

*Scuola Primaria
“Martiri per la libertà”
Budrione*

No-Strano

Sì Nostrano

CLASSE 3[^] Anno scolastico 2006 / 2007.

*Insegnanti della classe: Betti Bianca
Belluti Reggiani Lorena*

*La nostra terra, ricca di eccezionali “materie prime”,
propone tanti nuovi piatti.*

*Ogni ricetta è a sé. È impossibile trovare su due diverse
tavole:*

- cappelletti, tagliatelle o lasagne con lo stesso sapore;*
- cotechini o arrostiti preparati nello stesso modo
utilizzando uguali ingredienti;*
- lo stesso dolce...ma che sapore diverso.*

*Per non parlare di quelle ricette della nostra tradizione:
laurino, saba o nocino con ugual “bouquet”;
marmellate, savòr o sughi che contengono il segreto della
casa.*

*Questo ricettario nasce a casa di ogni bambino, come un
lungo viaggio tra sapori, ingredienti, amalgame della
nostra terra, di una tavola che è in grado di imbandire
un tipico pasto modenese, dall’antipasto al dessert.*

Bianca e Lorena

*Un particolare ringraziamento a mamme, papà, nonni
che hanno collaborato alla raccolta di ricette e reso
possibile questo “viaggio” tra i sapori NOSTRANI*

Indice

◆ **Antipasti**

- ◆ Stria
- ◆ Gnocco Fritto
- ◆ Piadina
- ◆ Tigelle
- ◆ Bruschette
- ◆ Tomini con la pancetta

◆ **Primi piatti**

- ◆ Passatelli in brodo
- ◆ Pasta per lo sfoglio
- ◆ Tagliatelle alla contadina
- ◆ Tagliatelle con le noci
- ◆ Tortelli di zucca
- ◆ Cappelletti
- ◆ Lasagne verdi
- ◆ Gnocchi di patate
- ◆ Risotto con i peperoni
- ◆ Maltagliati con i fagioli
- ◆ Fagioli con le cotenne
- ◆ Minestra imperiale
- ◆ Gnocchi di semolino
- ◆ Pasta e ceci

◆ **Secondi Piatti**

- ◆ Girelle di ricotta e spinaci
- ◆ Anatra in umido
- ◆ Cotechino in galera
- ◆ Polenta
- ◆ Spiedini per la polenta
- ◆ Coniglio alla cacciatora
- ◆ Rane fritte
- ◆ Arrosto di maiale in agrodolce

◆ **Contorni**

- ◆ Finocchi fritti
- ◆ Fiori di zucchine fritte
- ◆ Pomodori freddi ripieni
- ◆ Patate gratinate al formaggio
- ◆ Cipolle in agrodolce

◆ **Dolci**

- ◆ Zuppa inglese
- ◆ Torta di riso
- ◆ Torta mantovana
- ◆ Pesche al cioccolato con amaretti
- ◆ Tortelli dolci di Natale
- ◆ Frappe
- ◆ Mini cotognate
- ◆ Bensone-Belsone 1
- ◆ Bensone-Belsone 2
- ◆ Tortellini fritti ripieni di castagne e savòr
- ◆ Pane di Natale
- ◆ Rosette del deserto
- ◆ Dolce al caffè
- ◆ Tiramisù
- ◆ Salame dolce
- ◆ Biscotti
- ◆ Tortellini fritti
- ◆ Cioccolatini arlecchino
- ◆ Rosette di carnevale

◆ **... e dalla nostra tradizione**

- ◆ Mostarda nostrana
- ◆ Mostarda di Carpi
- ◆ Savòr 1
- ◆ Savòr 2
- ◆ Sughi d'uva 1
- ◆ Saba
- ◆ Sughi d'uva 2
- ◆ Marmellata di ciliegie
- ◆ Liquore laurino
- ◆ Nocino
- ◆ Nocino medicinale
- ◆ Sciroppo di amarene

... e infine...

Dolce dell'amicizia



Antipasti

Stria

*400g di farina , 1 cubetto di lievito di birra (25 g) ,
5 cucchiaini d'olio d'oliva ,sale.*

Impastare il tutto con acqua e/o latte tiepidi; l'impasto deve risultare morbido (ma non deve appiccicarsi troppo alle mani !!)

All'impasto base possono essere aggiunti a piacere uno o più dei seguenti ingredienti: olive ,cipolla a pezzetti ,pancetta a cubetti , aglio e rosmarino tritati , ecc....

Stendere l'impasto in una pirofila antiaderente, lasciare lievitare almeno un' ora e cuocere in forno per 20 minuti a 200°

Gnocco Fritto

*500 gr. di farina, 50 gr. di lievito di birra, 50 gr. di strutto,
1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva,
sale, ½ bicchiere di latte.*

Mescolare farina, sale, latte, olio e lievito fino ad ottenere un impasto consistente.

Farlo riposare per un po' in un piatto coperto con un tovagliolo e poi tirarlo con il mattarello per avere una sfoglia alta circa ½ cm.

Tagliate dei "rombi" di circa 7/8 cm di lato; friggere i pezzi in una padella bassa, dove è stato fatto sciogliere lo strutto, a fuoco vivo fino a farlo diventare bollente.

Quando ogni pezzo di gnocco è diventato di un bel colore dorato e si gonfia toglierlo e metterlo su di un piatto di portata con carta da cucina per assorbire l'unto in eccesso

Lo gnocco si serve caldissimo, si farcisce con salumi vari, ciccioli e formaggi a piacere.

Piadina

*500 gr. di farina, 150 gr. di strutto,
un cucchiaino di sale*

Impastare la farina, il sale e lo strutto aiutandovi con l'acqua necessaria fino ad ottenere un impasto consistente.

Dopo aver manipolato la massa per circa dieci minuti, suddividerla in tanti pezzi grossi come uova che si stende a forma di dischi sottili. Fare arroventare una padella di ferro (ideale sarebbe la piastra in pietra refrattaria) e cuocere le piadine da entrambi i lati, punzucchiandole con una forchetta.

Man mano che sono cotte impilare l'una sull'altra e proteggere con un tovagliolo in modo che si non si raffreddino.

Gustarle farcite con prosciutto o formaggio, oppure servirle in tavola come contorno.

Tigelle

*2,5 kg di farina, 2 hg di gradina, 2 bustine di lievito,
1 cucchiaino raso di zucchero, 1 cucchiaio di sale,
1 litro di latte, acqua naturale*

Mettere la farina a “fontana” sul tagliere, mettere la gradina lasciata ammorbidente a temperatura ambiente, versare il lievito, lo zucchero ed il sale; impastare il tutto aiutandosi con un coltello. Cominciare ad impastare versando piano il latte, continuare ad impastare con le mani aggiungendo l'acqua necessaria per ottenere una pagnotta morbida.

Lasciare lievitare per circa 2 ore.

Stendere con il matterello piccole quantità di pasta non troppo sottili ed utilizzando un bicchiere, fare dei dischetti della misura della tigelliera.

Scaldare la tigelliera a fuoco medio, cominciare a cuocere le tigelle girandole a metà cottura.

Si servono accompagnate da vari tipi di affettato, pancetta battuta, lardo, formaggi morbidi.

.....e l'ultima con la nutella!

Bruschette

*Pane toscano, pancetta coppata, mozzarella,
pezzetti di pomodoro, origano,
aglio, olio extra vergine*

Tagliare il pane a fette, e strofinare ogni fetta con uno spicchio d'aglio.
Dividere i vari ingredienti su ogni fetta e mettere in forno per 10 minuti.

