

Le nostre ricette

*Publicato originariamente sul
Calendalunario 1983, 5743-4*

a cura di

Renata Orvieto

Sara Pacifici Braha

Donatella Pavoncello

Stefania Terracina

per la Comunità Ebraica di Roma

Torah.it

torta di grano e frutta

Ingredienti : 225 g. di zucchero, 110 g. di farina,
4 uova, 2 cucchiaini di lievito in polvere,
1 arancia, 1 scatola da 1 Kg. di frutta sciroppata, 2 cucchiaini di fecola.



1)- Lavorare lo zucchero e i tuorli d'uovo finché diventano ben spumosi.

2)- Aggiungere il succo dell'arancia e la scorza grattugiata. Setacciare insieme lievito e farina e versarlo sulle uova. Per ultimo unire le chiare montate a neve.

Versare l'impasto in una teglia unta. Forno medio x 45 minuti.
3)- Quando la torta è cotta, si copre con frutta sciroppata in bellavista. Stemperare 2 cucchiaini di fecola nel sugo della frutta sciroppata e far bollire x 5 minuti. Versare il sugo sulla torta.



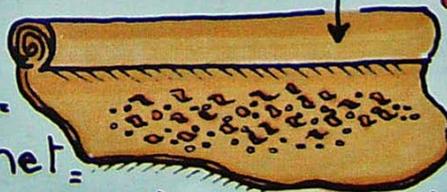
Ricciolini all'arancia

Ingredienti per l'impasto: 1 tazza di latte, farina (quanto basta), $\frac{1}{2}$ etto di burro, sale.
Per il ripieno: raschiatura di 3 arance, $\frac{1}{2}$ etto di zucchero.

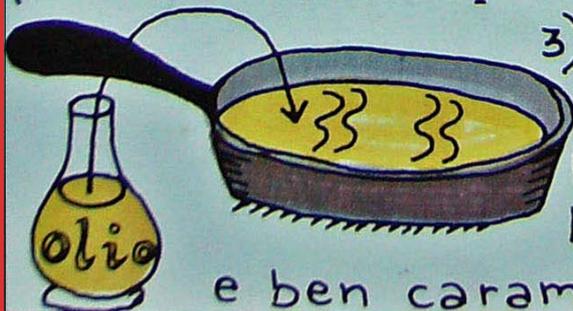


1)- Preparare la pasta e stenderne un pezzetto per volta (sottile 2 millimetri circa).

2)- Amalgamare lo zucchero con la raschiatura, cospargerlo sulla pasta spianata e arrotolarla. Far riposare un po' questi can. poi tanti dischetti.



3)- Friggerli in abbondante olio. Risulteranno di un bel colore biondo scuro e ben caramellati.



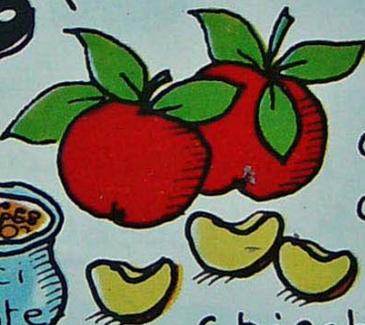
Charoset

Ingredienti : 200g. di noci sguosciate, 2 mele (ranette o golden), 250g. di prugne secche (californiane), 4 cucchiaini colmi di zucchero.



1)- Mettere a bagno le prugne secche in acqua tiepida finche' non si

gonfiano.



2)- Tritare grossolanamente le noci, metterle in una casseruola con le mele tagliate a spicchi e con le prugne

coprirle d'acqua e farle bollire a fuoco lento per circa un'ora.

3)- Passare al passaverdure, aggiungere i 4 cucchiaini colmi di zucchero e rimettere tutto il composto su fiamma bassa girando ogni tanto col cucchiaino di legno perche' non si attacchi.

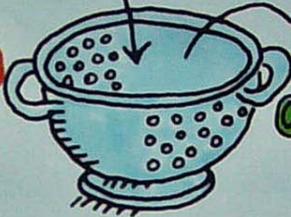
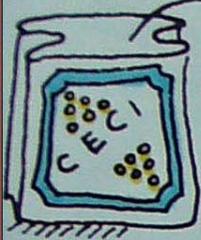


Il charoset sara' pronto quando si sara' ben addensato.

