

I DOLCI

∞"NOCCI ATERRATI"∞

Questi dolcetti si sono sempre fatti in tutto l'Abruzzo ed in tutte le occasioni.

Ancora oggi si trovano in vendita in tutte le pasticcerie e spesso anche presso i forni.

Spessissimo poi si possono ordinare a signore che li preparano in casa, assieme a tanti altri dolci tradizionali, per feste e rinfreschi.

INGREDIENTI: MANDORLE DOLCI - ZUCCHERO A VELO O SEMOLATO - CHIARE D'UOVA.

Scottate in acqua bollente le mandorle già private del guscio, sbucciatele e mettetele su di una placca da forno ben allargate. Infornate a 80°, fatele leggermente abbrustolire, dopo di che fatele raffreddare.

Sbattete in una ciotola le chiare di uova e quindi aggiungete lo zucchero. Si dovrà formare una poltiglia ne troppo liquida, ma assolutamente non soda.

Immergetevi dentro le mandorle e fate in modo che si ricoprano completamente del composto.

Tirate fuori le mandorle (a gruppi di 3-6 mandorle assieme) aiutandovi con una forchetta e disponetele, ben distanziate, su di un piatto o su di una superficie di marmo.

Lasciatele asciugare per un giorno intero e dopo si potranno conservare, ben chiuse in un vaso di vetro.

La loro caratteristica è che le mandorle si "incollano" assieme per mezzo dello zucchero e dell'uovo, formando così dei dolci somiglianti quasi a dei sassi.

SUGGERIMENTI: *volendo si può sostituire il composto di zucchero e chiara d'uovo, con cioccolato fondente sciolto a bagno maria. Il resto del procedimento rimane invariato.*

∞*FERRATELLE*∞

Ogni famiglia aveva un suo ferro per le ferratelle e spesso anche più di uno.

Incisi sui ferri, c'era spessissimo il nome della famiglia proprietaria.

Il ferro di nonno Venanzio, con le sue iniziali, ancora esiste ed è in possesso di zia Mira.

INGREDIENTI: 1 UOVO - 1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO - 1 CUCCHIAIO DI OLIO - UN PIZZICO DI SALE - BUCCIA GRATTUGIATA DI UN LIMONE - 1 CUCCHIAIO DI RUM - FARINA QUANTO BASTA.

Su di un piano di lavoro disponete la farina a fontana.

Ponete al centro tutti gli ingredienti e cominciate ad impastare, fino ad ottenere un impasto morbido.

Lavorate molto bene la pasta, al termine ricavatene dei rotolini che taglierete in pezzetti lunghi circa 2 centimetri.

Ponete il ferro per cuocere le ferratelle su di un fornello, quando sarà caldo ungetelo con poco olio.

Facendo attenzione a non scottarvi posizionate due pezzetti di pasta sul ferro aperto, chiudetelo bene e posizionatelo sul fuoco.

Passati circa 20-30 secondi voltate il ferro in modo che le ferratelle si cuociano da entrambi i lati; trascorsi altri 20-30 secondi portate il ferro lontano dal fuoco, apritelo, togliete le ferratelle cotte, posizionate altri due pezzetti di pasta e ripetete l'operazione.

I tempi di cottura delle ferratelle (20-30 secondi per lato) sono estremamente indicativi. moltissimo dipende dalla potenza del fuoco, dal tipo di ferro che usate ed anche dalla grandezza dei pezzettini di pasta da cuocere.

Le ferratelle devono comunque risultare dorate.

SUGGERIMENTI: *per ottenere ½ Kg di ferratelle, raddoppiate la dose.*

BISCOTTI RINFORNATI

Zia Bettina li fa spessissimo e tutti ne sono entusiasti. Aurora li ha ribattezzati "i biscotti che piacciono a me".

INGREDIENTI: 250 g DI FARINA - 250 g DI FARINA GIALLA DI MAIS - 200 g DI ZUCCHERO - 3 UOVA - 100 g DI BURRO - UN BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO - LATTE (QUANTO BASTA) - UN PIZZICO DI SALE - SCORZA GRATTUGIATA DI UN LIMONE - ESSENZA DI ANICE - LIEVITO - VANILLINA.

Mischiate assieme i due tipi di farina e disponeteli su di un piano da lavoro a fontana.

Al centro della fontana ponete tutti gli ingredienti, eccetto il latte, amalgamateli assieme utilizzando una forchetta e cominciare ad incorporare la farina.

Cominciate ad impastare, aggiungete il latte poco alla volta.

Al termine il composto dovrà avere la consistenza di quello degli gnocchi.

Dall'impasto ricavate due salsicciotti, sistemateli su di una teglia imburrata e mettete a cuocere nel forno a 180°- 200°C per 20 minuti.

Appena sfornati, tagliate i salsicciotti a fette spesse circa un centimetro, utilizzando un coltello a sega.

Fate cuocere nuovamente nel forno le fette ottenute, fino a quando non avranno acquisito un bel colore dorato.

