buccie di arancio, cambiando l'acqua. Ritirarle, tagliarle a striscioline, metterle in cazzeruola con metà peso di zucchero e farle cuocere finchè restano quasi asciutte. Passarle poi allo zucchero cristallino o nella cioccolata da copertura, sciolta a bagnomaria. In mancanza della cioccolata da copertura prendere per gr. 100 cioccolato di blocco, gr. 25 di burro di cacao e sciogliere senza aggiungere acqua a bagnomaria.

www.torah.it

ZUCCHERO PER CANDIRE

Preparate un pezzo di filo di ferro ripiegato ad una estremità in modo che formi un occhiello della grandezza di dieci centesimi. Mettete sul fuoco una certa quantità di zucchero con acqua; quando vedete che lo zucchero ingrossa, formando un giulebbe denso, immergetevi via via l'estremità chiusa del fil di ferro, toglietela e soffiateci. Se soffiando fa delle bolle, come il vetro filato, vuol dire che lo zucchero è pronto. Toglietelo allora dal fuoco e quando ha smesso di bollire, immergetevi due mestole e soffregatele fra loro, sempre immerse nello zucchero, finchè questo è diaccio. Gli Israeliti di Toscana sono ghiottissimi di fette di pasta reale candite che usano specialmente a Pasqua. I dolci canditi si mettono a scolare sopra la canditiera.

MANDORLATA

Si mettono a rosolare in una padella le mandorle con tutta la buccia e poi vi si aggiunge il miele (in proporzione di gr. 400 su gr. 500 di mandorle) e pezzettini di buccia di arancio. Si cuoce a fuoco lento, e quando è cotta, si getta sopra una tavola bagnata di acqua e con le mani anch'esse inumidite si fanno delle mezze lune che, raffreddate, si dispongono in un vassoio.

RIPIENO DI MANDORLE

N. 6 tuorli di uova sode, gr. 700 mandorle, gr. 100 uva passa, gr. 500 zucchero, azzima pesta. Si pestano le mandorle sbucciate e le altre cose pure, ma ognuna separatamente. Si unisce il tutto e si bagna con vino cotto o con vino bianco.

www.torah.it

CASTAGNE AL MIELE

Le castagne mondate si fanno bollire e poi si toglie la pellicola. S'insaporiscono a fuoco lento con miele e buccia di arancio candita.

SCHIUMA ALLA CANNELLA

Battete 6 albumi di uova con gr. 125 di zucchero durante un quarto d'ora. Aggiungete gr. 10 di cannella sciolta in un po' d'acqua.

SCHIUMA BIANCA

Battete 6 albumi di uova con gr. 125 zucchero ed il sugo di mezzo limone.

SCHIUMA GIALLA

Battete 6 albumi di uova con gr. 125 di zucchero. Aggiungete un po' di zafferano sciolto in un cucchiaio di acqua bollente.

Queste tre schiume accompagnano piacevolmente la pasticceria secca.

CREMA AL VINO

Battete tre tuorli d'uova con mezzo litro di vino bianco e gr. 60 zucchero. Mescolate sul fuoco fino all'ebollizione. Lasciate raffreddare. Aggiungete gli albumi sbattuti a neve.

www.tonti.it

CREMA ECONOMICA
(per mettere nelle torte e nei bigné)

N.o 1 cucchiaio cacao
» 1 cucchiaio zucchero
» 1 cucchiaio farina (o fecola)
» 1 bicchiere di latte.

Mescolare i tre primi ingredienti, unire il latte e far cuocere a fuoco lento, mescolando sempre fino a giusta densità. Quando la crema è fredda unirvi un po' di rosolio.

CREMA PORTOGHESE

1/5 di litro di acqua
N.o 2 tuorli d'uovo
» 1 albume d'uovo
» 1 cucchiaio di zucchero
Cioccolata in polvere
Raschiatura di limone.

Si mescola bene il tutto per un quarto d'ora, poi si versa in uno stampo col buco, precedentemente coperto sul fondo di un velo di zucchero caramellato. Si cuoce a bagnomaria.

CREMA

Sbattere in una cazzeruola 4 tuorli d'uova con 4 cucchiai di zucchero, odore di vaniglia o di limone, unire 1/2 litro di latte, mescolar bene e porla al fuoco continuando a mescolare. La crema non deve bollire altrimenti impazzisce.

Si serve in tazzine calda o fredda o si versa sopra il Pan di Spagna a fette.

CREMA DI CAFFE'

Fare del buon caffè e lasciarlo raffreddare. Sbattere 3 tuorli d'uova con 3 cucchiai colmi di zucchero, unirvi un bicchiere e mezzo di caffè, rimestando sul fuoco, finchè leva il bollore. Ritirare dal fuoco e servire in tazzine.

