



Mariantonietta, Rucolletta, Pinella, Tiziana, Ri Paola, Mariella,
Stefaniacasula, Flo, Virgola, Renata 72, Rossanina,
Marialetizia, Rossana.

sardafa' prima o poi

a cura di: Laurapi

SARDAFA'

Primaopoi

1 - da amarettus a origliettas

da Coquinaria con amore



Amarettus (Amaretti)	3
Amaretti sardi di Mariantonietta	3
Amaretti di Mariantonietta fatti da Rucoletta	4
Amaretti di Pinella	5
Amaretti sardi di Tiziana	6
Amaretti sardi (zona Oristano) di topo	7
Anicini di Mariantonietta	7
Aranzada di Mariantonietta	8
Bianchinus (Meringhe)	8
Bianchinus di Pinella	8
Bianchini di isolachenonc'è	10
Biscotti sardi cerimoniali	11
Biscotti sardi cerimoniali di Rucoletta e Mariella	11
Budino agli amaretti di Mariantonietta	12
Candelaus	12
Is candelaus di Rucoletta	12
Is candelaus di Pinella	12
Canestrelli di Mariantonietta	14
Cardinali di Mariantonietta	15
Caschettas	16
Caschettas di ri.paola	16
Cestinetti di mandorle di Mariantonietta	17
Ciambelle	17
Ciambelle di Ballao di Pinella	17
Is pastissettus di Ballao di Pinella	18
Ciambelle di Selargius di Pinella	18
Ciambellone di sapa di Mariantonietta	19
Copulettas	19
Sas Copulettas di Mariantonietta	19
Crocante di ceci di Mariantonietta	20
Culiscionedus de mendula (raviolini di mandorle) di Rucoletta	20
Curruxionis de bentu (Ravioli di vento) di Mariantonietta	23
Flan di latte di Pinella	23
Fruttini	24
Fruttini di Pinella	24
Fruttini di signora Marcellina - Pinella	25
Fruttini di Rucoletta	27
Glassa sarda -Pinella	30
Gallettine sarde di Pinella	31
Gattò	31
Gattò di Mariella	31
Glassa di zucchero	32
Zuccuru cottu di Pinella	32
Glassa di zucchero per "incappai" di Rucoletta	32
Glassa a freddo	32
Glassa reale	33
Zucchero glassato o scioppu a puntu	33
Germinus	33

Germinus di topo	33
Gueffus	34
Gueffus di Mariantonietta	34
Gueffus di Pinella	34
Mazza frissa di Mariantonietta	35
Mirto	35
Liquore al mirto	35
Crema di mirto di Pinella	35
Meraviglias di Mariantonietta	36
Mustazzolus (Mostaccioli)	36
Mustazzolus di Mariantonietta	36
Mustazzolus di Pinella 1	37
Is mustazzoledus de mendula	38
Glassa a "punto"	38
Mostaccioli "Mustazzolus" di Mariella	39
Nuraghe al torrone di Mariantonietta	41
Origliettas di Mariantonietta	42

AMARETTUS (AMARETTI)

Amaretti sardi di Mariantonietta

700 g mandorle dolci pelate
300 g mandorle amare,
la scorza grattugiata di 1 o 2 limoni,
7 o 8 albumi montati a neve,
750 g zucchero,
qualche cucchiata di semola.

Tritare le mandorle e versarle in un recipiente, aggiungere zucchero, limone grattugiata e albumi montati a neve. Mescolare tutto piano piano. Se necessario, perché l'impasto può risultare troppo morbido, aggiungere 1 cucchiaino di semola.

Lasciar riposare almeno un'ora (ma anche tutta una notte non gli fa male)

Preparare una ciotolina d'acqua dove inumidirsi le mani quando si fanno le palline (vi mostro la mano così vi rendete conto delle dimensioni)

Su un piattino versare zucchero semolato e farvi rotolare la pallina

e su un altro piatto mettere la semola e insemolare il fondo della pallina e conficcare una mandorla intera al centro dell'amaretto



Disporli, ben distanziati su un vassoio



Infornare a 120° per circa 30 minuti (comunque devono dorarsi)



Eccoli pronti: qualcuno li ha assaggiati e li ha trovati buoni



Amaretti di Mariantonietta fatti da Rucoletta

la ricetta è la classica che ha postato anche MA

900 g di mandorle pelate e macinate con macinino a mano

100 g di mandorle amare

1 kg di zucchero semolato

scorza di 4 limoni

albume d'uovo q.b. (per ora ne ho usato 12)

acqua fior d'arancio, zucchero semolato, mandorle intere per guarnire.



Mettere in una scivedda le mandorle, lo zucchero e la scorza del limone, mescolare in maniera che l'olio essenziale della scorza del limone si impregni nelle mandorle. montare gli albumi e aggiungerli alle mandorle mescolando bene. l'impasto deve risultare molto morbido. coprire e lasciare riposare. ho controllato l'impasto e ho aggiunto un altro albume. ci si bagna le mani nell'acqua fior di aranci, si prende un po' di impasto e si fa una pallina, si fa rotolare la pallina nello zucchero semolato e si mette nella teglia. in cima si mette una mandorla intera schiacciando leggermente la pallina. Mettere in forno fino a doratura.

Amaretti di Pinella

Il dolce sardo. La nostra anima.

1 kg di mandorle pelate
(950g di dolci+50 g di amare)
750 g di zucchero semolato
scorza di 4 limoni freschissimi
circa 10 albumi. Ma è indicativo.



Alcune premesse:

- 1) Le mandorle non vanno macinate nel mixer ma mediante quel attrezzo di cui abbiamo parlato tante volte.
- 2) Per la dose di mandorle amare, si va a gusto personale. io preferisco gli amaretti con un vago sentore di amaro per cui quando le metto non vado oltre 50g .Altrimenti, si rispetti la dose di 700 g di dolci + 300 g di amare.
- 3) I limoni: che dire? Se scendete giù in giardino perché ne avete un albero, tanto meglio. Vale anche se l'albero è del vicino. Se sporge un ramo al di fuori, sulla strada, potete prenderli che non vi denunciano. Più facile se magari li chiedete gentilmente in cambio del prodotto finito...Io vado a gusto. Per cui 4 limoni medi per me vanno bene.
- 4) gli albumi: la quantità è molto variabile. Diciamo 10 , ma se le mandorle sono molto asciutte occorreranno più albumi, così il contrario. Cominciamo. Prendete le mandorle macinate e unitevi lo zucchero e la scorza grattugiata dei limoni. Girate tutto con le mani per far entrare l'essenza del limone nel composto. Montate gli albumi a neve ferma. Prendetene un po' e cominciate a intridere il composto. Aggiungete anche il resto e proseguite fin quando il composto è morbido. Per vedere se è a posto, prendetene un po' tra le mani e fateci una pallina. Se vedete che la pallina rimane proprio sferica sul piatto, l'impasto è ancora troppo duro. La pallina deve leggermente appiattirsi .A questo punto, mettete l'impasto al fresco. Io l'ho messo in frigo. L'indomani, l'impasto a mio avviso si era leggermente indurito. Non avevo tempo di montare gli albumi e allora ne ho aggiunto un pochino non montati. La prova pallina mi è sembrata buona. Prendete un piatto e versateci dello zucchero semolato. Fate rotolare molto delicatamente la pallina nello zucchero, con attenzione che è molto morbida. Deponetele su una teglia rivestita di carta forno e decorate con una mezza mandorla messa al centro. Infornate a 170°C per circa...non lo so...finché sono dorati. I miei amaretti erano così morbidi che alla base hanno fatto una sorta di crosticina che si allargava. Ho temuto lo spatasciamento più clamoroso ma osare , a volte, si deve!
Gli amaretti più soffici della mia vita.

Amaretti sardi di Tiziana

Per i primi due/tre giorni si hanno amaretti morbidi, che se poi vengono lasciati all'aria aperta diventano amaretti croccanti.

400 g di mandorle dolci,
100 g di mandorle amare,
700 g di zucchero,
5 o 6 albumi d'uovo.



Esecuzione: Pelare le mandorle immergendole in acqua bollente e lasciandole a mollo finché l'acqua non raggiunge una temperatura tale da poterci immergere dentro le mani. Si pelano con facilità. Asciugarle con carta da cucina e macinarle col robot.

Metterle in una capace terrina insieme con lo zucchero semolato.

Mescolare bene. Aggiungere a uno a uno cinque albumi, sempre mescolando.

Il sesto albume potrebbe non essere necessario, quindi fai attenzione alla consistenza dell'impasto e regolati di conseguenza. Deve essere morbido ma avere consistenza tale da poter essere foggiate in palline grosse quanto una piccola noce. Prepara una placca da forno foderata di carta forno.

Prova la temperatura del forno (che deve essere medio bassa, credo intorno a 170°) infornando prima solo due palline.

Per foggiate le palline devi mettere dell'acqua tiepida in una ciotolina, inumidisci leggermente il palmo della mano sinistra se non sei mancina, prendi una quantità di impasto e foggiala a pallina, poggiata sulla teglia e schiaccia leggermente col dito, solo pochissimo affinché lasci solo l'accento del dito.

Informa i primi due amaretti per vedere la temperatura.

Devono risultare gonfi, larghi il doppio delle palline iniziali (quindi occhio alle distanze), dorati, vuoti all'interno.