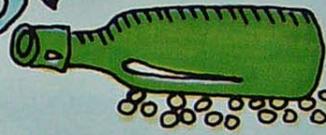


falaffel

Ingredienti: 300 g. di ceci, 1 uovo, 1 cipolla, 1 cucchiaio di pangrattato, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo.



1) Mettere i ceci a bagno in acqua per tutta la notte.

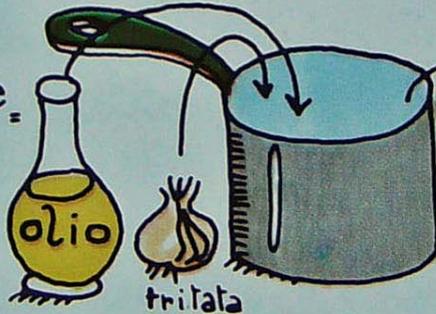


Scolarli, asciugarli e togliere loro la buccia rotolandovi sopra una bottiglia. Quindi frullarli o passarli nel

passa-

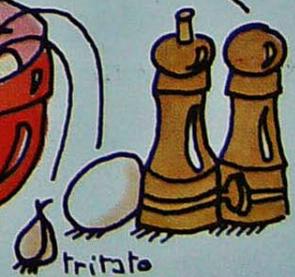


2) In una cassetta soffriggere tritata in poi versare



ruola, far la cipolla poco olio, tutto sui ce-

ci tritati. Aggiungere sale, pepe, prezzemolo, l'aglio tritato, l'uovo e il pangrattato.

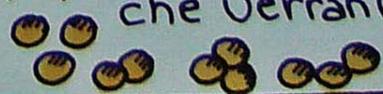


Amalgamare bene fino ad ottenere un composto non troppo duro, quel tanto che consenta di farne delle piccole polpettine fritte in olio bollente.



tritato

che verranno



Torta di Shavuoth

Ingredienti per la pasta frolla: 250g. di farina, 125g di burro, 110g. di zucchero, 1 uovo e 1 tuorlo. Per guarnire: 300g. di panna montata, 200g. di fragole (o lamponi)



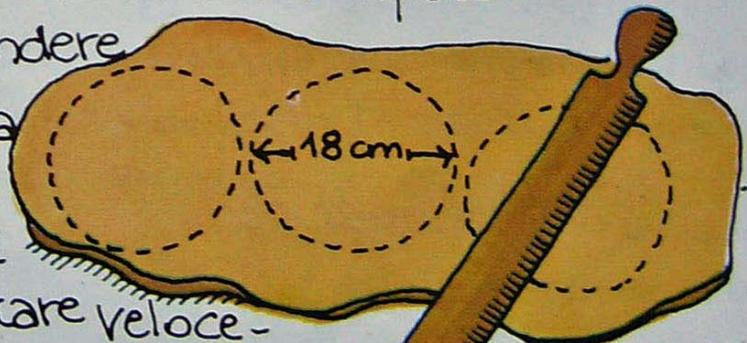
Disporre la farina a fontana: al centro mettere

il burro a pezzettini, le uova e il zucchero. Impastare rapidamente e lasciar riposare mezz'ora al fresco.



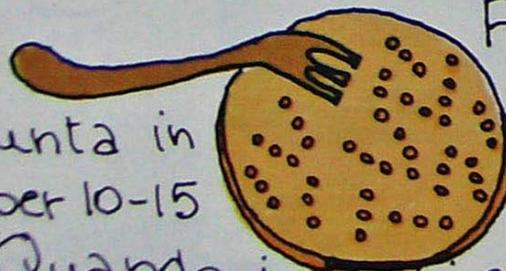
Stendere

poi la pasta frolla in una sfoglia sottile e ricavarne 3 dischi larghi 18 cm.



Impastare velocemente la pasta rimasta e ricavarne un altro disco.

Pungere i dischi con la forchetta e farli cuocere su una lastra unta in forno moderato per 10-15 minuti.



Quando i dischi saranno freddi, sovrapporli inframezzandoli con panna e fragole e guarnirli a proprio gusto.



halla

Ingredienti: 500 g di farina, 20 g. di lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, sale, 3 cucchiai d'olio, 30 g. di semi di anice, 1 rosso d'uovo per lucidare.

1) Porre la farina in una ciotola grande.

