

SARDAFA'

Primaopoi

3 - da ravioli fritti a zippulas

da Coquinaria con amore



| | |
|---|-----------|
| Ravioli fritti di Mariantonietta | 2 |
| Ricotta con abbamele di Mariantonietta | 2 |
| Saba (mosto cotto) | 3 |
| Saba di Rucoletta | 3 |
| Sanguineddu de porcu di Mariantonietta | 4 |
| Seadas | 5 |
| Seadas di Mariantonietta | 5 |
| Sebadas 1 di Pinella | 5 |
| Sebadas 2 di Pinella | 6 |
| Sospiri di Mariantonietta | 8 |
| Sultanini di Mariantonietta | 9 |
| Tilicas o cupolettas | 10 |
| Tilicas di Rucoletta | 10 |
| Timballa de arrescottu (budino di ricotta) | 11 |
| Timballa de arrescottu di Rucoletta | 11 |
| Torrone sardo | 13 |
| Torrone sardo di Mariantonietta | 13 |
| Torrone sardo di Stefania Casula | 13 |
| Torta di acqua di Mariantonietta | 14 |
| Trigu puddinu o trigu cottu di Mariantonietta | 14 |
| Turta de arrescottu (torta di ricotta) | 15 |
| Turta de arrescottu di Virgola | 15 |
| Torta di ricotta di Virgola | 15 |
| Truta a mazz'e mendula (Torta di mandorle) | 16 |
| Truta a mazz'e mendula di Rucoletta | 16 |
| Torta di mandorle sarda di Pinella | 16 |
| Pasta di zucchero di Rossanina | 16 |
| Crema al burro di ML | 17 |
| Torta di mandorle (sarda doc) di Rossana | 17 |
| Torta di mandorle Stefania Casula | 18 |
| Tortini con cuore di amarettus | 19 |
| Tortini con cuore di "amarettus" di Luigi Pomata - Mariella | 19 |
| Varie ricette | 20 |
| Centrini sardi di Pinella | 20 |
| Dolci sardi di signora Ignazina - Mariella | 21 |
| Dolci sardi di signora Marcellina - Rucoletta | 22 |
| Vassoio di meringa 1 di Pinella | 24 |
| Vassoio di meringa 2 di Pinella | 25 |
| Scatola di meringa 1 di Pinella | 25 |
| Scatola di meringa 2 di Pinella | 26 |
| Macinino per mandorle di rucoletta | 28 |
| Zippulas - zeppole | 28 |
| Zippuas di isolachenonc'è | 28 |
| Zippulas di Mariantonietta | 29 |

RAVIOLI FRITTI DI MARIANTONIETTA

500 g farina
50 g strutto
acqua tiepida q.b.

Per il ripieno:

4 tuorli
4 cucchiaini di zucchero semolato
2 cucchiaini di farina
½ lt di latte
scorza grattugiata di un limone

Preparare una crema ben soda lavorando, in una casseruola, i tuorli con lo zucchero. Aggiungere la farina e versare a filo il latte, mescolando in modo che non si formino grumi. Far cuocere a fiamma bassa, rimestando in continuazione fino a che si rapprende. Aggiungere la scorza del limone. Far raffreddare e, nel frattempo, impastare la farina con poca acqua tiepida. Lavorarla fino a farne un impasto asciutto e ben sodo, quindi incorporare lo strutto e lavorarla a lungo. Stendere col mattarello e farne una sfoglia. Ritagliare tanti quadratini di massimo 10 cm di lato.

In ognuno di essi disporre un cucchiaino di crema, chiudere a formare un triangolo e sigillare bene i bordi. Friggere in olio ben caldo, scolarli e cospargerli di zucchero semolato.

RICOTTA CON ABBAMELE DI MARIANTONIETTA

L'abbamele è un prodotto antichissimo. E' un decotto di polline e miele preparato con succo e scorze d'arancia e/o limone, mele cotogne e si ottiene dalla lenta e lunga cottura del favo, bollito più volte in acqua.

Ricotta mista (pecora e capra)
abbamele.

Un dolce semplicissimo e sublime.

Un po' di ricotta fresca e 2 cucchiainate di abbamele.

SABA (MOSTO COTTO)

Saba di Rucoletta

40 litri di mosto bianco, ho filtrato dalle impurità con dei teli di cotone, messo a bollire in un calderone, per aromatizzare ho messo delle mele cotogne, buccia di arancia essiccate, chiodi di garofano, semi d'anice



dopo quattro ore di bollitura il livello è sceso



quel segno scuro è il segno del livello precedente



dopo circa dieci ore ho spento



ora la lascio depositare due giorni prima di imbottigliarlo

La resa è il 20% circa, due litri ogni dieci di mosto, dipende da quanto la si fa densa.

Indovinare la densità è questione di occhio infatti quando decidi di spegnere perché pensi sia pronta, si deve tener conto di quanto ancora evapora prima che sia del tutto fredda. L'anno scorso non ho azzeccato e mi è venuta meno densa del normale. spero quest'anno di aver preso in considerazione tutti i parametri scientifici finora acquisiti.

Domani la imbottiglio e vediamo la resa di quest'anno.

