

rovesciarvi la placca e togliere la carta forno. Arrotolare il rettangolo di impasto nel telo e metterlo in frigorifero per almeno mezz'ora. Intanto preparare la farcitura: sbattere con le fruste l' uovo con lo zucchero fino a renderlo spumoso, aggiungere il maraschino, la crema di castagne e il cacao. Trascorso il tempo, srotolare il canovaccio e farcirlo. Arrotolare di nuovo, avvolgere in una pellicola e riporre in frigo per almeno 3 ore. Trascorso il tempo, sciogliere a bagnomaria il cioccolato, con il burro e l'acqua e far raffreddare un pochino. Togliere la pellicola dal rotolo, tagliare a 45° due pezzetti alle estremità del rotolo e metterli ai lati del tronchetto. Spalmare la glassa e ricoprire tutto il rotolo uniformemente. Lasciare rapprendere la copertura e con i rebbi di una forchetta, creare le incisioni. Rimettere in frigo e al momento di servirlo spolverare con del cacao usando un colino.

### **BRACCIO DI GITANO di Numberone**

Per il biscotto:

4 uova  
115 g zucchero a velo  
115 g farina 00  
1 pizzico di sale

Per la farcia:

300 g panna fresca  
130 g zucchero  
2 cucchiaini d'acqua  
4 g colla di pesce



Per il biscotto: battere prima bene i rossi e lo zucchero, unire poi alternando le chiare montate e la farina. Disporre su carta forno in una teglia tipo 30x40. Infornare 12/15 minuti a 200°. Come esce dal forno arrotolare bene, così si raffredda e prende la forma.

Per la farcia: caramellare lo zucchero semolato con l'acqua; quando è biondo, togliere dal gas, aggiungere 80 g di panna (calda!!!!) e rimettere pochissimo sul fuoco per sciogliere e amalgamare bene il tutto (diventa una crema mou deliziosa); fuori dal fuoco sciogliervi la colla di pesce ammollata e aspettare che il tutto si raffreddi. Aggiungere poi il resto della panna, montata stavolta, aspettare un po' che il tutto cominci a "tirare"; srotolare il biscotto, stendervi la farcia, riarrotolare e avvolgere bene in carta alluminio.

Questa è la ricetta originale delle sorelle Simili.

### **ROTOLO KINDER di Numberone**

La variante "rotolo Kinder" (nella foto precedente) della ricetta delle sorelle Simili è una mia invenzione.

4 uova  
 115 g di zucchero a velo  
 80 g farina00  
 35 g cacao  
 1 pizzico di sale

Farcia:  
 300 gr panna fresca  
 150 gr cioccolato bianco  
 4 gr colla di pesce

Ovviamente il procedimento per la base è come sopra.  
 Per la farcia, sciogliere il cioccolato bianco con 80 g di panna, unirvi la colla di pesce, aspettare che freddi, amalgamare il resto della panna montata e procedere come sopra. Sia questo rotolo che il precedente richiedono circa 24 ore di riposo in frigo.

### **TRONCO DI NATALE ALLE CASTAGNE di Numberone**



Si prepara un composto con 1 kg e mezzo di castagne lessate, pulite e passate, 150 g di cacao, 2 bicchierini di cognac, 200 g di zucchero a velo e 250 g di mascarpone. Si dispone questo impasto, steso a rettangolo, su un tovagliolo bagnato. Al centro del rettangolo si spalma una crema al burro (60 g burro e 60 g zucchero a velo, la ricetta richiede anche un tuorlo d'uovo, che io non metto).

Ancora al centro infine si dispongono, nel senso della lunghezza, 6 savoiardi intinti nel caffè forte. Si arrotola tutto, si taglia una parte del ramo e si modella per bene e si ricopre con cioccolato fondente, con una piccola aggiunta di panna liquida per scioglierlo a bagnomaria. Prima che si rassodi si riga con una forchetta e si finisce con una lieve spolverizzata di zucchero a velo.

### **BUCHE AU CHOCOLAT DI ALDA MURATORE di OrnellaO**

4 uova, così suddivise: 1 uovo intero, 3 tuorli, 3 albumi; 100 g zucchero; 45 g farina; 45 g fecola; 30 g cacao di ottima qualità; 15 g burro fuso.

Scaldare il forno a 200°, foderare la placca del forno con carta da forno.  
 Battere l'uovo intero e i tuorli finché saranno ben bianchi e lo zucchero sarà sciolto; aggiungere sempre sbattendo farina, fecola e cacao (precedentemente mescolati), facendoli scendere da un setaccio, e il burro; aggiungere da

ultimo gli albumi montati a neve ferma, non con le fruste ma con una spatola, sollevando l'impasto con delicatezza dal basso verso l'alto.

Cuocere a 200° 10-15 minuti : deve essere asciutto ma non secco sui bordi.

Mentre il dolce cuoce, preparare sul tavolo un panno spolverato di zucchero semolato. Rovesciare su questo panno il dolce cotto, passare un panno umido sulla carta per scollarla, disporre sul dolce un foglio di carta da forno pulita e aiutandosi con il panno arrotolare il tutto. Quest'operazione è necessaria perché il ripieno è freddo, a base di panna, e si scioglierebbe con il calore; se si lascia raffreddare senza avvolgere, poi non è più possibile.

