

NATALE

Non sarebbe stato Natale senza “scarponi”

La preparazione di questo dolce natalizio era un rito.

Si cominciava parecchi giorni prima di Natale. Era papà che aveva il compito di rompere (si diceva così) le mandorle, le noci e le nocciole.

Già in precedenza ci si era procurati il mosto cotto (dall’Abruzzo quando eravamo a Roma), un liquore molto denso prodotto da una lunga bollitura del mosto di uva.

Nei giorni prima di Natale quando tutti gli ingredienti erano pronti, mandorle, noci e nocciole tostate e tritate, miele, mosto cotto, cacao, cioccolato grattugiato e poca farina, mamma faceva l’impasto, ne ricavava strisce lunghissime che poi tagliava a forma di losanghe e cuoceva nel fornetto di casa.

Questi erano gli “scarponi” che venivano messi a tavola a completamento dei pasti natalizi, e senza i quali non si sarebbe potuto festeggiare il Natale.

Anna

In realtà questo del “rompere” le mandorle, le noci, le nocciole ecc., per la preparazione dei vari dolci natalizi, è sempre stata una costante di tutti i Cipollitti.

Molto spesso a dedicarsi a questa attività erano proprio gli uomini, ed ancora oggi è zio Ottavio che se ne occupa a casa nostra.

Altro dolce che non può mancare in questi giorni sono i Ceci ripieni (detti anche “Fiatur”). Ogni anno Zia Aquilina, zia Bettina e zia Mira (ultimamente si è aggiunta anche Rita) si telefonano per sapere se hanno fatto i Ceci ripieni, e cosa ci hanno messo; come se ognuna di loro non li avesse mai fatti. Ma anche questo fa parte del Natale!

Ultima menzione non può che andare alla croccante, vero rito di famiglia; tutti con il naso nella pentola del caramello a chiedersi : “...è fatto?”

Con l’arrivo del 27 di dicembre ben poco rimane di tutti questi dolci!!!

Catia

∞ SCARPONI ∞

Questa ricetta in particolare è quella che utilizza zia Mira. Infatti, per tutte le ricette che riguardano i dolci di Natale, ognuno ha creato delle proprie varianti, e comunque molto spesso pur utilizzando gli stessi ingredienti il risultato è sempre diverso.

INGREDIENTI: 1 Kg DI FARINA - 300 g DI ZUCCHERO - 3 BUSTINE DI LIEVITO PER DOLCI - 600 g IN TUTTO TRA NOCI, NOCCIOLE E MANDORLE - 300 g IN TUTTO TRA CIOCCOLATO FONDENTE GRATTUGIATO E CACAO - 1 BICCHIERE DI OLIO - CANNELLA - UVA PASSA - MOSTO COTTO - 1 PIZZICO DI SALE.

Tostate e riducete grossolanamente a pezzi le mandorle, le noci e le nocciole.

Incominciare a preparare l'impasto in una terrina, amalgamando assieme tutti gli ingredienti, lasciando per ultimo il mosto cotto.

Di questo ingrediente non esiste una dose precisa, infatti ne occorre tanto quanto basta a rendere l'impasto morbido.

Create con questo delle strisce lunghe e da ognuna di queste tagliate dei pezzi a forma di losanghe.

La presenza delle noci, mandorle e nocciole tagliati grossolanamente, darà quella caratteristica forma irregolare a questi dolci.

Preparate una teglia da forno ricoperta di carta oleata e cominciate a disporvi gli scarponi ben distanziati tra loro.

Infornate a 180°C per circa 30 minuti.

SUGGERIMENTI: *né zia Mira né Zia Bettina ci hanno saputo dire temperatura del forno e tempi di cottura; vi consigliamo perciò di fare molta attenzione la prima volta che cuocete gli scarponi, in quanto le indicazioni date sono solo presunte.*

❧CECI RIPIENI❧

*Questa è la ricetta di zia Bettina per i ceci ripieni.
Come è stato già detto è uno dei dolci che caratterizzano di
più il Natale dei Cipollitti.*

INGREDIENTI: PER IL RIPIENO: 600 g DI CECI - 300 g IN TUTTO TRA NOCI, MANDORLE, NOCCIOLE, PINOLI E PISTACCHI - 3 CUCCHIAI DI MIELE - BUCCIA DI DUE ARANCE GRANDI TAGLIATA FINEMENTE - 2 CUCCHIAI DI CACAO - 250 g DI CIOCCOLATO FONDENTE GRATTUGIATO - 2 O 3 BICCHIERI DI MOSTO COTTO - 3 CUCCHIAI DI ZUCCHERO - UN PIZZICO DI SALE - ½ BICCHIERE DI RUM.
PER LA PASTA: ½ Kg DI FARINA - 1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO - BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA - UN PIZZICO DI SALE - VINO - OLIO PER FRIGGERE.