Tomini con la pancetta

*Tomini, fettine sottili di pancetta, 1 cucchiaio d'olio,
fettine di pane casereccio, sale, pepe*

Avvolgere ogni tomino in una fetta di pancetta e pepare a piacere,
Nella carta da forno ritagliare dei dischi un po' più grandi dei tomini ed in numero doppio; mettere ogni tomino fra i due dischi.
Scaldare bene la piastra o una padella ed appoggiarvi sopra i tomini.
Cuocere finchè la pancetta non si sarà abbrustolita ed i tomini iniziano a fondersi.
Togliere i tomini dalla carta ed adagiarli sulle fettine di pane.
Servire il tutto ben caldo

PRIMI PIATTI

Passatelli in brodo

*100g di pangrattato, 100g di parmigiano grattugiato,
1 uovo a persona, noce moscata , brodo di carne.*

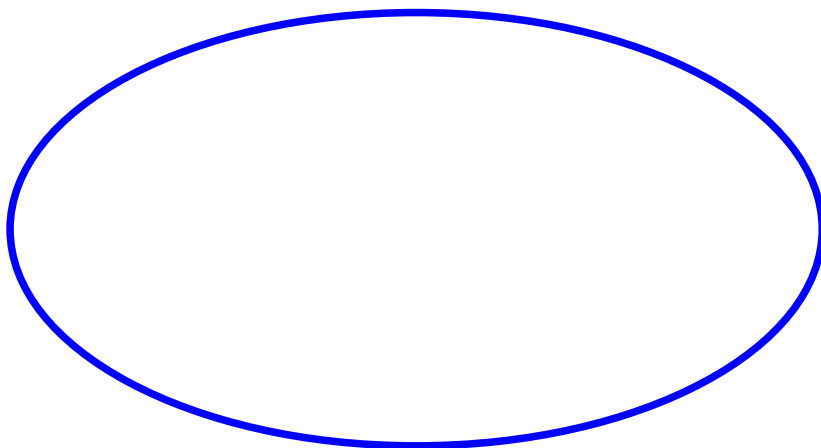
Sbattere le uova, unire il pangrattato e il parmigiano insaporendo con una grattugiata di noce moscata .

Mescolare con cura fino a ottenere un composto sodo e duro (eventualmente unire ancora pangrattato e parmigiano) e terminare di impastare con le mani.

Dare all'impasto una forma a palla e passatelo su una grattugia a buchi grossi o utilizzare lo schiacciapatate.

Portare il brodo di carne a bollore e mettere a cottura i passatelli finchè non vengono a galla.

Servire ben caldi accompagnando con parmigiano servito a parte.



Pasta per lo sfoglio

*500 gr di farina tipo 0, 4 uova, 1 cucchiaio di olio extra
vergine di oliva, sale q.b.*

Mettere la farina “a fontana” sul tagliere e rompere al centro le uova. Cominciare ad impastare con molta delicatezza, usando soprattutto le punta delle dita, aggiungere olio e sale.

Lavorare l’impasto con forza, aggiungendo un po’ d’acqua se serve. Continuare con un buon ritmo ad impastare fino ad ottenere un composto liscio, elastico ed omogeneo.

A questo punto, con il mattarello, iniziare a stendere la pasta, infarinando ogni tanto il tagliere che deve ospitare la sfoglia sempre più grande che non deve assolutamente attaccarsi.

Girare la sfoglia in modo da esercitare con il mattarello la stessa pressione su tutte le parti. Per fare bene questa operazione arrotolare un po’ la sfoglia sul mattarello, sollevarla ed appoggiarla sul tagliere dopo averla girata di circa 90°.ricominciare a tirare la sfoglia fino ad ottenere un tondo perfetto, giallo, alto circa 1mm o anche meno.

Con la sfoglia si possono preparare tanti tipi di pasta:
tagliatelle, cappelletti, lasagne, tortelli

.....

Tagliatelle alla contadina

Tagliatelle, cipolla, olio, speck, radicchio rosso,

burro e gorgonzola

Rosolare un po' di cipolla nell'olio, aggiungere lo speck tagliato a listarelle e poco dopo il radicchio rosso, anch'esso tagliuzzato.

Il radicchio deve essere cotto per poco tempo per non farlo diventare troppo amaro. Lessate le tagliatelle, condirle con il sugo di speck e radicchio e con il gorgonzola sciolto in precedenza con una noce di burro.

Tagliatelle con le noci

*40 gr di burro, mezza cipolla, 3 etti e mezzo di
funghi porcini, mezzo bicchiere di Marsala,
mezzo litro di panna fresca,
8 noci, 1 dado*

Dopo aver fatto imbiondire la cipolla nel burro, aggiungere gli altri ingredienti e far bollire il tutto per 15 minuti.

Lessare le tagliatelle poi condire con con il sugo.

Tortelli di zucca

per il ripieno: 350 g. di zucca, noce moscata, parmigiano, amaretti

Preparare la pasta per lo sfoglio

Tagliare a pezzi la zucca e cuocerla in forno a 200° per circa un'ora quindi passarla con lo schiacciapate.

In una ciotola raccogliere la zucca, aggiungere la noce moscata, il parmigiano, gli amaretti tritati, sale ed eventualmente del pane grattugiato.

Stendere la pasta in sfoglie sottili ricavandone dei quadrati su ognuno dei quali va steso un po' del ripieno.

Richiudere il tortello a portafoglio o a forma di tortellino come si preferisce.

Lessare i tortelli in abbondante acqua salata, scolare al dente e condire con burro fuso e parmigiano.

Cappelletti

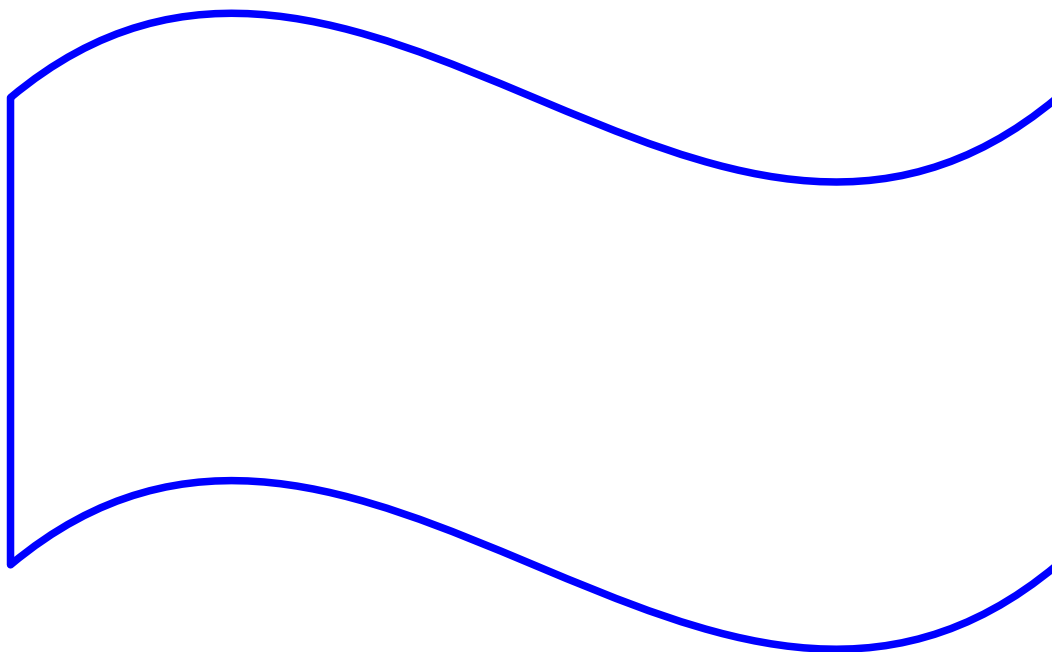
*Per il ripieno 100gr.di petto di pollo 100gr.di lombo di maiale
100gr.di vitello 1 fetta di mortadella 150gr.di prosciutto crudo
100grdi parmigiano reggiano grattugiato
2 uova noce, moscata, burro
sale e pepe*

In una teglia cuocere con poco burro la carne; tritarla poi insieme con il prosciutto crudo e la mortadella: amalgamare il tutto con le uova, il parmigiano grattugiato, una grattatina di noce moscata ed infine sale e pepe.