Quando vedi che raggiungono quel colore, levali dal forno e lasciali sfreddare sulla carta, non tentare di toglierli prima che siano tiepidi perché sono deliziosissimi da caldi e il fondo si staccerebbe dalla parte superiore!!

Poggia la carta sul marmo, così fai prima, e intanto preparati un'altra teglia di palline e infornale. Insomma, sono buonissimi, morbidi e, con le mandorle amare, aromatizzati in maniera insuperabile (niente a che vedere con noccioli di pesca o aromi di drogheria).

La ricetta che ti ho dato è antichissima. La famiglia di mia madre la esegue sempre nello stesso modo da generazioni, nel forno a legna, senza carta forno ovviamente.

Amaretti sardi (zona Oristano) di topo

1 kg mandorle dolci
300 g mandorle amare
1400 g di zucchero
2limoni grattugiati
1 bicchierino di acquavite
albumi d' uovo (circa10)

Fate bollire dell' acqua per sbucciare le mandorle dopodiché fatele asciugare all'aria per un giorno (nelle ore più calde)

Grattugiare le mandorle con una grattugia possibilmente a mano (da escludere il robot)

Mettere le mandorle in una terrina e aggiungere lo zucchero i limoni e l' acqua vite ,gli albumi ...

Amalgamare il tutto e fare delle palline grosse come polpette.

Ripassarle nello zucchero . infornare per 15/20 minuti a 170 gradi.

Importante .: impastare il giorno prima .

L' impasto dovrebbe risultare abbastanza morbido , se dovesse servire aggiungere altri albumi.....

ANICINI DI MARIANTONIETTA

(dose per 1 teglia da 40 x 30x 3)

7 uova (montare albumi)
g 400 zucchero
g 400 farina
1 scorza limone grat.
1 lievito
semi d'anice
1 bicchiere anisetta

Lavorare tuorli con lo zucchero, aggiungere liquore, farina e lievito. Incorporare gli albumi montati a neve e unire i semi d'anice.

Stendere l'impasto e infornare a 180° per 30 minuti. Una volta raffreddato affettare diagonalmente per ricavare tanti biscotti e, se piace, ripassarli pochi minuti in forno caldo.

ARANZADA DI MARIANTONIETTA

Dolce che veniva donato ai padrini come "TORRADURA" cioè "restituzione" del dono fatto al bimbo per il battesimo.

500 g di scorza d'arancia

500 g di mandorle tritate

500 g miele

Eliminate la parte bianca interna delle scorze e mettetele a mollo per 2 giorni in acqua, ricordando di cambiare l'acqua ogni 24 ore (serve per togliere l'amaro). Cuocetele per 10 minuti in acqua bollente, scolatele, asciugatele e tagliatele a filetti. Tostate leggermente le mandorle e tagliate anch'esse a filetti. In un tegame largo scaldare il miele, versare i filetti d'arancia e, a fuoco lento, far cuocere per circa 2 ore, mescolando spesso con 2 forchette per far bene amalgamare ed evitare che si attacchi al fondo del tegame. A fine cottura unite le mandorle. Rimestate delicatamente e versate a mucchietti nei pirottini di carta

BIANCHINUS (MERINGHE)

Bianchinus di Pinella

I bianchini. Il dolce della semplicità.

Da piccola, vedevo che i bianchini si facevano sempre per ultimi. Dopo gli amaretti che volevano una cottura leggera. Il loro numero dipendeva dal numero di albumi rimasti.

Classicamente per ogni albume ci andavano 100 g di zucchero semolato. Ti mettevano una ciotola in grembo, sul grembiule bianco candido (su pannu' e ananti), due forchette in mano e ...via! fino a quando il polso non lo sentivi piu' e la famosa prova del rovesciamento della ciotola non dava l'esito sperato. Io cercavo sempre di bluffare e di dire "vanno bene, dai, non si muove.." ma sa maista druccera, la maestra pasticcera, non mi dava scampo.

Nel frattempo, con calma, mentre le altre sbattevano e sbattevano, sa maista (la maestra) preparava le mandorle. Le mettevano in forno a "inforrai", cioè a brunirsi leggermente e poi con santa pazienza si tagliavano a filetti sottili, per il lungo.

Quindi, si immergevano nell'impasto, con attenzione. Le teglie erano già pronte. La carta forno non esisteva ancora e si metteva la carta paglia come rivestimento, quella grossa con cui prima si avvolgeva il pane (Roberto Petza, lo chef del Ristorante S'Apposentu la usa ancora per involgere il pane e ha pure le buste firmate S'Apposentu con quella carta..). poi neanche a parlare di sac à poche. Si prendevano due cucchiaini e con un gesto veloce si ruotava il composto dandogli una forma quasi conica.

Non mancava "sa traggera", i diavolini colorati oppure quelli argentati, piccolissimi. I bianchini andavano ormai nel forno spento che aveva conservato l'aria tiepida della giornata di lavoro. Quanti dolci erano passati! piricchittus, ciam-



bellas, amarettus, pistoccus e per ultimi loro, i bianchini. I piu' fortunati, che si godevano i profumi dei dolci precedenti e se ne stavano li, per ore, mentre ormai si era fatto buio e l'unica che rivolgeva loro uno sguardo era solo sa mai-sta, instancabile, a controllare che non prendessero colore e rimanessero immacolati come stelle .

Dove ero finita io?

Ero li , in un angolo del cortile, tra i buoi sdraiati nella stalla, il carro a buoi pronto per l'indomani, le galline che ciondolavano, a piagnucolare per le ennesime botte prese per aver intrufolato di nascosto le mani nella cesta delle ciambelle.

L'unica che mi consolava era mia zia, diddina, che mi asciugava le lacrime e di nascosto mi metteva un altro "bobboi" (dolcino) nella tasca del grembiule.

1 albume

100 g di zucchero

Filetti di mandorle tostate

Si prepara la meringa come d'abitudine, fino ad ottenere una fiocca consistente. Si aggiungono dei filetti di mandorle tostate e poi, con l'aiuto di due cucchiaini si modellano le meringhe girando la mano in senso orario fino ad ottenere una sorta di cono. Si decorano con diavolini colorati ("sa traggera") e poi si infornano a bassa temperatura (non oltre 80-90°C) . Si ricorda che è meglio l'interno rimanga un po' morbido.

Bianchini di isolachenonc'è

500 g di zucchero
5 albumi
200 g di mandorle
la scorza grattugiata di 2 limoni

Per la cappa (decorazione):

300 g di zucchero a velo
1 albume
succo di limone
traggera argentata q.b.

Mettere le mandorle in acqua bollente per cinque minuti, dopodiché privarle della buccia, infornarle a 160 gradi per quindici minuti e tagliarle a fettine. Far asciugare nel forno caldo la scorza grattugiata dei limoni.

Preparare l'impasto: mettere lo zucchero e gli albumi e girare velocemente con un mestolino di legno tenendo il recipiente in grembo, avvolto in un panno, fino a quando il mestolo, infilato al centro dell'impasto, resta diritto.

Quindi mettere il recipiente a bagnomaria dentro una pentola d'acqua bollente, e mescolare in senso orario finché il composto non è ben caldo.

Aggiungere la scorza dei limoni e le mandorle, quindi lasciar raffreddare.

Foderare una placca con carta da forno e depositarvi il composto a cucchiariate, distanziandole di circa 5 cm. Con il cucchiaino, dare la forma desiderata ai bianchini (rotonda o allungata).

Cuocere in forno tiepido a 100 gradi fino a quando i bianchini sono gonfi e asciutti. Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

Preparare la cappa: amalgamare bene lo zucchero a velo e l'albume per sciogliere i grumi, aggiungere qualche goccia di succo di limone per renderla più liscia.

Formare un cono con un foglio di carta oleata, tagliarne la punta e mettere delle cucchiariate di composto dentro il cono, evitando di riempirlo troppo. Ripiegare su se stessa la parte superiore rimasta vuota e far uscire dal buchino la cappa a filo, formando sul bianchino dapprima una reticella, poi dopo aver tagliato un altro pezzetto di carta dalla punta del cono, fare delle foglioline sul perimetro esterno di ciascun dolcetto e disegnare al centro dei fiorellini, seguendo lo stesso metodo. Quindi spolverare di traggera argentata.

BISCOTTI SARDI CERIMONIALI

Biscotti sardi cerimoniali di Rucoletta e Mariella

http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/5/t/004651.html



BUDINO AGLI AMARETTI DI MARIANTONIETTA

1 lt. di latte intero
300 gr. di amaretti sardi
4 uova
150 g di zucchero
scorza grattugiata di un limone

Bollire il latte in una casseruola capiente. In una terrina montare le uova con lo zucchero (fino a far diventare il composto bianco e spumoso), incorporare gli amaretti tritati e la scorza di limone. Versate adagio nel latte bollente, togliete dal fuoco e mescolate. Inumidite uno stampo da budino e versatevi il composto. Sistemate lo stampo in una teglia riempita per metà d'acqua e cuocete in forno a 150° per 40 minuti (la superficie deve rassodarsi). Togliere il budino e far raffreddare in frigo.

CANDELAUS

Is candelaus di Rucolletta

Is candelaus, come si è già detto, è un dolce tipico del campidano, purtroppo ci sono poche "druciaias" che ancora li fanno in maniera tradizionale e per lo più sono a Quartu, Quartucciu, Selargius, Monserrato, Sinnai, Assemini.