SANGUINETTU DE PORCU DI MARIANTONIETTA

sangue di maiale

sapa

uva passa

scorzette di arancia

noci

miele

strutto

noce moscata

sale

Si raccoglie in un recipiente il sangue di maiale al quale si aggiunge sapa, uva passa, scorzette di arancia, noci a pezzetti, miele, strutto, noce moscata, sale.

Si lascia a riposare per una notte e poi versa nell'intestino del maiale, formando delle salicce. Viene lessato e servito a fette. Si mantiene piuttosto a lungo e si può mangiare sia freddo che ripassato in padella o alla griglia.

Il ripieno si può utilizzare anche per farcire i "culurgionis" dolci di carnevale.

SEADAS

Seadas di Mariantonietta

per la sfoglia:

500 g di semola fine
1 albume
100 g di strutto
acqua q.b.
sale

per il ripieno:

1 kg. di formaggio fresco (lasciato inacidire per 1 giorno) 50% ovino 50% vaccino
scorza grattugiata di limone
un pizzico di sale
un cucchiaino di semola fine



Preparare un impasto, con la semola, piuttosto duro, ricavarne una sfoglia sottile e ritagliare dei dischetti.

Tagliare il formaggio a pezzetti e farlo fondere in un tegame. Appena comincia a sciogliersi versare una cucchiata di semola, la scorza del limone, mescolare e spegnere.

Col formaggio caldo fare dei dischetti e adagiarli sui dischi di pasta. Coprirli con altri dischi di pasta chiudendo bene i bordi. Friggere in olio d'oliva delicato o olio di semi, scolarle e condirle con miele di cardo selvatico o di corbezzolo, amaro, (prodotto dalle api da ottobre a gennaio, quando gli unici arbusti in fiore sono quelli del corbezzolo) o con un cucchiaino di zucchero e qualche goccia di limone.

Sebadas 1 di Pinella

per la sfoglia:

500 g di farina (oppure metà farina e metà semola)
*50 g di strutto
un pizzico di sale
1 bicchiere di acqua tiepida

*io uso almeno il doppio dello strutto perché mi piacciono friabili, ma questa è la dose minima

per il ripieno:

500 g di formaggio pecorino o vaccino freschissimo
scorza grattugiata di limone o arancia
un pizzico di sale
pochissima semola (25 g)

Il formaggio deve stare preferibilmente fuori dal frigo per un giorno o due in modo che inacidisca lievemente, naturalmente coperto con un telo.

Preparate la sfoglia lavorando la farina e la semola con l'acqua lievemente salata. Mettete il liquido a poco a poco, ma non più di un bicchiere perché la sfoglia deve essere piuttosto dura. Unite lo strutto e continuate a lavorare. Con lo strutto andateci a vostro gusto. Una mia amica di Nuoro ne mette moltissimo e le sebadas quando friggono diventano una nuvola. Non usate l'impastatrice né il Bimby, perché la pasta è dura e vi può rovinare l'apparecchio. Coprite quindi la pasta con un telo e fatela riposare.

Nel frattempo, mettete un tegame piatto sul fornello, metteteci il formaggio tagliato a pezzetti e fatelo sciogliere. Se vedete che perde un po' di liquido aggiungete pochissima semola. Quando il formaggio è sciolto unite un pizzico di sale e la scorza grattugiata del limone o dell'arancia. Rimescolate per bene. Togliete il tegame dal fuoco e quando il formaggio diventa meno caldo per poter essere lavorato, bagnatevi le mani e prendete delle porzioni. Fate delle palline che poi schiacterete tra le mani fino ad avere un diametro di 8 cm. Disponete i dischi sopra un piano e fateli raffreddare.

A questo punto lavorate delle porzioni di pasta tra i rulli della macchinetta passando e ripassando tra i rulli messi un po' larghi. Quando la pasta "scoppietta" passatela tra i rulli a grossezza "due" e fate delle sfoglie larghe almeno 12-14 cm. La larghezza decidetela voi, l'importante è che tra il formaggio e la sfoglia ci sia un bello spazio.

Adagiate i dischetti di formaggio sulla sfoglia (a debita distanza), ricoprite con un'altra sfoglia. Calcate bene con le mani per sigillare i dischi e poi ritagliateli con una rotellina taglia-pasta. Friggete le sebadas in olio (io uso olio di semi) non molto caldo e non giratele finché non avrete notato che la base è cotta.

Scolatele su carta assorbente, mettetele in un piatto individuale, cospargetele di miele liquido (non fatevi tentare dal mettere solo zucchero!) e guarnite con poca scorza grattugiata di limone o d'arancia.

Sebadas 2 di Pinella

(il primo sale è ok, tenuto fuori dal frigo 2 giorni)

per la sfoglia:

500 g di semola finissima (oppure metà farina e metà semola)

100 g di strutto un pizzico di sale

circa 200 g di acqua tiepida

per il ripieno: 500 g di formaggio pecorino o vaccino freschissimo

scorza grattugiata di limone o arancia

un pizzico di sale

pochissima semola, se occorre (25 g)



Il formaggio deve stare preferibilmente fuori dal frigo per un giorno o due in modo che inacidisca lievemente, naturalmente coperto con un telo. Preparate la sfoglia lavorando la farina e la semola con l'acqua lievemente salata. Mettete il liquido a poco a poco, ma non più di un bicchiere perché la sfoglia deve essere piuttosto dura.

