

# In Cucina con Michele Molinari (Qwein)

Ricette di casa, semplici ma strepitose.

## ANTIPASTI

### CREMA ACIDA PER VERDURE CRUDE

**Ingredienti:** 50gr di burro a temperatura ambiente, 50gr di formaggini morbidi a spicchi, 1 limone, 1 pizzico di sale.

**Preparazione:** Montare il burro morbido a spuma, unite i formaggini tagliati a fettine, 2 cucchiaini di succo di limone, con la sua buccia grattugiata senza il bianco, il pizzico di sale. Servire nell'incavo di gambi di sedano o peperono crudi.

### INVOLTINI DI MELANZANE ALLA QWEIN

**Ingredienti:** 1 melanzana grande, 1 mozzarella, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 2 uova a temperatura ambiente, pane grattato, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di pepe, 1 cucchiaio di sale grosso, olio per friggere, farina.

**Procedimento:** Tagliare la melanzana per la lunga a fette di 1 cm o poco meno tutte uniformi. Mettetele in un tegame coprendole con acqua e 1 cucchiaio di sale per mezzora, questo le spurgherà togliendo l'amaro. Nel mentre con le mani strizzate la mozzarella sopra un colino, sbranandola, spolveratela di sale e di pepe. Lasciate che spurghi i liquidi. Prendete le melanzane e cuocetele sulla piastra o sulla griglia senza bruciarle, poi a cottura ultimata mettetele da parte. Prendete la mozzarella sgocciolata e mettetela in una terrina, aggiungendo il concentrato di pomodoro, e il grana grattugiato, il pizzico di pepe. Mescolate bene con le mani. Prendete la fetta di melanzana e mettetela al centro la farcia formando un tubino, arrotolate per il lato largo la melanzana più stretto possibile. Con coltello affilato tagliate il tubo di melanzana farcito ottenendo mini involtini. Cercando di non aprirli passateli nella farina, poi nell'uovo e nel pane. Fate tutti i pezzi in questo modo, poi nuovamente nell'uovo e nel pane, formando una sorta di arancino con le mani. Friggete in olio già caldo a fiamma medio alta girandoli spesso fino a doratura, scolarli su carta assorbente. Servire così o impilati in spiedini alternando mezzo pomodorino.

### SALSA FERRARESE

**Ingredienti:** 1 peperone giallo, 1 melanzana piccola, 1 zucchino, 1 cipolla bianca, 2 pomodori, 2 pizzichi di sale, 1 pizzico di zucchero, 1 cucchiaio di aceto balsamico, 1 pizzico di peperoncino, 1 pizzico di pepe nero, 1 spicchio d'aglio, 5 cucchiaini d'olio.

**Preparazione:** lavare tutte le verdure, pelare la cipolla e l'aglio. In una pentola mettete l'olio, la cipolla tagliata grossolanamente, l'aglio intero e il pepe e soffriggete per 3 minuti mescolando a fiamma media, togliete l'aglio. Tagliate le verdure, il peperone a cubetti, così come la melanzana, le zucchine a rondelle, i pomodori a pezzetti. Metteteli nella pentola, con l'aceto e 1 bicchiere d'acqua. Cuocere a fiamma bassa coperto, mescolando di tanto in tanto, fino a che non si otterrà un sugo denso. (attenti a non bruciarla).

**Variante:** A metà cottura aggiungete 3 fette di ananas tagliato a cubetti, 1 petto di pollo tagliato a cubetti. Regolare di sale a fine cottura.

### CANNONI FERRARESI DI QWEIN

**Ingredienti:** 1 confezione di pan carrè morbido bianco senza crosta (oppure le classiche fette cui priveremo la crosta a coltello) 70gr di gorgonzola, 1 cucchiaio di latte, 1 cucchiaino di olio, 150gr prosciutto cotto a fette 100gr di formaggio a fette sottili, 2 uova, 1 pizzico di pepe, 2 pizzichi di sale, pane grattugiato, olio per frittura.

**Preparazione:** Sciogliete a fiamma bassissima la noce di gorgonzola con il cucchiaio di latte e il cucchiaino d'olio mescolando. Prendete una bottiglia di vetro o una cannella e facendo attenzione a non romperle su un piano appiattite le fette di pane una alla volta. Tagliatele a metà (non nel caso usiamo le fette singole) mettete su ogni fetta di pane una di prosciutto e una di formaggio facendo attenzione che non escano dai bordi spennellate con il gorgonzola il formaggio e arrotolate stretto il nostro cannone. Sbattete le uova in un piatto fondo con due pizzichi di sale e uno di pepe. Immergete rapidamente il cannone e mettetelo nel pane grattugiato, aiutandovi a formare il cannone che resti chiuso. Friggere in olio già caldo non bollente (non deve fare fumi) 2 alla volta, girare e scolare una volta rosolati e porli su carta forno. Servire caldi.

### SALSA TONNATA

**Ingredienti:** 1 scatola di tonno, 3 filetti di acciuga, 1 cucchiaino di capperi sottaceto, 3 cucchiaini di maionese, 1 tuorlo d'uovo ben cotto.

**Preparazione:** Frullare semplicemente il tutto molto bene.

### **CIPOLLINE AGRODOLCI FERRARESI**

**Ingredienti:** 400gr di cipolline, 3 cucchiari di aceto balsamico, 1 cucchiario raso di zucchero (o uno di miele), 4 cucchiari d'olio, 2 pizzichi di sale, 1 spicchio d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo.

**Preparazione:** Lavare e pelare le cipolline, disporle in un tegame senza sovrapporle, versate olio, e fate soffriggere leggermente, coprite con acqua, sale e riportate a bollore. Cuocere a fiamma bassa per 30 minuti. Versare lo zucchero, facendo caramellare, poi l'aceto cuocendo ancora cinque minuti e ultimata la cottura, versate il prezzemolo tritato.

**Variante:** Potete aggiungere a cottura ultimata un cucchiario di pomodoro concentrato.

### **CAVOLINI SEMPLICI**

**Ingredienti:** 1 confezione di cavolini di Bruxelles, 150gr di grana grattugiato, 100gr di pane grattugiato, 3 cucchiari d'olio, ½ bicchiere d'acqua, 1 pizzico di sale, 1 pizzichino di zucchero.

**Preparazione:** Pulire i cavolini tagliando raso la parte attaccata la pianta e togliere le prime foglie se brutte, tagliare a metà, e disporre a faccia tagliata in giù in una padella dove avrete versato l'olio e il pizzico di sale e zucchero. Versate delicatamente l'acqua e cuocete coperti per 10 minuti. Poi girate i vostri cavolini, regolate la fiamma per la cottura se ancora acquosi alzatela se poco a fiamma bassa. Versate sui cavolini a mano il grana grattugiato e una spolverata di pane grattugiato. Cuocere coperto per altri 5/10 minuti.

**Variante:** Aggiungete un poco (non troppo) di gorgonzola spezzato con le mani gli ultimi 5 minuti di cottura.

### **SALSA VERDE FERRARESE**

**Ingredienti:** 1 mazzetto di prezzemolo fresco, 1 fetta di pane, 1 cucchiario di aceto bianco, 2 uova sode, 1 spicchio d'aglio, 4-5 acciughe sottolio, 1 cucchiario di capperi sottaceto, olio extravergine d'oliva-

**Preparazione:** Tagliate la crosta del pane, bagnate la mollica con aceto e poi strizzatela bene ponendola in una ciotola. Lavate il prezzemolo senza i gambi e tritatelo finemente a coltello. Tritate i capperi e le acciughe, lo spicchio d'aglio e le uova sode a coltello finemente. Ponete il tutto in una terrina e sminuzzate il pane, mescolate bene tutto e in una ciotola coprite con olio extravergine. Ottimo per farcire panini o servire con carni lesse.

### **PEPERONI TRICOLORE**

**Ingredienti:** 1 peperone rosso, 1 peperone giallo, 1 peperone verde, 2 spicchi d'aglio, 4-5 filetti d'acciuga, 3 cucchiari d'olio, 1 brik di panna da cucina.

**Preparazione:** Spellare i peperoni, o direttamente sulla fiamma del fornello o in forno su carta forno alla massima temperatura dopo averli ben spennellati d'olio per 30 minuti.

Tritate le acciughe e l'aglio e poneteli in tegame con l'olio, tagliate a rombi di egual dimensione i tre peperoni privati dei semi e delle parti bianche. Accendete a fiamma bassa e incorporate la panna. Cuocete per 20 minuti a fiamma bassa, si dovesse asciugare troppo.

### **PRIMI PIATTI – SUGHI**

#### **CAPPELLACCI CON LA ZUCCA FERRARESI**

**Ingredienti:** Per la farcia: 1,5kg di zucca arancione, 1 pizzico di noce moscata, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di zucchero (di più se la zucca non fosse bella dolce), 4 cucchiari di grana grattugiato, 4 amaretti sbriciolati, pane grattugiato quanto basta. Per la pasta: 4 uova a temperatura ambiente, 420gr di farina 00, 1 pizzico di sale.

**Preparazione:** La farcia: Pulire la zucca e tagliarla in grossi pezzi regolari con la sua buccia, infornandola su una teglia a 180 gradi per 40 minuti facendo attenzione non bruci. Fatela freddare e poi con un cucchiaio estraete la polpa e ponetela in una terrina con un pizzico di noce moscata, il formaggio grana, gli amaretti sbriciolati 1 uovo sbattuto, il pizzico di sale. Con le mani strizzare e impastare bene il tutto sfaldando la zucca. Se risultasse molto acquoso unire 2-3 cucchiari di pane grattugiato. La pasta: Formate un vulcano su una spianatoia di farina, aprite nel centro uno spazio con le dita, rompete le 4 uova nel centro e inglobatele piano piano con un pizzico di sale. Ottenuto l'impasto formate con le mani un tubo grande un dito e poi con la cannella infiorando la base, tirate la pasta formando una lunga striscia larga circa 7cm. Con un coltello o rotella formate un quadrato tagliando la pasta. Ponete una cucchiata di impasto al centro del quadrato, unite i due angoli e poi i successivi schiacciando la pasta. Se fosse troppo secca bagnate i bordi prima di unirli, ponete i cappellacci su un togliere infarinato. Fatti tutti i cappellacci, cuoceteli in acqua bollente salata per cinque minuti, non scolateli ma prelevateli con una schiumarola forata e metteteli in una terina e cospargeteli con il sugo preferito. (Burro fuso e salvia o Ragù) Mescolate con cucchiario di legno delicatamente per non romperli e impiattare spolverando il piatto di formaggio grana grattugiato.