Su candelaus è un dolce non complicato ma lungo da fare, è fatto con pasta di mandorla, modellata a mò di cestinetto di tante forme, scarpette, vasetti ecc. si lasciano asciugare all'aria per uno due giorni, poi si mettono al forno leggero per dorarli. Successivamente si devono "incappai" spennellandoli con sciroppo di zucchero glassato bollente, almeno due volte facendoli asciugare tra una passata e l'altra, fase molto delicata e importante per la buona riuscita del dolce. Si prepara il ripieno fatto con un impasto di mandorle sfogliate, si riempiono i cestinetti e si lasciano asciugare ancora un'altra mezza giornata. Si passa quindi alla fase successiva della decorazione vera e propria. Si prepara una glassa reale e si decorano con disegni a piacere e sono impreziositi con le lamine di fogli d'oro "s'indoru".

Is candelaus di Pinella

...i dolci del mio cuore.

La preparazione di "Is candelaus" è sicuramente molto complessa e richiede più giorni lavorativi. Se si ha la pazienza di rispettare i tempi si otterrà certamente un dolce meraviglioso.

Primo giorno: Preparazione della pasta di mandorle



La preparazione è uguale a quella dei gueffus tranne che io utilizzo farina sottilissima di mandorle. Ottimi risultati si ottengono anche con la farina più grossa ma macinata due volte.

500 g di zucchero
500 g di farina di mandorle
scorza grattugiata di 2 limoni
poca acqua di fior d'arancio

Preparare uno sciroppo con 500 g di zucchero semolato e un bicchiere di acqua in modo da ricoprire tutto lo zucchero. Fate sciogliere completamente lo zucchero, ma non proseguite la cottura più a lungo. La temperatura è di circa 107-108°C ma lo zucchero è pronto quando una piccola goccia si attacca ai polpastrelli senza fare il filo (cosiddetto "mesu puntu"). Togliete una mezza tazzina di sciroppo e se serve si unisce solo dopo all'impasto per non rischiare di farlo troppo molle. Aggiungete la scorza grattugiata del limone, pochissima acqua di fior d'arancio e la farina di mandorle. Girate bene per un paio di minuti, poi togliete dal fuoco e fate raffreddare bene il composto. Impastarlo un po' con le mani bagnate e rendere ben liscia la superficie. Copritelo con una pellicola o un panno umido durante la lavorazione.

Per la lavorazione delle ciotoline occorre prendere delle piccole palline di pasta e poi con il pollice e l'indice creare delle piccole ciotoline ruotando il cestinetto in senso orario sempre tra pollice e indice in modo da creare una parete sottilissima.

Una volta pronte, far asciugare le ciotoline un paio di giorni e poi passarle in forno a circa 100°C ma senza farle assolutamente dorare. Ancora calde, bucare le eventuali bolle formate sulla superficie.

Intanto preparare la glassa con lo zucchero cotto.

Preparare la glassa con lo zucchero semolato e acqua a filo in modo da ricoprire tutto lo zucchero. Far raggiungere la temperatura di 116-118°C ("a puntu") e poi abbassare il fuoco proprio al minimo. Preparare un boccale da tenere sempre sul fornello pieno d'acqua bollente e tenerci i pennelli che servono per decorare.

Glassatura delle ciotoline

Prendete la ciotolina con la mano sinistra e glassate la superficie sia dell'interno che dell'esterno con la glassa. Prima si fa l'esterno, si mette ad asciugare, poi l'interno, di nuovo ad asciugare e quindi di nuovo l'esterno con asciugatura finale. Il pennello va lavato in acqua bollente per ogni ciotolina e ogni passaggio e prima di intingerlo nella glassa va asciugato bene per non trasportarsi dietro troppo liquido.

Il pennello va usato sempre nel verso circolare e si sente che la glassa è pronta quando il pennello fa fatica a scivolare. Non bagnatelo troppo frequentemente con la glassa: basta una sola volta.

Preparazione dell'interno con le mandorle sfogliate

250 g di zucchero
250 gr di mandorle sfogliate
Acqua di fior d'arancio
1 limone grattugiato
½ cucchiaino di miele

Preparare uno sciroppo con 250 g di zucchero semolato e acqua sufficiente a coprire a filo lo zucchero. Quando ha raggiunto circa 102-103°C aggiungere due cucchiaini di acqua di fior d'arancio, la scorza del limone e 250 g di mandorle sfogliate. Far assorbire una buona parte di sciroppo ma l'impasto deve rimanere molto umido senza però traccia di liquido sul fondo. Aggiungere ½ cucchiaino di miele. Far freddare coperto con pellicola e quando si è intiepidito, profumare con un po' di liquore, volendo. Ad esempio, maraschino o liquore Benevento.

Una volta che le ciotoline sono pronte, riempirle con un cucchiaino di mandorle sfogliate pigiando un po' verso l'interno e livellando ben la superficie.

Lasciate asciugare le ciotoline per un paio d'ore, poi glassate la superficie con la glassa precedente (preparatene di fresca).

Fate asciugare poi glassatele ancora. Ricordarsi che la glassa deve essere leggera, sottile.

Una valida alternativa è quella di utilizzare la glassa di "Is pastissus", ma solo per rivestire il lato superiore.

Far asciugare benissimo is candelaus. La decorazione finale è da farsi con la ghiaccia reale munendosi di un imbutino di carta acetato con un forellino esilissimo.

Questi sono is candelaus, i dolci, a mio avviso, reali della nostra pasticceria

CANESTRELLI DI MARIANTONIETTA

un chilo di farina
400 gr. di zucchero
100 gr. strutto
2 bustine di lievito in polvere
1 bicchiere di vino bianco
semi d'anice
una bustina di vanillina
5 tuorli.

Per la glassa: gli albumi, la scorza di 1 limone e zucchero a velo.

Impastate la farina con il lievito in polvere, lo strutto, il bicchiere di vino bianco, i semi d'anice, la vanillina, i tuorli, la scorza di 1 limone e lo zucchero, lavorando bene l'impasto.

Preparate dei serpentelli di pasta, chiusi a cerchio. Disponeteli in una teglia infarinata e infornate a 150° per 15/20 minuti.

Quando sono cotti, preparate la glassa, montando gli albumi delle 5 uova a neve, aromatizzatela con la scorza del limone grattugiata e unitevi 100 grammi di zucchero a velo.

Spennellate la glassa sui canestrelli e decorate con palline di zucchero colorate.

Fate asciugare leggermente al forno.

CARDINALI DI MARIANTONIETTA

4 uova
350 g di zucchero
400 g di farina
2 tazzine di olio
2 tazzine di latte
la buccia grattugiata di 1 arancia (o limone)
1 bustina di lievito
Alchermes.



Lavorate i tuorli con lo zucchero
Incorporate la farina, l'olio, il latte, metà della scorza grattugiata, e il lievito. Lavorate a lungo con le fruste.
Montate a neve gli albumi e uniteli con delicatezza all'impasto.
Versate dentro i pirottini di carta e riempiteli a metà.
Infornateli ora a 170° per circa 15 minuti.

Adesso viene la parte più interessante: intanto che cuociono si prepara una crema lavorando 4 tuorli con 4 cucchiaini di zucchero e 2 di farina.

Unite, poco alla volta (per non far formare grumi) 1/2 litro di latte e profumate con la restante scorza di arancia. Mettete sul fornello e fate cuocere fino a quando "scrive".

Spegnete e lasciate raffreddare.

Ora i cardinali dovrebbero essere pronti. Sfornate e, appena raffreddati, asportate la calotta con un po' di "polpa".

Riempiteli con la crema.

Prendete la calottina e intingetela, dalla parte della "polpa" nell'alchermes.

Appoggiatela, dalla parte non imbibita, sulla crema, così da far venire una punta.

CASCHETTAS

Caschettas di ri.paola

Per la pasta

500 g farina 00

50 g zucchero

50 g strutto (o olio ma sappiate che io non sono d'accordo)

Acqua tiepida

Ripieno

1 l. saba o sapa

500 g semola grossa (quella da minestrina)

200 g miele

200 g uvetta

200 g mandorle tritate grossolanamente
cannella 2cucchiaini



Ammollate e tritate le uvette.

Impastate la farina con lo zucchero e lo strutto aggiungete acqua tiepida q.b. ad avere un impasto elastico e lavorabile con l'imperia diciamo tipo pasta da ravioli.

Nel frattempo vostra madre farà sciogliere del miele in una Barbapentola, agghiuverà la semola e pian piano la saba, sempre mescolando agghiuverà anche le uvette, le mandorle tritate e la cannella.

Girerà il composto fino a che non sarà molto tirato e duro da girare.

A questo punto passate la pasta all'imperia, prima alla massima larghezza poi al secondo scatto fine (cioè uno in meno del più sottile).

Fatte delle strisce tipo da raviolo, con le mani inumidite di saba prendete un po' di ripieno circa un mandarino e fatte un serpentello che adagerete al centro della pasta rifilate i bordi con la rotella dentata (più correttamente detta "Sarretta") lasciando almeno un cm e mezzo di pasta alle estremità, ora sollevate i lati della pasta e fatela aderire al serpentello, chiudete le estremità e piegate la caschetta a cerchio o a ESSE o come vi pare.

Poggiate sulla leccarda del forno (cartaforata), quando la leccarda è piena mettete in forno caldo a 180° per circa 10/15 minuti, la pasta non deve colorarsi troppo e il ripieno è già cotto.