Unite lo strutto e continuate a lavorare. Con lo strutto andateci a vostro gusto. Una mia amica di Nuoro ne mette moltissimo e le sebasas quando friggono diventano una nuvola. Non usate l'impastatrice ne' il Bimby, perché la pasta è dura e vi può rovinare l'apparecchio.

Coprite quindi la pasta con un telo e fatela riposare.

Nel frattempo, mettete un tegame piatto sul fornello, metteteci il formaggio tagliato a pezzetti e fatelo sciogliere. Se vedete che perde un po' di liquido aggiungete pochissima semola oppure togliete il siero. Quando il formaggio è sciolto unite un pizzico di sale e la scorza grattugiata del limone o dell'arancia. Rimescolate per bene.

Togliete il tegame dal fuoco e mettete la pentola dentro un'altra più grande piena di acqua calda. Mettete al vostro fianco una ciotola con dell'acqua fredda. Quando il formaggio diventa meno caldo per poter essere lavorato, bagnatevi le mani e prendete delle porzioni. Fate delle palline che poi schiatterete tra le mani fino ad avere un diametro di 8 cm. O anche più grandi o più piccoli. Dipende dal vostro gusto. Disponete i dischi sopra un piano e fateli raffreddare.

A questo punto lavorate delle porzioni di pasta tra i rulli della macchinetta passando e ripassando tra i rulli messi un po' larghi. Quando la pasta "scoppietta" passatela tra i rulli a grossezza "due" e fate delle sfoglie larghe almeno 12-14

cm. La larghezza decidetela voi, l'importante è che tra il formaggio e la sfoglia ci sia un bello spazio. Adagiate i dischetti di formaggio sulla sfoglia (a debita distanza), ricoprite con un'altra sfoglia.

Calcate bene con le mani per sigillare i dischi e togliete tutta l'aria tra i due fogli di pasta. Calcate bene anche intorno al disco.

Poi ritagliate le sebadas con una rotellina taglia-pasta, anche irregolarmente tanto sono più belle. Attenzione che ci sia sempre un margine libero di pasta.

Friggete le sebadas in olio (io uso olio di semi) non molto caldo e non giratele finché non avrete notato che la base è cotta. Scolatele su carta assorbente, mettetele in un piatto individuale, cospargetele di miele liquido (non fatevi tentare dal mettere solo zucchero!) e guarnite con poca scorza grattugiata di limone o d'arancia

SOSPIRI DI MARIANTONIETTA

500 g di mandorle già sgusciate
350 g di zucchero semolato
scorza grattugiata di 2 limoni
2 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio
acqua

Glassa:
250 g di zucchero a velo
2 albumi

Tritare le mandorle con qualche cucchiaino di zucchero. Mettere il restante zucchero in un tegamino, l'acqua di fiori d'arancio, la scorza dei limoni e poca acqua per inumidire. Quando bolle unire le mandorle e rimescolare.

Versare il composto su una spianatoia e lavorare con la lama di un coltello fino a raffreddarlo. Fare un piccolo cilindro e tagliare tanti medaglioni. Disporre su una teglia e mettere in forno bassissimo per far asciugare. Preparare la glassa sbattendo energicamente l'albume con lo zucchero a velo e qualche goccia di limone fino a rendere il composto filante. Con un pennello ricoprire il fondo dei sospiri con la glassa e far asciugare. Rivoltare e sospiri e terminare la glassatura. Far asciugare perfettamente e incartare in rettangoli di carta velina colorata e sfrangiata ai lati.

SULTANINI DI MARIANTONIETTA

1 kg. di farina
500 g mandorle a pezzetti
500 g noci sgusciate a pezzetti
500 g uva passa
500 g zucchero
400 g strutto
5 uova
1 scorza limone gratt.
2 scorze arance gratt.
1 lievito
cannella a piacere
semi d'anice a piacere

Per la glassa : albume e zucchero a velo



Il lavoro qui consiste soprattutto nel preparare la frutta secca a pezzetti.
Impastare il tutto, stendere l'impasto e ritagliare dei rombi. Infornare a 180° per circa 20 minuti.
Far raffreddare bene e glassare. Decorare con palline argentate o diavoletti colorati

TILICAS O CUPOLETTAS

Tilicas di Rucoletta

Sfoglia: 200 g di semola o granito
 1 albume
 1 pizzico di sale
 1 cucchiaino di strutto o burro (50 g)
 Acqua tiepida q.b.

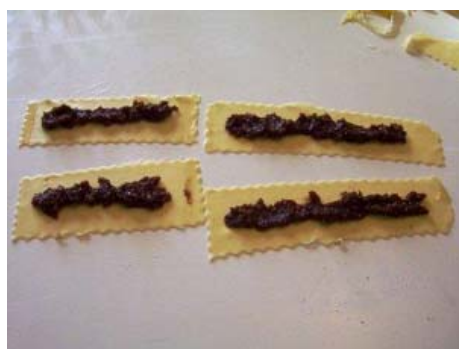
Ripieno:
 ¼ l di saba o sapa
 1 tazzina di caffè
 70 g semola fine
 100 g mandorle tritate
 3 chiodi di garofano
 1 pizzico di cannella
 1 arancia grattugiata
 Fare l'impasto per la sfoglia come al solito.

