



Desserts





DESSERT



-
- Biscotti di noci*
 - Bugie*
 - Bunet della nonna*
 - Castagnaccio*
 - Churros baschi*
 - Giambella alla ricotta*
 - Delizia al caffè*
 - Dolce al Moka di Gino*
 - Dolcetti al cocco*
 - Frittelle di mele*
 - Krumiri*
 - Mattonella agli amaretti*



DESSERT



-
- Mousse di cioccolato*
 - Seadas*
 - Semifreddo allo zabaglione*
 - Semifreddo di castagne*
 - Tiramisu'*
 - Torta cioccopere*
 - Torta di mele*
 - Tortini di nocciole*

BISCOTTI DI NOCI



Ingredienti per 4 persone:

gr. 150 di gherigli di noce
gr. 125 di burro
gr. 125 di zucchero
3 uova
gr. 200 di farina
sale q.b.

versione alla cioccolata:
cioccolata fondente amara
un cucchiaino di acqua

1. Mescolare a lungo lo zucchero e i tre tuorli, fino ad ottenere una crema spumosa e bianca
2. Aggiungere il burro tagliato a pezzetti ed ammorbidito a temperatura ambiente ed amalgamare accuratamente
3. Triturare finemente i gherigli di noce ed unirli al composto
4. Aggiungere la farina
5. Montare a neve solida gli albumi con un pizzico di sale e amalgamarli con cura
6. Quando il composto è omogeneo, usare una siringa per dolci a bocchetta spizzata e realizzare mucchietti distanziati su una teglia ricoperta da carta da forno
7. Fare cuocere in forno per circa 15-20 minuti a 180 gradi
8. Controllare che i biscotti non prendano colore eccessivo durante la cottura



Per la versione alla cioccolata:

9. Far raffreddare i biscotti
10. Fondere a bagno maria la cioccolata con l'aggiunta di un cucchiaino di acqua
11. Riunire i biscotti a due a due frapponendo un poco di cioccolata fusa





BUGIE



Ingredienti per 4 persone:

1/2 kg di farina 00
2 uova intere e 2 tuorli
4 cucchiaini di zucchero
gr. 30 di burro
un bicchierino di Cognac
(o più, secondo gusto personale)
un bicchiere di vino bianco secco
(o più, in rapporto alla consistenza dell'impasto)
zucchero a velo q.b.

1. Sulla spianatoia, mettere a fontana la farina e al centro porre le uova intere e i tuorli, il burro sciolto e appena tiepido, lo zucchero e il cognac
2. Sbattere gli ingredienti con una forchetta e incorporare progressivamente la farina
3. Unire il vino bianco ed impastare energicamente fino ad ottenere un impasto consistente e ben amalgamato
4. Fare riposare una decina di minuti e poi tirare le sfoglie fino alla penultima tacca della macchinetta per tagliatelle oppure piuttosto sottile con il mattarello
5. Ricavare forme a losanga, rettangolari, a nodo, attorcigliate, lunghe, corte ... come vi pare e farle dorare in olio profondo bollente al punto giusto
6. Cospargere abbondantemente con zucchero a velo
7. Scolarle con la schiumarola e metterle su carta da cucina per perdere eventuale unto.



BUNET DELLA NONNA



Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova intere
- 4 cucchiaini di zucchero
- 3 cucchiaini di cioccolato amaro in polvere
- alcune scorzette di limone (solo la parte gialla)
- 1 bicchierino di cognac o whisky
- 1 etto di amarettini secchi
- tre tazze colme di caffè
- un bicchiere di latte.