Potete aromatizzare oltre che con la cannella anche con la saporita o con la scorza grattugiata d'arancia da sole o in mix.

CESTINETTI DI MANDORLE DI MARIANTONIA

400 g . di mandorle tritate, 300 g . di zucchero, la scorza di 1 limone grat, mezzo bicchiere d'acqua, mezzo bicchiere di liquore (sambuca o rosolio)

Mettere sul fuoco un recipiente con l'acqua ed il liquore, quando bolle aggiungere lo zucchero e far raffinare un poco. Aggiungere le mandorle e la scorza del limone.

Fare delle palline , passarle nello zucchero a velo, metterle nei pirottini di carta e far la glassa bianca, rosa, ecc..ecc...



CIAMBELLE

Ciambelle di Ballao di Pinella

I miei dolci preferiti. Le ciambelle di mio padre.

1 kg di farina
4 uova
400 g di zucchero
300 g di strutto
2 bustine di lievito
scorza grattugiata di 2 limoni
zucchero e latte per decorare



Preparare l'impasto un giorno per l'altro. E' meglio.

Lavora insieme tutti gli ingredienti come dovessi fare una frolla. Quindi, in questo caso ti consiglio di setacciare la farina con il lievito, unisci la scorza del limone (se riesci a toglierli dall'albero, sempre che riesca a trovarne uno!, prima di iniziare a lavorare, otterrai delle ciambelle fantastiche), fai una fontana e unisci lo zucchero, poi sguscia le uova e comincia a unire farina e uova con le dita, quindi lo strutto , ammorbidito prima a temperatura ambiente. Lavora un poco fino ad ottenere una palla. Metti un velo di farina sulla spianatoia, stendi la frolla ad un'altezza di 1/2 cm, poi ritaglia delle ciambelle a forma di cuore, stella ecc. Io con il mio forno, faccio cuocere a 180°C ma tu regolati con il tuo. Devi cuocere non più di 15 minuti. Non devono essere scure ma solo dorate. Falle rotolare nello zucchero semolato (se non si attacca bene, mettilo sopra e vedrai che tiene!) e falle raffreddare. Queste ciambelle devono essere croccanti.

NB: Sopra alcune metti un cucchiaino di marmellata, poi prendi una nocciolina di pasta, falla rotolare sul piano per fare un cordoncino e arrotolalo intorno alla marmellata.

NB2: fai anche riposare l'impasto in frigo prima di stenderlo.

Is pastissettus di Ballao di Pinella

1 kg di farina
 400 g di zucchero
 300 g di strutto
 8 tuorli d'uovo
 1 uovo intero
 1 bustina di lievito
 scorza grattugiata di 2 limoni e 1 arancia

Fate la fontana con la farina setacciata con il lievito. In mezzo mettete lo zucchero e lo strutto, lavorate questi due componenti poi aggiungete i tuorli, la scorza e cominciate a inglobare la farina. Stendete la pasta ad un'altezza di 6-7 mm e ritagliate delle formine tonde grandi e più piccole. In quelle più piccole fate un buco al centro. Prendete le formine grandi, deponete al centro un po' di marmellata di ciliegia, coprite con il dischetto piccolo e così via. Cuocete. Dopo cotte, prendetele in mano e rovesciatele su un po' di zucchero semolato

Ciambelle di Selargius di Pinella

Il paese del mio presente. Cannella, chiodi di garofano, anice stellato, noce moscata.

1 kg di farina
 400 g di zucchero
 4 uova intere + 2 tuorli
 2 bustine di lievito
 350 g di strutto
 scorza di 2 limoni
 Cannella qb



Fare un impasto classico con la frolla solo che nelle ciambelle sarde le uova vanno montate con lo zucchero. Poi si aggiunge lo strutto morbido e tutti gli altri ingredienti.

Stendere la pasta un po' sottile, ritagliare le formine e cuocere a 170°C fino a doratura. Unire le due ciambelle con marmellata e spolverizzare di zucchero al velo.

CIAMBELLONE DI SAPA DI MARIANTONIETTA

500 g. di patate
 250 g. di farina
 250 g. di mandorle
 100 g nocciole
 50 cl. olio
 250 g. di uva passa (sa pabassa)
 4 uova
 600 cl. di sapa + 150 per decorare
 un cucchiaino di cannella
 ½ bustina di lievito
 1 cucchiaio di semi di anice macinati
 la scorza grattugiata di un'arancia
 2 cucchiari di cacao amaro

Lavorate energicamente con un cucchiaio di legno le uova con lo zucchero. Versate a filo, sempre mescolando, l'olio e la sapa. Unite la cannella, i semi di anice tritati, la scorza d'arancia. Infarinare le mandorle e le nocciole (tagliate a pezzettini), l'uva sultanina e mettetele nell'impasto. Mescolate e unite le patate lessate e schiacciate e infine la farina col cacao. Amalgamate con cura. Deve risultare un composto piuttosto morbido che metterete in uno stampo a ciambella unto e infarinato. Infornate a 180° per almeno un'ora. Fatela poi raffreddare, sformatelo e spennellatelo con la sapa rimasta.

COPULETTAS

Sas Copulettas di Mariantonietta

Per fare questo dolce delicatissimo, occorrono:
 per la sfoglia 500 g di farina, 200 di zucchero, 150 di strutto, 15 di ammoniaca, 1 pizzico di vanillina e la buccia grat. di mezzo limone. Impastate il tutto e fatene un sfoglia sottilissima.

Per il ripieno servono
 250 g di mandorle dolci, pelate, tostate e macinate fini, 250 di zucchero, 2 albumi montati a neve, 1 cucchiaio di miele, poco meno di una bustina di vanillina, ½ limone grat.
 Per la glassa:
 zucchero a velo e albume

Con un taglia pasta a fiore ricavate dei dischetti da 7- 8 cm di diametro, mettete mezzo cucchiaio di ripieno in ognuno e ripiegate la sfoglia in modo da ottenere una mezzaluna. Con uno stuzzicadenti incidete ogni "petalo" in più punti e infornate a 120° per 20 minuti. Una volta raffreddate, fate una glassa con zucchero a velo ed albume e decorate con palline argentate.



CROCCANTE DI CECI DI MARIANTONIETTA

200 g di ceci secchi
800 cc di sapa
scorza grattugiata di 2 arance
semola
3 foglie di alloro.
Olio di mandorla o di semi per ungere
Foglie di limone.

Ammollate i ceci in acqua fredda per una notte. Lessateli in acqua e alloro e cuoceteli per 2 ore. In un tegame largo mette la sapa, fatela bollire e versate i ceci ben scolati e la scorza d'arancia a filetti. Versate, mescolando in continuazione, la semola fino a rendere il composto "sostenuto" e cuocete per altre 2 ore a fuoco dolce, rimestando spesso. Rovesciate il croccante su un piano inumidito con olio di mandorla o di semi, spianatelo e quando è ancora tiepido tagliatelo a rombi. Fatelo raffreddare e disponetele su foglie di limone.

CULISCIONEDUS DE MENDULA (RAVIOLINI DI MANDORLE) DI RUCOLETTA

http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/4/t/013498.html

sfoglia
- 300g di farina
- 30 g di strutto
- 3 uova
- 3 cucchiaini di zucchero
- un pizzico di sale
- acquavite q.b.
- vino bianco q.b.

ripieno
-300g di mandorle tritate
-150g di acqua
-un cucchiaino di acqua fior d'aranci
-un cucchiaino di maraschino
-scorza grattugiata di un limone

impastare la farina con tre cucchiaini di zucchero, le uova, un pizzico di sale. aggiungere lo strutto e pian piano secondo la necessità l'acquavite e il vino bianco. fare della pasta una palla e mettere a riposare 30 minuti.

per il ripieno mettere a bollire l'acqua aromatizzata con l'acqua fior d'aranci e il maraschino scioglierci lo zucchero e far bollire fino ad ottenere uno sciroppo denso. far raffreddare, aggiungere la scorza di limone, le mandorle e amalgamare bene il tutto.

ingredienti sfoglia



ingredienti ripieno



sfoglia



ripieno



si mette un po' di ripieno nella sfoglia e si chiude come si fa con i ravioli



si friggono abbondante strutto



si mettono ad asciugare nella carta assorbente



si guarniscono con miele caldo o con zucchero a velo a piacere



CURRUXIONIS DE BENTU (RAVIOLI DI VENTO) DI MARIANTONIETTA

Nel Sulcis-Iglesiente, in contrapposizione alle versioni più pesanti, magari ripiene, dello stesso dolce, vengono definite "di vento" le preparazioni vuote e lievi.

g 300 farina
g 70 strutto
g 100 zucchero
3 uova

un pizzico di sale.

Olio di oliva extravergine per friggere e zucchero a velo per guarnire.

Disporre la farina a fontana, aggiungere il sale, lo zucchero, le uova leggermente battute e lo strutto lavorando a lungo la pasta fino a renderla liscia. Fare riposare in frigo per 30 minuti. Stendere la sfoglia sottilissima e ritagliare dei rombi. Friggere in olio caldo, rivoltarli una volta e, quando saranno gonfi, scolarli e spolverizzarli con lo zucchero a velo.