### **GNOCCHETTI DI SEMOLINO AL GORGONZOLA**

**Ingredienti:** 125gr di semolino, ½ Litro di latte intero, 50gr di burro, 50gr di formaggio grana grattugiato, un pizzico di noce moscata, 50gr di gorgonzola dolce, due pizzichi di sale, 1 tuorlo d'uovo.

**Preparazione:** Mettete il latte in un tegame sul fuoco, aggiungendo il sale, la noce moscata. Quando comincerà a bollire, versate a pioggia il semolino mescolando con energia per evitare si formino grumi. Cuocere mescolando per qualche minuto finché non sarà addensato. Togliere dal fuoco aspettare 3 minuti e incorporare il tuorlo d'uovo, mescolando velocemente, unendo il parmigiano.

Preparate una base di carta da forno versandovi sopra l'impasto, arrotolando le due basi, formate un cilindro facendo attenzione a non scottarvi. Arrotolate il cilindro o i due cilindri a seconda di quanto volete fare piccoli i gnocchi o grandi come medaglioni. Lasciate riposare e raffreddare a temperatura ambiente poi in frigorifero per una mezzora. Tagliate a coltello dei gnocchetti o dei medaglioni e poneteli in una teglia imburrata. Fondete gorgonzola nel burro, poi versatelo sopra i gnocchi nella teglia. Infornate a forno caldo 200° per 25-30 minuti. Servire caldi.

### **CANNELLONI ALLA QWEIN**

**Ingredienti:** 300gr di farina 00, 5 uova a temperatura ambiente, 250gr di latte intero, 25gr di burro, 25gr di farina 00, 2 grattugiate di noce moscata, 2 pizzichi di sale fino, 2 pizzichi di pepe nero, 1 petto di pollo, 2 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di limone, 150gr di ricotta, 150gr di grana grattugiato, 1 bicchiere di panna da cucina.

**Preparazione:** Tagliate a fettine sottili il petto di pollo a coltello e cuoceteli sulla griglia senza bruciarli ma ben cotti, in una terrina conditeli con un pizzico di sale, il limone e 1 cucchiaino d'olio, 1 pizzico di noce moscata. Una volta freddo, tritare a coltello e mettere in una terrina assieme alla ricotta, 2 uova e al formaggio grana meno 2 cucchiaini. Preparate la pasta formando un vulcano con la farina su una spianata con il foro nel centro incorporate 3 uova e poco alla volta inglobatele nella farina, fino ottenere un impasto, che lasceremo riposare un ora coperto da pellicola trasparente che poi stenderemo a mattarello o con macchina ottenendo delle strisce lunghe quanto la nostra teglia lasagnera che ci servirà per cuocere i cannelloni. Otterremo così dei rettangoli di pasta di circa 8-10 cm di larghezza e lunghi quanto la teglia. Con le mani creiamo un tubino di impasto che dovrebbe essere semi sodo. Avvolgetelo con la pasta, ed ecco il primo cannellone. Preparate nel mentre la besciamella, mettendo il burro nel tegame a fondere a fiamma bassa, aggiungendovi la farina setacciata mescolando velocemente con la frusta, mescolare finché non dora leggermente poi versate a filo mescolando il latte riscaldato. Aggiungere un pizzico di sale, di pepe e di noce moscata, mescolate fino a quando non si sarà addensata poi ponetela a freddare in una terrina coperta con pellicola trasparente. Una volta fredda aggiungetevi la panna da cucina e 1 cucchiaino di olio. Preparare la teglia da forno versando alla base un poco di besciamella e panna sul fondo, poi adagiatevi i cannelloni uni accanto gli altri. Versatevi sopra la besciamella e una spolverata di grana (2 cucchiaini rimasti). Io faccio due giri poggiando un'altra fila di cannelloni sopra la prima e copro con besciamella e panna e poco grana. Cuocere in forno caldo a 180 gradi per 20-30 minuti, gli ultimi cinque minuti attivare il grill. Con la spatola prelevare i cannelloni e impattare.

### **PASSATELLE FERRARESIS** (Necessita di schiacciapate e fori larghi)

**Ingredienti:** 4 uova, 200gr di grana grattugiato, 200gr di pane grattugiato, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di noce moscata, (Opzionale) la buccia di ½ limone grattugiata (senza il bianco). Una pentola di brodo di carne, o fumetto di pesce (lische teste), 1 pizzico di pepe nero.

**Preparazione:** Sbattere le uova e in una terrina incorporare sbattendo il formaggio grana, la buccia del limone (Opzionale io non la metto), il sale, il pepe e la noce moscata. Aggiungere il pane mescolando a forchetta fino a d aver ottenuto un impasto non troppo sodo e non liquido. Portare il brodo nella pentola a bollire, inserire il composto nello schiaccia patate a fori larghi, e stando sopra la pentola del brodo bollente schiacciare i passatelli, facendo dondolare lo schiaccia patate per staccarli o aiutandosi con un coltello. Cuocere per 5 minuti e servire. Con il brodo di pollo aggiungere una spolverata di grana, con il brodo di pesce, un cucchiaino di olio al peperoncino piccante e una spolveratina di prezzemolo fresco.

**Variante:** Nella ricetta antica nell'impasto andrebbe mescolato il midollo frullato dell'osso della gamba anteriore di mucca. O se potete nell'impasto una fine grattugiata di tartufo.

### **GNOCCHI DI RICOTTA**

**Ingredienti:** 250gr di ricotta, 1 uovo a temperatura ambiente, 125gr di farina 0, 60gr di grana grattugiato, una grattugiata di noce moscata, ½ cucchiaino di sale, un pizzico di pepe, 1 cucchiaino d'olio.

**Preparazione:** Passare a colino a maglie fitte la ricotta dopo averla messa a scolare almeno mezzora dal siero, poi in una ciotola incorporate il grana mescolando fortemente, le uova, la noce moscata, il sale, poi la farina setacciata e il cucchiaino d'olio, impastare con forza fino ad ottenere un impasto compatto e omogeneo. Su una spianata infarinata formate dei bigoli con le mani del diametro di circa 3cm e tagliate pezzetti lunghi 3cm. Passate ogni pezzetto sui rebbi di una forchetta delicatamente facendo sì che da un lato si formino le strisce. Preparate una pentola con abbondante acqua calda salata, cui verserete un cucchiaino d'olio. Versate delicatamente in acqua i gnocchi, e mescolate con un cucchiaino di legno. Quando questi

saliranno in superficie, contare 60 secondi e scolarli con una schiumarola in una terrina. Con già dentro il vostro sugo preferito. Burro fuso e salvia, Ragù, Pesto, Panna e Speck. Mescolate con cucchiaino di legno delicatamente, mettere nei piatti con grana spolverato.

**Variante:** Aggiungere all'impasto un poco di spinaci o rape rosse o zucca lessati moderatamente salati ben scolati e privati dell'acqua, regolare magari con un poco di farina in più daranno colore.

**Variante con Patate:** Al posto della ricotta aggiungete patate lesse spellate e schiacciate.

### **SUGO CAVOLETTO DI QWEIN**

**Ingredienti:** 6 cavolini di Bruxelles, 6 filetti di acciuga, 2 fette di pane in cassetta senza crosta, 6 cucchiaini d'olio, 1 bicchiere di panna da cucina, 1 spicchio d'aglio, 1 peperoncino.

**Preparazione:** In padella versare 3 cucchiaini d'olio e filetti di acciuga a disfarsi a fiamma bassa. Sbriciolare il pane (con robot) e unirlo all'olio, mescolando perché il pane resti croccante e non bruci. Pulite i cavolini e tritateli finemente a coltello, uniteli all'olio, mescolate e aggiungete il latte. Cuocere per 10 minuti a fiamma bassa e incorporate la panna. Prendete la pasta al dente (spaghetti – gnocchetti – cavatelli – orecchiette) e saltatela in padella dove avrete rosolato senza bruciarlo aglio tagliato a metà e peperoncino (per un gusto più deciso aumentate il numero di questi ingredienti). Togliete aglio e peperoncino e unite il composto cavolini acciughe panna.

### **GOCCIA D'ORO FERRARESE**

**Ingredienti:** Pasta: 5 uova a temperatura ambiente, 500gr di farina 0. Besciamella: 100gr di burro, 120gr di farina 0, 1,5 litri di latte intero a temperatura ambiente, 1 pizzico di noce moscata, 1 pizzico di sale. Funghi: 400gr di funghi champignon bianchi, 2 cucchiaini di olio, un ciuffo di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio piccolo o metà, 1 pizzico di pepe, 1 pizzico di sale. Farcia: 300gr di prosciutto cotto, 150gr di fontina, 150gr di emmentaler, 100gr di grana grattugiato.

**Preparazione:** Pasta: Formare con la farina la forma a vulcano con il foro nel centro, romperci le uova, e inglobare con una forchetta piano piano le uova alla farina. Impastare poi a mano schiacciando bene facendo forza con i palmi delle mani, si deve ottenere un impasto liscio e uniforme. Su un piano infarinato stendere a mattarello con forza la nostra sfoglia in modo uniforme ad un'altezza di 2 mm. Poi tagliate la sfoglia in rettangoli grandi quanto la lasagnera che intendete usare (la teglia da forno), se vi saranno pezzi curvi o più piccoli faremo toppe stile arlecchino non importa.