Dopo aver tenuto i ceci a bagno per 12-24 ore, lessateli e passateli al passa verdura per ottenerne una purea.

Cominciate ad amalgamare tutti gli altri ingredienti occorrenti per il ripieno.

Fate in modo che questo risulti ben amalgamato e morbido, se dovesse risultare troppo molle potete aggiungere 1 o più biscotti sbriciolati.

Preparate il ripieno almeno 24-48 ore prima di preparare i dolci e conservatelo in frigorifero, in questo modo si insaporirà per bene.

Preparate la pasta come si fa per la pasta fatta in casa, e ricavatene una sfoglia.

La pasta per i ceci ripieni dovrà risultare più morbida di quella all'uovo.

Tagliate la sfoglia in modo da ottenere delle strisce di pasta.

Ponete, nella linea mediana di queste e distanziati tra loro, dei mucchietti di ripieno. Copriteli con la parte di pasta libera, pigiate bene lungo i bordi e quindi tagliate con una rotella dentata i singoli ceci ripieni.

Bucate più volte con un ago la pasta al di sopra del ripieno e frigeteli in abbondante olio ben caldo.

Toglieteli dall'olio, adagiateli su della carta assorbente e spolverizzateli immediatamente con zucchero e cannella.

∞ CROCCANTE ∞

Zio Ottavio è il "gran maestro" del croccante, con l'indispensabile aiuto di zia Bettina, e di chiunque capiti a tiro.

INGREDIENTI: 500 g DI MANDORLE DOLCI SGUSCIATE - 300 g DI ZUCCHERO - ½ CUCCHIAIO DI MIELE - 1 ARANCIA - 1 LIMONE - CODETTE DI ZUCCHERO COLORATO (LE "SIM-SAM").

Lessate leggermente le mandorle e privatele della pellicina scura.

Tagliatele a metà o in 4 se sono molto grandi e poi tostatele.

In una pentola sufficientemente grande mettete a sciogliere lo zucchero.

Quando questo si sarà sciolto e comincerà a caramellarsi, unite il miele.

Unite allo zucchero fuso le mandorle e, continuando a girare, lasciate ancora sul fuoco per qualche minuto.

Quando il composto avrà preso il colore dello zucchero caramellato, versate il tutto su di un piano di marmo precedentemente oliato.

Utilizzando l'arancia ed il limone, cominciate ad appiattire il composto e a stenderlo in modo che non si creino buchi.

Mentre fate questa operazione, bagnate costantemente gli agrumi nell'acqua, in modo che il caramello non possa attaccarsi.

Prima che si raffreddi completamente, cospargete la superficie con le codette di zucchero e tagliatelo a pezzi.

Disponete su di un vassoio i pezzi distanziati tra loro e fate raffreddare completamente il croccante.

SUGGERIMENTI: *se si vuole essere sicuri di riuscire a mangiarne più di un pezzo, bisogna essere molto veloci rispetto a tutti gli altri componenti della famiglia.*

“FIQUARA FRITTE”

Queste frittelle si preparano nel tardo pomeriggio del 24 Dicembre. Come tutti gli altri dolci, si mangiano dopo i pasti natalizi o anche durante le pause tra una tombolata ed un sette e mezzo.

INGREDIENTI: ½ Kg DI FARINA - 25 g DI LIEVITO DI BIRRA - UN PIZZICO DI SALE - ACQUA TIEPIDA - OLIO PER FRIGGERE.

In un recipiente impastate la farina, il lievito ed il sale, aggiungendo poca acqua alla volta.

L'impasto dovrà risultare estremamente morbido, tanto da poterlo prendere con il cucchiaio.

Coprite la pasta con un panno e mettetela a lievitare per più di 1 ora.

Mettete abbondante olio in una padella e portatelo a temperatura piuttosto elevata.