Mettere a bollire la saba con il caffè, i chiodi di garofano, cannella, buccia arancia.

Togliere dal fuoco, eliminare i chiodi di garofano, aggiungere a pioggia la semola fine, le mandorle e rimettere sul fuoco fino a raggiungere la giusta densità.

Stendere la sfoglia sottile (n°5) ritagliare delle strisce larghe due e lunghe 12 cm mettere lungo la striscia un po' di ripieno chiudere a U la sfoglia sigillando solo i lati. Dare la forma desiderata a S, a U, a O ecc.

Infornare a circa 170°C per 15 - 20 minuti.



TIMBALLA DE ARRESCOTTU (BUDINO DI RICOTTA)

Timballa de arrescottu di Rucioletta

http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/4/t/013660.html

500 g di ricotta (pecorina ma credo si possa usare anche la vaccina)

6 uova

6 cucchiaini di zucchero

1 limone

io ho fatto mezza dose

Rompete le uova e separate i tuorli dagli albumi.
impastare la ricotta con lo zucchero

aggiungete i tuorli uno ad uno

lavorate con cura il tutto fino ad ottenere un composto
cremoso e omogeneo, aggiungere la scorza di limone

a parte montate a vene gli albumi, incorporateli alla
crema di ricotta e amalgamate con delicatezza
mescolando dal basso verso l'alto



trasferire il composto negli stampini preventivamente unti



cuocere in bagnomaria caldo in forno preriscaldato 170° per circa 20 minuti, finché il budino non assume una buona consistenza



sformate i budini nei piatti e serviteli caldi o freddi a piacere



TORRONE SARDO

Torrone sardo di Mariantonietta

mandorle 600 g, miele 500 g, 2 albumi montati, ostie

Spellare le mandorle, tritare a grossi pezzi la metà e tostarle (tutte) in forno. Mettere poi in un tegame il miele, farlo sciogliere a fiamma bassa, montare gli albumi, incorporarli al miele e tenendo sempre la fiamma moderata lavorare il tutto con un cucchiaino di legno per almeno 45/50 minuti. Trascorso questo tempo aggiungere il trito di mandorle, le mandorle intere e continuare a mescolare. Dopo circa 30 minuti rovesciare il composto nelle forme precedentemente rivestite di ostie appena inumidite. Lasciare quindi che il torrone si raffreddi e si compatti.

Il torrone sardo è morbido, color avorio e non bianco come altri torroni poiché non ha zucchero ma solo miele.

Torrone sardo di Stefania Casula

Mandorle dolci, miele albumi

Si mettono 2 albumi con 500 g di miele sul fuoco.

Il tegame deve essere spesso per non assorbire troppo il calore. E si lavora sul fuoco, rimestando, rimestando per almeno quattro ore.

Per vedere se l'impasto è pronto si butta un pochino del composto in un bicchiere d'acqua. Se non si scioglie è pronto.

Si versano 500 g di mandorle sbucciate e tostate e si amalgama bene.

Si ricoprono delle casette di legno di ostie e si versa l'impasto pareggiandolo e ricoprendolo di ostie. Questo è il tipico torrone di Tonara, morbido.

TORTA DI ACQUA DI MARIANTONIETTA

8 uova
200 g fecola
200 g farina
400 g zucchero
1 bustina di lievito
15 cucchiaini d'acqua
3 cucchiaini di succo di limone
3 cucchiaini di liquore dolce (maraschino, mandarinetto ecc..)

Lavorare i tuorli con lo zucchero fino a far diventare spumoso, versare a pioggia la farina ed il lievito e unire i liquidi. Fare la fiocca con gli albumi e mescolarli, delicatamente per non smontarli, al resto dell'impasto.

Ungere e infarinare una teglia, versarvi il composto ed infornare a 180° per circa 40 minuti.

TRIGU PUDDINU O TRIGU COTTU DI MARIANTONIETTA

1 kg. grano
1 lt di sapa

Far cuocere il grano nell'acqua per parecchie ore, scolarlo e rimetterlo sul fuoco per pochi minuti con la sapa. Servirlo caldo.

Per Pasqua e Capodanno è di buon auspicio mangiare su trigu puddinu e, in alcuni paesi ancora si prepara tradizionalmente. Tolta dal fuoco la pentola col grano cotto per 3 ore, la si copre con un panno di lana e la si mette sotto un cumulo di paglia, lasciandovela tutta la notte. Al mattino il grano sarà cotto a puntino e ancora caldissimo, pronto per essere condito con la sapa o, a piacere, col latte caldo e un po' di zucchero.