2) In una ciotola piccola sciogliere il lievito in acqua tiepida, zucchero e farina. Lasciare al caldo finché l'impasto cresce e diventa spumoso.

3) Versare il tutto sulla spianatoia, unire sale, olio e semi d'anice. Impastare bene, dividere in 2 parti (dopo aver tolto un pezzetto da bruciare) e far di ciascuna una treccia. Lasciar lievitare ancora $\frac{1}{2}$ ora e infornare in forno molto caldo x 5 minuti, poi abbassare la temperatura e lasciar cuocere x 40 minuti. Per rendere più bella la Halla, spennellarla col rosso d'uovo prima di infornarla.

farina

zucchero

farina

poca acqua tiepida

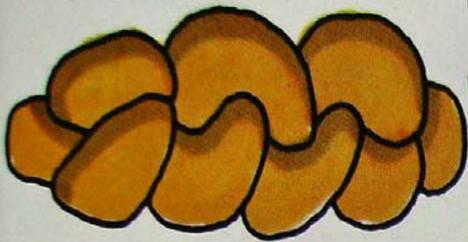
lievito di birra

Olio

semi di anice

Sale

Halla'



Si fa con farina bianchissima perché ci ricorda la manna che il Signore mandò agli Ebrei nel deserto. I pani debbono essere due perché due furono le dosi di manna che Dio fece cadere. Sono fatti a Treccia perché simboleggiano un serto nuziale, infatti il Sabato è paragonato alla sposa. Prima d'infornare se ne brucia un pezzettino dicendo la benedizione in ricordo del Tempo in cui i pani venivano portati insieme alle altre offerte al Tempio di Gerusalemme.

humus e tehina

Ingredienti: 500 g di ceci, 7 g. di bicarbonato, 2 spicchi d'aglio, sale, 3 dl. d'olio di sesamo, 4 limoni, prezzemolo



acqua



1) Lasciare a bagno i ceci per tutta la notte con il bicarbonato.

2) Al mattino mettere in una pentola a fuoco preso il bollore, cottura a calore moderato per circa 2 ore.



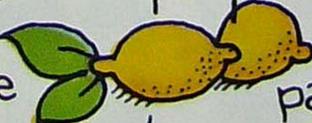
3) Passare i ceci al setaccio con 2 spicchi d'aglio e aggiungere l'olio bene in un mortaio e pestare tutto insieme per amalgamare il tutto. Ora unire il succo dei limoni, mescolare e passare per un colino fine.

3) Passare i ceci al setaccio con 2 spicchi d'aglio e aggiungere l'olio bene in un mortaio e pestare tutto insieme per amalgamare il tutto. Ora unire il succo dei limoni, mescolare e passare per un colino fine.



succo

4) Versare in un piatto e guarnire con prezzemolo tritato e ceci non pestato.



la consistenza della maionese e si prepara in una bottiglia di olio di semi di sesamo e acqua.



la consistenza della maionese e si prepara in una bottiglia di olio di semi di sesamo e acqua.

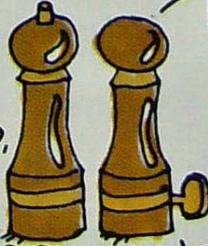
la consistenza della maionese e si prepara in una bottiglia di olio di semi di sesamo e acqua.

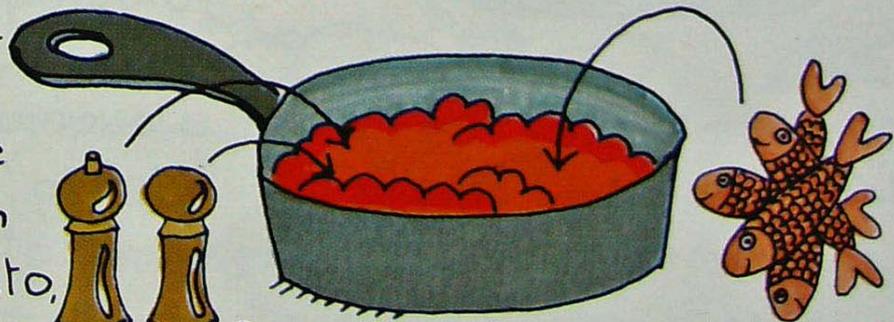
triglie alla mosaica

Ingredienti: 1 Kg. di triglie di scoglio, 6 cucchiaini d'olio, prezzemolo, 2 spicchi d'aglio, 350 g. di pomodori pelati 

1) Mettere in una teglia l'olio con l'aglio e il prezzemolo tritati. Prima che l'aglio prenda colore, aggiungere i pomodori, possibilmente passati. Lasciar bollire il tutto per un po' fino a che il sugo sia ben insaporito e un po' ritirato.



