POESIA NASCOSTA

SEICENTO RICETTE
DI CUCINA EBRAICA IN ITALIA

Estratto

Dolci per Purim

FIRENZE
CASA EDITRICE ISRAEL

book
torah.it

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'albume 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.

www.torah.it

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.

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 cucchiai di acqua, 12 cucchiai 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 (cascer), 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.

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 cucchiaio 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

TORTA DI PURIM

Kg. 1 farina
gr. 700 miele, o meglio melassa

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.° 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)

www.torah.it

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 cucchiaio 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

www.torah.it

infine N.° 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.° 2 cucchiai fior di farina, cedro, cacao, cioccolata e N.° 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

www.togah.it

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.° 2 uova
» 3 cucchiai 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.° 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.toscah.it

SCHIACCIATA LIVORNESE

Gr. 20 anici
» 70 lievito bianco

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.° 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.° 8 uova
Gr. 670 farina finissima
» 20 lievito di birra

Gr. 170 zucchero
» 50 anici
N.° 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 cosidetti manicotti. Sono striscie sottili e lunghissime, larghe 6 cm.; un capo di ognuna di esse si avvolge nella forchetta e si mette a friggere, avvolgolando 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. Infarinate 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

www.torah.it

Gr. 200 farina fine
» 50 Burro (a pezzetti)
Un cucchiaio olio finissimo
Un po' d'acqua.

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.

www.torah.it

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 arrostiscono 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.

www.torah.it