TURTA DE ARRESCOTTU (TORTA DI RICOTTA)

Turta de arrescottu di Virgola

500 g . di ricotta, 500 g . di zucchero, 400 g . di farina, 6tuorli, 6 albumi, succo e scorza grattugiata di un'arancia, 1 bustina di zafferano, una bustina di lievito



Montare i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Unire la ricotta e lavorare per ottenere una crema liscia, senza grumi. Unire la scorza d'arancia e piano, piano la farina con il lievito alternando con il succo d'arancia dove avrete sciolto la bustina di zafferano e quindi l'albume montato a neve, delicatamente dal basso verso l'alto. Imburrare e infarinare una tortiera, versarvi il composto e cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40 min. Sforare la torta e lasciarla raffreddare prima di servire, cospargendo a piacere di zucchero a velo o miele sciolto a bagnomaria. con o senza palline spacca denti, è buonissima e profumatissima .vorrei sapere il vostro parere

Torta di ricotta di Virgola

600g ricotta fresca
600g di farina
600g di zucchero
6 uova
1 bustina di lievito
scorza grattugiata di limone
zucchero a velo q.b.
poco burro

in una terrina lavorare la ricotta e lo zucchero.
Quando il composto si presenta liscio e soffice, aggiungere i tuorli, la farina, la scorza grattugiata del limone, il lievito, alla fine incorporare delicatamente gli albumi montati a neve.
ungere la teglia con il burro, e versare il composto,
cuocere in forno a temperatura moderata per una quarantina di minuti.
Una volta cotta, va sistemata in un piatto e spolverata di zucchero a velo.....

TRUTA A MAZZ'E MENDULA (TORTA DI MANDORLE)

Truta a mazz'e mendula di Rucoletta

500 g mandorle macinate (no frullate)
 500 g zucchero semolato
 12 tuorli + 12 albumi
 2 limoni (scorza)
 vanillina
 aroma liquore
 zucchero a velo q.b.
 teglia 30 cm



Montare a crema (tanto) i tuorli con lo zucchero Aggiungere il limone, la vanillina e il liquore.
 Aggiungere a cucchiainate le mandorle e per ultimo gli albumi montati a neve ben ferma.
 Mettere in una teglia imburrata e infarinata meglio se con cerniera infornare in forno già caldo a 180°C per circa 50 60 minuti
 Lasciar raffreddare mettere in un vassoio e decorare con glassa di zucchero, fiorellini di zucchero e ricami fatti con glassa reale.

Torta di mandorle sarda di Pinella

La torta di mandorle è la torta della festa. e noi sardi siamo in festa con lui in questa circostanza così meravigliosa.

7 uova intere
 250 g di zucchero
 250 g di farina di mandorle
 100 g di farina
 2 limoni grattugiati



Montare le uova intere con lo zucchero finché il composto diventa soffice e spumoso. Tritare la mandorle in modo da ottenere una farina non finissima, simile a quella usata per l'impasto degli amaretti. Con una spatola aggiungere la farina di mandorle prima unita alla farina e alla scorza grattugiata dei limoni. Imburrare ed infarinare uno stampo di circa 30 cm di dm e versare il contenuto. Infornare a 140°C per circa 50 minuti. Capovolgere su un ripiano e fare raffreddare.
 Quindi, velare tutta la superficie di gelatina di albicocche.

Pasta di zucchero di Rossanina

Ammollare 5 g di colla di pesce in 30 ml d'acqua. Quindi a fuoco debolissimo farla sciogliere con grande attenzione, aggiungere 50 g di glucosio e un goccio di vaniglia. Far sciogliere fino ad avere un composto liquido come l'acqua, ma senza far bollire!

Setacciare 450 g di zucchero al velo, metterlo dentro la ciotola del robot e aggiungere il liquido ottenuto. Far girare finché si ottiene una palla. Se si vede che l'impasto è duro aggiungere l'acqua a cucchiaini fino ad ottenere una pasta morbida e malleabile.

Stenderla su un piano infarinato con amido di mais. Fare attenzione che la superficie del tavolo ed il matterello siano sempre puliti da ogni residuo che può rovinare la levigatezza della vostra pasta.

Stendere la pasta di zucchero sopra la torta e levigarne i bordi con il palmo delle mani. Rifilatela e fate un cordoncino intorno.

Crema al burro di ML

250 g di burro morbido

500 g di zucchero al velo setacciato

3-4 cucchiaini di latte o panna

estratto di vaniglia

Mettere il burro nel mixer e farlo montare per alcuni minuti. Aggiungere a cucchiaini lo zucchero al velo in modo da incorporarlo bene al burro e procedere in tal modo fino ad esaurimento dello zucchero. Lavorare per circa 10 minuti, aggiungere quindi la panna, un cucchiaino alla volta, a velocità moderata. Infine, montare ancora per 5 minuti a velocità massima.

La torta di mandorle sarda non va mai farcita. Io l'ho ricoperta con una pasta di zucchero fondente stesa molto sottile e fatta aderire alla torta con un velo di marmellata di limone. Poteva farsi anche con una glassa più morbida, tipo quella con lo zucchero cotto e zucchero al velo, ma questa la ritengo più adatta per lavorarci a lungo con la decorazione. I decori li ho fatti con una crema al burro solo per un motivo. Come tradizione andavano fatti con glassa reale (zucchero e albumi) ma volevo anche farla mangiare oltre che vedere e ho preferito evitare il troppo zucchero + troppo duro al gusto.

La pasta di zucchero la faccio sempre su un robot ormai datato che ha una frusta a lame, un coltello insomma.