1. Sbattere in una terrina le uova con lo zucchero
2. Aggiungere, continuando a mescolare, la cioccolata in polvere
3. Sbriciolare gli amarettini tra le mani e unirli al composto insieme alle scorzette di limone
4. Unire il caffè freddo ed il latte
5. Per ultimo completare con il liquore
6. Mettere il composto in una forma da budino nella quale si sarà precedentemente fatto caramellare dello zucchero
7. Cuocere a bagnomaria sulla fiamma, coprendo lo stampo con un coperchio, perché non entri l'acqua in ebollizione, oppure in forno a 180 gradi fino a quando si sarà rappreso
8. Per provare se è cotto, infilare uno stecchino o un coltello: se uscirà asciutto, vuole dire che è pronto
9. Fare raffreddare in frigorifero per alcune ore
10. Servire con panna montata





CASTAGNACCIO



Ingredienti per 4 persone:

50 gr. uvetta

30 gr. pinoli

30 gr. noci

1 rametto rosmarino

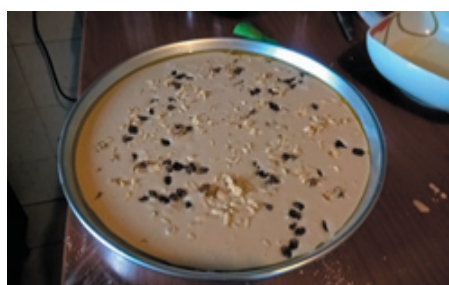
500 gr. di farina di castagne

650 ml. d'acqua

sale e olio evo q.b.

1. Fare reidratare l'uvetta per 10 minuti in acqua calda
2. Tritare le noci grossolanamente
3. Mettere in una terrina la farina di castagne
4. Aggiungere lentamente i 650 ml. di acqua, mescolando, per evitare che si formino di grumi, fino ad ottenere un composto morbido
5. Aggiungere le noci, i pinoli interi, l'uvetta, il rosmarino e un pizzico di sale
6. Mettere in una teglia unta di olio evo il composto, cospargendolo di pinoli (e volendo anche di uvetta e noci) e aggiungendo un goccio di olio sopra
7. Infornare a 180° per 30 minuti (o poco più se si vuole ottenere una crosticina)

NB. Le quantità di pinoli, uvetta e noci sono aumentabili a discrezione per poterli anche cospargere sul composto.



CHURROS BASCHI



Ingredienti per 4 persone:

gr. 120 di burro

gr. 125 di farina

gr. 20 di zucchero

2 uova

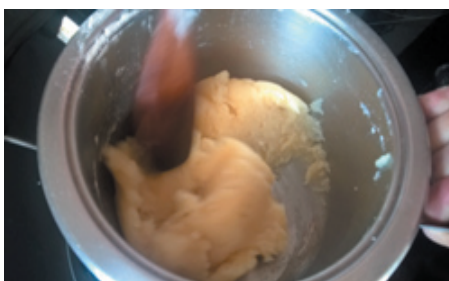
ml. 250 acqua

1 pizzico di sale

olio di semi d'arachidi per friggere

zucchero semolato q.b.

1. Mettere in un pentolino dal fondo spesso l'acqua, lo zucchero e il sale
2. Portare a bollore e sciogliervi il burro
3. Unire la farina rimescolando velocemente per evitare la formazione di grumi
4. Fare cuocere fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti della pentola
5. Fare intiepidire
6. Unire le uova, amalgamando accuratamente
7. Mettere sul fuoco una pentola per fritti con l'olio di semi e portare a temperatura
8. Usare un sac-à-poche con bocchetta a stella per fare dei cordoncini di pasta di circa cm.10 e lasciarli cadere nell'olio caldo
9. Friggere fino a doratura e mettere i churros su carta da cucina per fare perdere l'olio di cottura
10. Passare ancora caldi nello zucchero semolato e servire così o accompagnati da cioccolata fusa.



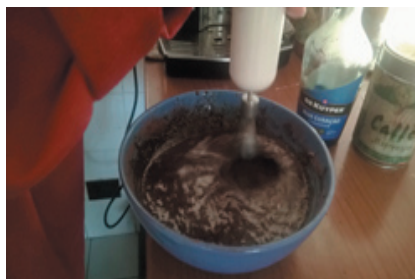
CREMA DELIZIA AL CAFFÈ



Ingredienti per 4 persone:

- 4 o 5 tazzine di caffè forte
- gr. 100 di burro
- gr. 150 di zucchero
- gr. 100 di amaretti
- 1 tuorlo d'uovo
- gr. 20 di cacao amaro
- 2 bicchierini di curaçao
- 1 tazzina di panna liquida