Preparate la pasta sfoglia e tirarla in sfoglia sottile che deve essere ritagliata in tanti quadratini. Sopra ogni quadratino di pasta mettere un po' di ripieno.

Chiedeteli a triangolo, facendoli girare intorno a un dito, attaccando le due estremità insieme e rovesciandone esternamente il lembo.

Cuocere i cappelletti nel brodo di carne e servire con una spolverata di parmigiano.



LASAGNE VERDI AL FORNO

*1 cipolla, 1 carota, 1 costo di sedano
350 g di polpa di manzo tritata
burro, olio, mezzo bicchiere di vino rosso, 3cucchiali di salsa
di pomodoro, brodo, pepe, 250g di spinaci, sale 300g di farina più quella
necessaria per infarinare, 3 uova, 1 tazza di besciamella
(preparata con 30 g di burro, 30g di farina, mezzo litro di latte)
100g di parmigiano grattugiato.*

Tritare la cipolla, la carota e la costa di sedano.

Fare rosolare la carne con 40g di burro e 4 cucchiai di olio a fuoco dolcissimo, rimestando in continuazione.

Bagnare con il vino rosso equando questo sarà evaporato, versare la salsa di pomodoro diluita con un mestolo di brodo.

Dopo qualche minuto, unire altri due mestoli di brodo, sempre caldo; mescolare, salare leggermente, pepare e fare cuocere il ragù, a recipiente coperto e a fuoco bassissimo, almeno per tre ore, unendo di tanto in tanto ancora un po' di brodo caldo.

Nel frattempo, lavare ripetutamente gli spinaci, facendoli poi lessare con una manciata di sale.

Quando saranno cotti, scolarli e passarli al setaccio o passaverdura.

Mettere la farina a fontana sulla spianatoia spolverizzarla con il sale, rompere nel mezzo le uova e unire il passato di spinaci.

Stendere la pasta con il mattarello sulla spianatoia infarinata in una prima sfoglia sottile e con la rotella dentellata ricavare dei

rettangoli di circa cm 15 per 7.

Portare ad ebollizione in una pentola l'acqua salata per cuocere la pasta : mettetevi le lasagne, poche alla volta, e, man mano che saranno cotte, scolarle con mestolo forato, passandole velocemente

sotto l'acqua fredda e adagiandole su un panno bagnato e ben strizzato.

Imburrare una pirofila, formare uno strato di lasagne volendo si può anche disporre sul fondo un velo di besciamella, coprire di ragù, fate uno strato di besciamella e cospargere di parmigiano grattugiato; continuate ad alternare gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti.

Terminare con la besciamella ed un'abbondante spolverata di parmigiano.

Mettere in forno a cuocere fino a che sulla superficie si sarà formata una crosta dorata.

Servire dal recipiente stesso di cottura.

Gnocchi di patate

*600 gr di patate bianche, 200 gr di farina, 80 gr di burro, 1 uovo,
1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva, sale q.b.*

Lessare le patate con la buccia in abbondante acqua salata. Quando sono cotte, sbucciarle e passarle nello schiacciapatate.

Impastarle con la farina, aggiunta poco alla volta, l'olio, l'uovo ed il sale. Continuare ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea e morbida, liscia e consistente; staccare dei pezzi che saranno arrotolati sul tagliere infarinato, formando dei cilindri di circa 1 cm di diametro.

Tagliarli a pezzetti di circa 2 cm ed arrotolarli con il pollice sui rebbi di una forchetta per ottenere una rigatura. Disporre tutti gli gnocchi sul tagliere, facendo in modo che non si tocchino tra loro.

Per cuocerli, versarli lentamente in abbondante acqua salata, e dopo pochi minuti saranno cotti.

Scolarli e metterli in una zuppiera e condirli con:

- ◆ burro fuso ed alcune foglioline di salvia
- ◆ salsa di pomodoro
- ◆ ragù alla modenese

Risotto ai peperoni

*1 peperone rosso, gialli e verde,
olio, Marsala, dado, riso, panna*

Mondare i peperoni e tagliarli a fettine sottili. Metterli in una padella antiaderente con olio e cuocerli coperti a fuoco medio.

Quando i peperoni si sono ben passati e cotti, versarvi il Marsala e lasciare evaporare. Versare il riso e cominciare a cuocerlo tirandolo con il brodo caldo.

A cottura ultimata mettere la panna, mescolare e servire

Maltagliati con i fagioli

*300 gr di maltagliati, 300 gr di fagioli borlotti, 200 gr di salsa di pomodoro,
50 gr di lardo, 20 gr di burro, ½ cipolla, 2 cucchiaini di
olio extra vergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio,
1 manciata di basilico, 1 dado per brodo
sale q.b.*

Soffriggere la cipolla tritata nell'olio e nel lardo senza farla dorare troppo, aggiungere i fagioli, il succo dell'aglio schiacciato, il burro, la salsa di pomodoro, il basilico, il sale e circa un litro di acqua calda.

Mescolare bene tutto e cuocere a fuoco lento per circa 1 ora e mezza, aggiungere un po' alla volta acqua calda sinchè i fagioli non siano cotti.

Prendere metà dei fagioli e schiacciarli delicatamente nel passaverdura per ottenere una purea densa e rimetterla nel brodo. Fare bollire ancora per circa 20 minuti, aggiungendo un dado per brodo,

Gettare i maltagliati che saranno pronti in pochi minuti.

Fagioli con le cotenne

*500 gr di fagioloni bianchi, 200 gr di cotenna di maiale,
100 gr di prosciutto, 70 gr. di olio extra vergine d'oliva, ½ cipolla
2 cucchiaini di conserva di pomodoro, 1 spicchio d'aglio,
1 cucchiaino di prezzemolo, 1 carota,
1 costa di sedano, sale e pepe q.b.*

Pulire la cotenna, farla bollire per circa 10 minuti, con un coltello sgrassarla poi tagliarla a listarelle. A parte rosolare nell'olio in una casseruola il prosciutto tagliato a dadini e poi aggiungere le verdure facendo cuocere per circa 30 minuti. In seguito aggiungere la conserva e le cotenne continuando la cottura per altri 30 minuti.

Contemporaneamente, in un'altra pentola far lessare i fagioli in abbondante acqua per circa 10 minuti. Travasare cotenne e condimento nella pentola dei fagioli, aggiungere sale e pepe e continuare a cuocere per almeno 1 ora fino ad ottenere un sugo denso e molto profumato.

Minestra imperiale

*100 gr di farina, 100 gr di parmigiano,
1,5 l di brodo di carne, 30 gr di burro, 2 uova,
noce moscata, sale e pepe q.b.*

Sciogliere il burro e farlo raffreddare. Sbattere le uova aggiungendo il parmigiano, la noce moscata, sale e pepe. Unire la farina a pioggia ed infine il burro fuso.

Stendere l'impasto ottenuto in una pirofila ben imburrata o rivestita da carta da forno e cuocere in forno a 180° per 35/40 minuti.

Lasciare raffreddare e tagliare a cubetti.

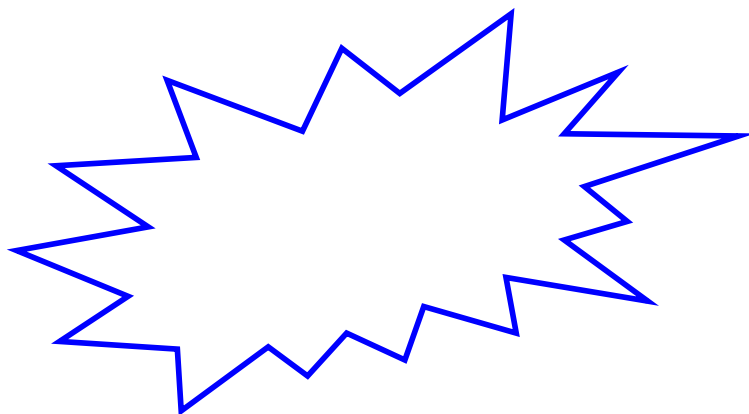
Portare ad ebollizione il brodo, gettare i cubetti di pasta che in pochi minuti saranno cotti.