Funghi: affettate i funghi, importante siano della stessa dimensione, non alcuni sottili altri spessi, tritate l'aglio e mettetelo in padella con l'olio, a fiamma media, unite i funghi, sale e pepe, e cuocere coperti fino a che non diventano teneri, nel mentre tritate il prezzemolo e aggiungetelo tritato senza i gambi a fine cottura. Besciamella: Fate sciogliere il burro in una pentola a fiamma bassissima, togliete dalla fiamma e aggiungete la farina setacciata e mescolate bene, versate il latte poco alla volta (non deve essere freddo) continuando a mescolare per evitare grumi, aggiungete sale e noce moscata. Rimettete sul fuoco a fiamma bassa mescolando bene con cucchiaino di legno finché non sarà abbastanza soda. Unite poi i funghi alla besciamella. Assaggiare e regolare eventualmente di sale non troppo perché poi saranno i formaggi. Farcia: Tagliate finemente a coltello i due formaggi, o grattugiateli con grattugia a fori larghi (io faccio così). Prendete ora la vostra lasagnera e ungete un poco il fondo, cospargetelo di farina e rimuovete quella in eccesso, deponete sul fondo un poco di besciamella e funghi, poi il primo strato di pasta, non importa che sia perfetta o a pezzetti diversi. Poi mettete nuovamente besciamella e funghi, coprite con il prosciutto a fette, anche qui non deve essere perfetto. Poi uno strato di formaggi cui aggiungerete il grana grattugiato. Ripetiamo pasta, besciamella, prosciutto formaggi salendo a strati cercando a occhio di dosare gli ingredienti. Ultimo passaggio, coprire con la sfoglia, diluire un poco di besciamella e funghi con un goccio di latte e coprire sopra. Cuocere in forno caldo 180 gradi per 45-55 minuti dipende dalla dimensione, coprendola con carta alluminio, per farla restare morbida. Impiattare quando è scesa di temperatura e risulta tiepida, per evitare la fuoriuscita dei formaggi e perché rimanga in fetta.

### **RAGU' FERRARESE**

**Ingredienti:** 300gr di carne di manzo tritata o maiale, 150gr di pancetta di maiale o grasso di maiale tritato, 1 cipolla gialla, 1 costa di sedano, 1 cipolla gialla, 1 bicchiere di vino rosso, 1 bicchiere di latte intero, 1 panetto di burro, 1 pizzico di pepe nero, 5 cucchiaini d'olio, 1 cucchiaino di sale.

**Preparazione:** Sciogliete il panetto di burro in una padella antiaderente e unitevi le due carni tritate mescolando e soffriggendole a fiamma alta con una spolverata di pepe. La carne deve rosolare diventare quasi nocciola riassorbendo la sua acqua. Tritate dopo averle pulite le verdure finemente a coltello e ponetele in una pentola con 5 cucchiaini d'olio e soffriggeteli mescolando. Incorporate il bicchiere di vino e portate a bollore. Aggiungere la carne mescolando bene, il pomodoro concentrato e cuocete a fiamma bassa un'ora, se fosse poco liquido regolate con un poco d'acqua. Aggiungete quindi il latte e il cucchiaino di sale, continuare a cuocere un'altra ora. Deve creare un sugo denso scuro e non acquoso. Regolate di sale.

**Varianti:** Usare pollo (per un ragù leggero) al posto del manzo e del maiale soffriggendolo in 5 cucchiaini d'olio e la panna da cucina al posto del latte.

## RAGU BIANCO SPEZIATO FERRARESE

**Ingredienti:** 300gr di carne di manzo tritata, 150gr di pancetta o grasso di maiale tritato, 1 cipolla bianca, 1 bicchiere di vino bianco secco, 4 foglie di salvia, 1 rametto di rosmarino, 1 spicchio d'aglio, 1 grattugiata di noce moscata, 1 bricco di panna da cucina, 1 panetto di burro, 2 pizzichi di pepe bianco, 2 fegatini di pollo.  
**Preparazione:** Lavare e pulire le spezie, aglio, rosmarino e salvia, tritarle finemente a coltello. In una padella antiaderente soffriggere nel burro fuso la carne mescolata con il pepe, deve essere continuamente mescolata finché non ha assorbito i suoi liquidi ed ha assunto un bel colore nocciola e la carne risulti separata divisa in pezzi singoli. In una pentola mettete il bicchiere di vino, 1 bicchiere di acqua, le spezie, aggiungendovi la carne mescolando. Cuocere un ora a fiamma bassa coperto. Dopo di che aggiungete il sale, la noce moscata e la panna da cucina e i fegatini tritati finemente a coltello. Cuocete almeno un'altra ora finché non avrete ottenuto un sugo profumatissimo e denso, regolate di sale, dovesse seccare prima aggiungete un poco di latte.

**Variante:** Usare il pollo al posto del manzo e del maiale soffriggendolo in 5 cucchiai d'olio.

## SECONDI

### SOFFICINI GOLOSI

**Ingredienti:** 100gr di farina 00, 30gr di burro, 200ml di latte, 1 cucchiaino raso di sale, 80-100gr di pane grattugiato, 2 uova, 100gr di speck, 100gr di ricotta, 100gr di formaggio tipo galbanino.

**Preparazione:** Portare a bollire il latte con burro e sale, aggiungere tutta in una volta la farina precedentemente setacciata mescolando con molta forza con un cucchiaio di legno finché non avrete amalgamato l'impasto e che questo sia diventato compatto staccandosi dalle pareti, circa 3 minuti. Fate poi raffreddare l'impasto avvolgendolo con la pellicola trasparente. Tritare lo speck, il galbanino finemente a coltello e in una terrina aggiungeteli alla ricotta e mescolate energeticamente, eventualmente un pizzico di sale. In una spianatoia infarinata tirate l'impasto in una sfoglia sottile 2-3 mm, ricavandone dei dischi con una tazza. Reimpastate e tirate l'eventuale pasta rimasta. Farcite con la farcia speck e formaggi metà disco facendo attenzione a non andare sui bordi, coprite con la metà impasto formando una mezza luna. Schiacciare i due bordi sovrapposti con i rebbi di una forchetta. Con un dito intinto in acqua inumidite i bordi aiuterà la chiusura. Sbattete le uova, preparate un piatto con il pane, e ponete i sofficini prima nell'uovo poi nel pane, potete ripetere due volte. Friggete in olio caldo non bollente, 2-3 minuti per lato dorandoli, e poi poneteli su carta forno con una schiumarola.

**Variante panatura:** Grattugiate un poco di buccia di limone e mescolatela alla panatura. Potete aggiungere farina gialla per polenta a grana fine.

### TAGLIATA DI POLLO FERRARESE

**Ingredienti:** 1 petto di pollo intero, 4 cucchiai d'olio, 1 rametto di rosmarino, 1 spicchio d'aglio, 1 bricco di panna da cucina, 50 grammi di speck, 1 pizzico di sale, spago da cucina, ½ cipolla, 1 pezzo di carota.

**Preparazione:** Togliere incidendo il meno possibile l'osso del desiderio dal petto. Legare a mo di cilindro il petto di pollo, si può impiegare anche cotone bianco da cucito, l'importante sia legato stretto. Preparare una padella con 2 cucchiai d'olio, lo spicchio d'aglio spellato, il rametto di rosmarino, 1 pizzico di sale e alzare la fiamma. Appena caldo mettervi il petto di pollo e con due cucchiai di legno dorare ogni lato, anche alle due estremità aiutandovi con un foglio di scottex per non scottarvi. Non deve bruciare ma rosolare. Preparare una pentola riempita a metà con acqua salata, la cipolla, la carota tagliate a pezzi, quando bolle ponetevi il petto di pollo e cuocete semi coperto a fiamma bassa per un ora. Togliere dalla pentola e lasciar freddare a temperatura ambiente. Una volta completamente freddo togliere con cura e delicatamente la corda, e tagliare con coltello a lama lunga affettandolo a fettine sottili e regolari. Soffriggere in padella lo speck tritato grossolanamente a coltello con 2 cucchiai d'olio, versarvi la panna e cuocere mescolando 3-5 minuti. Aggiungete poi la tagliata di pollo, portare a temperatura mescolando delicatamente con cura. Servire caldo.

### POLLO ALLA QWEIN

**Ingredienti:** 1 petto di pollo, 1 scatola di ananas in conserva, 1 bricco di panna, 1 pizzico di sale, 100gr di salamino piccante, 50gr di gorgonzola, 3 cucchiai di olio.

**Preparazione:** Tagliare a cubetti il petto di pollo, prima a strisce, poi strisce più sottili e infine a cubetti, tritare il salamino piccante a coltello. Mettere il tutto in padella anti aderente con olio a rosolare mescolando fino a doratura. Nel mentre prendiamo l'ananas e lo tagliamo a pezzetti, lo aggiungiamo alla cottura insieme a metà succo dolce di conserva, il sale, la panna da cucina e il gorgonzola a pezzetti. Mescoliamo a fiamma media fino ad aver ottenuto un sugo denso. A fine cottura regoliamo di sale.

### POLENTA PASTICCIATA ALLA QWEIN

**Ingredienti:** 200gr di carne di maiale tritata un poco grassa, 1 foglia di salvia, ½ cucchiaino di sale, 2 cucchiai di vino bianco, 100gr di burro, 8 foglioline di rosmarino, 1 pizzico di pepe nero, 1 cucchiaio di salsa Worcester, 250gr di farina per polenta, 150gr di parmigiano, 150gr di fontina o formaggio che fila, 1 bicchiere di besciamella o un bricco di quella già pronta. 300Gr di farina per polenta, 1 litro d'acqua, 1 pizzico di noce moscata.

**Preparazione:** In una padella alta sciogliere il burro e versarvi la carne trita, cuocere a fiamma alta fino a che il burro e i succhi della carne non si sono quasi riassorbiti. Aggiungere il vino bianco, la salvia e il rosmarino tritati insieme al sale e alla salsa Worchester, e il pizzico di noce moscata e asciugate completamente la carne fino a che non diventa quasi nocciola senza bruciarla. Tritate nel mentre la fontina finemente a coltello. Preparate una pentola con un litro d'acqua, 1 cucchiaino raso di sale, 1 cucchiaio d'olio. Quando bolle mescolando versate la farina a filo continuando a mescolare per 25-30 minuti. Deve restare un poco liquida.