CREMA D'ACQUA

8 cucchiai di zucchero, battuti con 8 torli d'uovo e 8 gusci e mezzo d'acqua. Si cuoce a fuoco lento, con un poco di vainiglia e si monta anche dopo levata dal fuoco, fino che è fredda.

ZABAIONE AL LATTE N. 1

Mezzo litro di latte
Gr. 400 zucchero
N.° 4 tuorli d'uovo
Gr. 120 marsala
» 120 alcool puro.

Far bollire prima il latte, spannarlo, aggiungere lo zucchero, scioglierlo e lasciar raffreddare. A parte battere i tuorli d'uovo, gradatamente unirvi prima il marsala, poi l'alcool, infine il tutto e versarlo in un fiasco. Scuoterlo dai 5 ai 10 minuti e passarlo per il passino.

ZABAIONE AL LATTE N. 2

1/2 litro di latte
1/2 kg. di zucchero
2 uova
1 hg. alcool
1 hg. Marsala
1 baccello di vaniglia.

Far bollire il latte e versarvi, mentre bolle, lo zucchero e la vaniglia. Dopo cinque minuti di ebollizione togliere dal fuoco e far raffreddare completamente. Aggiungere poi l'alcool e il Marsala. In un altro recipiente sbattere due uova (solo il tuorlo) e versarvi a poco a poco il liquido precedentemente preparato, mescolando sempre.

ZABAIONE

N.° 6 tuorli d'uovo
Gr. 120 zucchero
N.° 12 cucchiai Marsala o Madera.

Lavorate i tuorli con lo zucchero finchè sieno divenuti quasi bianchi, aggiungete il vino, mescolate, ponetelo sopra il fuoco ardente, frullando continuamente e guardandovi dal farlo bollire, perchè impazzirebbe; levatelo, appena comincia ad alzare. Si può servire in bicchieri (questa dose serve per otto persone) o per guarnire dolci.

www.torah.it

MARMELLATA DI PASQUA N. 1
(Scodelline)

N.o 12 tuorli d'uova
» 12 cucchiai zucchero
Ogni uovo, 5 o 6 mandorle.
Vaniglia o raschiatura di limone.

Si mette un litro d'acqua in una cazzeruola con lo zucchero, si lascia consumare metà del liquido; si battono le uova a parte e quando lo zucchero è pronto e chiarificato, ma ben caldo, si mettono le mandorle pestate e poi si versano un po' alla volta le uova, mescolando sempre, finchè la mistura è fitta, senza bollire. Togliere dal fuoco e continuare a mescolare finchè diventa fredda, poi metterla nelle scodelline apposite.

MARMELLATA DI PASQUA N. 2

N. 12 tuorli di uovo
» 2 albumi a neve
Gr. 330 zucchero
» 250 mandorle
Un po' di buccia di limone grattata e un po' di sugo di limone.

Si lessano le mandorle e si macinano finissime. Si battono i tuorli a lungo poi si uniscono gli albumi, si mette lo zucchero sul fuoco con pochissima acqua, circa 120 gr.; quando lo zucchero è in punto, vi si mettono le mandorle, poi, quando il composto bolle, adagio adagio si versano le uova, sempre rimestando, e si tengono ancora sul fuoco per un poco. Togliere la cazzeruola dal fuoco e

www.storiain.it

continuare a rimestare finchè il composto sia freddo. Metterlo allora nelle tazzine.

MARMELLATA DI PASQUA N. 3

Gr. 600 mandorle dolci
» 600 zucchero in polvere
N.o 12 tuorli d'uovo.

Bollire le mandorle per qualche minuto in acqua abbondante, sbucciarle e tritarle finissime insieme allo zucchero. Mettere il tutto in una cazzeruola con mezzo bicchiere d'acqua e lasciar bollire a fuoco lentissimo, mentre pian piano si versano i tuorli d'uovo.

Versare il composto in tazzine da caffè, dove nel fondo saranno stati messi dei pezzetti di candito.

SALSA AL MARSALA

Mettete in una cazzeruola gr. 100 di burro, 1 cucchiaio di farina, gr. 100 di zucchero, raschiatura di limone, un po' di sale. Sciogliete il tutto con 1 bicchiere scarso di Marsala o di Madera e fate cuocere un momento, come si usa fare per qualunque salsa. Serve per gettarla sui budini.

VERNICE DI CIOCCOLATA

2 tavolette di cioccolata e un po' di burro di cacao sciolti in forno tiepido, con poco zucchero e poca acqua; si versa sopra le torte e sulle paste dolci.

www.testalat

AGRO DI CEDRO

Ogni 330 grammi di agro mettetivi gr. 500 zucchero e mezzo bicchiere di acqua: mettete tutto insieme al fuoco e fate bollire mezz'ora circa.