Torta di mandorle (sarda doc) di Rossana

Questa ricetta me l'ha una mia cliente (la sua mamma la fa da oltre 40 anni) Nei paesi vicini al mio si fa come torta di nozze. E' semplicissima ma è davvero molto buona

250 g di farina di mandorle

250 g di zucchero

7 uova

100 g di farina

1 vanillina

1 limone grattugiato

Lavorare BENISSIMO!!!! le uova intere con lo zucchero (io nel kenwood le ho frullate a velocità 6 per oltre 30 minuti) aggiungere la vanillina il limone, e lentamente con un mestolo di legno dall'alto verso il basso le mandorle ,la farina. Versare il tutto in una teglia imburrata di 28\30 cm di diametro e mettere

in forno già caldo a 140° (se ventilato) per circa 40\50 minuti. A cottura ultimata mettere la torta su una gratella un po' rialzata e preparare la glassa, con zucchero a velo acqua fior d'arancio e un pizzico d'albume. Versare la glassa sulla torta (deve essere un po' consistente sennò si vede in trasparenza la torta). Falla asciugare e preparare una glassa un po' più densa della precedente, metterla in un cornetto e decorare a piacere.... se poi avete fretta di mangiarla spolveratela di zucchero a velo...buon appetito!!!! Provatela e fatemi sapere...e..alla prossima ricetta

Torta di mandorle Stefania Casula

(decorata da Zia Gesuina)

12 uova
g.400 zucchero
g.400 mandorle
g.100 circa di farina
una spruzzata di cannella

Si lavorano i tuorli con lo zucchero si aggiungono le mandorle macinate (non frullate) con la farina e gli albumi montati a neve fermissima.

Si inforna a circa 160 gradi e dopo dieci minuti si abbassa a circa 140 gradi.

E' cotta quando si vede staccare dai bordi della teglia e il palmo della mano posato sulla superficie la sente elastica.

Se piace si ricopre di glassa.



Preciso che i ricami, come ho d'altra parte già dichiarato, non li ho fatti io ma mia cugina Rossella, mentre io la fotografavo.

La glassa è zucchero a velo, acqua e un po' di albume, il tutto a occhiometro, fluida ma non troppo, colata prima dell'uso per evitare ogni tipo di grumo.

Probabilmente si è usato quello che tu chiami cuppittello, un cono fatto sul momento di carta tipo oleata (ma è trasparente) che compriamo in un negozio specializzato

TORTINI CON CUORE DI AMARETTUS

Tortini con cuore di "amarettus" di Luigi Pomata - Mariella

http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/5/t/001394.html
da L'Unione Sarda: La Cucina Sarda: I Dolci

"..... La ricchezza della tradizione si incontra con l'apertura al nuovo e all'inesplorato che è proprio della cucina più creativa..... nelle ricette di Luigi Pomata, gli ingredienti che per secoli si sono usati in Sardegna per dar vita ai dolci si caricano così di un senso e una funzione interamente nuovi, marcando al tempo stesso una ideale cesura e una continuità perfetta con i sapori antichi".

Ed eccola una di queste ricette "creative" di Luigi Pomata: Tortini con cuore di "amarettus"

3 uova

150 g . zucchero

150 g . di farina

200 g . di burro

1 bustina di lievito

per il cuore di amarettus

250 g di mandorle dolci

50 g di mandorle amare (ho usato 3 gt. di aroma di mandorle amare)

200 g di zucchero

3 albumi

Per il ripieno: Mescolate le mandorle tritate con lo zucchero. A parte montate a neve 3 albumi, quindi uniteli alle mandorle appena preparate e lavorate il composto con cura.

In una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero e il burro fuso. Aggiungete la farina setacciata e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo, unire il lievito e incorporate gli albumi montati a neve e amalgamate bene.

Imburrate leggermente degli stampini da tortino, riempiteli per metà con il composto appena preparato, aggiungete qualche cucchiata di composto all'amaretto e ricoprite con l'impasto rimasto.

Cuocete per circa mezz'ora in forno preriscaldato a 180°.

Sformate i tortini sui piattini da dessert e fateli raffreddare, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.



VARIE RICETTE

Centrini sardi di Pinella

http://www.coquinaria.it/cgi-bin/ubb/ultimatebb.cgi?ubb=print_topic;f=5;t=005073



Fatti con la pasta di zucchero di Rossanina, che per comodità riporto qui:



Ammollare 5 gr. di colla di pesce in 30 ml d'acqua. Quindi a fuoco debolissimo farla sciogliere con grande attenzione, aggiungere 50 gr. di glucosio e un goccio di vaniglia. Far sciogliere fino ad avere un composto liquido come l'acqua, ma senza far bollire!

Setacciare 450 gr. di zucchero al velo, metterlo dentro la ciotola del robot e aggiungere il liquido ottenuto. Far girare finché si ottiene una palla. Se si vede che l'impasto è duro aggiungere l'acqua a cucchiaini fino ad ottenere una pasta morbida e malleabile

Tienila in fresco o avvolta in un panno umido. Poi si stende con il mattarello usando dello zucchero al velo o amido di mais per non attaccarsi. Io andavo di fretta e per fare i cerchi ho usato una formella smerlata fine, quella per biscotti. Mi sono inventata un motivo a traforo e l'ho fatto usando la punta di un

beccuccio finissimo . Ogni volta toglievo dalla punta lo zucchero con uno stecchino in legno.