Gnocchi di semolino

*1 l di latte, semolino, 4 uova, noce moscata,
parmigiano, sottilette, prosciutto cotto,
burro, sale*

Portare ad ebollizione il latte salato; versare a pioggia il semolino mescolando continuamente. Mettere il burro, la noce moscata, le uova ed il parmigiano amalgamando bene.

Prendere uno stampo e versare uno strato di semolino, mettere uno strato di sottilette e sopra uno strato di prosciutto cotto,. Ricoprire con il resto del semolino; infornare a 200° fino a quando non si forma uno strato dorato.



Pasta e ceci

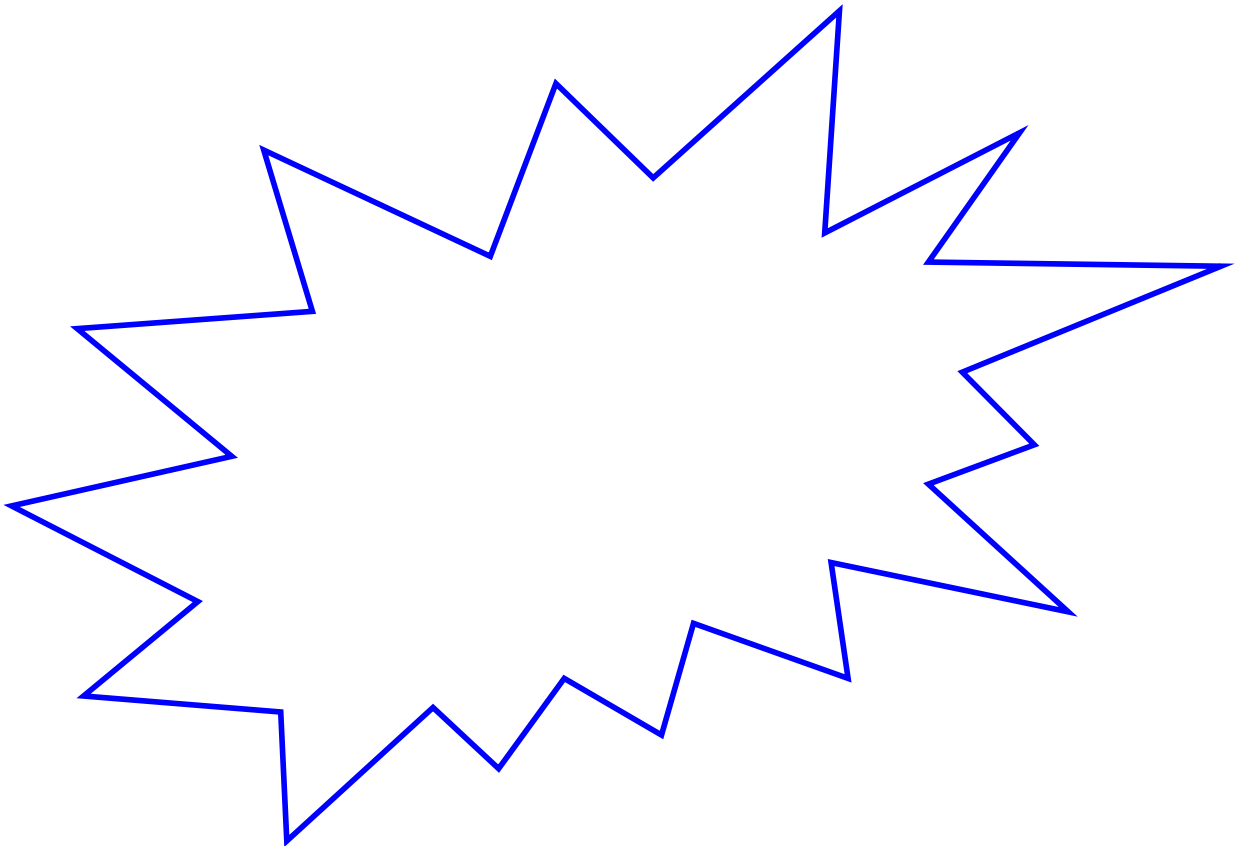
*ceci, 1 zucchini, 1 patata, mezza cipolla 1 carota,
sedano, pomodori pelati, foglia di alloro, foglie di basilico,
aglio, basilico, olio extra vergine,
pasta, sale, peperoncino*

Preparare un brodo vegetale con zucchini, cipolla, carota, patata, sedano, aglio, sale. A parte far un sughetto con olio, aglio, peperoncino, pelati, sale; farlo bollire per 5 minuti poi aggiungere i ceci, la foglia d'alloro e il basilico e cuocere per altri 5 minuti.

Quando la minestra vegetale è pronta frullare tutti gli ingredienti. Aggiungere il sugo con ceci interi e far bollire per 5 minuti.

La minestra dovrà avere una consistenza piuttosto liquida, aggiungere la pasta e cuocere.

Servire ben caldo con un fili di olio extra vergine.



SECONDI PIATTI

Girelle di ricotta e spinaci

*Per la pasta :500 gr . di farina 00 , 4 uova
1 cucchiaio di olio d 'oliva 1 pizzico di sale*

*Per il ripieno :300 gr .di ricotta fresca ,250 gr. di spinaci
50 gr . di parmigiano reggiano sale e una noce di burro*

*Per il condimento :1 tazza di besciamella
burro e parmigiano reggiano*

Sulla spianatoia unire alla farina le uova con un pizzico di sale e l'olio, lavorare bene e a lungo con le mani finchè la pasta diventi liscia ed elastica. Coprire con un canovaccio umido per mezz'ora, poi impastare nuovamente e stendere con il mattarello delle sfoglie sottili.

Lasciare riposare alcuni minuti cospargendole con un po' di farina .

Pulire e lessare gli spinaci,quindi strizzare bene e sminuzzatele .

Fare rosolare per qualche minuto in padella gli spinaci con una noce di burro un pizzico di sale, il parmigiano reggiano, e per ultimo amalgamare con la ricotta .

Cuocere la pasta tagliata precedentemente a forma di quadrato di cm 30x30, scolare e fare asciugare su un canovaccio.

Stendere le sfoglie sulla spianatoia e distribuire il ripieno.

Arrotolare la pasta su se stessa e formate dei cannelloni, tagliare delle girelle di cm 3 di spessore.

Imburrare una teglia e disporre con ordine, ricoprire con la besciamella e

spolverare con parmigiano reggiano, mettere in forno ben caldo, lasciare

gratinate e servite subito.

Anatra in umido

*1 anatra, 50gr. di prosciutto crudo, 300gr. di polpa di pomodoro,
un gambo di sedano, 1 carota, prezzemolo, brodo q.b. aceto,
burro, olio extra vergine d'oliva,
sale e pepe*

Preparare un trito con sedano, carota e prezzemolo. Tagliare finemente alcune fette di prosciutto crudo e mettere assieme al trito di verdure in un tegame con olio e burro. Lasciare scaldare leggermente quindi aggiungete l'anatra (dalla quale avrete tolto la ghiandola odorifera) lavata con l'aceto. Farla rosolare rigirandola di tanto in tanto, quindi unire anche la polpa di pomodoro, un po' di brodo, sale e pepe. Continuare la cottura finchè la carne sarà tenera e il sugo rappreso, quindi servire.

Cotechino in galera

*1 cotechino di circa 350 gr 1 fetta di fesa di vitello
(alta circa 1/2 cm) di 300gr circa
2 fette di prosciutto crudo tagliate piuttosto alte
1/2 cipolla, olio d'oliva
brodo
lambrusco secco
sale*

Lessare a metà cottura il cotechino, farlo leggermente intiepidire, quindi togliere con attenzione la pelle.

Stendere la fetta di carne e coprire con le due fette di prosciutto e mettere al centro il cotechino ed avvolgerlo ben stretto con la carne e legarlo con del filo bianco.