1. Nel frullatore mettere caffè freddo, zucchero e amaretti pestati finemente
2. Frullare il tutto per 30 secondi
3. Aggiungere il burro, il cacao, il liquore, il tuorlo e la panna
4. Frullare per 2 minuti
5. Mettere in coppette individuali o in una coppa da portata
6. Al momento di servire, decorare le coppette singole o la coppa con fiocchetti di panna montata e chicchi di caffè (possono essere anche di cioccolato)



DOLCE AL MOKA DI GINO

Ingredienti per 4 persone:

gr. 125 di burro
gr. 125 di zucchero
gr. 125 di savoiardi
gr. 125 di mandorle tostate
2 tuorli
1 bicchiere grande di caffè forte
1 bicchierino di cognac o brandy



1. Mettere metà zucchero nel caffè e raffreddare
2. Lavorare l'altra metà dello zucchero con il burro
3. Aggiungere i due tuorli e 4 cucchiaini di caffè freddo
4. Lavorare gli ingredienti finché assumeranno una consistenza cremosa
5. Bagnare i savoiardi con il caffè rimasto e disporli in un piatto fondo
6. Ricoprire lo strato di biscotti con uno strato di crema
7. Aggiungere altri biscotti inzuppati e altra crema sopra,
8. Spolverizzare con le mandorle tostate sbriciolate grossolanamente
9. Tenere in frigo minimo due ore.



DOLCETTI AL COCCO

Ingredienti per 20 biscotti:

gr. 125 di cocco rapé per pasticceria
gr. 150 di zucchero
gr. 40 di farina
2 uova
1 pizzico di sale
zucchero a velo q.b.



Mescolare insieme tutti gli ingredienti fino ad amalgamarli

Inumidirsi le mani e ricavare dall'impasto delle palline grandi come noci

Disporle in una teglia rivestita da carta forno ed infornarle a 180 gradi per 10 minuti circa

Fare raffreddare su una gratella e spolverizzare abbondantemente con zucchero a velo

Servire in pirottini di carta e conservare in una scatola di metallo da biscotti.



FRITTELLE DI MELE

Ingredienti per 4 persone:

3 mele golden o renette
gr. 200 di farina biologica
gr. 200 zucchero di canna
sale q.b.
marsala secco q.b.
2 uova
latte q.b.
olio di semi per friggere



1. Per una buona riuscita della ricetta, occorrono mele ben sode e non troppo mature
2. Sbucciare le mele, togliere il torsolo, tagliarle a fette spesse 1 cm.
3. Cospargerle di zucchero e di marsala
4. Mescolare zucchero, farina, un pizzico di sale, due uova intere e latte sufficiente a creare una pastella consistente, ma non troppo
5. Immergere le fette di mela aromatizzate nella pastella e friggerle in olio di semi ben caldo, ma non troppo
6. Fare dorare, scolare su carta assorbente e cospargere con zucchero a velo
7. Sono buone sia tiepide sia fredde





KRUMIRI



Ingredienti per 4 persone:

gr. 350 di farina

gr. 120 di burro

gr. 140 di zucchero

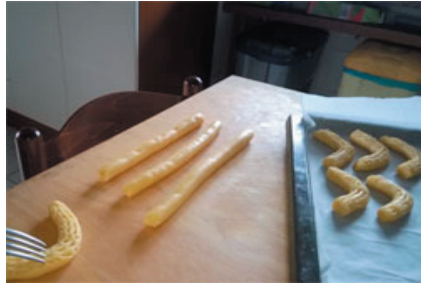
1 uovo intero

2 tuorli

semi di 1/2 stecca di vaniglia

1. In una ciotola, lavorare a crema il burro ammorbidito con lo zucchero
2. Unire i tuorli e l'uovo intero e continuare a mescolare
3. Aggiungere la farina e i semi di vaniglia e continuare a mescolare fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo
4. Avvolgere in pellicola trasparente e mettere in frigorifero per 1 ora
5. Tagliare pezzetti di impasto e fare dei filoncini di circa 7 cm, di lunghezza e cm.2 di diametro
6. Dare la forma leggermente arcuata e incidere con i rebbi di una forchetta per ottenere profonde scanalature
7. Disporre i biscotti su una teglia rivestita da carta forno
8. Preriscaldare il forno a 200 gradi, infornare i biscotti e cuocerli a tale temperatura per 5 minuti
9. Abbassare la temperatura a 180 gradi e continuare la cottura per altri 10 minuti
10. Controllare spesso, per evitare che i biscotti brucino o secchino troppo
11. Fare raffreddare su una gratella da dolci e conservare in una biscottiera di ceramica o in una scatola di latta, per evitare che secchino





MOUSSE DI CIOCCOLATO



Ingredienti per 4 persone:

300 gr. cioccolato amaro

3 tuorli d'uovo e 3 albumi

3 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino burro

3 cucchiaini d'acqua

1/2 bicchiere di panna liquida

1 tazzina di caffè forte



1. Spezzettare e far sciogliere a bagnomaria il cioccolato
2. Unire il burro, l'acqua e il caffè
3. Mescolare con un cucchiaino di legno per ottenere un composto fluido e liscio e lasciare raffreddare
4. Montare gli albumi a neve ben soda e metterli in frigo
5. Montare la panna e metterla in frigo
6. Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi
7. Frullare a bassa velocità il cioccolato freddo per amalgamarlo con le uova sbattute
8. In una terrina grande mettere: gli albumi, la panna e tutti gli altri ingredienti e amalgamarli
9. Versare il tutto in un un recipiente da portata e metterlo in frigo almeno 4 ore prima di servire.



SEADAS



Ingredienti per 4 persone:

gr. 250 di farina
gr. 300 di formaggio fresco di pecora o ricotta di pecora
2 uova, 1 albume
3 cucchiaini di zucchero
gr. 25 di burro
scorza grattugiata di mezzo limone
vino bianco secco q.b.
mezzo bicchierino di liquore all'anice (Pastis o Pernod)
1 cucchiaio di marsala
gr. 200 di miele possibilmente amaro (es. di castagno)
1 pizzico di sale
olio di semi per friggere

1. Sulla spianatoia, setacciare la farina, mettere al centro le uova, il pizzico di sale, il burro, la buccia grattugiata del mezzo limone, il marsala e lavorare gli ingredienti, aggiungendo vino bianco secco per mantenere l'impasto omogeneo
2. Avvolgere la pasta in carta trasparente e farla riposare per almeno 30 minuti
3. Stendere la pasta in sfoglie sottili, usando la macchinetta per la pasta, fino alla penultima tacca, e ricavare dei dischi di 8-10 cm. di diametro (i nostri sono più piccoli)
4. Dividere il formaggio e sbattere l'albume
5. Spennellare metà dei dischi di pasta con l'albume, adagarvi al centro un poco di formaggio e spennellarlo con il liquore all'anice
6. Cospargere il formaggio con un poco di zucchero e ricoprire con gli altri dischi di pasta, premendo con i rebbi di una forchetta sui bordi per sigillare bene l'impasto.
7. Fare friggere le seadas in abbondante olio di semi bollente fino a doratura completa. scolarle su carta da cucina, cospargerle con lo zucchero rimasto e irrorarle con il miele caldo.





SEMIFREDDO ALLO ZABAGLIONE



Ingredienti per 4 persone:

gr. 500 di panna fresca ben fredda

5 tuorli

gr. 100 di marsala secco

gr. 170 di zucchero

gr. 70 di amaretti

gr. 50 di rum

1. Montare la panna, trasferirla in una ciotola e tenerla in frigorifero
2. Mescolare i tuorli con lo zucchero e sbatterli fino a farli diventare spumosi
3. Unire il marsala (mia nonna calcolava 1/2 guscio pieno di marsala per ogni tuorlo...) e mescolare bene
4. Collocare il composto a bagnomaria su fuoco dolce e mescolare continuamente fino a quando si otterrà lo zabaglione
5. Mettere il composto in una ciotola e farlo raffreddare
6. Quando sarà freddo, unire la panna montata mescolando con delicatezza dall'alto verso il basso
7. Foderare uno stampo da plumcake con pellicola trasparente e versare 1/3 della crema
8. Bagnare gli amaretti con il rum e coprire lo strato di crema con metà di questi
9. Versare un secondo strato di crema e coprire nuovamente con gli amaretti imbevuti nel liquore
10. Versare l'ultimo strato di crema
11. Coprire lo stampo con pellicola trasparente e tenerlo in freezer per almeno 8 ore
12. Togliere dal freezer 5 minuti prima di servire, capovolgere sul piatto di portata e decorare con caramello.