In una lasaniera, o teglia da forno, mettete uno strato di polenta sul fondo, con un cucchiaio uno strato di besciamella non deve essere necessariamente uniforme, poi la nostra carne speziata, spolveriamo con la fontina e infine con il grana, spargendo a mano. Strato di polenta e ripetiamo fino a completare gli ingredienti velocemente per impedire alla polenta di rassodarsi. Mettiamo in forno già caldo 180 gradi per 20 minuti. (io metto una foglia di salvia in più e un cucchiaio in più di Worchester)

### **SPIEDINI DI POLLO MARINATI FERRARESI**

**Ingredienti:** Un petto di pollo intero, 1 limone, un vasetto di yogurt intero senza zucchero, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di pepe, 1 cucchiaino di paprica dolce, 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiari di olio, 1 peperone rosso, 1 cucchiaio di miele, 1 cucchiaino di aceto balsamico.

**Procedimento:** Tagliare il petto di pollo a cubetti il più regolari possibile per dimensione, in un sacchetto per alimenti, unire lo yogurt, l'olio, il succo di limone filtrato dai semi, il sale, la paprica, e lo spicchio d'aglio tritato. (ancora meglio frullare il tutto e versarvi i pezzi di pollo). Mescolare bene con le mani in modo uniforme, facendo sì che tutta la carne sia ricoperta dalla marinatura. Sigillate il sacchetto e ponetelo in frigorifero su un piatto da 4 ore a tutta la notte. Pulire i peperoni, tagliarli a strisce di 3 cm e poi a cubetti. Saltateli 4 minuti a fiamma alta in padella antiaderente con miele e aceto balsamico. Negli stecchini da spiedini alternate peperone, carne, peperone fino a completare lo stecchino, lasciando 2 cm da ogni lato liberi. Deporli in una teglia su carta forno leggermente unta distanti tra loro, un filo d'olio, una spolverata di sale. Mettere in forno caldo 180 gradi per 15-20 minuti.

### **POLLO ALLE OLIVE**

**Ingredienti:** 1 petto di pollo, 10 Olive verdi snocciolate, 10 Olive nere snocciolate, 1 limone, il succo filtrato, 1 yogurt bianco senza zucchero, 2 pizzichi di sale, 1 pizzico di pepe, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiari d'olio, 1 cucchiaino di paprica dolce. **Opzionale:** 1 peperone giallo piccolo.

**Preparazione:** Tagliate il petto di pollo a striscia poi a cubetti, ponetelo in un sacchetto per alimenti, in cui verseremo insieme alle olive tagliate a rondelle, il peperone tagliato a strisce, l'aglio tritato finemente, a parte in una terrina formate con lo yogurt, il succo del limone, il sale, il pepe, la paprica, l'olio, la salsa che andrà ben mescolata (frullata meglio). Mettete la salsa nel sacchetto con il pollo a tocchetti, le olive e il peperone me da esterno massaggiate la carne ricoprendola interamente. Sigillare il sacchetto e porre in frigo su un piatto da minimo 4 ore a tutta la notte. Estrarre una volta macerata la carne e con tutti gli ingredienti versare in una pentola aggiungendo ½ bicchiere d'acqua e se troppo densa 1 cucchiaio d'olio, cuocere a fiamma bassa coperto da 20 a 30 minuti mescolando di tanto in tanto (dipende da quanto sono grandi i dadini). Ottenuto un sugo denso regolate di sale e servite.

### **FRATTAGLIE DI POLLO FERRARESI**

**Ingredienti:** 500gr di cuori di pollo, 200gr di fegatini di pollo, 100ml di salsa di pomodoro, 1 bicchiere di vino bianco (meglio secco), 3 cucchiari di olio (meglio se extravergine), 1 foglia di alloro, 2 cipolle bianche medie, sale, pepe e peperoncino piccante (assaggiate a fine cottura e regolate poco alla volta)

**Preparazione:** Pulire cuori e fegatini dal grasso, dividerli a metà, sciacquarli in acqua salata fredda almeno 10 minuti. Scolarli e metterli in padella con olio e foglia di alloro per rosolandoli per 5 minuti. Unite la cipolla sbucciata e affettata (dimensione a piacere a me piace grossolana), unire ai fegatini alzando la fiamma e mescolare cuocendo altri 5 minuti, aggiungere il vino bianco, cuocere a fiamma alta altri 5 minuti, aggiungere in fine il succo di pomodoro e cuocere altri 5 minuti abbassando a fiamma media. Mescolando di tanto in tanto. Aggiungere sale, pepe e peperoncino in poca quantità, cuocere altri 5 minuti assaggiare e eventualmente regolare. Servire in piatto di portata con pane imburrito salato e tostato.

**Variante:** Magoncini (durelli) 100gr vanno tagliati a fette sottili e unite a cuori e fegatini. Io uso un barattolo intero di pelati schiacciandoli a forchetta. (a me piacciono in un panino con formaggio grattugiato e succo di limone). Anticamente ci andavano anche creste e bargigli.

### **SPEZZATINO DI POLLO SPEZIATO DI QWEIN**

**Ingredienti:** 1 peperone rosso, 2 yogurt bianchi senza zucchero, 1 peperoncino rosso (meglio se fresco) 1 petto di pollo intero, 25gr di burro, 6 cucchiaini di olio (meglio se extravergine) 2 cucchiaini di paprica dolce, 3 pizzichi di sale fino, 1 cipollotto intero con gambo, 1 spicchio d'aglio, 1 pizzico di pepe nero, 1 pizzico di pepe bianco, 1 pizzico di origano, 1 pizzico di timo secco, 1 cipolla gialla o bianca grande, 1 peperone verde, 1 pezzetto di sedano (non troppo non deve rovinare il sapore), 250gr circa di farina 00, 1 bicchiere di latte.

**Preparazione:** Tagliare a pezzi regolari per dimensione il petto di pollo (io faccio cubetti). Passate il pollo nella farina e poi in padella con l'olio caldo rosolateli ben bene senza bruciarli debbono essere dorati. Toglieteli dall'olio e metterli da parte, rosolare il trito di verdure, peperone verde, cipolla bianca, sedano tritati finemente a coltello. Unire poi quando la cipolla sarà trasparente, il peperone rosso tagliato a cubetti di 1.5 cm x 1.5 cm circa, il cipollotto tritato grossolanamente, il peperoncino tritato finemente, la paprica, il sale, l'aglio tritato, il pepe nero e bianco, l'origano, il timo e il bicchiere di latte. Cuocete per 40 minuti poi regolate di sale, mescolando spesso, in fine cottura aggiungete lo yogurt e continuate a mescolare fino a che la salsa non sarà densa e omogenea.

### **POLPETTE DI PESCE**

**Ingredienti:** 250gr di filetto merluzzo. 70Gr di ricotta, 50gr di pane grattugiato, 1 uovo, 50gr di grana grattugiato, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 pizzico di pepe, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino d'olio.

**Preparazione:** In padella mettere il filetto a cuocerlo con un cucchiaino d'olio e un goccio d'acqua e il pizzico di sale. Bastano 10 minuti con coperchio fiamma media. A parte mescolate in una terrina la ricotta, il grana, l'uovo, il pizzico di pepe. Mescolate con forza. Tritate dopo averlo lavato il prezzemolo finemente a coltello, poi tritate il pesce a coltello, unite il tutto alla ricotta e mescolate con forza, se l'impasto fosse troppo morbido, aggiungete pane grattugiato. Ora formate delle polpettine a piacere tonde o schiacciate e passatele nel pane grattugiato, e disponetele su un piatto in attesa di friggerle. Mettete abbondante olio in una padella e quando è ben caldo (non troppo) aggiungete le polpette, circa 3-4 minuti per lato girandole. Scolare su carta assorbente con una schiumaiola.

**Opzionale:** 1 spicchio d'aglio tritato finemente a coltello. Usare 2 patate medie al posto della ricotta.

### **ERBAZZONE FERRARESE**

**Ingredienti:** Farcia: 700gr di costa bieta, 700gr di spinaci, 100gr di pancetta affettata, 4 cipollotti interi con gambo, 1 spicchio d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 3 cucchiaini d'olio, 200gr di grana grattugiato, 1 pizzico di pepe, 1 pizzico di sale. Impasto: 450gr di farina 00, 70gr di strutto.

**Preparazione:** Farcia: lavate la bieta e gli spinaci e cuoceteli in acqua salata per 20 minuti, scolate, strizzate bene bene con le mani una volta freddi, e tagliatele fini a coltello, unitevi la pancetta, l'aglio, il prezzemolo senza i gambi, i cipollotti lavati con il gambo tritati finemente a coltello. Ponete il tutto ben mescolato con sale, pepe in una padella con tre cucchiaini d'olio e soffriggete tutto delicatamente deve asciugarsi un poco. Togliere dal fuoco e una volta freddo unire il formaggio grana. Impasto: Impastare la farina con un pizzico di sale e 50 grammi di strutto. Impastare con poca acqua tiepida, formando un impasto morbido dopo aver ben impastato, dividetelo in due. Con il mattarello formare un disco per rivestire una tortiera unta con metà strutto restante. Bucherellare con una forchetta il fondo e versarvi la farcia distribuendo bene. Formare con l'altra metà impasto un altro disco e ricoprite il primo chiudendo bene i bordi con il disco inferiore. Bucherellate la superficie dell'Erbazzone con uno stuzzicadenti e spennellate con lo strutto rimasto. Infornare a forno caldo 180 gradi per 30 minuti. Servire tiepido o freddo.