In un tegame, possibilmente di terracotta, a bordi piuttosto alti, rosolare la cipolla, tritata finemente in tre cucchiaini d'olio; appena sarà appassita, unire il rotolo di carne, e coprirlo a filo con metà brodo e metà lambrusco.

Cuocere lentamente a tegame coperto per circa 1 ora, togliere lo spago e tagliare a fette il rotolo. Fare ritirare la salsa, versarla sul cotechino ben caldo e servire

Polenta

*1,5 litri d'acqua, sale
3 bicchieri di farina gialla*

Quando l'acqua bolle si getta a pioggia la farina gialla e con un cucchiaio di legno mescolare fino a quando diventa cremosa e si stacca dai bordi della pentola.

Rovesciarla su di un tagliere rotondo e servire bollente.

Spiedini per la polenta

*Cubetti di filetto di maiale, salamella sottile,
pancetta affettata, cipolla bianca,
carota, sedano, olio, sale, burro, farina,
Barbera*

Dopo aver composto gli spiedini con le carni ed i pezzetti di cipolla bianca, metterli a bagno nel Barbera con carota, sedano e cipolla a pezzetti per circa mezza giornata. Sgocciolare ed infarinare gli spiedini e rosolarli in un po' d'olio; dopo poco unire il vino e le verdure. Cuocere per circa due ore. Al termine frullare il brodo di cottura ed eventualmente addensarlo con un po' di farina e burro.



Coniglio alla cacciatora

*coniglio, latte, passato di pomodoro, aglio, rosmarino e cannella
olio di oliva, sale ed aromi
(cipolla, basilico, sedano, salvia, maggiorano ecc...)*

Pulire, tagliare a pezzi e togliere il midollo dalla spina dorsale del coniglio. Mettere il coniglio in una teglia con il latte e gli aromi e lasciare macerare per una notte.

Preparare un trito con l'aglio, rosmarino, cannella e sale.

Togliere il coniglio dal latte e senza lavarlo cospargetelo bene con il trito fatto precedentemente.

In un tegame di coccio mettere l'olio, il passato di pomodoro, il coniglio, sale per insaporire, tutto a freddo.

Far bollire lentamente, a fuoco basso fino a raggiungere la giusta cottura. Servire caldo con qualche fettina di polenta grigliata.

Rane fritte

*rane, farina,
prezzemolo, aceto, olio, aglio*

Lavare e pulire molto bene le rane. Farle marinare per più di un'ora nell'aceto, prezzemolo tritato grossolanamente e 2 spicchi d'aglio.

Asciugarle e passarle nella farina; friggerle nell'olio bollente facendole dorare bene.

Arrosto di maiale in agrodolce

*filetto di maiale, pancetta, 1 mela,
qualche prugna secca, cipolla, vino bianco*

Avvolgere il filetto di maiale con fettine di pancetta e adagiarlo in un tegame con poco olio, una mela tagliata a cubetti, qualche prugna secca ed una cipolla

tritata. Farlo rosolare da tutte le parti, aggiungere un po' di vino bianco. Coperchiare e continuare la cottura a fuoco moderato per circa due ore

Contorni

Finocchi Fritti

*4 grossi finocchi, 1 uovo, pangrattato,
burro, sale.*

Mondate i finocchi e lessateli in acqua leggermente salata, scolateli al dente e lasciateli raffreddare .

Divideteli a spicchi, passateli nell'uovo sbattuto salato e quindi nel pangrattato.

Friggeteli in padella con abbondante burro;

deponeteli su carta assorbente da cucina e serviteli bollenti.

Fiori di zucchine fritti

Fiori di zucchine, 2 uova, olio, sale.

Lavare e asciugare delicatamente i fiori delle zucchine, passarli poi nelle uova sbattute e friggerli in olio ben caldo, salarli e servirli bollenti.

Pomodori freddi ripieni

*pomodori non tanto maturi, maionese,
1 hg di tonno 3 acciughe sott'olio
alcuni capperi*

Tagliare a metà i pomodori e svuotarli. Tritare tutti gli ingredienti fine fine, riempire i

pomodori e coprire con maionese e guarnire con capperi.

Patate gratinate al formaggio

*2-3 patate, farina, latte,
fontina, sale, olio*

Cuocere a vapore le patate per circa 20 minuti; scolarle, pelarle e tagliarle a fettine regolari. Stemperare un cucchiaio di farina nel latte, metterlo sul fuoco e cuocere fino ad ottenere una besciamella morbida. Togliere dal fuoco, incorporarvi un po' di fontina grattugiata ed il sale.

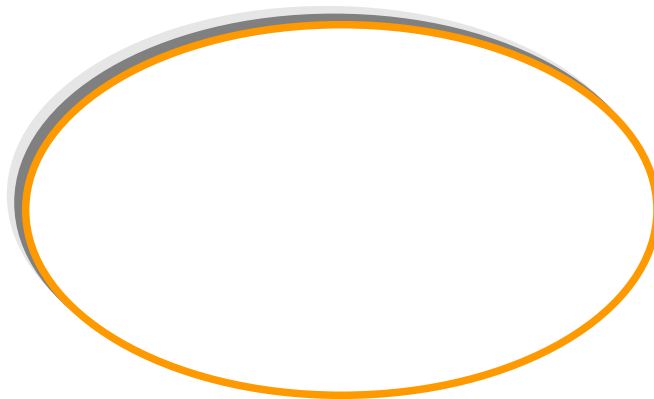
Sistemare le fette di patata in una pirofila unta con un cucchiaio di olio, versare la besciamella, spolverizzare con un cucchiaio di pan grattato mescolato a due cucchiai di parmigiano. Fate gratinare in forno già caldo a 200° per venti minuti

Cipolle in agrodolce

cipolle, brodo, olio, zucchero, aceto

Scaldare in una padella antiaderente pochissimo olio, adagiarvi le cipolle tagliate a metà tutte rivolte nello stesso senso. Far cuocere a fuoco lento con il coperchio ed un bicchiere di brodo caldo. A metà cottura girarle e continuare la cottura.

Togliere il coperchio, far evaporare ed aggiungere 2 cucchiai di zucchero e 2 cucchiai di aceto. Cuocere per circa 10 minuti senza coperchio



DOLCI

Zuppa inglese

*3 tuorli d'uovo, 3 cucchiaini di farina, 3 cucchiaini di zucchero,
scorza di limone, 50 gr. di cacao, 750 ml di latte, savoiardi,
Alchermes*

In una casseruola sbattere i tuorli con lo zucchero ed aggiungere mescolando farina latte e scorza di limone. Mettere sul fuoco e mescolare finchè non si addensa. Separare in due parti la crema ed aggiungere ad una il cacao. Tagliare a metà i savoiardi, bagnarli nell'Alchermes e foderare con essi lo stampo in tutte le pareti. Versare la crema nello stampo. Coprire con uno strato di savoiardi ed aggiungere la crema al cioccolato. Proseguire con strati di crema all'uovo, savoiardi e crema al cioccolato fino a riempire lo stampo. Raffreddare in frigorifero e poi servire.

Torta di riso

*1 l di latte, 2,5 hg di riso,
5 uova, 180gr di zucchero, scorza di limone*

Far bollire il latte, aggiungere il riso e far cuocere per 10 minuti. Prima di toglierlo dal fuoco aggiungere lo zucchero, la scorza di limone, poi fermare la cottura ed aggiungere 2 bicchieri di latte freddo. Quando il composto è freddo aggiungere le uova sbattute. Mettere il composto in una teglia infarinata e cuocere in forno a 160° per circa un'ora.

Torta Mantovana

*70 gr di farina, 70 gr di zucchero, 150 gr di burro,
scorza di limone, 4 tuorli d'uovo ed 1 intero,
pinoli o mandorle a piacere*

Sbattere le uova con lo zucchero. Aggiungere la farina, la scorza, il burro fuso ed amalgamare bene.

Versare il composto in una tortiera e cospargere con pinoli o mandorle.