SEMIFREDDO DI CASTAGNE



Ingredienti per 4 persone:

-Per la base croccante:

60 gr. nocciole tostate
50 gr. biscotti secchi
30 gr. cioccolato fondente
1 cucchiaino cacao e 1
cucchiaino rum

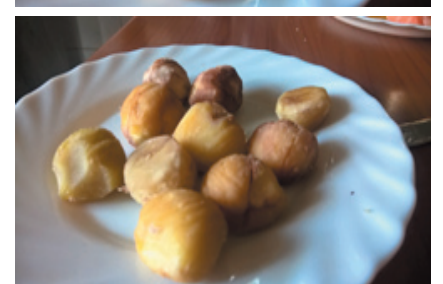
-Per il semifreddo:

1 cucchiaino cacao e 60 gr.
mascarpone
100 gr. castagne già cotte
1 cucchiaino rum
1 cucchiaino cacao
50 gr. zucchero a velo
100 ml. panna da montare
1 foglio gelatina

1/2 cucchiaino latte

cacao per spolverare q.b.

panna montata (decoraz) q.b.



1. Per questa ricetta della serie 'Le ricette della nonna' ripresa dal web, ma personalizzata, metterete nell'acqua un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva, sarà più facile sbucciare le castagne dopo
2. Per le basi dei 4 semifreddi tritare grossolanamente in un mixer le nocciole insieme ai biscotti
3. Mescolare il tutto al cacao e al rum
4. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e amalgamarlo al composto
5. Con un cucchiaino suddividere il composto a base di cioccolato in 4 stampini, rivestiti con carta da forno, pressando bene e metterli in frigorifero a raffreddare
6. A questo punto, pelare le castagne conservandone 2 intere per ognuno dei 4 dolci (auguri per l'impresa!)
7. Mettere le castagne in un contenitore e aggiungere il cacao, il rum, lo zucchero e 25 ml. di panna
8. Frullare ad immersione per ottenere una purea e amalgamarla al mascarpone
9. Ammorbidire a parte la gelatina in acqua fredda, strizzarla e farla sciogliere con il mezzo cucchiaino di latte
10. Amalgamare al composto di castagne
11. A parte montare la panna rimasta e aggiungerla al composto
12. Riempire gli stampini con il semifreddo e rimettere in frigorifero a rassodare per almeno 5 ore
13. Al momento di servirlo togliere la carta forno, spolverarlo con il cacao e decorarlo con un ciuffo di panna montata e con le castagne intere conservate.



TIRAMISU'

Ingredienti per 4 persone:

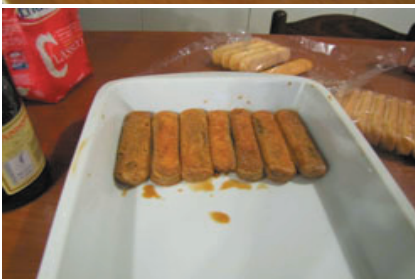
Una confezione di savoiardi
cioccolato amaro in polvere
q.b.

3 tuorli d'uovo

3 cucchiaini colmi di zucchero
gr. 250 di mascarpone

5 o 6 tazze di caffè forte
cognac q.b.

1. Sbattere accuratamente i tuorli con lo zucchero
2. Quando sono diventati spumosi, unire il mascarpone e mescolare accuratamente
3. Aggiungere 1 o 2 cucchiaini di caffè e 1 o 2 cucchiaini di cognac
4. Inzuppare i savoiardi nel caffè, appena zuccherato, e disporli nel recipiente di portata
5. Coprirli con metà della crema
6. Cospargere lo strato di crema con cioccolato in polvere fatto scendere da un colino
7. Fare un altro strato di savoiardi inzuppati nel caffè, versare la restante crema e spolverizzare con cacao amaro abbondante.