FLAN DI LATTE DI PINELLA

1 litro di latte
14 cucchiaini colmi di zucchero
5 uova
1 bicchierino di marsala
scorza di un limone

Far bollire il latte con 5 cucchiaini di zucchero e la scorza del limone. Preparare uno stampo da budino, della capacità di 2 litri e versarvi 4 cucchiaini di zucchero, portarlo sul fuoco e farlo caramellare. Sbattere come per frittata le uova intere con 5 cucchiaini colmi di zucchero, aggiungere la marsala e, dopo aver tolto la scorza del limone, il latte caldissimo. Rovesciare il tutto nello stampo. Preparare un bagnomaria adatto a contenere lo stampo, aggiungerci un pezzo di limone che eviterà l'annerirsi del tegame, sistemarci il budino e mettere in forno già caldo (130°C). Controllare che l'acqua del bagnomaria non bolla e nel caso aggiungerne di fredda. Trascorsa un'ora - un'ora e mezza dall'inizio della cottura, controllare che il flan sia cotto immergendo la lama di un coltello. Quindi, toglierlo dal forno, far raffreddare benissimo e sformarlo.



FRUTTINI

Fruttini di Pinella

I più recenti. Quelli da imparare perché la tradizione si perde e poi

Questa mi sembra proprio l'occasione per scrivere una ricetta mai scritta. L'ho appresa dalla signora Marcellina, maestra di prima categoria con cui condivido tanti mercoledì sereni e silenziosi, tra l'aroma dell'acqua di fior d'arancio, lo zucchero al velo, le mandole macinate e le uscite in giardino a staccare i limoni.

Partiamo come in un viaggio.

L'impasto e' esattamente quello dei gueffos.

Ricetta base:

500 g di zucchero

500 g di mandorle macinate non troppo fini

scorza grattugiata di 2 limoni

Preparare uno sciroppo con 500 g di zucchero semolato e un bicchiere di acqua in modo da ricoprire tutto lo zucchero. Fate sciogliere completamente lo zucchero , ma non proseguite la cottura più a lungo. La temperatura è di circa 107-108°C ma lo zucchero è pronto quando una piccola goccia si attacca ai polpastrelli senza fare il filo (cosiddetto "mesu puntu").Togliete una tazzina di sciroppo e mettetela da parte perché forse non c'e' bisogno. Aggiungete la scorza grattugiata del limone e le mandorle. Girate bene per un paio di minuti, poi togliete dal fuoco e fate raffreddare bene il composto. Non mettetelo in frigo. L'indomani, il miscuglio sarà abbastanza duro. Prendete dell'acqua di fiori d'arancio(che sia buona!) e cominciate a sciogliere l'impasto aggiungendola a pochi cucchiaini alla volta. Dovete impastare il tutto per bene fino ad ottenere una consistenza morbida ma non troppo. L'impasto è più consistente di quello dei gueffos, più adatto ad essere rivestito dalla sfoglia di zucchero. Fateci delle piccole palline, appena più grandi una nocciola e mettetele tutte su un piatto così si asciugano.



Ricordatevi che avete messo da parte la tazzina con lo sciroppo. Adesso vi servirà.

Tirate fuori anche le essenze per liquori, quelli della Bertolini, che nelle nostre drogherie si trovano ben ordinate negli scaffali. Aroma limone, aroma mandarino, arancio, menta, e tante altre che ci serviranno per colorare la pasta di zucchero.

Prendete un piatto e metteteci dello zucchero al velo setacciato. Poi aggiungete dello sciroppo e un po' di aroma scelto a seconda del fruttino che si vuole fare.

Supponiamo di fare un limone.

Impastate lo zucchero con l'aroma (pochissime gocce) e poi aggiungete lo sciroppo fino ad ottenere un impasto consistente, come una plastilina. Se l'impasto

sto è troppo chiaro metteteci un po' di colorante giallo in polvere. Avvolgete l'impasto in carta pellicola che altrimenti si asciuga e poi staccatene un pezzo per volta. Stendetelo tra le mani fino a farne una sfoglia sottile e avvolgete la vostra pallina di pasta di mandorle. Togliete l'eccesso di pasta e poi roteate la pallina tra le mani fino a renderla perfettamente sferica.

Datele la forma di un limone, un po' allungato ad una estremità.

Andate a frugare tra i giocattoli di vostra figlia e vedete se trovate un pettinino per le bambole, quelli di plastica con setole appuntite. Ebbene, sfioracchiate il fruttino con il pettine e poi infilate una fogliolina di pasta di zucchero all'apice.

Per fare i fruttini occorrono gli aromi.

La signora Marcellina usa quelli della Bertolini , essenze per fare i liquori:

Aroma arancio - Aroma limone - Aroma Benevento – Aroma granatina (meline)
- Aroma fragola

- Per le arance, si usa l'aroma specifico e poi si bucherella la superficie come per i limoni.
- Per i fichi d'India, si fa una pallina, la si modella un po' ovale e poi con il pollice si schiaccia sia sopra che sotto cercando di fare con i polpastrelli una sorta di bordo schiacciando tra le dita. Poi si prepara una glassa con un po' di zucchero al velo, un po' di cacao amaro e poco albume d'uovo fino ad ottenere una ghiaccia molto consistente. Poi la si mette in un imbuto con foro sottilissimo e si depongono sulla superficie del fico d'India dei puntini sfalsati tra loro.
- Per i fichi veri, invece, dopo che si fa la forma si fanno con una bacchetta sottile (anche uno stecco di legno va bene) delle incisioni sulla superficie. Per il colore da usare signora Marcellina ha usato colore verde + colore giallo + essenza Benevento.
- Per le meline, una volta fatte usando aroma Benevento nella ghiaccia, diluire un po' di aroma granatina e metterlo in un piattino. Poi prendere un pennello sottile e largo e raccogliere un po' di colore cercando di strisciarlo sulla superficie della melina, ma molto delicatamente.
- Per le fragole, usare aroma fragola e poi far rotolare le palline nello zucchero semolato.
- Le foglie usate nei fruttini sono fatte con pasta di zucchero utilizzando zucchero al velo e gomma adragante sciolta in acqua di fior d'arancio.

Fruttini di signora Marcellina - Pinella

http://www.coquinaria.it/cgi-bin/ubb/ultimatebb.cgi?ubb=print_topic;f=5;t=009312

Il fruttino che amo di più: la mela



L'arancia

Abbiamo iniziato con l'arancia. Una pallina di pasta di mandorla rivestita e bucherellata con ...un pettinino da bambola!!! Teresina mi parlava di strumenti introvabili e sofisticati...chi andava ad immaginare. E io che non ho figli né bambole dove lo andrò a pescare il pettinino??? Poi è stata la volta del limone...a parte il fatto che mi mangiavo tutti i pezzetti di zucchero che era buonissimo! Ecco che cerco di rivestire la pasta di mandorle...

Però poi ecco venir fuori il limoncino...

Però mi sono svenata nel fare i fichi d'India. Da sballo. C'era un ragazzino con noi, che era un bijou. Io sono certa che questo bambino farà il pasticciere. Santo Cielo, come gli piace fare i dolci! Intanto, io faccio il mio fruttino e Tere riprende

E' il turno dei fichi normali. Tutte le righe sono fatte con uno stecchino messo di piatto. Non ci sarei mai arrivata da sola...

E infine la fragola. Ma sapete che sono anche buonissimi oltre che belli?



Fruttini di Rucoletta

Ancora non ci credo neanche io di essere riuscita a farli "decenti" al primo colpo, certo l'occhio esperto noterebbe tante "piccolezze" ma per me sono bellissimi

meline



limoni



arance



fichi



fichi d'india



fragole



vassoio misto



Il bello è che non solo sembrano veri ma hanno anche il profumo della vera frutta

ripieno:

mandorle macinate 500 g

sciroppo mezzo punto (250g zucchero semolato+125 acqua)

1 vanillina

scorza limone

acqua fior d'arancio

glassa:

sciroppo mezzo punto (*)

fragranza+colore (1 per tipo)

zucchero a velo

Fare lo sciroppo a mezzo punto, aggiungere le mandole macinate continuando a cuocere a fuoco basso per circa 5 minuti, aggiungere la vanillina, acqua fior d'arancio, scorza di limone. mettere il ripieno in un contenitore e lasciare freddare coperto con la pellicola.

Fare poi delle palline di impasto grandi circa 2 cm



preparare la glassa:

mettere in un piatto un cucchiaino di sciroppo mezzo punto,



mettere il colorante scelto, l'essenza aroma,



impastare con zucchero a velo



fino ad ottenere un impasto lavorabile con le mani



prendere un pezzo di glassa e appiattirlo il più possibile, mettere una pallina di ripieno e



coprirla uniformemente con la glassa



dare la forma del frutto scelto in questo caso il fico, con uno stecchino incidere delle rughe verticali



mettere nel pirottino e guarnire con il picciuolo



(*)zucchero filato o "scioppu a mesu puntu".

soluzione concentrata di zucchero e acqua (2:1), si mettono i due ingredienti a cuocere, raggiunta l'ebollizione si continua a cuocere fino a che stringendo tra il pollice e l'indice un piccolo quantitativo di composto, questo aderisce lievemente ma non deve filare.

Quando fila si parla di zucchero glassato o "scioppu a puntu".