Infornare a 180° per 35/40 minuti

Torta di mele e cacao

*250 gr di farina, 50 gr di cacao, 150 gr di zucchero,
50 gr di burro,
1 uovo, ½ litro di latte, 1 bustina di lievito, 6 mele*

Sciogliere il burro, tagliare a pezzetti piccoli le mele. In una grossa ciotola mettere tutti gli ingredienti ed amalgamare molto bene. Imburrare una pirofila, versare il composto ed infornare per circa 1 ora a 180°.

Pesche al cioccolato con amaretti

*50 gr di cioccolato amaro, 30 gr di amaretti, 25 gr di burro,
5 grosse pesche gialle, 2 cucchiaini di zucchero,
1 tuorlo, 1 bustina di vaniglia*

Lavare ed asciugare le pesche, aprirle a metà ed eliminare il nocciolo poi con un cucchiaino togliere un po' di polpa da ciascuna metà del frutto. Mettere la polpa in una terrina ed aggiungere un'altra pesca ben matura, pelata e snocciolata, e schiacciare il tutto con una forchetta. Unire lo zucchero, il tuorlo, il burro sciolto, la cioccolata in polvere, gli amaretti tritati e la vaniglia. Mescolare ed amalgamare molto bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Con il composto riempire ciascuna metà pesca; il ripieno deve essere abbondante e formare una piccola

“montagnola” che va poi spolverizzata con cioccolato in polvere. Adagiare le mezze pesche in una teglia bene imburrata e mettere in forno a 170° per circa un’ora. Le pesche si possono servire tiepide o fredde.

Tortelli dolci di Natale

*150 gr di zucchero , 120 grammi di burro , mezzo chilo di farina ,
un uovo più due tuorli , lievito pane degli Angeli ,
impastare il tutto per ottenere la pasta dolce*

per il ripieno amalgamare due cucchiaini di

- *marmellata di prugne di Modena ,*
- *marmellata Sapore di Modena ,*
- *mostarda di Modena o Bologna*

(conserve della nonna) .

Con il mattarello tirare la pasta sino ad ottenere una sfoglia abbastanza spessa, mettere cucchiaini del ripieno distanziati , ricoprire con la pasta e ritagliare con la rotella dentata , spennellare con il bianco del uovo. Sistemarli in una teglia ed infornare a 180° gradi .

Frappe

*400 gr. di farina, 2 uova
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di aceto, 2 noci di burro.
Sassolino.*

Con la farina fare la fontana e mettere le uova, l’aceto e il burro. Impastare il tutto, se l’impasto risulta un po’ duro, aggiungere del Sassolino; poi tirare e tagliare delle piccole strisce. In un tegame far riscaldare l’olio, friggere le frappe per un attimo, tirarle fuori e spolverare con lo zucchero a velo.

Mini cotognate

*1 kg di mele cotogne
400 gr di zucchero*

Dopo aver pulito le mele, farle cuocere per 50 minuti nella pentola a pressione con un litro di acqua e 200 gr di zucchero.

Passate al passaverdura la frutta cotta, sgocciolata, poi pesatene 300 gr da cuocere a fuoco medio basso, in una casseruola di acciaio, mescolando spesso per evitare che il composto si attacchi.

Appena avrà raggiunto i 110°, versarlo in uno stampo rettangolare, rivestito di carta da forno umida, e tenerlo al fresco finchè la gelatina si sarà addensata.

Allora tagliatela con lo stampino a mela poi brinatele.

BENSONE – BELSONE 1

*800 gr di farina oo, 200 gr di zucchero
150 gr di burro, 4 uova, 1 limone,
1 dose per dolci, ½ bicchiere di latte
sale q.b*

Sciogliere il burro e impastarlo con la farina, le uova, lo zucchero, una presina di sale, la buccia grattugiata del limone, una bustina di lievito per dolci e il latte sino a ottenere, dopo circa 10 minuti, un impasto omogeneo e abbastanza molle.

Lavorarlo bene, avvolgerlo in un canovaccio infarinato e farlo riposare per 30 minuti.

Dargli la classica forma a fuso praticando una piccola incisione continua sulla superficie nel senso della lunghezza, metterlo su una placca da forno, spennellarlo con il tuorlo d'uovo e cospargerlo di zucchero a grani.

Infilarlo nel forno già riscaldato a 180° per circa 30 minuti.

BENSONE – BELSONE 2

*500gr.farina, 150gr.zucchero, 150gr.burro
3 uova, 1 tuorlo, 1 bustina vanellina
1 bustina lievito per dolci, buccia di un limone
zucchero a granella,, carta da forno,
1 vasetto di marmellata di prugne*

Sciogliere il burro a bagnomaria con un pizzico di sale.

Unire le uova allo zucchero e al burro freddo.

Lavorare il composto fino a sciogliere lo zucchero poi unire la farina la vanellina e la bustina di lievito e infine la buccia di limone.

Amalgamare il tutto e stendere il composto sulla carta da forno, formando un cerchio ovale, poi farcire con la marmellata.

Infine chiudere a portafoglio e spennellare con il tuorlo d'uovo, decorare con lo zucchero a granella.

Infornare a 180° per circa un'ora

Tortellini fritti ripieni di castagne e savòr

*300 gr. di farina, 200gr.di castagne secche, 150 gr.di zucchero,
80gr.di cioccolato in polvere, 500 gr di mandorle, 50gr. di burro,
2 uova, 2-3 cucchiari di savòr, 1 bicchiere di sassolino,
½ limone, ½ bustina di lievito in polvere,
strutto per friggere, latte e sale q.b.*

Preparare la pasta come per il belsone scarseggiando un po' nel burro .

Distendetela sino all'altezza di ½ cm.. A parte lessare nel latte le castagne e poi schiacciarle bene insieme con il cioccolato, le mandorle (sbollentate, sgocciolate , pelate e tostate appena in forno) e il savòr.

Utilizzando un bicchiere fare con la sfoglia dei tondi di circa 5 cm. di diametro sui quali mettere una cucchiata di ripieno facendo in modo che la pasta possa richiudersi ripiegandosi a metà su se stessa. Chiudere bene gli orli e poi friggete i tortelli in abbondante strutto.Farli riposare per qualche minuto su carta assorbente da cucina perché perdano l'unto in eccesso e, ancora caldi, spolverateli di zucchero.

Pane di Natale

*1 kg di farina, 200gr di zucchero
300gr di noci, 150 gr di arachidi, 100gr4 di burro
100gr di cedro candito
100gr di cioccolato in polvere, 100gr di uvetta sultanina
70gr di mandorle (sbollentate, spellate e appena tostate al forno)
70gr di pinoli, 50gr di ciliegie candite rosse e verdi
25gr di cacao in polvere, 2 uova
1 limone
1 dose per dolci da 2 kg
2 bicchierini di Sassolino
saba q.b.*

Fare sciogliere il burro impastandolo con farina, zucchero, uova, cioccolato, cacao, il Sassolino, la dose e la saba che serve a formare un impasto sodo.

Lavorare a lungo e poi unire noci, mandorle, pinoli sgusciati, uvetta già ammollata e la frutta candita tagliata grossolanamente. Formare un pane rotondo o a forma di belseone e lasciarlo lievitare un po', poi metterlo in una teglia imburrata ed infilarlo nel forno ben caldo a 200° per 60 minuti. Quando è cotto e ancora bollente spalmarlo di saba.

Rosette del deserto

*250 g di farina, 150 g di burro, 100 g di fecola di patate,
100 g di amaretti tritati,
120 g di zucchero, 2 uova intere,
1 bustina di lievito per dolci,
corn flakis, meglio quelli glassati,
zucchero a velo.*

Fare fondere il burro a bagnomaria e unire tutto insieme, l'impasto deve essere molto morbido; si formano delle palline piccole .

Sicuramente l'impasto sarà tenerissimo e si farà fatica, ma più è tenero meglio è.