SUGGERIMENTI: *questi biscotti sono ottimi inzuppati nel caffè la mattina, oppure inzuppati nel vino dopo pranzo.*

Se poi avete strani gusti culinari, come Catia, si consiglia di spalmarli con il formaggino per fare uno spuntino.

APPLE SQUARES

Questi piccoli fagottini di mele sono stati suggeriti da Michael e Carrie. La presenza tra gli ingredienti dei cereali (per intenderci quelli usati per fare colazione), rendono questa ricetta "molto americana".

INGREDIENTI: UNA TAZZA PIÙ DUE CUCCHIAI DI BURRO - ½ CUCCHIAINO DI CANNELLA IN POLVERE - 2 TAZZE E ¾ DI FARINA - ¼ DI CUCCHIAINO DI SPEZIE VARIE IN POLVERE - 1 CUCCHIAINO DI SALE - IL BIANCO DI UN UOVO - LATTE - 1 TAZZA DI ZUCCHERO A VELO - IL ROSSO DI UN UOVO - ½ CUCCHIAINO DI VANIGLIA - 1 TAZZA DI FIOCCHI DI GRANO TOSTATI - 1 O 2 CUCCHIAI DI ACQUA - 7 O 8 TAZZE DI FETTE FINE DI MELE SBUCCIATE - 3 CUCCHIAI DI NOCI FINEMENTE TRITATE - 2/3 DI TAZZA DI ZUCCHERO.

In una terrina, tagliate il burro a pezzi e mischiatelo con la farina ed il sale fino ad ottenere dei granelli.

Mischiate tanto latte al rosso dell'uovo, quanto ne serve per ricavare 2/3 di tazza di liquido.

Mischiatelo ai granelli di burro e farina, impastate fino a quando l'interno della terrina risulterà completamente ripulito della pasta.

Dividete la pasta in due parti uguali e con l'aiuto di un mattarello ricavate due rettangoli delle dimensioni di circa 38x25 cm.

Piegate uno dei due rettangoli in tre ed adagiatelo su di una teglia da forno delle dimensioni di 40x27x1 cm; spiegatelo in modo da coprire il fondo della teglia.

Versate sulla pasta i cereali, le mele mischiate con lo zucchero, la cannella e le altre spezie ed in ultimo spargete altri cereali.

Coprite con il rimanente rettangolo di pasta e versate sopra il bianco dell'uovo montato a neve.

Cuocete nel forno a 180°C per 55-60 minuti.

Mischiate assieme lo zucchero a velo, la vaniglia e l'acqua fino ad ottenere un composto cremoso e liscio, da versare sulla crosta calda.

Tagliate in modo da ottenere dei rettangoli di circa 8x4 cm.

80 **FORGUNI (EASTER PIZZA)** 83

E' una delle ricette favorite di Donna.

Prepara queste paste soprattutto a Pasqua e tutta la famiglia aspetta con impazienza di assaggiarle, specialmente zia Domenica.

INGREDIENTI: PER L'IMPASTO: 8 UOVA GRANDI - 1 TAZZA DI LATTE - 1 TAZZA E 1/2 DI ZUCCHERO - 1 TAZZA DI OLIO VEGETALE - 2 CUCCHIAI DI VANIGLIA - 12 TAZZE CIRCA DI FARINA.

PER IL RIPIENO: 1,400-1,600 Kg DI RICOTTA SODA - 100-200 g DI FIOCCHI DI FORMAGGIO (TIPO JOCCA) - 100-200 g DI MOZZARELLA GRATTATA - 4 UOVA GRANDI - SALE - PEPE - 2 TAZZE e ½ DI ZUCCHERO.

Preparate l'impasto mescolando assieme tutti gli ingredienti utilizzando un robot da cucina. Mettete la farina un poco alla volta.

Una volta pronto, l'impasto dovrà risultare morbido ma non appiccicoso. Se dovesse essere troppo compatto aggiungete altro latte.

Dividete l'impasto in 15-17 pezzi uguali e fatene delle pallottole. Su di un tavolo da lavoro leggermente infarinato, stendete le pallottole a mo' di pizzette della dimensione di 20-22 cm di diametro.

Preparate il ripieno amalgamando assieme tutti gli ingredienti e riempite con questo la metà di ogni pizzetta.

Lasciate dello spazio attorno ai bordi, piegate la parte non riempita della pizzetta al di sopra del ripieno e sigillate assieme i bordi della pizzetta pizzicando con le dita la pasta.

Pennellare la superficie con dell'uovo sbattuto, bucarla più volte con un coltello affilato e mettete a cuocere nel forno a 190-200°C per circa 20 minuti, dovranno risultare dorati.

Fate raffreddare i dolci completamente, avvolgeteli nella pellicola trasparente per alimenti e riponeteli nel frigorifero.

Prima di servirli tagliateli a fette di 2,5 cm di spessore.

SUGGERIMENTI: *ottimo con il caffè, sia a colazione che a conclusione di pasto.*

COCONUT PECAN BISCOTTI

Anche questa è una ricetta inviata da Dante e Donna, e c'è da scommetterci che è anche questa richiestissima da tutti!