2) Aggiungere le triglie in un solo strato, salare, pepare  e lasciar cuocere per 10 minuti; ricoprirle ogni tanto con un po' della loro stessa salsa e scuotere la teglia più volte perchè cuociano da tutte le parti dato che non vanno voltate se non si vogliono rompere. 



Bollo

Ingredienti: 1 Kg di farina 00, 200 g. di zucchero, 8 uova, 15 g. di anicini, 8 cucchiaini d'olio, 70 g. di lievito di birra, sale, scorza di limone, 1 bicchierino di anice o grappa, semi di sesamo.

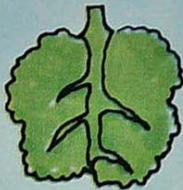
1) La sera precedente, con un po' di farina, il lievito, parte dello zucchero e con acqua tiepida, formare un impasto molle ma non troppo. Coprire e lasciar riposare al caldo. 2) Al mattino, rinfrescare il lievito con 2 uova ed un po' di farina, lasciar riposare per 2 ore coperto e al caldo. Versare poi il composto sulla spianatoia ed aggiungere tutti gli altri ingredienti badando che l'olio dovrà essere fritto con i semi d'anice. 3) Formare un impasto omogeneo, dividerlo in 2 e 4 pani allungati, sistemarli sulle teglie di cottura, fare 3 incisioni diagonalmente; coprire e lasciar lievitare. Quando saranno ben gonfi, spennellarli con uova, cospargerli di semi di sesamo e cuocerli in forno caldo.



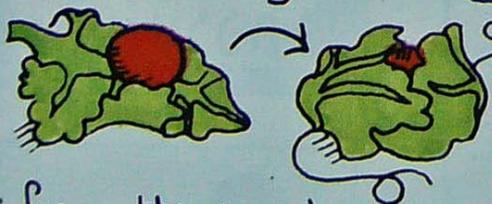
fagottini di Simhā Torā

Ingredienti : 12 foglie di cavolo verza, 400 g. di carne macinata, $\frac{1}{2}$ cipolla, 1 uovo, 2 cucchiaini di pangrattato bagnato col brodo, 1 tazza di salsa di pomodoro, $\frac{1}{2}$ bicchiere d'olio.

1) Scottare le foglie di cavolo per 2-3 minuti in acqua bollente e porle a scolare.



2) In una terrina, preparare un impasto con la carne macinata, l'uovo, il pane, sale e pepe. 3) In ogni foglia di cavolo porre una polpettina di questo impasto e legare l'involtino con un giro di filo bianco.



4) In una teglia, porre cipolla tritata e olio e far rosolare leggermente. Unire la salsa di pomodoro e i fagottini e bagnare con del brodo che li copra. Far cuocere molto lentamente.



La teglia coperta per almeno 2 ore. Quando saranno cotti, i fagottini dovranno essere rimasti in un sugo denso. Posarli, dopo aver tolto il filo, su un piatto da portata, coperti col loro sugo. Se fosse necessario, aggiungere un po' di brodo durante la cottura.

Krapfen per Hanuccà

Ingredienti : 200 g. di farina, 50 g. di burro, 20g. di lievito di birra, 1 dl. di latte o di panna, 3 rossi d'uovo, 1 cucchiaio di zucchero, sale

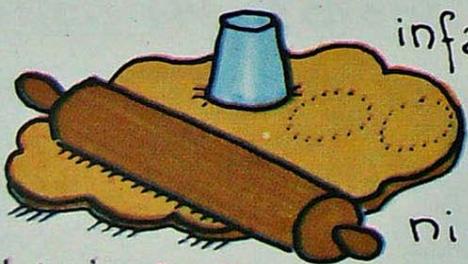


1) Porre il lievito in una tazza con un cucchiaio di farina e poco latte tiepido, mescolare e lasciar lievitare al caldo per almeno mezz'ora.

