



il Mandorlo in fiore

e

le S.C.M.S.R.A.

presentano

Ricette
Natalizie
dello **Stivale**

testi: Valentina Modica
grafica: Irene Fornari

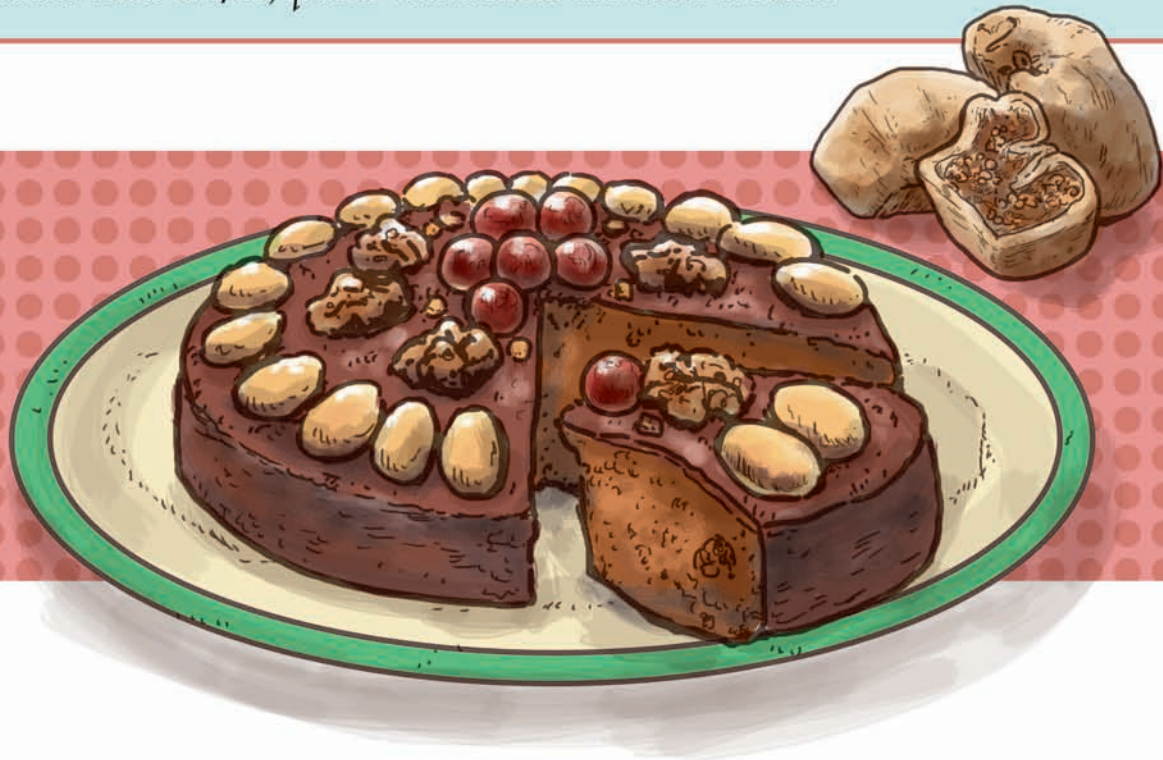
Zelten

(Trentino-Alto-Adige)



Lo Zelten è un dolce natalizio, tipico del Trentino-Alto-Adige, il cui nome deriva dal termine tedesco Selten, ovvero "raramente", questo indica appunto che è un dolce che la preparazione del dolce avviene per lo più in periodo natalizio.

La ricetta risale al 1700, quando veniva citata in trattati di cucina



Ingredienti (per 6 persone)

- * 500g fichi secchi
- * 500g uvetta
- * 250g datteri
- * 500g mandorle non sbucciate
- * 125g canditi di Cedro
- * 120g canditi di arancio, 125 g
- * 1/4 L rum
- * 120g noci
- * 3 cucchiaini di pinoli
- * 2 arance succo e scorza grattugiata
- * 600g pasta di pane
- * 1/2 cucchiaino Chiodi di garofano
- * 1/2 cucchiaino Cannella
- * 1/2 cucchiaino Pimento q.b.
- * 1/2 cucchiaino Anice stellato q.b.
- * 1 buccierino da caffè di brandy

Procedimento

- 1 Tagliate la frutta candita a pezzettini e metteteli in una zuppiera insieme alla scorza di arancio.
- 2 Bagnate con il succo delle arance ed il brandy.
- 3 Zuccherate e lasciate riposare per una notte.
- 4 Al mattino bagnate con il rum e aggiungere le spezie.
- 5 Lavorare la massa assieme alla pasta da pane lievitata, impastando bene.
- 6 Formare con questo impasto alcuni Zelten dello spessore di 3-4 cm, ovali o tondi o a forma di cuore, decorare con noci e mandorle e spennellare con miele e sciroppo di zucchero.



Struffoli

(Napoli)



Gli struffoli sono tipici dolci della cucina napoletana composti da palline di pasta fritte in olio.