INGREDIENTI per circa 45 biscotti: ½ TAZZA DI BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE - ¾ DI TAZZA DI ZUCCHERO DI CANNA - 2 UOVA GRANDI - ½ TAZZA PIÙ 2 CUCCHIAI DI COCCO DOLCE TAGLIUZZATO - 2 TAZZE E ¼ DI FARINA - 1 CUCCHIAINO E ½ DI LIEVITO - ¼ DI CUCCHIAINO DI SALE - 1 TAZZA (O 115 g) DI NOCI AMERICANE TAGLIATE A PEZZETTINI.

Utilizzando un robot da cucina iniziate a mescolare lo zucchero ed il burro.

Aggiungete un uovo alla volta, il cocco e continuate a mescolare.

Separatamente mischiate assieme farina, lievito, sale e aggiungete il tutto al composto di burro, zucchero e cocco.

In ultimo mescolate al tutto le noci americane.

Ponete il composto ben coperto a riposare nel frigorifero per 30 minuti.

Posizionate su di un piano da lavoro leggermente infarinato, riprendete il composto, dividetelo a metà e lavoratelo in modo da ottenere due "ciocchi" larghi circa 6 cm.

Poneteli in una teglia da forno ricoperta di carta oleata ed infornate alla temperatura di 180° per 35 minuti.

Sfornate e fateli raffreddare per 20 minuti.

Trasferite i due ciocchi sul piano di lavoro e tagliateli diagonalmente a fette di circa 1,5 cm di spessore.

Riducete la temperatura del forno a 160° ed infornate i biscotti ottenuti per circa 15 minuti.

Fateli completamente raffreddare su di una griglia prima di servirli.

SUGGERIMENTI: *questa dose si può facilmente raddoppiare, ma assicuratevi di avere un impastatore piuttosto potente, infatti l'impasto con dose raddoppiata può risultare troppo pesante.*

∞ TORTA DE ZANAHORIA ∞

E' una torta che fa spesso Eugenia. Si prepara molto velocemente, ed è quindi adatta per quando si ha bisogno di un dessert all'ultimo minuto.

INGREDIENTI: ½ TAZZA DI OLIO DI MAIS O DI GIRASOLE
- 5 UOVA - 2 TAZZE DI ZUCCHERO - 2 CUCCHIAI DI VANIGLIA - 1 CUCCHIAINO DI SALE - 2 CUCCHIAI DI CANNELLA IN POLVERE - 1 CUCCHIAIO DI NOCE MOSCATA IN POLVERE - 1 CUCCHIAIO DI ANICE IN POLVERE - 3 TAZZE DI FARINA LIEVITANTE - 3 TAZZE DI CAROTE TAGLIATE A JULIENNE - 1 TAZZA E ½ DI UVA PASSA - 1 TAZZA DI NOCI.

Versate in un robot da cucina l'olio, le uova, lo zucchero, il sale, la vanillina e tutte le spezie. Fate amalgamare il tutto per circa 10 minuti (regolatevi secondo la potenza del vostro robot) ed aggiungete un poco di latte se l'impasto risultasse troppo duro.

Spostate l'impasto in un recipiente per aggiungere a mano la farina, le carote, l'uva passa e le noci.

Mescolate bene e versate l'impasto in una tortiera precedentemente imburrata ed infarinata.

Ponete la torta in forno preriscaldato a 180°C per circa un'ora.

SUGGERIMENTI: *potete sostituire le carote con tre banane tagliate oppure con 2 tazze di mele a pezzi con tutta la buccia. In questo caso avrete la famosa torta di mele, che Eugenia prepara il 24 di Dicembre e che tanto piace a Carlos e Veronica.*

☞ **TORTA CAPRESE** ☞

Manuela ci ha fatto conoscere questa torta buonissima, che si chiama caprese in quanto proveniente dalla bellissima isola di Capri.

INGREDIENTI: 200 g DI GRANULATO DI NOCCIOLE TOSTATE - 135 g DI ZUCCHERO A VELO - 3 UOVA INTERE - 1 TUORLO DI UOVO - 130 g DI BURRO - 135 g DI CIOCCOLATO FONDENTE - 1 BUSTINA DI VANILLINA - ½ CUCCHIAIO DI FARINA.

Mettete in uno sbattitore elettrico lo zucchero con le uova e far girare bene. Il composto dovrà risultare spumoso.

Aggiungere il burro precedentemente sciolto e fatto raffreddare e continuate a mescolare.

Aggiungete il cioccolato, anche questo sciolto a bagno maria e fatto raffreddare; a questo punto fate girare molto bene il composto dando modo al cioccolato di amalgamarsi completamente.

Infine aggiungete la vanillina, la farina ed il granulato di nocciole.

Versate il composto ottenuto in una tortiera bassa precedentemente imburata ed infarinata.

Infornate a 180°C per 20-25 minuti.

SUGGERIMENTI: *al posto di una torta, potrete ottenere delle piccole paste monoporzione, versando un cucchiaino di composto negli stampini di carta oleata utilizzati in pasticceria.*

L'idea è di Rita che li ha battezzati BACI CAPRESI.