Prendere un piatto con i corn flakis far voltare le palline piccole e metterle su uno stampo da forno con la carta da forno un po' distanziati perché nella cottura si ingrandiscono.

Cottura 15 minuti a forno ventilato a 180°.

Quando sono pronti mettere lo zucchero a velo a piacimento.

Dolce al caffè

*100 gr. di burro, 100gr. zucchero a velo
4 rossi d'uova
500 gr. di biscotti Oro Saiwa
una moka di caffè senza zucchero
500 gr. di cioccolato in polvere zuccherato.*

Amalgamare lo zucchero, il burro e i rossi d'uovo e ottenere una crema omogenea e spumosa. Preparare il caffè e farlo raffreddare. Bagnare i biscotti nel caffè, fare uno strato su di un vassoio, spalmare sopra la crema, proseguire con gli strati di biscotti e crema fino ad esaurimento degli ingredienti. Nell'ultimo strato spruzzare il cioccolato in polvere, mettere in frigorifero per almeno 2 ore.

Tiramisù

*3 uova, 3 cucchiaini di zucchero, 2,50 etti di mascarpone,
savoardi, caffè di moka*

Mescolare i tuorli con lo zucchero e tenere da parte gli albumi.

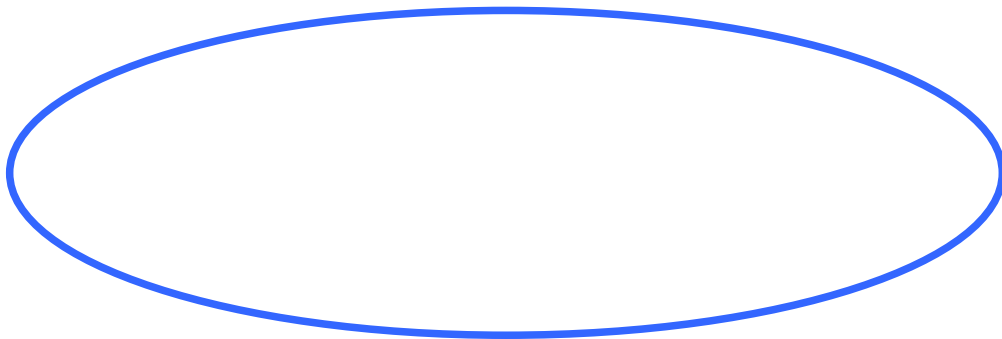
Aggiungere il mascarpone e continuare a mescolare.

Aggiungere gli albumi montati a neve e continuare a mescolare lentamente.

Prendere dei savoardi e inzupparli nel caffè zuccherato

Stenderli su una pirofila e ricoprirli con la musse.

Fare un altro strato di savoardi e mettere sopra il cacao e le gocce di cioccolato e metterlo in frigo per 1 ora.



Salame dolce

*1kg di biscotti secchi (novellini,)4 uova,
un cucchiaino di zucchero per uovo,
un cucchiaino di liquore e mezzo litro di latte,
8 cucchiaini di cacao (di solito amaro).
A piacere: amaretti e una stecca di cioccolato bianco.*

Rompere tutti i biscotti a pezzettini, in un'altra terrina preparare le uova sbattendole con lo zucchero, il liquore, aggiungere il burro sciolto a bagnomaria.

Aggiungere il latte, il cacao, la stecca di cioccolato bianco tagliato a pezzettini infine aggiungere i biscotti e gli amaretti e amalgamare bene il tutto.

Mettere l'impasto in foglio di alluminio, dando la forma allungata del salame; mettere in frigorifero.

Servire tagliato a fette come il "salame".

Biscotti

*4uova, 300gr di farina, 150 gr di zucchero
150 gr di burro sale, gocce di cioccolato, scaglie di mandorle,
Sassolino, 1 bustina di lievito, 1 fiala di vanillina
1 scorza di limone*

Mettere il burro, lo zucchero e le uova mescolando bene, montare le uova mettere la farina, il pizzico di sale, il lievito, mescolare ed infine aggiungere un po' di un po' Sassolino.

Dividere il composto in 3 parti: nella prima mettere le gocce di cioccolata, nella seconda le scaglie di mandorle, la terza parte lasciarla bianca.

Tirare le tre paste e lasciarle abbastanza alte, tagliarle con le formine dei biscotti ed adagiarle su una piastra.

Mettere in forno a 180°i per 20 minuti .

Lasciare raffreddare e decorare con lo zucchero a velo.

Tortellini fritti

*4 etti di farina ,2 uova ,60 grammi di burro ,
150 grammi di zucchero
un cucchiaino di Sassolino.*

Impastare il tutto, tirare a sfoglia alta circa 5 mm, tagliare a cerchio di 7\8 cm. All' interno riempire con marmellata o crema, chiudere la pasta a metà e friggere in olio bollente .



Ciocolatini arlecchino

*100 g di burro,
100 g di mascarpone,
5 cucchiaini di cacao,
10 biscotti,
zuccherini colorati*

Sbriciolare i biscotti fino a farli diventare una polvere fine. Versare in una ciotola il mascarpone, il burro ammorbidito ed il cacao. Aggiungere i biscotti sbriciolati e mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta non troppo morbida. Con le mani preparare delle palline, decorarle con gli zuccherini colorati poi disporle su di un vassoio, mettere in frigorifero fino al momento di servire.



Rosette di Carnevale

*150 gr di farina, 2 tuorli d'uovo,
4 cucchiaini di vino bianco, 1 cucchiaino di zucchero, sale,
30 gr di burro, 250/300gr di strutto per friggere*

Impastare bene la farina con i tuorli, il burro, lo zucchero, il vino, aggiungere un pizzico di sale e lasciare riposare per 30 minuti. Stendere la pasta, quando è ben sottile, con un bicchiere grande ed uno più piccolo fare dei cerchi, mettere il cerchio di pasta piccolo sopra a quello grande e fare 4 incisioni a ugual distanza su ogni composizione. In un tegamino piccolo sciogliere lo strutto, prendere la composizione di cerchi e friggerli uno alla volta, con il manico di un cucchiaino di legno posizionato al centro far girare la rosetta intorno alle pareti del tegamino, si formerà un fiore.

Una volta fritte tutte le rosette, con crema pasticcera ed una siringa per dolci riempire il centro del fiore.

... e dalla nostra tradizione

Mostarda nostrana

*1 kg di mele tagliate a fettine sottili (non mature), 3h di zucchero,
1 limone (con buccia) tagliata sottile a fettine.*

Mettere in fusione come segue: 1° giorno lasciare macerare poi scolare il liquido e farlo bollire (in teglia antiaderente e versarlo bollente sulle fettine di mela.)

2° giorno stesso procedimento da ripetere.

3° giorno bollire il tutto (un po' per volta) per addensare e caramellare il liquido .

Raffreddare e poi mettere 15 gocce di senape (per ogni k).

Invasare dopo che il composto è raffreddato.

Mostarda di Carpi

per 2 kg:

*4 kg di mosto fermentato di uva rossa ben matura,
1 gheriglio di noce.1,5 kg di mele dolci, 750g.di pere,
350g. di mele cotogne, 1/2 arancia.*

Fare bollire a fuoco moderato mescolando continuamente, in una terrina resistente al fuoco, il mosto con il gheriglio di noce per circa 15 ore, finchè non si è ridotto della metà ed è divenuto uno sciroppo denso. A questo punto aggiungete la frutta sbucciata e tagliata a pezzetti e la buccia senza alcuna parte bianca di una mezza arancia lasciata in precedenza a mollo per una giornata cambiando l'acqua 3-4 volte. Continuare la cottura in sobbollizione, sino a ridurre il volume ancora della metà e a ottenere una salsa molto densa .Versare subito la mostarda in vasi di terracotta o di vetro bene asciutti e precedentemente riscaldati per evitare che si rompono. Naturalmente la noce va buttata. Conservare i vasi ben sigillati in un luogo fresco, asciutto, buio e bene aerato .Questa mostarda è ottima con le carni lesse ,con alcuni arrostiti, con lo zampone e il cotechino.