Le origini di questo dolce sembrano risalire all'antica Grecia, infatti ancor oggi, nella cucina greca, esiste una preparazione molto simile chiamata Loukoumades.

Una variante più leggera di questo buonissimo dolce vede gli struffoli cotti al forno anzichè fritti.



Ingredienti

- * 350 g. di farina
- * 50 g. di zucchero
- * 4 uova
- * 1/2 bicchiere di rum
- * 1 limone
- * 1 bustina di vanillina
- * sale q.b.
- * 4 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine
- * olio di semi per friggere

Dopo la frittura

- * 500 g. di miele (tipo millefiori o di acacia)
- * confetti e confettini, codetta di zucchero, canditi per decorare

Procedimento

- 1 In una ciotola mettete la farina, lo zucchero, le uova, il liquore, la buccia grattugiata del limone, l'olio, un pizzico di sale e la vanillina.
- 2 Impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 3 Formate dei sottili salsicciotti con l'impasto e tagliateli in porzioni piccole.
- 4 Prendete una ad una queste piccole porzioni e con le mani dategli la forma delle palline.
- 5 Friggetele le palline in abbondante olio di semi bollente finchè saranno ben dorate, poi scolatele sulla carta da cucina per farne assorbire l'olio.
- 6 Riscaldete il miele a fuoco dolce per renderlo fluido, poi nella pentola versate gli struffoli ed amalgamateli bene con il miele.
- 7 Aggiungete i canditi, le codette e le scaglie di cioccolato



Pan dolce genovese

(Genova)



Dolce tipico genovese, è un dolce che comunemente viene preparato per le festività natalizie. La derivazione è incerta, alcuni lo vogliono derivante dal pane con lo zibbibbo, altri lo farebbero derivare da un dolce importato dalla Persia. Altri invece sostengono che venne creato a seguito di un concorso per pasticceri di Genova indetto dal doge Andrea Doria



Ingredienti

- * 500g. di farina
- * 200 g. di uvetta
- * 175 g. di burro
- * 150 g. zucchero
- * 2 cucchiaini di pinoli
- * 50 g. di cedro candito
- * 40 g. di scorze d'arancio candite
- * 1 cubetto cubetti di lievito di birra
- * 1 cucchiaino di semi di finocchio
- * 1 cucchiaino di acqua di fior d'arancio
- * 1 pizzico di sale

Procedimento

- 1 Sciogliete il lievito in una tazza di acqua tiepida.
- 2 Versate metà della farina in una ciotola capiente
- 3 Versate l'acqua con il lievito nella farina ed iniziate a lavorare con una forchetta, unendo altra acqua tiepida.
- 4 Impastate tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido
- 5 Coprite la pasta con uno strofinaccio e mettetela a lievitare in un luogo caldo per 3 ore, dovrà raddoppiare il suo volume.
- 6 Mettete a mollo l'uvetta in un bicchiere di acqua tiepida e lasciatela riposare per 15 minuti
- 7 Nel mentre tagliate la frutta candita (usate quella intera, in quanto solitamente quella già tagliata contiene una minor quantità di frutta)
- 8 Tagliate anche le scorzette d'arancio a dadini (non buttate il resto dei canditi, ma tagliateli a dadini e conservateli in sacchetti o scatole a chiusura ermetica per non farli seccare).
- 9 Passato il tempo per la prima lievitatura riprendete la pasta ed aggiungete all'impasto la farina rimasta, lo zucchero i pinoli i canditi i semi di finocchio (o il finocchietto selvatico se lo trovate), l'uvetta scolata, l'acqua di fiori d'arancio, e per finire il burro sciolto (attenti a non aggiungerlo caldo perché rovinerebbe la lievitazione), infine mettere il sale.



Papassini sardi

(Sardegna)

I papassini sono un dolce tipico della Sardegna. Il nome deriva dal termine sardo papassa, ovvero uva sultanina. Ogni paese dell'isola ha una propria ricetta, l'unica costante è la presenza dell'uvetta. A sud dell'isola i biscotti sono aromatizzati con cannella e vaniglia, mentre a nord con scorze di limone, arancio e semi di finocchio. Se bene sono un dolce preparato per la ricorrenza di Ognissanti, potete prepararli anche per Natale, così potrete regalarli ai vostri amici e far conoscere (e conoscerete voi stessi) un dolce di un'altra regione (a meno che non abitiate già nella magnifica Sardegna)



Ingredienti

- * 500 g di farina 00
- * 200 g di zucchero semolato
- * 2 uova
- * 200 g di strutto
- * 10 g di ammoniaca per dolci
- * estratto di mandorle qb
- * 100 g di mandorle sgusciate e appena tostate
- * 125 g di uva sultanina
- * 80 ml di latte