Non sono per niente difficili da fare, ci sono però dei punti da cui non si può prescindere:

- 1- ci vuole una maestra che ti segua passo passo e sig.ra Marcellina è meravigliosamente "maestra" paziente
- 2- devi essere fortemente motivato e io lo sono
- 3- devi essere "portato" ovvero avere il dono "artistico" e io ne ho tanto

Glassa sarda –Pinella

Dunque, il mezzo punto (*) di cui parla Teresina è quello stadio di cottura dello zucchero per me inferiore a 115°C. Qui in Sardegna usiamo "su mesu puntu" e "a puntu":indichiamo temperature di circa 105°C -106°C per il primo e circa 115°C per il secondo.

Faccio un esempio: "su mesu puntu" lo usiamo per fare la pasta di mandorle per is gueffus, is candelaus ecc.Mentre "a puntu" è la cottura per le glasse che poi diventano bianche raffreddandosi.

Se non si ha il termometro? Fate cuocere lo zucchero (l'acqua può veramente variare) finché bagnando l'indice sul cucchiaino usato per mescolare, lo zucchero si attacca al pollice e allargando le due dita in rapida successione si forma un esilissimo filo che però si rompe subito. Invece per le glasse, il filo è bello consistente.

GALLETTINE SARDE DI PINELLA

1 kg di farina 400 g di zucchero 400 g di strutto 4 uova 25 g di ammoniaca un bicchiere di latte scorza grattugiata di un limone o meglio 2 appena colti

Far liquefare lo strutto e appena raffreddato unirvi la scorza del limone (dubito che sia possibile coglierli al volo in molte delle vostre case... io l'ho piantato, un limone, e ancora aspetto. Meno male che zia Elvira...). Lavorate velocemente con le mani le uova (meno un albume) con lo zucchero, preferibilmente in una scivedda, che e' una ciotola di terracotta, aggiungetevi la farina a poco a poco alternandola con lo strutto sciolto e l'ammoniaca sciolta anch'essa in poco latte. Dovrete ottenere una sorta di pasta frolla. Nel caso fosse troppo dura, ammorbiditela con il latte. Stendetela in uno strato sottile e ritagliate dei biscotti con uno stampino ovale e allungato, come un savoiardo, per intenderci. Montate a neve l'albume rimasto e spennellatelo sopra le gallettine. Spolverateci sopra un po' di zucchero semolato e infornate a 180°C per 15 min.

GATTÒ

Gattò di Mariella

500 g. di mandorle
550 g di zucchero
2 cucchiaini colmi di miele

Pulire e tagliare a fettine sottili le mandorle e tostarle. Mettere lo zucchero a sciogliere fino a caramellarsi, quando è dorato aggiungere il miele e mischiare bene, poi aggiungere le mandorle amalgamando il tutto. Sul tavolo di marmo dove andrà steso il gateau mettere un po' di olio di semi e succo di limone, per evitare che si appiccichi, stendere il gateau (spessore un centimetro), tagliare velocemente con la mezzaluna (o altro coltellaccio) e adagiare sulle fette di limone precedentemente preparate.



GLASSA DI ZUCCHERO

Zuccuru cottu di Pinella

La caratteristica di molti dolci sardi è quella di essere rivestiti da un velo molto sottile di glassa di zucchero che si chiama "zuccuru cottu", zucchero cotto. Ho impiegato anni a riconoscere il momento in cui mi devo fermare nella cottura dello zucchero. Ho scritto la ricetta cercando di far capire il punto giusto anche senza l'aiuto del termometro.

Prendete una casseruola tipo quella che ho io nella foto, con il manico lungo.



Che poi vi spiego. Metteteci 500 g di zucchero semolato e 200 g d'acqua. Guardate l'orologio e accendete il fornello medio che avete sulla cucina. Appoggiatevi la casseruola. Potete anche distrarvi un attimo, perché occorreranno circa 10 minuti prima che entriate in fibrillazione sulla consistenza della glassa. Diciamo che quando arrivate a 8 minuti, strabuzzate gli occhi. Non c'è un tempo preciso perché dipende dalla fiamma, dal fondo della padella ecc. Se l'avete, usate una padella tipo quelle in ferro smaltato (sto facendo una traduzione dal sardo...).

Allora! Intorno all'8 minuto (sembra una partita di calcio...) cominciate a prendere una cucchiata di glassa e fatela scorrere verso il basso dove c'è il resto. Vedrete che comincerà a prendere una consistenza più...lenta, non sembra più liquida come l'acqua. Se avete un termometro, la glassa è pronta a 110-112°C. Se non l'avete, prendetene un po' tra il pollice e l'indice: dovrebbe attaccarsi alle dita e fare un filino. Comunque, non ci vogliono più di 10-11 minuti, proprio al massimo.

Prendete un mustazzolu fra le dita, intingete un pennello nella glassa e cominciate a spatolare sopra il dolce. Ad un certo punto vedrete che si formerà un velo biancastro.

Se questa glassa viene fatta raffreddare, diventerà molto bianca e si può usare anche per decorare le torte biscotto. Ma di questo ne parlerò in un altro momento.

Glassa di zucchero per "incappai" di Rucoletta

Glassa a freddo

zucchero a velo

sciropo a mesu puntu o zucchero filato

Preparare uno sciropo a zucchero filato (mesu puntu) con la percentuale di 2:1 di zucchero e acqua (esempio 200 g di zucchero semolato e 100 g di acqua) far bollire fino a 107-108°C per chi non avesse il termometro faccia al-

l'antica, si prende con le dita una goccia di liquido e si uniscono i polpastrelli che devono appena attaccarsi, aggiungere un cucchiaino di acqua fior d'aranci, togliere dal fuoco e far raffreddare.

Setacciare in un recipiente lo zucchero a velo, aggiungere lo sciroppo freddo e mescolare fino ad ottenere un composto liscio e abbastanza denso ma fluido.

Questo tipo di glassa si utilizza per i papassinas, pastissus e truttas incappadas.

Glassa reale

zucchero a velo

albume

succo di limone

Setacciare lo zucchero a velo, metterlo in un recipiente, aggiungere poco per volta l'albume setacciato con un colino e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo consistente ma fluido, aggiungere alcune gocce di succo di limone sempre continuando a mescolare.

Questo tipo di glassa si utilizza per su pistoccheddu prenu, una glassa più consistente servirà per is gueffus incappaus

Zucchero glassato o sciroppo a puntu

Lo zucchero glassato si fa nello stesso modo dello zucchero filato

ma si porta a 115-117°C, quando è pronto si riconosce prendendone una goccia con le dita e unendo i polpastrelli questi devono attaccarsi formando un filo.

Questo tipo di sciroppo si utilizza per ricoprire is candelaus e is pircchittus.

GERMINUS

Germinus di topo

1 kg mandorle sfogliate

1 kg zucchero (oppure 850g zucchero +150g glucosio)

300 g acqua

80 g liquore benevento

essenza o scorza di limone a piacere

Mettere a bollire lo zucchero e l'acqua per 4minuti mescolando, lo zucchero non deve caramellare; dopo di che spegnere il fuoco versare le mandorle, il liquore e il limone, mescolare e versare il composto nei pirottini con l'aiuto di un cucchiaino e una forchetta, lasciar asciugare.. e gustare!!!!

GUEFFUS

Gueffus di Mariantonietta

400 gr. di mandorle
300 gr. zucchero
1 limone gratt.
Mezzo bicchiere d'acqua
½ bicchiere sambuca o rosolio

Mettere sul fuoco in recipiente con l'acqua e il liquore. Quando bolle aggiungere lo zucchero e far raffinare un poco. Aggiungere le mandorle e il limone. Fare le palline e passarle nello zucchero. Far asciugare almeno 12 ore ed avvolgere, a mo' di caramella, ogni gueffu in un quadrato di carta velina colorata, sfrangiata ai lati.



Gueffus di Pinella

Ricetta base:
500 g di zucchero
500 g di mandorle macinate non troppo fini
scorza grattugiata di 2 limoni

Preparare uno sciroppo con 500 g di zucchero semolato e due cucchiaini acqua di fior d'arancio. Fate sciogliere completamente lo zucchero, ma non proseguite la cottura più a lungo. Aggiungete la scorza grattugiata del limone e le mandorle. Girate bene per un paio di minuti, poi togliete dal fuoco e fate raffreddare bene il composto. Non mettetelo in frigo. L'indomani, il miscuglio sarà abbastanza duro. Prendete dell'acqua di fiori d'arancio (che sia buona!) e cominciate a sciogliere l'impasto aggiungendola a pochi cucchiaini alla volta. Dovete impastare il tutto per bene fino ad ottenere una consistenza morbida ma non troppo! Fate delle palline, passatele nello zucchero semolato e fatele asciugare alcune ore, meglio una serata intera. Poi avvolgetele nella carta velina sfrangiata (celeste, rosa e bianca)



Se poi volete preparare i "gaeffus" invece dei "gueffus"... Sono i cioccolatini sardi. Stessa procedura, con acqua normale invece che acqua di fior d'arancio. Quando lo sciroppo è pronto, versate le mandorle e 100 g di cacao amaro in tavoletta ogni 200 g di mandorle. Quando il composto è freddo fate le solite palline, però prima di avvolgerle nella carta velina, rivestitele di carta stagnola.

MAZZA FRISSA DI MARIANTONIETTA

Dolce di origini antichissime, tanto semplice quanto buono.