VINO BRULE'

Mettete al fuoco in una cazzeruola un litro di vino rosso o bianco secco con gr. 100 di zucchero, un pezzetto di cannella, chiodi di garofano, un po' di noce moscata e una buccia sottile di limone fresco. Lasciate bollire fino a che lo zucchero sia sciolto; passate il liquido al tovagliolo e servite bollente.

LIQUORE DI ARANCIO

Prendete una bottiglia della capacità di un litro e mezzo e metteteci dentro: mezzo litro di acqua, mezzo litro di alcool di buona qualità, gr. 500 di zucchero in polvere e le bucce di quattro arancie e di due limoni. Le bucce vanno tagliate sottilissime, in modo da portar via soltanto la parte di buccia colorata, poichè la bianca è amara. Chiudete bene la bottiglia con un turacciolo e due volte al giorno agitate e scuotete energicamente il contenuto. Dopo quattro giorni il liquore sarà pronto; per ottenerlo linpido, filtratelo con carta da filtro e un po' di bambagia.

www.torah.it

LIQUORE DI ARANCIO

Un litro di spirito
La buccia di due arancie belle e mature

Un kg. di zucchero
Mezzo bastoncino di vaniglia.

Si taglia la buccia alle arancie in modo che resti solo la parte gialla e si mette in fusione nello spirito con la vaniglia, lasciandovela 40 giorni. Si fa lo sciroppo con lo zucchero e 4/5 d'acqua; raffreddato lo si aggiunge all'alcool. Si lascia incorporare per qualche giorno, si tolgono le buccie e la vaniglia e si filtra.

LIQUORE DI MANDARINO

Mettete in fusione le buccie di 12 mandarini in gr. 660 spirito fino e lasciatele otto giorni. Fate bollire per un quarto d'ora un kg. di zucchero in un litro scarso di acqua. Mescolare allo sciroppo così ottenuto, lo spirito scolato dalle buccie di mandarino e mettere in bottiglie ben tappate.

LIQUORE DI PESCA

Un litro di alcool
Un kg. di zucchero
30 noccioli di pesca
Mezzo bastoncino di vaniglia.

In un vaso di vetro ben chiuso, si mettono la vaniglia, l'alcool e si gettano i noccioli di pesca man mano che si mangiano le pesche, badando di metterle come si tolgono dal frutto, cioè coi filamenti di polpa che restano attaccati. Si lasciano in fusione per 40 giorni.

www.torah.it

Si fa lo sciroppo con lo zucchero e un litro scarso d'acqua, e raffreddato si aggiunge l'alcool da cui saranno tolti i noccioli. Si lascia tutto insieme qualche giorno e poi si filtra.

LIQUORE NOCINO

1 litro di alcool
1 kg. di zucchero
20 noci raccolte nella seconda quindicina di giugno
Una bottiglia di vino dolce rosso
Qualche pezzetto di cannella
8 chiodini di garofano.

In un vaso di vetro ben chiuso si lasciano in fusione per 40 giorni l'alcool, la cannella, i chiodini di garofano e le noci tagliate a quarti. Prima di levare le noci si aggiunge il vino, si fa liquefare lo zucchero in 4/5 d'acqua e raffreddato che sia lo sciroppo si aggiunge all'alcool da cui si sono prima tolte le noci. Si lascia tutto insieme per due o tre giorni, scuotendo spesso il recipiente, poi si filtra.

MARENA PER BIBITA

Kg. 1,500 ciliege marasche
» 1,500 zucchero in polvere.

Togliere i picciuoli alle marasche. Metterle al fuoco con un pezzetto di cannella e pochissima acqua. Unire lo zucchero e quando le ciliege sono diventate scure e un po' grinzose si tolgono dal fuoco e si versano col loro sugo in barattoli che si chiudono ermeticamente.

www.torah.it

ACETO EBRAICO

Si pesta ben bene uva acida, si pone il sugo ricavato in una pentola e si fa consumare per due terzi. Quando è freddo, si mette

in bottiglie con un po' d'olio sopra e si tura ermeticamente. E' indicatissimo per pietanze speciali, come la tinca e il fegato agrodolce.

BURRO FATTO IN CASA PER PASQUA

Si prendono gr. 300 panna doppia (fior di latte), si mette in una bottiglia di vetro a collo largo e si sbatte sempre dall'alto al basso fino a che si vedrà il siero che si separa dal fiore. Si versa questo in un recipiente con acqua fresca, lo si strizza e si formano dei panini di burro da conservarsi in luogo fresco.

www.torah.it

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 Ebree Italiane - ADEI.