### **CONTORNI**

#### **MELANZANE FRITTE**

**Ingredienti:** 500gr di Melanzane tonde nere, 50gr di sale grosso, 1 uovo, pane grattugiato, 1 pizzico di sale fino, 1 cucchiaino di latte fresco, 1 cucchiaino di paprica dolce, 1 pizzico di pepe, 2 cucchiaini di grana grattugiato. (Olio per frittura mais o girasole)

**Preparazione:** Lavate le melanzane, e tagliatele a fette regolari di circa 1,5 cm di spessore, ponete le fette su una gratella o colini, e cospargete ogni fetta con sale grosso, spurgheranno il liquido nero. Vanno lasciate spurgare 1 ora, poi lavate sotto l'acqua corrente e asciugate con carta assorbente. Sbattete l'uovo con il cucchiaino di latte, il pizzico di pepe. Preparate in una terrina il pane grattato, la paprica, il sale, il grana, mescolando ben bene. Immergete ogni fetta di melanzana prima nell'uovo poi nel pane. Fate tutte le fette una volta in questo modo adagiandole su un piatto. Poi ripetete immergendo le prime fette fatte di nuovo nell'uovo poi nel pane. In olio caldo con attenzione non bruci rovinando tutto, friggete le melanzane poche alla volta. Girandole almeno un paio di volte fino a doratura. Assaggiatele se sono saporite o serve altro sale.

### TEGOLINI FRITTI FERRARESI

**Ingredienti:** 300gr di fagiolini lunghi verdi (bobi), 2 uova, pan grattato, 1 cucchiaio di latte intero o panna, sale, olio per friggere.

**Preparazione:** Buttare i fagiolini in acqua bollente e sale e cuocerli per 7-8 minuti. Scolarli. Sbattere le uova con il latte in un piatto fondo, a parte mescolate sale e pan grattato. Prendete i fagiolini, poneteli nell'uovo, poi nel pan grattato e frigeteli pochi alla volta come le patatine fino alla doratura, poi su carta assorbente.

### POMODORI AL FORNO FERRARESI

**Ingredienti:** 8 Pomodori tondi maturi, 1 spicchio d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 5 cucchiaini di pane grattato, 5 cucchiaini di grana grattugiato, 2 cucchiaini d'olio, 1 pizzico di sale, 1 pizzico scarso di pepe.

**Preparazione:** Tagliare a metà per la larga i pomodori lavati, con un cucchiaino senza romperli scavare la polpa e porla in una terrina, ricavando una sorta di tazza. Incidere la metà del pomodoro rimuovendo l'attaccatura alla pianta (non importa se resterà un piccolo foro). Tritate a coltello la polpa estratta e ponetela in una terrina, assieme al prezzemolo lavato senza i gambi, l'aglio, cui unirete mescolando il formaggio grana, l'olio, il sale e il pepe. Otterrete così un impasto abbastanza liquido, regolate ora aggiungendo il pan grattato, e con il composto riempite i mezzi pomodori che avrete disposto su carta forno unta in una teglia. Regolatevi a riempirli uguali, in caso togliete e livellate.

Cuocete in forno 180 gradi per 20-30 minuti non debbono bruciare ma rosolare un pochetto sì.

**Variante:** Uso dei peperoni. Tagliati a barchetta privati dei semi e parti bianche, si procede come sopra aggiungendo all'impasto un poco di ricotta o formaggio spalmabile. Se aggiunti ai pomodori vanno infornati dopo 10 minuti di cottura.

### MARINATA PER CARNE DI QWEIN

**Ingredienti:** 1 sacchetto per alimenti grande da contenere la nostra carne, 1 cucchiaino di miele, 1 rametto di rosmarino, 1 foglia di salvia, 1 spicchio d'aglio, 1 pizzico di sale, il succo di un limone, 1 cucchiaino di paprica dolce, 2 cucchiaini d'olio, 1 grattugiata di noce moscata, 1 pizzico di pepe nero, 1 pizzico di pepe bianco, 1 chiodo di garofano.

**Preparazione:** Mescolare in una terrina gli ingredienti tritando finemente a coltello rosmarino, salvia e aglio, e sbriciolando solo la testa del chiodo di garofano finemente. Prendete la carne e mettetela nella marinata con le mani cospargendola ben bene, massaggiandola per 5 minuti. Mettere poi la carne nel sacchetto per alimenti aggiungendo anche la marinatura rimasta. Chiudere il sacchetto. Lasciar riposare su un piatto in frigo una notte. L'indomani la carne è pronta per le nostre braci.

### STRACCHINO FATTO IN CASA

**Ingredienti:** Se avete il caglio (si trova facilmente in farmacia o negozi di veterinaria) oppure il succo di un limone filtrato, 2 litri di latte di mucca intero, 1 vasetto di yogurt bianco naturale, un normalissimo termometro, un pannicino, 1 pentola con un coperchio che chiude bene, un contenitore con fori per ricotta (uso questi perché te li danno quando compri la ricotta)

**Preparazione:** Lasciate lo yogurt a temperatura ambiente almeno 2 ore prima di cominciare, portate il latte nella pentola a 38-39° e spegnete. Non oltre altrimenti i lacto bacilli moriranno. Bisogna essere molto sicuri della temperatura (io uso un termometro digitale), ricordate di mescolare perché sopra sarà più freddo di sotto. Arrivati a 38 gradi, spegnete se andate oltre aspettate cali la temperatura, unite mescolando bene bene lo yogurt, coprite con il coperchio e avvolgete la pentola con il panno (io uso un pannicino acrilico e vi aggomolo la pentola ponendola sopra un asse di legno, sotto, dai lati e sopra). Lasciare così 2 ore. Ora viene la parte più difficile, mescoliamo e riportiamo il latte a 38-39 gradi, la difficoltà è che se esagerate qui muoiono i lacto bacilli. Prendete il cucchiaino di succo di limone (io uso il caglio ne serve meno e non da sapore acidulo) e mescolatelo velocemente, poi coprire come prima, coperchio e panno per un'altra ora o due. Avremo così ottenuto in superficie un budino denso detto cagliata. Con un coltello tagliare la cagliata in cubetti da sopra fino sotto al fondo, di 5cm circa. Sollevare la pentola e delicatamente fare ondeggiare il liquido. Questo farà uscire altro siero dalla cagliata (il siero sebbene non buonissimo ha potere di agevolare la funzionalità pancreatica e abbassare i livelli di zucchero nel sangue), aspettare 10 minuti. Mettere uno o più contenitori per ricotta in una teglia per lasagne e con una ramina forata stando vicini, prendere delicatamente la cagliata, un budino morbidissimo e porla nel contenitore per ricotta. Se esagerate si romperà troppo e diventerà più difficile. Dopo 4-5 versate di cagliata, si sarà formato il nostro stracchino, o meglio formaggio tenero, mentre dai fori spurgerà altro siero. Arrivati alla sommità del contenitore, spolverate di sale. Eventualmente riempite il successivo. Ora prelevate il siero dalla lasagnera e rimettetelo nella pentola, lasciare spurgare 1 ora, vuotando ogni tanto il siero purgato nella pentola.

**Variante RICOTTA:** Poi rimettere la pentola sul fuoco, aggiungere un pizzico di sale e portare a 45°. Questo è difficile farlo con un normale termometro di casa, ma arrivati a 40 mescolate a fiamma media altri 4-5 minuti. Spegnete e ripetete il panno per 15 minuti. La ricotta poi colata nel suo stampino sarà molto poca, avendo già prelevato lo stracchino. Se voleste fare solo ricotta, rompete la prima cagliata con una frusta e poi seguite le indicazioni. Per completare lo stracchino va posto in frigo in un contenitore sigillato perché non prenda odori per 4-7 giorni, spurgandolo ogni giorno dal siero che si farà. Poi gustarlo.



## DOLCI – BISCOTTI

### CIAMBELLA FERRARESE

**Ingredienti:** 500gr di farina 00, 2 uova medio grandi, 1 bustina di lievito per dolci, 250gr di zucchero semolato, 100gr di strutto, la scorza di un limone grattugiata, latte quanto basta, zucchero in granella per decorazione.

**Preparazione:** Aggiungete alla farina le uova precedentemente sbattute, lo zucchero semolato e lo strutto, il lievito e la scorza del limone. Impastate fino ad amalgamare lo strutto, aggiungendo un poco di latte a filo per non ottenere un composto troppo duro, ma quasi cremoso. Foderate una teglia con carta forno leggermente unta o imburrata, e versatevi il composto, dandogli una forma ovale, non importa sia precisa. Cospargete la superficie con la granella di zucchero e infornate a forno già caldo per 30 minuti a 180 gradi. Sfornate e lasciate raffreddare su una gratella da forno. Quando si sarà completamente fredda a temperatura ambiente si potrà servirla tagliandola a fette, magari con fragole tagliate con zucchero e qualche goccia di limone. Si conserva in un sacchetto per alimenti chiuso anche una settimana.

### BISCOTTO OCCHIO DI BUE FERRARESE

**Ingredienti:** 100gr di zucchero semolato, 200gr di farina 00, 100gr di burro a temperatura ambiente, 1 uovo a temperatura ambiente, un cucchiaino di lievito per dolci, marmellata a piacere, o nutella, zucchero a velo quanto basta.

**Preparazione:** si prepara la frolla, formando la fontana di farina sulla spianatoia, aggiungendo il burro, amalgamando con la punta delle dita, aggiungete quindi lo zucchero, impastando, poi il lievito, e per ultimo l'uovo sbattuto. Impastare fino a ottenere un impasto omogeneo. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e farla riposare in frigorifero mezzora appoggiata su un piatto. Stendere su piano infarinato la pasta a circa 1 cm di altezza. Con formine o una tazza, formate un numero di dischi pari, togliendo lo scarto della pasta attorno i dischi. Una metà dei dischi fatti, andranno forati nel centro con un altro disco o bicchiere più piccolo. I ritagli di pasta, riformate una palla e ponetela come prima in frigo nel mentre cuocete la frolla nel forno per 10/15 minuti a 180 gradi a forno caldo. Prestando attenzione che non dorino troppo, debbono rimanere abbastanza chiari. Sfornare e far raffreddare, nel mentre impiegate ancora il resto dell'impasto e infornate altri biscotti, con i ritagli fate dei biscottini semplici, nella stessa teglia.

Spolverate la parte con il buco di zucchero a velo, mentre mettete un paio di cucchiaini di marmellata o nutella sulla parte intera del biscotto nel centro. Unire la parte forata a quella con la marmellata. Usandola come collante facendo attenzione a non rompere la frolla.