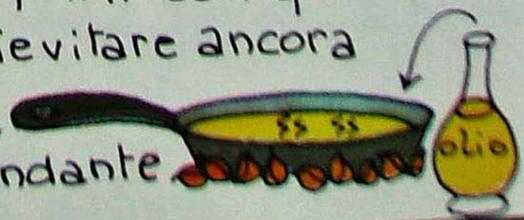
2) Versare il tutto in una terrina con il burro sciolto e tutti gli altri ingredienti, lavorando il composto finché non si stacchi dalla terrina. Coprire con un velo di farina e lasciar lievitare fino a che l'impasto raddoppia di volume.



3) Versare il tutto sulla spianatoia infarinata e stendere la pasta allo spessore di 1 cm. circa. Con un bicchiere, ritagliare la pasta in tondi: porre su metà di essi un cuc-



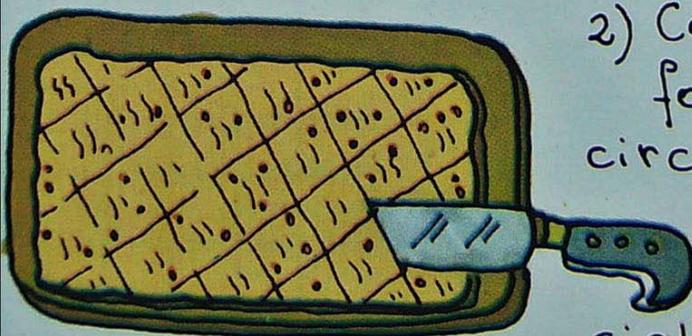
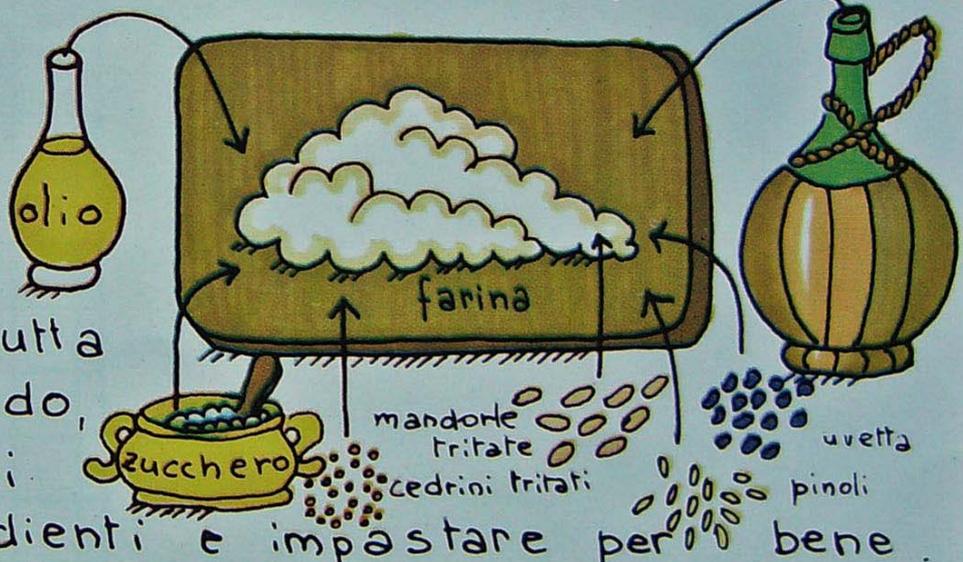
chiaino di marmellata. Bagnare i dischi all'ingiro con un dito in un fritto con quelli vuoti. Premere per saldarli, lasciarli lievitare ancora e quando saranno belli gonfi, friggerli in olio bollente e abbondante.



pizza in piazza

Ingredienti : 500 g. di zucchero, 2 Kg. di farina, $\frac{1}{2}$ litro di olio, 300g. di pinoli, 300g. di mandorle tritate, 300 g. di cedri tritati, 300 g. di uvetta, vino bianco (quanto basta per una pasta compatta ma non dura).

1) Passare la farina tra le mani per intriderla tutta con l'olio caldo, unire tutti gli altri ingredienti e impastare per bene.



2) Con questo impasto, formare dei rombi di circa 7 cm. di lato, sui quali andranno praticati dei solchi superficiali con il rovescio della

lama di un coltello. Cuocere al forno e toglierli dal fuoco appena sono biondi.

Questa antica ricetta, si usa ancora per fare tutte le feste familiari dette a Roma "Mishmarot".