½ litro di panna di latte di pecora,
50 gr. circa di semola fine di grano duro
1 pizzico di sale
miele

Mettere sul fuoco un tegame con la panna di latte di pecora e, giunta ad ebollizione, versare a pioggia la semola (quanto basta per ottenere un impasto consistente) e un grosso pizzico di sale fino. Tenere la fiamma bassa e mescolare in continuazione (circa 15 minuti) fino a che otterremo una massa morbida (sa mazza frissa) e un fondo di olio che può essere utilizzato in altre preparazioni al posto dello strutto o del burro.

Sa mazza frissa va servita calda e condita col miele.

MIRTO

Liquore al mirto

1 kg di bacche
1 litro d'alcool per liquori
Pulire le bacche per bene, tamponarle asciugandole perfettamente e metterle a macerare nell'alcool per circa 45 giorni in un contenitore di vetro a tenuta ermetica. Controllare periodicamente il livello dell'alcool e se ci fosse una diminuzione della quantità, aggiungerne dell'altro.
Alla fine del periodo richiesto, spremere con una pressa le bacche, eliminare le scorie e tenere il liquido da parte. Questo distillato si può conservare in dispensa fino alla preparazione del liquore.
Pesare 500 g di zucchero, aggiungere 1 litro d'acqua e far sciogliere sul fornello. Non far bollire molto, solo il tempo necessario che serve allo zucchero per sciogliersi bene. Far raffreddare un poco e poi versarci dentro 1 litro di essenza di mirto. Mescolare agitando bene, riporre in bottiglie di vetro e tenere in frigo oppure, meglio in freezer. Servire in bicchierini ghiacciati.

Crema di mirto di Pinella

Preparare l'essenza di mirto come nella ricetta del liquore al mirto.
Quindi, far bollire 2 litri di latte intero, quindi aggiungere 1800 gr di zucchero e 4 bustine di vanillina. Far sciogliere lo zucchero molto bene, quindi togliere dal fuoco e mescolare benissimo. Far raffreddare e versare 1 litro di essenza di mirto. Rimescolare, filtrare attraverso un colino e versare dentro bottiglie di vetro. Conservare obbligatoriamente in freezer. Al momento dell'uso agitare molto bene e servire in bicchierini ghiacciati.

MERAVIGLIAS DI MARIANTONIETTA

300 g farina
50 g di strutto
3 uova, 1 bicchierino di fil'e ferru
½ bicchierino di vernaccia
vanillina
una puntina di lievito
sale.
Olio per friggere e miele o zucchero a velo per condire.

Fare una corona con la farina e porre al centro le uova e il resto degli ingredienti. Lavorate a lungo questo impasto fino a renderlo liscio. Far riposare 30 minuti in frigorifero. Stenderlo sottilmente e, con "sa sarretta", la rotellina dentata, ricavarne tante strisce che si potranno anche annodare. Friggere nell'olio ben caldo e condire con miele caldo o zucchero a velo.

MUSTAZZOLUS (MOSTACCIOLI)

Mustazzolus di Mariantonietta

E' uno tra i dolci più antichi della Sardegna, a base di farina e mosto, e richiamerebbe, nella sua forma romboidale, le fattezze stilizzate di Ashtart (Astarte), la "baalat" fenicia, personificazione della fecondità, dea della maternità e della fertilità, la dea-madre mediterranea. Sembrerebbe infatti che i mustazzolus venissero consumati durante importanti eventi rituali

kg 1 di farina
kg 1 di zucchero
100 g di sapa
100 g di lievito di riporto
acqua tiepida
una puntina di bicarbonato
un pizzico di cannella
la scorza grattugiata di un limone

Per la glassa:
g 400 di zucchero
g 200 acqua
1 cucchiaio di acqua di fior d'arancio

Sciogliere il lievito di riporto in poca acqua tiepida e versarlo in 500 gr. di farina. Impastare fino a farne un composto liscio. Far lievitare coperto per 24 ore in un posto riparato. Incorporare il bicarbonato, lo zucchero, la sapa, la scorza del limone e la cannella ed aggiungere tanta farina (dovrebbero essere sufficienti i 500 gr. di farina rimasti) fino a raggiungere la consistenza della pasta

brioche . Assolutamente vietato aggiungere acqua. Coprire con un telo e lasciar riposare per 15 giorni. Stendere quindi la pasta e fare una sfoglia alta 4-5 mm. Ricaviamo dei rombi aventi massimo 10 cm di lato. Disporli su una placca infarinata abbondantemente e infornarli a 160° fino a farli dorare. Fare uno sciroppo con l'acqua, l'acqua di fior d'arancio e lo zucchero, facendolo bollire per 15 minuti, spennellare i mustazzolus e farli asciugare.

Mustazzolus di Pinella 1

Andiamo a cominciare. E parliamo di mostaccioli: in sardo, "Is mustazzolus". Quelli classici sono quelli di Oristano, fatti con farina, zucchero, uova. Non li so fare, non ho mai trovato le dosi e il procedimento esatti.

Poiché a Selargius, Quartu, Monserrato è tutto un brulicare di donne brave a far dolci-e che dolci!-, hanno rielaborato la prima ricetta e hanno aggiunto mandorle, lievito per dolci, aromi mantenendo solo la forma originale, ma un po' più piccola, che è quella classica a rombo.

Sono nati così "Is mustazzolus de mendula".

- 1 kg di farina
- 1 kg di zucchero
- 500 g di mandorle dolci
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di cannella
- 1 bustina di saporita
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 2 limoni grattugiati
- 50 g di lievito di birra
- 5 uova



Sciogliere il lievito di birra e quello in polvere in pochissimo latte. Mescolare tutti gli ingredienti insieme, tranne le uova che vanno aggiunte una per volta. Far riposare l'impasto per un giorno intero, coperto da un panno. Stendere la pasta ad un'altezza di mezzo cm e tagliarla a rombi che si cuoceranno a 170°C finché appaiono ben gonfi e un po' sodi al tatto.

Farli raffreddare per bene e quindi glassarli con una glassa fatta con il sistema dello zucchero cotto.

E' tutto un fiorire in Sardegna di dolci "biscottati" a forma di rombo. Diciamo che è una formina che noi usiamo molto di frequente, non c'e' donna che faccia dolci che in un cassetto non ne contenga un nutrito assortimento.

Di recente sono venuta a conoscenza che a Monserrato "Is mustazzolus" si sono arricchiti di due ingredienti: il caffè ed il cioccolato che, come sappiamo, tra loro si sposano benissimo, ma uniti alle mandorle e alla sapa, formano un quartetto irresistibile.

Si chiamano "Mustazzolus de caffei" e li ho appena fatti per un'amica carissima.

La ricetta e la glassatura ve la mostro stasera...ma sappiate che qualora vi accingeste a farli avrete solo il problema di resistere a mangiarvi il composto così com'è... In più vi aggiungo la ricetta di una glassa a "zuccuru cottu" con una variante, l'ingresso dello zucchero al velo...ma di questo e di più ne parliamo stasera.

NOTA: Quando l'indomani si riprende l'impasto, non lavorarlo. Ritagliare i rombi e le rimanenze riunirle insieme compattandole senza reimpastarle.

Is mustazzeleddus de mendula

Mandorle, albumi, scorza di limone. Glassa reale. Praticamente Sardegna.

Questi sono mustazzolus de mendula fatti con gli albumi. Farò presto quelli con i tuorli e le mandorle sfogliate, poi vi dirò.



Mustazzuleddus de mendula

300 g di farina di mandorle (grossa oppure fine)

150 g di zucchero semolato

4 albumi di uova medie (da circa 6 g)

scorza di tre limoni appena colti

Mescolare la farina di mandorle con lo zucchero e la scorza dei limoni. Aggiungere gli albumi non montati. La quantità dipende dal grado di asciugatura delle mandorle. Più le mandorle sono secche più alta è la quantità di albumi. L'impasto non deve appiccicarsi alle mani ma essere abbastanza morbido da essere modellato. Velare il piano di lavoro di farina e fare un rotolo come se steste facendo degni gnocchi di patate: altezza circa un dito. Prendere un coltello e ritagliare dei pezzi a mo' di rombo asciugando il coltello ad ogni taglio. Sempre con la lama aggiustare la forma sui 4 lati ottenendo un rombo ben delineato. Cuocere a circa 170°C finché il dolcetto appare appena dorato. Far freddare i dolcetti e intanto preparare la glassa.

Nota: Ieri sera abbiamo usato farina di mandorle a grana grossa come stessimo facendo amaretti, ma voglio provare con la farina finissima.

Glassa a "punto"

Far bollire dello zucchero semolato, circa 400-500 g , con un bicchiere d'acqua, il tanto giusto da ricoprire lo zucchero di pochi mm. Aggiungere anche un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio. Portare a temperatura di circa 120-121°C. In Sardegna nessuno usava il termometro. Si accorgevano che andava bene quando prendendo un po' di sciroppo tra pollice e indice si formava un filo sottile. A questo punto, mettere il fuoco al minimo- minimo e cominciare a spennellare i dolcetti. Tenere a portata di mano un pentolino con dell'acqua in ebollizione in modo da sciacquare i pennelli ogni tanto ed evitare di ottenere una glassa rigata. Dopo averli risciacquati asciugare il pennello su un panno per evitare di diluire lo sciroppo.