### FAVINI FERRARESI

**Ingredienti:** 300gr di farina 00, 2 uova a temperatura ambiente, 50gr di burro, la buccia di due arance grattugiate o 1 limone e un arancia, ½ bustina di lievito vanigliato per dolci, 70gr di zucchero semolato.

**Preparazione:** Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo, formare con le mani su una spianata come delle salsicce, tagliare l'impasto a pezzi di egual misura e formare con le mani delle palline. Friggere in abbondante olio caldo, girare fino a doratura e scolare su carta forno, cospargere di zucchero a velo una volta fredde. Mettete il tutto in un pentolino a fiamma media e mescolando fate rapprendere (circa 10 minuti), poi aggiungete la colla di pesce che avrete strizzato, scioglietela mescolando e fate poi freddare coprendo con pellicola.

### CREMA CAFFE'

**Ingredienti:** 70ml di caffè (due tazzine), 4 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di nutella, 300ml di panna per dolci.

**Preparazione:** Preparate il caffè e mettetelo in una ciotola con la nutella e lo zucchero, mescolate fino a scioglimento e raffreddate in frigorifero coperto. Una volta freddo montate la panna, quando comincerà a montare mettete a filo il caffè, mettere in un contenitore da freezer 1 ora. Oppure toglietela dal freezer 1 ora prima di servirla e frullatela nuovamente, servite in coppette spolverate di cacao amaro.

### PESCHE DOLCI FERRARESI

**Ingredienti:** 3 uova, 300gr di farina 00, 75gr di zucchero semolato, 75gr di burro, 1 bustina di lievito per dolci, 100gr di nutella o crema alla nocciola, 200gr di zucchero semolato, tazza di alchermes o rum + colorante alimentare rosso.

**Preparazione:** Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il burro fuso ma non caldo, la farina e il lievito, impastare velocemente fino a ottenere un impasto molto morbido, formate delle palline della dimensione di un'oliva grande, con le mani. Adagiate le palline di impasto su una teglia foderata di carta forno leggermente imburrata ben distanziate tra loro. Cuocere a forno pre riscaldato a 180 gradi per 8-10 minuti, dovranno essere chiare non imbrunite ma cotte anche all'interno, apritene una con coltello se avete dubbi. Lasciare freddare disponendole su piatti a temperatura ambiente o grate. Con un cucchiaino di

nutella alla base di una metà appiccicate la base di un'altra metà, ottenendo così la pesca. Se volete arricchire maggiormente la quantità di cioccolato, scavate nella base un pochetto con coltello. Immergete così la pesca velocemente nel alchermes e poi spolverate con zucchero a velo.

### **SOFFICE RICOTTA**

**Ingredienti:** 200gr di farina 00, 200gr di ricotta meglio se di pecora a temperatura ambiente, 2 uova grandi a temperatura ambiente, 150gr di zucchero, 50gr di burro fuso, 2 cucchiaini di latte a temperatura ambiente, la buccia grattugiata di un limone grande, la buccia grattugiata di un'arancia grande, una bustina di lievito in polvere, 1 cucchiaino di zucchero a velo.

**Preparazione:** Setacciare la ricotta fino a ottenere un impasto morbido e senza grumi, aggiungere le bucce grattugiate dei due agrumi facendo attenzione a non grattare la parte bianca, mescolando. Montate le uova, aggiungetele il lievito e il latte, incorporate poco a poco la farina e poi la ricotta. Il composto deve essere omogeneo e cremoso. Imburrate uno stampo per torte con il foro nel centro, versarvi il composto e livellatelo. Infornare a forno caldo 180 gradi per circa 30 minuti. Fare eventualmente la prova infilando uno stecchino deve uscire senza impasto appiccicato, cioè pulito. Lieviterà fino al raggiungimento di una crosticina, non deve bruciare. Sforare e lasciare freddare nell'impasto 10 minuti prima di porla con attenzione a freddare su una gratella per dolci, una volta completamente a temperatura ambiente e pronta per essere tagliata.

### **TORTA DI MELE ROVESCIA FERRARESE**

**Ingredienti:** 1kg di mele (5 mele), 2 uova temperatura ambiente, 140gr di zucchero semolato, 200gr di farina 00, sei cucchiaini di latte intero, la scorza di un limone grattugiata senza il bianco, 1 cucchiaino di lievito per dolci non vanigliato, 60gr di burro a temperatura ambiente.

**Preparazione:** Montare le uova con lo zucchero, aggiungere poi la farina setacciata, il latte, la scorza di limone grattugiata e amalgamare bene il tutto. Sbucciare le mele e tagliarle a fettine sottili, ponendole sul fondo di una teglia tonda imburata e infarinata, formando una spirale. Fatto il primo strato mettete riccioli di burro e un secondo strato di mele in modo disordinato, altri riccioli di burro, e versate sopra l'impasto che avete preparato. Infornare a forno caldo a 180 gradi per 50 minuti, far freddare nel forno a temperatura ambiente. Una volta fredda con un piatto giratela e toglietela dalla pirofila.

### **PESCHE AL FORNO**

**Ingredienti:** 2 Barattoli di pesche sciroppate (circa 4 mezzepesche già pelate), 6 amaretti, 50gr di burro, 1 cucchiaino di cacao amaro, 1 pizzichino di sale, 1 cucchiaino di amaretto di saronno o brandy, 50gr di cioccolato amaro.

**Preparazione:** Prendere 2 cucchiaini di succo delle pesche, aggiungervi in una terrina gli amaretti sbriciolati a mano (non nel mixer), aggiungete, la cioccolata tritata a coltello, la polvere di cacao, il burro il pizzico di sale, il liquore e mescolate con le mani impastando e amalgamando il tutto sciogliendo il burro. Ponete le pesche su una teglia con carta forno appena unta di burro, porvi le pesche con il foro verso l'alto e versare con un cucchiaino il composto sopra le pesche. Portare in forno a 180 gradi per 10 minuti a forno già caldo.

### **TORTA PARADISO** (Torta sofficissima con crema delicata)

**Ingredienti:** 130gr di farina 00, 130gr di fecola di patate, 200gr di burro morbido temperatura ambiente, 250gr di zucchero a velo non vanigliato, 5 tuorli di uova grandi a temperatura ambiente, 2 uova intere grandi a temperatura ambiente, la buccia grattugiata di un limone, 3gr di lievito per dolci non vanigliato, 2 pizzichi di sale fino.

**Preparazione:** Montare il burro, lo zucchero e la buccia di limone grattugiata evitando il bianco, va montata a lungo con la frusta o meglio con la planetaria, circa 20 minuti. Sbattete a parte i tuorli e aggiungeteli all'impasto poco alla volta mescolando. Fino a ottenere un composto soffice cremoso e leggero, come la panna montata. Aggiungete ora le due farine mescolate e setacciate un cucchiaino alla volta, e mescolate fino al completo assorbimento di ogni cucchiaino. Imburrate una teglia e infarinatela, adagiatevi il composto distribuendolo uniformemente cercando di ottenere una superficie liscia. Cuocete in forno caldo a 175° per circa 45 minuti senza mai aprire il forno se non 5 minuti prima. Fare la prova con lo stecchino che deve uscire pulito e asciutto. Lasciatela freddare girandola almeno una volta senza romperla usando un togliere. Una volta completamente a temperatura ambiente, potete cospargerla di zucchero a velo ed è pronta o aggiungere tagliandola a metà in altezza uno strato di crema di latte.

**Crema di latte:** 200ml di latte intero, 50gr di zucchero semolato, 50gr di farina, un cucchiaino di miele, una bustina di vanillina, 250gr di panna da montare.

**Fare la Crema:** Versare il latte in un tegame, aggiungere la farina con un setaccio a pioggia, lo zucchero e la vanillina, mescolare bene, aggiungendo per ultimo il miele, portare quindi a ebollizione mescolando per evitare grumi. Togliere dal fuoco non appena ha preso consistenza, e far raffreddare in una terrina coperta da pellicola trasparente. Al raffreddamento completo, montare la panna, e unire i composti delicatamente mescolando dal basso verso l'alto per incorporare aria e non smontare gli ingredienti. Farcite ora la torta paradiso.

### **TORTA TENERINA FERRARESE** (Dolce morbido al cioccolato)

**Ingredienti:** 200gr. di cioccolato fondente, 125gr. di burro, 2 uova a temperatura ambiente, 100gr. di zucchero, 2 cucchiaini scarsi di farina, un pizzico di sale.

**Preparazione:** Mettere a sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria fino a che divenga cremoso e liscio. Aggiungere il burro a cubetti e lasciate intiepidire il composto. Nel frattempo montate i tuorli con lo zucchero: sbattete per bene fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Sempre sbattendo, unite il composto di cioccolato e burro a quello di tuorli e zucchero e alla farina: versate la crema ottenuta in una ciotola capiente. Se il composto è troppo denso aggiungere un po' di latte, dovrà risultare liscio e cremoso. A parte, montate gli albumi con un pizzico di sale, sbattete fino a che non si formi una crema bianca compatta; poi, incorporateli delicatamente al composto di cioccolato (dal basso verso l'alto). Imburrate e infarinate una tortiera del diametro di 24 cm. e versateci dentro l'impasto della torta: infornate in forno già caldo a 180° per 25-30 minuti, quindi spegnete il forno e lasciate raffreddare la torta tenendo lo sportello del forno socchiuso. Una volta fredda ponetela su di un piatto da portata e cospargetela di zucchero a velo.

### **ZUCCOTTO FERRARESE** (Dolce tipico semifreddo)

**Ingredienti:** 1 Barattolo di Pesche sciroppate – 300GR di ricotta (se di pecora meglio) – 2 Cucchiaini di Zucchero a Velo – 1 Bicchierino di Rum – Pan di Spagna – ciotola a forma di mezza sfera – pellicola trasparente.