Prendete un cucchiaio di pasta e versatela nell'olio caldo. Quando le frittelle risulteranno appena colorate, toglietele dall'olio, adagiatele su della carta assorbente e spolverizzatele con zucchero e cannella.

SUGGERIMENTI: *nella versione salata, prima di mettere la pasta a friggere posizionate al centro del cucchiaio un pezzettino di baccalà già cotto.*

Ovviamente non ponete lo zucchero e cannella sulla superficie della frittella cotta.

∞ ZUPPA DI NATALE ∞

Questa zuppa proviene da casa di Rina e Gaetano. La sua origine è pugliese (pugliesi erano i genitori di Rina), ed è tipica del pranzo di Natale.

INGREDIENTI per 6 persone: 1,5 Kg DI PANE RAFFERMO DI 2 GIORNI - 5 MOZZARELLE - 500 g DI FORMAGGIO PROVOLONE - 400 g DI FORMAGGIO PARMIGIANO - 1 POLLO - 1 PETTO E DUE ALI DI TACCHINO.

Cucinate un abbondante brodo mettendo in acqua fredda le carni (pollo e tacchino) con carote, sedano, pomodoro e molta cipolla.

Fate bollire il brodo fino a quando le carni saranno cotte.

Affettate il pane, tostatelo nel forno e spezzettatelo grossolanamente.

Disossate, sfilacciate e spezzettate finemente la carne bollita.

Macinate i vari formaggi e la mozzarella.

Disporre a strati, in un tegame antiaderente, il pane precedentemente spezzato (coprendo completamente il fondo), le carni sfilacciate ed i formaggi (prima il parmigiano, poi il provolone e la mozzarella).

Colmare la teglia, ma non fino al bordo, perché quando verrà aggiunto il brodo (precedentemente filtrato) il composto lieviterà e potrebbe provocare la fuoriuscita degli ingredienti.

Porre il tegame sul fornello a gas, a fuoco moderato e versare il brodo man mano.

Pigiare con una forchetta, ogni tanto, il preparato in modo che il pane assorba il brodo in ebollizione.

Via che si procede nella cottura aggiungere il brodo fino a quando la mozzarella non si è liquefatta.

Al termine il composto non deve risultare troppo brodoso.

SUGGERIMENTI: è importante, durante la cottura, non allontanarsi mai dal fornello

☞ PAN DE JAMÓN ☞

E' una tipica ricetta Venezuelana per festeggiare il Natale.

INGREDIENTI: PER LA PASTA: ½ TAZZA DI ACQUA TIEPIDA - 2 CUCCHIAI DI LIEVITO SECCO - 1 TAZZA E ½ DI LATTE TIEPIDO - ½ TAZZA DI ZUCCHERO - 2 CUCCHIAINI DI SALE - 2 UOVA - ½ TAZZA DI BURRO - 7 TAZZE E 1/2 DI FARINA.

PER IL RIPIENO: 1 Kg DI PROSCIUTTO COTTO - 250 g DI PANCETTA - ¾ DI TAZZA DI UVA PASSA - CIRCA 30 OLIVE - BURRO - ZUCCHERO - UOVO BATTUTO.

Mettere nella mezza tazza di acqua il lievito con un cucchiaino di zucchero, si lascia fermentare e poi si ammassa con tutti gli altri ingredienti occorrenti per la pasta. Impastate fino a quando la pasta non si appiccicherà più alle dita (circa 5 minuti).

Mettete la pasta in una terrina imburrata e in un luogo caldo, coperta con un panno, per circa 1 ora e mezza.

Dividete la pasta in tre parti uguali e su di un piano di lavoro infarinato, dare una forma rettangolare ad ogni pezzo di pasta, con uno spessore di ½ cm. Su ogni rettangolo spargete il burro, lo zucchero e di seguito il prosciutto cotto, la pancetta, l'uva passa e le olive.

Piegate le punte degli angoli di ogni rettangolo, allo scopo di sigillarli e quindi arrotolatela pasta.

Ponete ogni "pan" sopra ad una teglia da forno imburrate lasciate lievitare per 1 ora.

Preriscaldare il forno a 400°C , infornate i "pan" e dopo 15 minuti spennellateli con l'uovo sbattuto.

Lasciateli in forno per altri 5-10 minuti, fino a quando saranno ben dorati.