TORTA CIOCCOPERE



Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta frolla:

gr. 300 di farina
gr. 150 di zucchero
gr. 170 di burro
2 tuorli e un uovo intero
un cucchiaino di lievito per dolci
1 pizzico di sale
la scorza grattugiata di un limone.

Per la farcitura:

3 o 4 pere grandi
gr. 250 di ricotta
3 cucchiaini abbondanti di cacao amaro
2 uova
3 cucchiaini di zucchero
Cannella.

Per la pasta frolla:

1. Fare la fontana di farina sulla spianatoia, mettere le uova e lo zucchero
2. Unire il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente
3. Aggiungere la scorza del limone e un pizzico di sale
4. Per ultimo unire il cucchiaino di lievito
5. Amalgamare bene l'impasto e formare una palla
6. Avvolgerla in pellicola trasparente e tenerla in frigorifero per 30 minuti
7. Stendere la pasta con il mattarello e rivestire in una tortiera con bordo sganciabile

Per la farcitura:

1. Lavorare la ricotta con il cacao
2. Aggiungere lo zucchero, le uova e la cannella e sbattere fino ad ottenere un composto liscio
3. Versare il composto sulla pasta frolla già stesa nella tortiera
4. Aggiungere le fette di pera
5. Infornare a 180° per circa 1 ora



TORTA DI MELE



Ingredienti per 4 persone:

gr. 700 di mele
gr. 100 di burro
2 uova
ml. 200 di latte
gr. 200 di zucchero
gr. 200 di farina
cannella in polvere 1 cucchiaino
scorza grattugiata di 1 limone
succo di 1 limone
un pizzico di sale
1 bustina di lievito per dolci
1 bustina di vanillina o semi di vaniglia di 1/2 bacca
zucchero a velo q.b.
cannella in polvere q.b.

1. Sbucciare le mele, togliere il torsolo, dividerle in quarti e poi in fettine sottili
2. Mettere le fette di mela in un recipiente e cospargerle con il succo di limone perché non anneriscano
3. Imburrare una teglia a cerniera e cospargere con farina
4. Sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema bianca
5. Unire il burro ammorbidito a temperatura ambiente o a bagnomaria e continuare a sbattere
6. Aggiungere la scorza del limone, il cucchiaino di cannella, il latte, il lievito e la vanillina e un pizzico di sale e la farina e mescolare accuratamente
7. Per ultimo unire le mele
8. Versare il composto nella teglia, cospargerlo con cannella e zucchero a velo e infornare a 180 gradi per 50-60 minuti
9. Sfornare, fare raffreddare e spolverizzare nuovamente con cannella mescolata a zucchero a velo.





TORTINI DI NOCCIOLE DI ZIA LIDIA



Ingredienti per 4 persone:

gr. 300 di farina
gr. 300 di zucchero
gr. 100 di burro
gr. 300 di nocciole
3 uova intere
1 bicchierino di rum
un po' di latte
1 pane degli angeli
gr. 100 di amarettini secchi
gr. 100 tra cacao e cioccolato
in polvere dolce oppure tutto
amaro (dipende dai gusti)
zucchero a velo

1. Mescolare il burro ammorbidito e lo zucchero
2. Unire la farina e le uova
3. Aggiungere il rum e rimescolare amalgamando bene gli ingredienti
4. Unire le nocciole triturate e gli amaretti sbriciolati
5. Amalgamare al composto il cacao e il cioccolato
6. Se necessario, aggiungere un poco di latte
7. Per ultimo unire il lievito
8. Impastare ancora un poco
9. Mettere l'impasto o in una teglia imburrata e infarinata o in formine per muffins
10. Cuocere in forno a 160 gradi fino a quando uno stuzzicadenti infilato nell'impasto risulterà asciutto
11. Spolverizzare con zucchero a velo