**Preparazione:** Tagliare rettangoli di pan di Spagna larghi 4 cm e lunghi quel che basta. Foderate una ciotola a forma di mezza sfera con carta trasparente e ponete le fette di pan di Spagna contro le pareti rivestite di pellicola, aggiungendo anche ritagli pur di non lasciare spazi, ottenendo così uno zuccotto cavo fino sopra i bordi.

Prendete il succo delle pesche e mescolatelo al rum o al alchermes. Spennellate il pan di Spagna, tenete da parte il succo rimasto +rum. Prendete la ricotta e passatela a colino togliendo tutti i grumi. Tagliate le pesche a cubetti il più regolari possibili e uniteli alla ricotta, ora aggiungete mescolando il succo rimasto, regolandovi per ottenere un composto semi sodo, non liquido, assaggiate se di zucchero va bene, perché abbiamo usato il dolce del succo della pesca e dello zucchero conservante. Riempite lo zuccotto lasciando 1 o 2 cm dal bordo. Prendete altro pan di Spagna bagnatelo con poco succo rimasto, e adagiatelo sul fondo a mo di copertura. Coprite con altra pellicola trasparente e ponete il tutto in freezer almeno 6 ore. Va tolto un ora prima di essere servito, aiutando a toglierlo dallo stampo con la pellicola trasparente. Spolverizzate con zucchero a velo.

**Varianti:** Non mettete liquori per bimbi – Potete usare gocce di cioccolata o amaretti al posto delle pesche o usare albicocche, e metà crema inscurirla ottenendo effetto bicolore mescolandovi polvere di cacao dolce. Usare l'alchermes rosso al posto del rum o liquore di frutta.

Variante Zuppa Inglese: Usando alchermes per il pan di Spagna, e crema gialla e cioccolata per la farcia ottenete una zuppa inglese aggiungendo strati di pan di Spagna inzuppato.

### **BIGNE'**

**Ingredienti:** 250ml di acqua da bottiglia, 100gr di burro a temperatura ambiente, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di zucchero, 150gr di farina 00, 4 uova a temperatura ambiente.

**Preparazione:** Portare a ebollizione in una casseruola l'acqua con burro e sale, togliere dal fuoco e aggiungere farina e zucchero tutto in una volta (pre mescolati). Mescolare con molta forza fino a ottenere un composto omogeneo. Rimettere sul fuoco a fiamma media e mescolare fino a che il composto non si staccherà dalle pareti della casseruola. Togliere dal fuoco, lasciar intiepidire 10 minuti poi incorporare un uovo alla volta, mescolando a inglobare ogni uovo aggiunto bene bene prima di mettere il successivo. Dare una mescolata vigorosa per ottenere un composto colloso e uniforme. Ora versare in una tasca da pasticciere e formare una noce di prodotto su teglia e carta forno, distanziati tra loro. Importante li facciate tutti uguali per dimensione. Piccoli o grandi varia il tempo di cottura. Infornare a forno caldo 200° per 20 minuti circa. Far freddare su grata fuori dal forno. Con tasca da pasticciere forateli alla base e inserite la crema che preferite. Spolverizzateli con zucchero a velo.

### **CREMA DELICATA**

**Ingredienti:** 250ml di Latte Intero a temperatura ambiente, 25gr di Farina 00, ½ baccello di vaniglia o poche gocce estratto, 75gr di zucchero, 180ml di panna liquida fresca per dolci, 3 tuorli d'uovo temperatura ambiente, 20gr Zucchero a Velo.

**Preparazione:** Riscaldare il latte in un pentolino con mezza bacca di vaniglia e i suoi semi aperta e raschiata, sbattete con la frusta i tuorli d'uovo, molto a lungo fino a ottenere una crema più chiara, poi aggiungete a pioggia la farina setacciata. Togliete dal latte riscaldato non bollente la bacca di vaniglia e versate a filo mescolando con la frusta. Riportate sul fuoco fiamma media mescolando finché il composto non si sarà addensato, mettete poi in una ciotola coprendo con pellicola trasparente per evitare si formi la

pellicina. Raffreddare prima a temperatura ambiente poi in frigorifero almeno 20 minuti. (Questa è crema semplice). Versate la panna ben fredda in una terrina e montatela, quando avrà raggiunto consistenza, aggiungete lo zucchero a velo setacciato amalgamandolo con una spatola con movimenti dall'alto verso il basso non con le fruste. Prendete la crema dal frigo e unite le due creme sbattendole con le fruste con forza fino a ottenere una crema spumosa e liscia.

### **CREMA FERRARESE**

**Ingredienti:** 400gr di ricotta fresca, 1 cucchiaino di Rum, 200gr di amaretti sbriciolati, 1 tazzina di caffè ristretto, 150gr di zucchero a velo.

**Preparazione:** Frullare la ricotta con lo zucchero a velo, il caffè a temperatura ambiente e il Rum. Sbriciolate gli amaretti con le mani a parte e incorporare alla crema servire in ciotola dove alla base avrete messo un amaretto imbevuto nel rum e coperto con la crema.

### **TORTA FERRARESE 5 MINUTI**

**Ingredienti:** 200gr di mandorle pelate, 200gr di burro a temperatura ambiente, 200gr di farina 00, 200gr di zucchero, 80ml di granmarnier (Liquore dolce di mandorle), 3 uova medie a temperatura ambiente, la scorza grattugiata di un limone (senza il bianco), 10gr di lievito per dolci non vanigliato, 1 pizzico di sale fino. Zucchero a velo o Cacao amaro (per guarnire)

**Preparazione:** Tritate le mandorle quasi a polvere, versate il contenuto in una terrina, aggiungete la farina la farina setacciata e il lievito in polvere e mescolate, poi le uova, lo zucchero, il burro tagliato a pezzetti sottili, il pizzico di sale, la buccia del limone grattugiato e il liquore.

Impastate il tutto a lungo, poi ponetelo in una tortiera su carta forno imburrata in forno già caldo a 180 gradi per 40 minuti, poi fate la prova stecchino. Se scalda troppo il forno, coprite con alluminio. Sfnare e far freddare e sfornarla, spolverare di cacao o zucchero a velo.

### **TORTA DI RISO FERRARESE**

**Ingredienti:** 160gr di riso per risotti, 800 ml di latte intero, un pizzico di sale, 40gr di burro, 100gr di zucchero semolato, 3 uova, la scorza grattugiata di 1 limone.

**Preparazione:** Cuocere il riso nel latte bollente con il pizzico di sale per 27-30 minuti. Scolare e metterlo con il burro mescolando in una terrina e farlo freddare a temperatura ambiente. Mescolate a frusta lo zucchero e i tuorli con la scorza di limone grattugiata (fate attenzione a non mettere il bianco risulterebbe amaro). Unitelo al riso mescolando bene in modo uniforme. Montate a neve gli albumi e incorporateli delicatamente al riso. Foderare una tortiera con carta forno imburrata, versarvi il riso livellandolo. Cuocere in forno già caldo a 170 gradi per 30 minuti.

**Variante:** A metà del riso completato aggiungete 1 cucchiaino di cacao amaro e 1 cucchiaino di rum, si può giocare con i due colori in una spirale e aggiungere ai due impasti uvetta, noci, mandorle.

### **TORTA DI PANE FERRARESE**

**Ingredienti:** 300gr di pane vecchio (non ammuffito). 120Gr di amaretti, 70gr di uvetta, 1 litro di latte intero, 2 uova, 50gr di cacao amaro in polvere, 50gr di pinoli (nocio o mandorle), la buccia grattugiata di un limone (un arancio), 1 cucchiaino di liquore rum, 50 grammi di cioccolato (tavoletta) amaro.

**Preparazione:** Scaldare il latte in una pentola senza che raggiunga il punto di bollore, nel mentre tagliate il pane a quadretti il più regolari possibili. Buttate il pane nel latte caldo assieme alla scorza grattugiata, mescolate e coprite bene con pellicola trasparente, lasciate riposare mezzora mescolando un paio di volte ricoprendo. Tritate il cioccolato e i pinoli e metteteli in una terrina in cui sbricolerete a mano gli amaretti e mescolerete il cacao amaro. Versate il tutto nel pane ammolato e mescolate con una frusta per disfarlo, nel mentre si sarà intiepidito sarà quasi freddo. Sbattete le uova con lo zucchero e unitele al latte mescolando nuovamente. Unite poi cioccolato e pinoli, ottenendo così il nostro impasto. Foderate con la farina una teglia di 24 cm precedentemente imburrata, versatevi il composto e livellate. Infornare a forno già caldo 170 gradi per 50/60 minuti circa. Sfnare far raffreddare su griglia e una volta fredda cospargere con zucchero a velo o cacao in polvere dolce.

## **PANIFICATI**

### **PASTA MADRE**

**Ingredienti:** 200gr di farina di frumento buona, 90/100ml di acqua non di rubinetto ma da bottiglia a temperatura ambiente o appena tiepida.

**Preparazione:** Impastiamo tutti gli ingredienti e mettiamo il panetto ottenuto in un contenitore, meglio se in vetro grande con un coperchio in tela umida fermato con la corda. Deve riposare a una temperatura tra i

22 e i 25 gradi per due giorni. Se tutto va bene il nostro impasto ha lievitato quasi raddoppiando il volume, e avere un profumo leggermente acidulo. Dopo 48 ore rinfreschiamo l'impasto, prendiamo metà dall'impasto e buttiamolo per non avere lievito in quantità industriali o fate un secondo lievito da regalare. Aggiungete ora all'impasto 100gr di farina e 45ml di acqua sempre a temperatura ambiente o tiepida (cioè la metà del lievito che abbiamo rimosso la mettiamo nuova e fresca). Mescoliamo bene e richiudiamo il contenitore (non deve essere ermetico deve respirare). Lasciamo riposare altri due giorni e ripetiamo il rinfresco allo stesso modo. Poi prendiamo l'impasto e lo mettiamo in frigo per 5 giorni, dopo di che rinfreschiamo come sopra. Lasciamo in questo modo di 5 giorni in 5 giorni lasciar passare 15 giorni. A questo punto il lievito è pronto. Se ne prende metà parte come per il rinfresco per le nostre preparazioni (rinfrescando la metà che metteremo via) Scioglieremo in 45ml di acqua tiepida il nostro impasto madre e aggiungeremo 100 gr di farina e avremo il nostro lievito per il pane, che lasceremo fuori tutta la notte in una terrina coperta da canovaccio umido lasciandolo lievitare. Il giorno dopo potete incorporare altri 100gr di farina e 45ml di acqua tiepida, eventuali olio, sale, strutto o quanto volete aggiungere al vostro pane per renderlo più fragrante. Impastate il tutto, dando ora la forma che volete, panini, coppia, filone.