Poi ho fatto una glassa reale:

Albume d'uovo + zucchero al velo tanto quanto serve per avere una glassa morbida ma consistente. Ho preparato dei cornetti di carta lasciando la punta finissima perché il decoro è meglio sia fine. Ho cercato di riprodurre dei motivi sardi ma non so se....Puoi decorarci su quello che vuoi. Poi li lasci asciugare. sono carini usati con sopra un amaretto, una pabassina ecc. Tutto mignon.

Dolci sardi di signora Ignazina – Mariella

http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/5/t/004600.html





Dolci sardi di signora Marcellina - Rucoletta

http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/5/t/000196.html

ieri sono stata a salutare sig.ra Marcellina la maestra di "dolci sardi", è stata una visita proficua perché l'ho sorpresa mentre terminava di preparare una partita di dolci per un matrimonio, ragazzi non potevo non fotografarli e farveli vedere, io rimango incantata quando li vedo, credetemi.....le foto non rendono.....



non so se notate.....gli sposi si chiamano mauro ed elisabetta e la data del matrimonio è il 12-2-06





questi li chiamano "bellini" sono fatti con la stessa tecnica dei fruttini interno di pasta di mandorle ricoperti e modellati con pasta di zucchero



sembra incredibile sono tutti uguali, ragazzi sono fatti a mano.....





Vassoio di meringa 1 di Pinella

Ho fatto un vassoio di meringa cercando di riprodurre dei motivi sardi. Vi dico subito che non ci sono riuscita granché. Li avevo in testa ma non nelle mani.



Vassoio di meringa 2 di Pinella



Scatola di meringa 1 di Pinella

http://www.coquinaria.it/cgi-bin/ubb1/ultimatebb.cgi?ubb=print_topic;f=3;t=001369



Ho fatto una scatola di meringa, servendomi di rettangoli disegnati sulla carta forno. Ho fatto 2 rettangoli di 16cm x 22 , 2 rettangoli di cm 16x10 e altri 2 di cm 22 x10 .

Ho fatto una meringa di circa 6 uova, le ho pesate e ho usato il doppio dello zucchero semolato. Metà subito e metà quando la meringa era già montata. Ovviamente, succo di mezzo limone. Ho tracciato i bordi dei rettangoli, poi ho fatto un motivo a intreccio tipo quello di ML per le torte. Messo in forno per circa 3 ore a 100°C. quindi ho sciolto della cioccolata bianca da copertura e ho montato la scatola. Solidifica subito. L'ultimo rettangolo grande l'ho lasciato senza incollare perché funge da coperchio. Quindi ho preso della carta velina e ho ritagliato dei rettangoli delle dimensioni del fondo della scatola. Ho fatto uno smerlo con le forbici e ho messo un foglietto sul fondo. Quindi, ho adagiato uno strato di cioccolatini fatti da me, cioè Baci di Massimo e Tartufi al ciocco-

lato. quindi, nuova carta velina ecc fino ad avere un ultimo strato di cioccolatini. Ho messo il coperchio un po' di traverso e....ho regalato la scatola alla mia amica sarta che mi fa dei maglioni troppi belli e se lo merita!

P.S. I tartufi li faccio con 200 g di cioccolato, 150 g di panna bollente, rum buono. Faccio freddare e giro velocemente con la frusta a mano. Metto in frigo. Quindi, faccio delle palline che rimetto in frigo per un paio d'ore. Ho sciolto una busta di glassa al cacao (quella del market) , ci ho tuffato i tartufi , fatto freddare ancora q in ultimo rotolati nel cacao in polvere (Rossanina docet!).

Scatola di meringa 2 di Pinella

http://www.coquinaria.it/cgi-bin/ubb1/ultimatebb.cgi?ubb=print_topic;f=3;t=011675



Naturalmente uso sempre questa ricetta. Divido la quantità in base agli albumi che ho e il dolce che devo fare. Diciamo che per fare questa scatola mi serve metà dose.

Ritaglio le forme della scatola. Faccio dei rettangoli disegnando sulla carta da forno. Per es. la base ed il coperchio di cm 20x30, sono uguali. Poi altri due rettangoli per il davanti ed il dietro, per es. cm 30 per 10 ed infine i lati, per es, cm 20 x10. Quindi con la sac à poche faccio una grata:ci sono vari modi ma una cosa veloce è fare tanti bastoncini in lungo e tante righe in orizzontale, fare i contorni e riempire i buchi con dei ciuffi. Oppure fare una grata tipo quella decorazione di M.Letizia. Mettete in forno ad asciugare, circa 2 ore. Ricordatevi che occorre rifilare i bordi prima di procedere ad incollare!altrimenti la scatola non chiude!! E che il collante non è altro che cioccolato bianco. La meringa è fragile quindi se si taglia potete incollare subito con cioccolato.