Savòr 1

per circa 2/3 litri di mosto d'uva:

3 pere, 3 mele, 4 mele cotogne,

1/2 zucche scorza di arancio

e circa 10 gherigli di noci.

Far bollire dentro al mosto tutta la frutta tagliata a pezzetti per circa 12 ore a fuoco lento. Lasciare raffreddare ed invasare.

Savòr 2

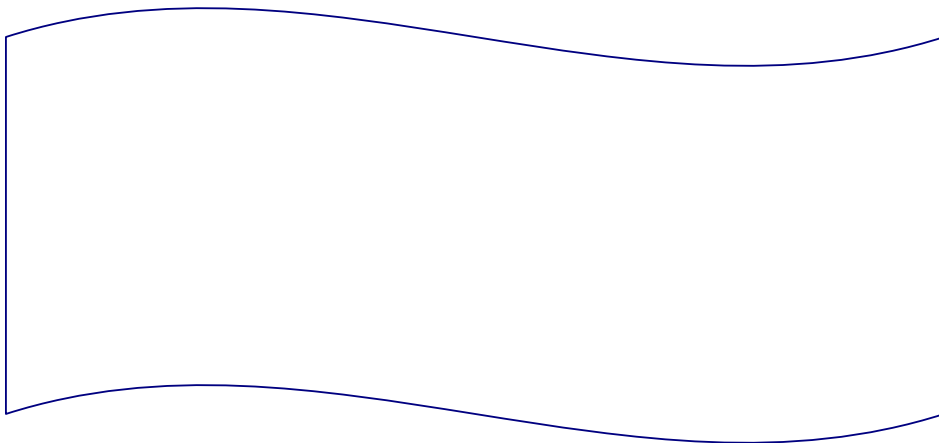
mosto d'uva, pere, mele, pera cotogna,

zucca, buccia d'arancia seccata.

Mettere sul fuoco il mosto e quando bolle, togliere la schiuma, aggiungere poi la zucca, le bucce d'arancia e le pere cotogne.

Dopo mezz'ora, aggiungere tutto il resto e continuare la cottura per qualche ora, tenendo mescolato sino a che non diventi il tutto più denso.

Lasciare raffreddare ed invasare



Sughi d'uva 1

*2 litri di uva nera (qualità Ancellotta),
450 gr. di farina setacciata,
300 gr.di zucchero*

In una pentola sciogliere la farina con un po' di mosto fino ad ottenere una crema omogenea , aggiungere il rimanente mosto mescolando ed amalgamando bene. Mettere sul fornello a fuoco moderato, mescolando e portare ad inizio bollizione . In quel momento il liquido assumerà una consistenza cremosa , versare in piatti o in tazze e lasciare raffreddare.

Saba

mosto d'uva, noci

Mettere sul fuoco il mosto con noci intere e quando bolle , togliere la schiuma. La cottura dura 12 ore.

Sughi 2

*mosto d'uva ,1 etto di farina bianca per ogni
litro di mosto, zucchero a piacimento.*

Mettere sul fuoco e far bollire per un' ora , poi dividere a metà il mosto e lasciarlo raffreddare, unire la farina amalgamata poi far cuocere per altri 20 minuti a fuoco lento.

Marmellata di ciliege

ciliege, zucchero

Dopo aver lavato le ciliege, portarle a mezza cottura e dopo 15 minuti, togliere dalla acqua, snocciolarle e reimmergerle, aggiungere zucchero a piacimento e continuare la cottura per circa 3 ore.

Lasciar poi raffreddare, invasare in recipienti ermetici che andranno poi immersi nell'acqua a bagnomaria per 10 minuti circa.

Liquore laurino

*200 gr. di bacche di laurino
mezzo litro di alcool puro
400 gr di acqua
350 gr di zucchero
qualche chiodo di garofano ed un pezzetto di cannella.*

Mettere in fusione le bacche nell'alcool per 40 giorni con il garofano e la cannella. Trascorsi i 40 giorni filtrare l'alcool ed aggiungerlo allo sciroppo formato dall'acqua e zucchero; quest'ultimo deve essere bel sciolto nell'acqua.



Nocino

21 noci acerbe, 1 l di alcool a 95°, 10 chiodi di garofano,
2 cm di corteccia di cannella, 300 gr di zucchero

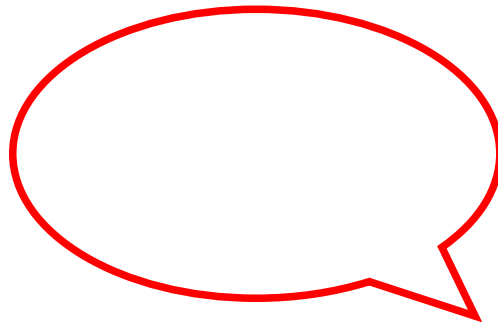
Raccogliere le noci verdi (mali) nei giorni che vanno da S. Giovanni a S. Pietro (24 – 29 giugno), tagliarle a metà una decina, e le rimanenti in quarti. Metterle a macerare, mescolando di tanto in tanto, per cinque settimane in un vaso di vetro a chiusura ermetica con i chiodi di garofano, la cannella, e l'alcool.

Tenere il vaso al sole.

Dopo questo periodo, travasare tutto in un altro vaso di vetro a chiusura ermetica ed aggiungere lo sciroppo ottenuto sciogliendo a freddo, scuotendolo, lo zucchero nel vino.

Chiudere e non aprire più il vaso per circa 6 mesi, o almeno fino a Natale.

Quando il nocino è pronto, filtrarlo, imbottigliarlo e berlo **dopo circa un mese.**



Nocino Medicinale

*21 noci, 1 l di alcool, 1 litro di grappa, 6 chiodi di garofano,
2 cm di cannella, 30 fiori di camomilla,
3 rametti di ruta ed 1 hg di zucchero*

Si procede come per il Nocino.

Si lascia al sole per un mese.

L'assaggio, anche per questa ricetta è consigliabile verso Natale

Sciroppo di amarena

100 foglie di amarena (dopo la raccolta)

1 l di vino rosso (non una bottiglia)

700 gr di zucchero

25 gr di acido citrico

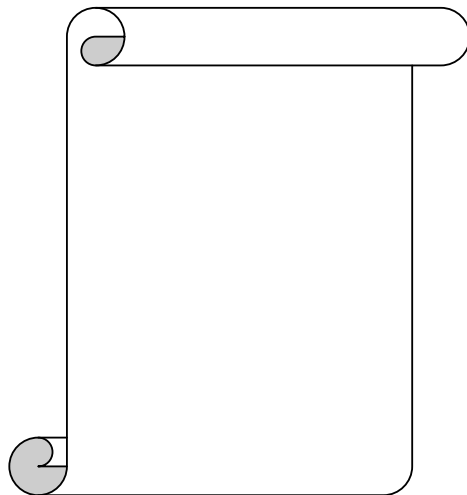
se il vino è poco dolce mettere un po' più zucchero.

Si mettono le foglie nel vino e si lasciano in infusione per 10/15 giorni ; trascorso tale termine, si tolgono le foglie, si strizzano un po' e si buttano via.

Il vino si fa bollire in modo che cali un pochino poi si mette lo zucchero.

Quando è quasi freddo si mette l'acido citrico sciogliendolo prima in un po' di sciroppo.

Un po' di sciroppo in un bicchiere d'acqua fresca è un'ottima bibita.



...ed infine

Dolce dell'amicizia

*1 kg di disponibilità, 3 cucchiaini di comprensione,
2 hg di simpatia, 2 hg di solidarietà
1 pizzico d'affetto.*

Mescolare meticolosamente tutti gli ingredienti.

Versare l'impasto in uno stampo e cuocere in forno per....

.....finchè l'amicizia dura a temperatura costante.

A cottura ultimata, gustare il dolce

in

compagnia

degli

amici !!!