Predisponete il vostro pane su teglie su carta forno e copriteli 2 ore prima di infornare nel ripiano più basso del forno a 200°-220° per 5 minuti (panini) 10 minuti (pagnotta), poi si abbassa il forno a 180° per 5 minuti (panini) 10 minuti (pagnotta), poi piano intermedio 160° per altri 5 minuti fino a che non sarà dorato non bruciato.

**Opzionale:** Un cucchiaino di zucchero nel primo impasto o miele o yogurt aumentano la possibilità di alimentare quei lieviti batterici presenti in aria, acqua e aria e faciliterebbero la lievitazione aumentando anche l'acidità della pasta, se capitasse basterebbe ravvicinare i rinfreschi.

### **COPPIA FERRARESE**

**Ingredienti:** 400gr di farina 0, 180gr di acqua tiepida, 20gr di olio d'oliva, 30gr di strutto, 100gr di lievito madre fresco o 10gr di lievito di birra, 1 cucchiaino di sale fino, 1 cucchiaino di miele.

**Preparazione:** Sciogliere il lievito nell'acqua con il miele, poi aggiungere la farina setacciata, l'olio d'oliva e per ultimo il sale. Impastare bene per 15 minuti. Non di meno o non otterrete un impasto morbido e omogeneo e liscio. Unite lo strutto e continuate a impastare fino a farlo assorbire completamente. Fate riposare l'impasto in un contenitore di plastica coperto per 3 ore.

Dividere l'impasto in 4 palline rimpastandole un poco, poi con il mattarello stiratele formando delle strisce di circa 50cm.larghe 15cm. Adagiate la pasta su una spianatoia e cominciate a arrotolare le estremità da un lato premete sulla pasta senza esagerare facendo il movimento rotola srotola avvolgendo e srotolando, fino a ottenere a fine striscia di pasta un rotolino. Prima di arrivare alla fine, l'estremità opposta piegate la punta verso il centro. Formatene un secondo e poi unite le due coppie formando una x premendo ai due lati verso il centro. Adagiate il pane su una placca da forno, fatelo lievitare con la forma della coppia per circa 2 ore e cuocetelo in forno preriscaldato a 200° per 10 minuti e poi 180 gradi per altri 15 minuti. Se risultasse difficile eseguire la manipolazione basterà formare dei triangoli di pasta e arricciarli dal lato largo fino alla punta.

### **PINCIA FERRARESE**

**Ingredienti:** 250gr di farina 00 (setacciata), ½ cucchiaino di zucchero, ½ di cubetto di lievito di birra fresco, 1 cucchiaino di sale (meglio se iodato tende a inibire la lievitazione), 150ml di latte tiepido (non troppo caldo – circa un bicchiere con 1 dito in meno), 4 cucchiaini di strutto (Temperatura ambiente), , 1 cucchiaino scarso di sale.

**Preparazione:** Sciogliere il lievito nel latte con lo zucchero. Frullare lo strutto con il sale. Dopo 30 minuti, in una terrina mettere la farina e cominciare a mescolarvi il latte con il lievito, impastare poi aggiungere lo strutto e il sale. Portare su una spianata e impastare con molta energia fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Tirate a mattarello della dimensione della teglia da forno, spargete lo strutto sopra e adagiatela in teglia su carta forno con lo strutto verso il basso, e ungete con il rimanente la parte superiore. Lasciare riposare e lievitare nel forno spento un ora. Togliere dal forno, accenderlo a 180 gradi e quando caldo infornare per 20-25 minuti finché non sarà dorata

### **PIZZA (Dose per 2 pizze)**

**Ingredienti:** 250gr di farina 00 (setacciata), ½ cucchiaino di zucchero, ½ di cubetto di lievito di birra fresco, 1 cucchiaino di sale (meglio se iodato tende a inibire la lievitazione), 150ml di acqua tiepida non di rubinetto (non fredda o troppo calda – circa un bicchiere con 1 dito in meno), 2 cucchiaini di strutto (Temperatura ambiente), 1 scatola di pelati, 2 mozzarelle (125gr cadauna), sale quanto basta (si assaggia perchè il pomodoro potrebbe essere già salato), 2 cucchiaini di olio extravergine, 2 foglie di basilico, 1

spicchio d'aglio, Origano a piacere.

**Preparazione:** Schiacciate i pelati con un passino in una terrina con il suo sugo, aggiungete le due foglie di basilico lavate, lo spicchio d'aglio pelato, mescolate bene e regolate di sale, eventualmente aggiungete un pizzico di origano. Lasciar riposare (assolutamente a temperatura ambiente) coperto da pellicola almeno un'oretta poi rimuovere aglio e basilico mescolando nuovamente.

Sciogliere lo zucchero nel bicchiere di acqua tiepida e poi aggiungere il lievito di birra, mescolare bene fino allo scioglimento e attendere una mezzora (Dovrebbe fare delle bolle segno che il lievito ha preso vita)

In una terrina setacciare la farina. Sciogliete il sale in un bicchiere con un cucchiaino di acqua calda mescolando. Ora aggiungete alla farina il bicchiere di acqua e lievito e cominciate a impastare, aggiungete poi lo strutto, impastando finché non sarà più possibile nella terrina. Successivamente impastate in una spianatoia aggiungendo il sale sciolto. Mescolare per almeno 15 minuti con forza ripiegando la pasta su se stessa, deve risultare un panetto morbido e elastico, se non fosse così significa che non è impastato a sufficienza. Prendete l'impasto e tagliatelo in due panetti, impastateli singolarmente, spolverateli di farina e poneteli separati in un contenitore ermetico dove non entra la luce di dimensioni almeno il doppio degli impasti. Lasciate riposare per almeno 3 ore.

Strizzate sopra un colino con le mani le due mozzarelle e spolveratele con un pizzico di sale. Questo farà sì che l'acqua di conserva uscirà non rovinando la pizza.

Scaldare il forno alla più alta temperatura.. se il fuoco fosse solo sotto mettete a forno caldo la leccarda alla base. Spennellate d'olio due teglie da pizza, prendete il vostro impasto, e a mattarello spianatelo mantenendo la forma della teglia (tonda circa 34 cm) Ponete l'impasto nella teglia, ripetete con la seconda. Poi dividete il pomodoro per le due pizze e con un cucchiaino spargetelo uniformemente ma non sul bordo, lasciate 1,5 cm. Cuocete la pizza per 5 minuti, poi estrarla mettere la mozzarella (e eventuali condimenti, salame, prosciutto a piacere) e reinformare subito e continuare a cuocere per 6-10 minuti (dipende dalla temperatura che raggiunge il forno (la mozzarella deve essere fusa).

### PIZZA IN PADELLA

**Ingredienti:** Padella 24-26cm anti aderente, 170gr di farina 0, 1 cucchiaino raso di zucchero,, 1 cucchiaino colmo di lievito istantaneo per torte salate, 2 cucchiaini di olio di oliva extravergine, 150ml di acqua calda, un pizzico di sale. Condimenti ½ scatola di pelati passati, 2 cucchiaini di olio extravergine, 2 pizzichi di sale, 1 mozzarella, 1 pizzico di origano.

**Preparazione:** Impastare in una terrina, farina, zucchero, lievito, 2 cucchiaini d'olio, l'acqua calda e un pizzico di sale. Mescolare velocemente gli ingredienti a cucchiaino, l'impasto risulterà coloso. Ungete la pentola antiaderente con le dita, fin quasi a metà del bordo pentola. Preparate il pomodoro passando i pelati, mettendo origano, 2 cucchiaini d'olio, 2 pizzichi di sale. Prima con le dita (immerse nella salsa di pomodoro perché l'impasto coloso non si appiccichi) stendetelo sulla base della pentola, poi livellatelo con un cucchiaino anch'esso immerso nel pomodoro. Mettete la salsa di pomodoro, accendete la fiamma sotto la padella medio bassa coprendo il tutto con coperchio ben aderente (della stessa misura). Cuocere per 7-10 minuti, aggiungere la mozzarella (precedentemente strizzata a mano e colata almeno mezzora), olio extravergine e completate a fiamma bassissima per altri 7-10 minuti. (eventualmente pochi altri ingredienti) A Fine cottura con un coltello o paletta controllate sollevando la base che non sia bruciata ma ben cotta e croccante).

### PIADINA

**Ingredienti:** 500gr di farina 0, 90ml di acqua tiepida, 15gr di zucchero, 125gr di strutto, 7,5gr di lievito istantaneo per torte salate, 107ml di latte intero a temperatura ambiente, 17,5gr di sale fino, 5gr di miele.

**Preparazione:** Setacciate la farina e mescolatevi il lievito, unite lo strutto, il miele e mescolate bene gli ingredienti a lungo. Incorporate zucchero e latte, impastate aggiungendo l'acqua a filo e per ultimo il sale. Impastate a lungo fino a ottenere un impasto sodo e duro. Ponete l'impasto in una terrina e copritela con pellicola trasparente e lasciate riposare un'ora in un luogo tiepido non freddo. Stendete poi l'impasto o porzioni di impasto su un piano leggermente infarinato ottenendo uno spessore di circa 2mm. Ritagliate la piada con un coppa pasta 24cm andrà bene. Eventuali ritagli reimpastateli e tirateli per una nuova piada. In una padella antiaderente dal fondo piatto preriscaldata, cuocete la piada 2 minuti per lato bucherellandola con una forchetta per evitare bolle, una volta cotta farcirla subito con salumi, formaggi e servite.

qwein@hotmail.it

<http://giochidiquwein.altervista.org>