Procedimento

- 1 Mettere ammollo l'uva sultanina in una ciotola con dell'acqua.
- 2 Impastate la farina con lo zucchero, lo strutto, le uova e l'estratto di mandorle.
- 3 In una ciotola molto capiente scaldate il latte fino a quando non diventerà tiepido e sciogliete l'ammoniaca, mescolando con cura.
- 4 Aggiungete il tutto all'impasto e lavorate per amalgamare.
- 5 Unite, man mano, l'uvetta ben strizzata e le mandorle grossolanamente tritate.
- 6 Continuate ad amalgamare fino a quando non otterrete un composto omogeneo e morbido, formate una palla ed avvolgetela nel cellophane.
- 7 Fate riposare per una notte intera.
- 8 Ponete una parte dell'impasto su di una spianatoia infarinata e stendetelo con un mattarello portandolo allo spessore di 5 mm. Con un coltello affilato ricavate tanti rombi distanziandoli di 5 cm l'uno dall'altro su una teglia rivestita di carta forno.
- 9 Cuoci nel forno già caldo a 170° per circa 17-20 minuti fino a doratura. Fai raffreddare su una griglia

Per la glassa:

- 1 Montate gli albumi con qualche goccia di limone, quando saranno semi montati aggiungere man mano lo zucchero a velo continuando a montare.
- 2 Appena il composto sarà gonfio e lucido la ghiaccia sarà pronta.
- 3 Stendete la ghiaccia sui biscotti e spolveratevi sopra le codette di zucchero

Zabajone



Lo zabajone è un'antica ricetta dolce della quale ancora non si conosce esattamente l'origine. Ci sono infatti varie teorie che ne vogliono la nascita in varie regioni d'Italia. La più probabile che sia nata alla Corte di Caterina de' Medici, infatti in quel periodo veniva servito un dolce simile in forma ghiacciata.



Ingredienti

- * 4 tuorli d'uovo
- * 80 g di zucchero
- * 50 ml di vino dolce (es. marsala, porto, moscato)
- * 2 arance, 1 per la scorza grattugiata l'altra per la scorza caramellata
- * Scaglie di cioccolato

Procedimento

- 1 Rompete le uova separando i bianchi dai rossi
- 2 Montate i tuorli con lo zucchero fino a quando non otterrete una crema chiara, liscia e spumosa.
- 3 Unite il Moscato a filo ed incorporate la scorza grattugiata di un'arancia, continuando a montare con le fruste elettriche,
- 4 Cuocete il composto a bagnomaria (il fuoco deve essere molto basso e l'acqua non deve essere portata ad ebollizione)
- 5 Mescolate con una frusta a mano per 15 minuti fino a quando la crema non si addensa
- 6 Servire la crema tiepida, appena preparata, ed accompagnatela con scorze di arancia caramellate, qualche scaglia di cioccolato ed un paio di "lingue di gatto"

Per caramellare la scorza dell'arancia

- 1 Lavate e asciugate un'arancia.
- 2 Togliete la scorza e tagliatela a listarelle
- 3 In un pentolino mettere 5 cucchiaini di zucchero e 1 cucchiaino di acqua.
- 4 Fate scaldare fino a quando lo zucchero non sarà sciolto
- 5 Mettete dentro la scorza e lasciatela caramellare, mescolando, per 5 minuti a fuoco basso.
- 6 Prendete le scorze caramellate e ponetele sopra un piatto foderato di carta forno.



Calcionetti

(Abruzzo)

I calcionetti (cagg'nitt in dialetto) sono sfiziosi dolcetti della tradizione culinaria abruzzese, preparati specialmente per il periodo natalizio.

La forma è quella dei ravioli, vengono fritti e spolverati con lo zucchero al velo.

La tradizione vuole che vengano mangiati la sera della vigilia di Natale, in realtà possiamo trovarli per tutto il periodo natalizio.



Ingredienti per la pasta

- * 1kg farina
- * 1 bicchiere di olio extravergine di oliva
- * 2 bicchieri di vino bianco
- * 2 tuorli
- * sale q.b

Ingredienti per il ripieno

- * 1kg castagne
- * 100g miele
- * 200g cacao Amaro
- * 200g Mandorle
- * 1 bicchierino di Rhum
- * Zucchero al velo q.b

Procedimento

- 1 Versate sulla spianatoia la farina a fontana con l'olio, il vino bianco e i tuorli.
- 2 Impastate fino a quando non otterrete un composto omogeneo.
- 3 Stendete la pasta con il matterello fino a ricavarne delle sfoglie sottili, eventualmente potete utilizzare la macchina per la pasta.
- 4 Tritate le mandorle e lessate le castagne e riducetele in purè.
- 5 Unite il cacao, il rhum e il miele ed amalgamate bene fino ad ottenere un composto denso.
- 6 Ricavate dalle sfoglie usando magari un tazzone dei dischetti dal diametri di 10 cm circa.
- 7 Disponete su ognuno un cucchiaino di ripieno e richiudetelo a mezzaluna sigillando bene i bordi (potete sigillarli aiutandovi con un pennello con un po' di albume) in modo che non si aprano durante la cottura.
- 8 Friggete i calcionetti in abbondante olio bollente e cospargeteli con zucchero a velo.



Le tue ricette



Ingredienti

Procedimento





Le tue ricette



Ingredienti

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
---	---

Procedimento