500 g di albumi
1 kg di zucchero semolato + 250 g sempre di zucchero semolato
40 di farina "00"
2 bustine di vanillina
il succo di un piccolo limone

Ovviamente dosi da pasticceria! Dividete tutto per 5 per ottenere una Marengo per 8 persone

.Montare gli albumi insieme al kg di zucchero :solito modo. Quindi, aggiungete il succo del limone e continuate a mescolare per almeno 5 minuti. La restante parte dello zucchero, cioè i 250 g, si mescolano con la farina e si aggiungono alla meringa a mano, cioè aiutandosi con un cucchiaino di legno.

Una volta avuti i pezzi, dovete lavorare direttamente sul vassoio da regalare. Prima la base, poi mettete un lato cercando con un pennello di rivestire bene i bordi. Se siete in due a fare il lavoro è meglio!Messo il primo lato, spennellate bene lungo il contatto e non mollate il "muro " finché non si è rappreso. Continuate così per gli altri lati. Il coperchio lo appoggiate solo...non ho ancora pensato ad un modo per chiuderlo ed aprirlo!!!

Poi ho preso della carta d'oro per alimenti e aiutandomi con un pennello passato nel succo di limone ho attaccato i pezzetti sulla scatola. La rosa e la decorazione li ho fatti con la ricetta di MarinaB:splendida e facilissima. Il colore rosa l'ho avuto usando dell'Alkermes, il verde con una polvere.

Ho lasciato asciugare la scatola per bene, poi ho ritagliato dei rettangoli di carta velina bianca e ho foderato l'interno. quindi ho messo i cioccolatini.

Ho fatto i Baci di Massimo che trovate nel DB.



Poi dei tartufini al cioccolato con una ganache di cioccolato e panna aromatizzata al rum. I tartufi li passo nel cioccolato fondente e poi li faccio rotolare nel cacao (suggerimento del capo...).

Quindi, ho preso il marzapane avanzato e con quello verde ho fatto una pallina che ho rivestito con un pezzo di marzapane rosa e per finire , il tutto rivestito di marzapane bianco .Ottenuta la pallina, l'ho tuffata nel cioccolato. Tipo palle di Mozart, ma senza l'anima di gianduia.

Una volta mangiati i cioccolatini, vi sfido a mangiarvi la scatola....

Macinino per mandorle di ruculetta

Questo mio macinino è un "residuo bellico" nel senso che "ne ha visto di battaglie"....

Esiste un macinino professionale un po' più grande e costa circa 19€.

Io credo che possa essere sostituito con i grattugiaformaggio elettrici che hanno i rulli di due - tre tipi di grana (inteso come dimensione dei fori non come parmigiano)



ZIPPULAS – ZEPPOLE

Zippuas di isolachenonc'è

1 kg di farina
 6 uova intere
 1 pizzico di sale
 circa 1 litro di latte tiepido
 1 bustina di zafferano
 la scorza grattugiata di 2 arance
 la scorza grattugiata di 2 limoni
 la scorza intera di un'arancia (senza la parte bianca)
 un bicchierino di rum
 3 cubetti di lievito di birra

Porre la farina all'interno della scivedda (recipiente di terracotta). Fare un pozzetto al centro e aggiungere le uova, il sale, lo zafferano e un bicchiere d'acqua tiepida.

Impastare sul piano da lavoro come per fare la pasta fresca, quindi rimettere nella scivedda.

Versare il latte poco per volta, avendo cura di farlo assorbire prima di aggiungerne dell'altro.

Sciogliere il lievito di birra in poco latte tiepido e aggiungerlo al composto. Unirvi infine la scorza grattugiata degli agrumi, meglio se appena colti e non trattati, e il rum.

Lavorare il composto fino a quando è ben amalgamato, bagnando le mani affinché in l'impasto non ci si attacchi.

Formare una palla e lasciare riposare nella scivedda coperta con un coperchio sopra in quale si stenderà un plaid di lana.

Aspettare finché è gonfio e fa le bollicine. In genere occorrono circa due ore, a seconda della stagione e del calore dell'ambiente in cui si lavora. La corretta lievitazione è essenziale per la riuscita di questo dolce che non è molto semplice da realizzare.

Scaldare abbondante olio in una padella larga, aromatizzarlo con la scorza d'arancia intera, prendere una cucchiata del composto per volta e con le

mani formare un buco al centro allargandolo poi con le dita. Gettarlo quindi nell'olio bollente, friggendo pochi pezzi per volta. Sgocciolare su carta assorbente, passare nello zucchero e servire las zippuas ben calde.

Zippulas di Mariantonietta

1 kg di farina
4 tuorli
100 g zucchero
100 g strutto
4 arance (succo filtrato e scorza grattugiata)
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di acquavite
50 g lievito di birra
zafferano
un po' di sale.

Mettere in una "scivedda" (conca di terracotta) la farina. Sciogliere un pizzico di zafferano in un goccio di latte e versarlo nella farina unitamente alle uova, lo zucchero, il succo e la scorza delle arance, l'acquavite, il sale, lo strutto, il lievito sciolto in poco latte. Impastare bene fino ad amalgamare gli ingredienti. Coprire con un panno di lana la scivedda e far lievitare fino a che raddoppia di volume. Far scaldare l'olio e friggere delle ciambelle di pasta, tuffate poche alla volta. Farle dorare. Sgocciolarle con cura e spolverizzarle di zucchero semolato.