Prendere un dolcetto tra le mani e cominciare a spennellare da destra a sinistra finché compare un leggero colore bianco. Mettere i dolcetti ad asciugare. Riprenderli e procedere con la parte superiore e i bordi. Questa parte va ripassata due volte. Rifarli asciugare sempre a temperatura ambiente. Quando sono tutti pronti preparare una glassa reale con zucchero al velo setacciato molto bene, albume e succo di limone in modo da ottenere una glassa consistente. È adatta quando un filo di glassa messo sul dolcetto non si espande ma resta ben fermo.

Prendete i dolcetti e decorateli. La finezza del disegno dipende quasi del tutto dalla possibilità di farlo sottile. I dolcetti possono essere lasciati così oppure essere completati con alcune palline argentate.

In aggiunta, posso dire che lo stesso impasto può essere lavorato con i tuorli invece che con gli albumi ma in questo caso la glassa può essere bianca oppure al cacao (sempre lo stesso procedimento, solo aggiungendo del cacao in polvere).

La decorazione è fatta con glassa reale al cacao.

Mostaccioli "Mustazzolus" di Mariella

Pinella ha già inserito la ricetta che si fa qui nel cagliaritano. Vi trascrivo la ricetta originale dei MUSTAZZOLUS di Oristano, che ho trovato in un vecchio libro.

700 g di zucchero; 500 g di farina abburattata**; la buccia di un limone; 1/2 stecca di vaniglia; 1 cucchiata d'acqua di fior d'arancio; 30 g di lievito di pane.

La forma di legno per modellare i mustazzolus non è più reperibile in vendita neanche in Sardegna, ma non è difficile farla realizzare da un artigiano. Basta incidere su una faccia di un parallelepipedo di legno spesso pochi centimetri, un rombo di sette centimetri di lato, fino alla profondità di 4 o 5 millimetri e far levigare bene i bordi e la base dell'incavo. Procurata la forma bisogna provvedersi di una matrice di pane che in sardo si chiama madrixi o frumentu ed è il lievito di riporto che la massaia di vecchio stampo conserva da una settimana all'altra ogni volta che fa il pane.

Si prende una ciotola grande, la si scalda con un pò di acqua calda, si riempie con due etti e mezzo di farina, un pezzo di lievito di pane grande quanto una fetta biscottata e si spegne il tutto con acqua appena tiepida, fino ad ottenere una pastella densa. Si incoperchia la ciotola, la si copre con un pesante panno caldo e la si lascia a riposare per 24 ore in luogo riparato dalle correnti d'aria.

Trascorso questo tempo si mescolano i restanti 250 g di farina con il mezzo chilo di zucchero, la buccia di limone grattugiata e si completa la miscela con un pezzo di cannella passato al macinino o pestato nel mortaio.

Si scopre la ciotola con l'impasto lievitato e vi si incorpora poco alla volta e rimestando in continuazione con la spatola di legno, la mistura preparata.

Se prima di aver completato l'aggiunta di tutta la miscela di zucchero e farina, ci si accorge che la massa sta diventando troppo spessa, è meglio fermarsi prima di pregiudicare tutto il lavoro, dato che, nel corso della lavorazione non

si può aggiungere alcun liquido e deve bastare l'acqua usata ad impastare il lievito con i primi 250 g . di farina, per ottenere una pasta morbida come quella da brioche.

Raggiunta quindi la consistenza voluta, si smette di aggiungere farine e di rimestare, si rimette il coperchio alla ciotola, la si ricopre con un panno caldo e la si - dimentica - per 10-15 giorni in luogo riparato e caldo.

Al momento di cuocere i mostaccioli si fa scaldare, il forno, si coprono di uno spesso strato di farine due piastre da forno, si infarina lo stampo di legno, si estrae dalla ciotola - dimenticata - un pezzetto di pasta grande quanto una g ossa noce, lo si passa nella farina, lo si sistema al centro del rombo incavato nella forma, lo si appiattisce e lo si stende fino a coprire tutto l'incavo del rombo di uno strato sottile di pasta.

Si asperge ancora di farina e si ribalta la forma sulla teglia infarinata. Si prosegue allo steso modo allineando i mostaccioli a rispettiva distanza fino a riempire tutta la teglia, si infornano e si lasciano cuocere fino a quando avranno assunto un leggero colore biondo.

Intanto si prepara un'altra teglia, la si riempie di altri mostaccioli e appena si sforna la prima teglia si inforna la seconda e via di seguito fino al completo esaurimento della pasta.

Per velare le teglie successive è consigliabile recuperare la farina usata per le prime due che, essendo già disidratata, isola meglio il mostacciolo dal fondo della piastra. Terminata la cottura i mostaccioli vanno accuratamente spazzolati per liberarli dalla farina in eccesso e velati di ghiaccia da entrambe le facce. La ghiaccia si realizza bagnando a filo due etti di zucchero con centro grammi d'acqua e una cucchiata di fior d'arancio e facendolo bollire per 10 minuti esatti, calcolati dal momento in cui comincia l'ebollizione.

Per provare se la cottura è a punto si butta una goccia dello sciroppo in una scodella contenente acqua fredda e la si stringe fra le punte dell'indice e del pollice: se forma una pallina malleabile, la ghiaccia è perfetta.

Si toglie allora il tegamino dal fuoco, lo si immerge in un'altro recipiente d'acqua calda, si porta tutto sul tavolo e con un largo pennello si preleva una piccola quantità di ghiaccia con cui si spalmano prima tutti i fondi dei mostaccioli e poi tutte le facce.

Se lo sciroppo è stato cotto a punto la ghiaccia si asciuga in pochi minuti ed i mostaccioli sono presto pronti da consumare.

****abburattata:**

Quasi tutte le farine oggi in commercio sono prodotte con l'uso di mulini a cilindri che consentono sia l'alta macinatura sia l'abburattamento, cioè la divisione dei diversi elementi di cui è composto il chicco. La legge italiana definisce con la dicitura "00" la farina che ha subito abburattamento del 50%; farina "0" quella abburattata al 72%, farina "1" quella all'80% e farina "2" quella il cui grado di abburattamento è de11'85%. La farina integrale invece ha subito solo un primo processo di macinazione, senza ulteriori buratti.

NURAGHE AL TORRONE DI MARIANTONIETTA

Questo semifreddo, è dedicato al simbolo della Sardegna noto in tutto il mondo: il nuraghe.

In Sardegna ve ne sono almeno 7000 ed il suo nome deriva dal vocabolo nurra, che ha un doppio significato: "cavità" e "mucchio".

I greci chiamavano i nuraghi "tholoi" e "dedalèi" e su questo esiste una leggenda:

Dedalo, il mitico eroe ateniese, fuggito da Creta dove era stato condannato all'ergastolo da Minosse, sorvolava il mare, con ali di piume e cera, alla ricerca di un'isola di cui gli avevano parlato i marinai cretesi e, all'improvviso, la vide. Stanco, atterrò in mezzo a una boscaglia, dove pastori ospitali lo accolsero ed onorarono. Vi rimase fino a che il vento freddo dell'autunno spogliò le querce degli alti pascoli e la sua pena si affievolì. Dedalo decise allora di ripartire e decise, prima di andare, di fare un dono ai pastori divenuti suoi amici. Costruì un edificio a forma tronco conica, mettendo insieme senza alcuna malta enormi pietre squadrate, affinché essi potessero avere una casa ed anche una fortezza per difendersi dai nemici che venivano dal mare.



100 cc. di latte bollente

3 tuorli

100 g di zucchero

200 g torrone sardo alle nocciole tritato finemente

100 g amaretti anch'essi tritati a polvere

2 cucchiaini di liquore (amaretto va benissimo)

250 g panna zuccherata e montata.

50 g di nocciole tritate grossolanamente

50 g amaretti tritati ma non polverizzati.

E' infine da ritenersi assolutamente indispensabile l'accostamento con una salsa al cioccolato.

Montate a spuma lo zucchero coi tuorli e unite al latte bollente. Fate cuocere finché la crema si addensa leggermente. Versate il torrone e gli amaretti in polvere ed amalgamate. Fate raffreddare e aggiungete il liquore e la panna montata per ottenere una crema soffice. Prendete 8 bicchieri di plastica da 200 cc. e mettete sul fondo di ognuno un cucchiaino di nocciole tritate, mettete la crema fino a metà bicchiere e ora un cucchiaino di amaretti. Per far "assestare" battete leggermente il bicchierino sul tavolo e riempitelo fino a 3/4 con la crema. Tappate ogni bicchiere con alluminio o pellicola e mettete in freezer per alcune ore.

Al momento di servirlo, sforbiciate il bicchiere in diversi punti e verrà via facilmente, sformate il nuraghe su un piattino e accompagnatelo con una salsa calda al cioccolato.

ORIGLIETTAS DI MARIANTONIETTA

250 g farina
250 g semola rimacinata,
200 cc. acqua tiepida
100 g. di strutto
1 uovo
50 g di zucchero
scorza grattugiata di 1 arancia
scorza grattugiata di 1 limone
un pizzico di vanillina
un cucchiaino di acquavite
olio o strutto per friggere
Miele o zucchero a velo per condire

In un capace contenitore impastate tutti gli ingredienti fino ad avere un composto piuttosto sodo. Prelevate dei pezzi, che vi consentano di preparare dei serpentelli lunghi circa 30 cm e di circa 3 mm di diametro, che arrotolerete su stessi per formare una treccia, successivamente ripiegata ed ancora arrotolata e richiusa a formare un braccialetto. Friggete le origliettas nello strutto o nell'olio e conditele col miele caldo o lo zucchero a velo