Quando il rotolo è freddo, ma freddo di frigorifero, si farcisce con una crema ("ganache") fatta così: fai fondere 400 g di cioccolato nero (fondente) in 250 g di panna liquida fresca (quella da montare) e 30 g di burro. Mescola bene e fai raffreddare. Quando è ben freddo -freddo e non tiepido - battilo con le fruste come faresti per la panna: si ottiene una crema morbida. Se piace, si può aggiungere un cucchiaino di cognac prima di battere. Io non lo faccio.

Con questa crema si riempie il rotolo, ossia lo si srotola e poi ricomponi. Parte della crema si spalma sopra il rotolo, poi con una forchetta si disegnano le 'strisce' di un tronco; si può benissimo congelare fino al giorno di servirlo, ricordandosi di passarlo dal congelatore al frigo alcune ore prima (al più tardi prima di mettersi a tavola).

Io non bagno il biscotto prima di metterci la crema ganache, ma nulla ti vieta di preparare una bagna (uno sciroppo di acqua e zucchero aromatizzato con un liquore di tua scelta, o con caffè) e spennellarla sul rotolo prima di spalmarlo con la ganache.

Si può congelare da cotto e decorato.

## **TRONCO ALLA NOCCIOLA DI SERGIO SALOMONI di OrnellaO**

Per la pasta biscotto: zucchero semolato 100 g, farina bianca 100 g, uova intere 4, vanillina, burro e farina per la placca.

Per la crema alla nocciola: burro 250 g, zucchero al velo 200 g, tuorli d'uovo sodi 4, nocciole tostate e spellate 40 g, amaretti secchi 8, cacao amaro, rum.

Per finire: cioccolato fondente 200 g, panna da montare 200 g, una tazzina di caffè forte, pistacchi e canditi diversi.

Preparare la pasta biscotto: accendere il forno a 200° e rivestire una placca da forno di carta imburrata e infarinata leggermente. Montare i tuorli con lo zucchero e la vanillina, unire gli albumi a neve e, molto delicatamente, la farina a cucchiaiate. Versare l'impasto sulla placca e formare uno strato uniforme, rettangolare, che la ricopra quasi completamente. Mettere in forno caldo per 7 o 8 minuti; sfornare, capovolgere la placca su un telo appena inumidito, togliere la carta e arrotolare la pasta biscotto nel telo. Mettere in disparte e far raffreddare.

Preparare la crema: tritare nel mixer le nocciole con una cucchiaiate di zucchero, presa dal quantitativo totale; in una grande ciotola montare il burro con lo zucchero, poi unirvi un cucchiaino di cacao amaro, passandolo attraverso un setaccio, le nocciole tritate, gli amaretti pestati ridotti in polvere e, alla fine, i tuorli d'uovo sodo passati attraverso un setaccio. Aromatizzare con due

cucchiariate di rum, mescolando bene per amalgamare perfettamente il composto.

Svolgere il rotolo di pasta biscotto, spalmarvi la crema, tenendone da parte un poco, e riavvolgerlo formando il tronco. Pareggiare il fondo del rotolo e tagliare leggermente di sbieco l'estremità opposta, togliendole una fetta di due o tre centimetri, quindi usando la crema lasciata da parte, saldare alla base questa parte, in modo da imitare un tronco con la sua diramazione. Collocare il dolce sul piatto da portata e mettere tutto in frigorifero. Preparare la crema per il rivestimento: scogliere a bagnomaria il cioccolato fondente, tagliuzzato, con la panna e il caffè. Immergere il recipiente in acqua fredda per far raffreddare rapidamente il composto, e quando sarà ben freddo montarlo con lo sbattitore elettrico sino ad avere una crema ben soda. Rivestire il tronco, lasciando scoperte le estremità e, aiutandosi con i rebbi di una forchetta, creare sulla superficie le screpolature che imitano la scorza dell'albero. Guarnire con pistacchi tritati e canditi, e tenere in frigorifero in attesa di servire. Accompagnare con una bottiglia di Moscato spumante.

### **TRONCHETTO DI NATALE AL CAFFÈ di Oumyousuf**

Per 8/10 porzioni

Per la pasta biscuit: 75 g di zucchero al velo; 75 g di farina; 20 g di burro fuso freddo + 10 g per lo stampo; 4 tuorli; 3 albumi; 1 teglia rettangolare a bordo basso; carta da forno.

Per la crema: 300 g di burro; 2 cl di estratto di caffè (io ci metto il caffè forte); 60 g di zucchero; 20 cl di latte; 2 tuorli.

Per lo sciroppo: ¼ di litro d'acqua; 125 g di zucchero.

Per decorare: pasta di mandorle verde, vermicelli di cioccolato, palline rosse e argento.

Coprire il fondo della teglia con la carta da forno, spennellarlo di burro (anche i bordi). Accendere il forno a 220° C.

Preparare la pasta biscuit: sbattere i tuorli con 60 g di zucchero fino a formare un nastro. Montare gli albumi a neve ed aggiungere alla fine i 15 g di zucchero restanti. Incorporare delicatamente ai tuorli, aggiungendo il burro fuso e raffreddato e la farina a pioggia. Fare attenzione a non smontare la preparazione.

Con una spatola spalmare uniformemente la preparazione sulla teglia imburrata. Far cuocere a forno caldo 5/6 minuti. Coprire con un panno pulito e inumidito per evitare che si asciughi.

Preparare una crema inglese: sbattere 2 tuorli con 60 g di zucchero. Aggiungere il latte bollente. Far addensare sul fuoco (non deve bollire), togliere e lasciar raffreddare.

Ammorbidire il burro con la frusta in una scodella capiente. Aggiungere a poco a poco la crema inglese appena raffreddata e l'estratto di caffè.

Far bollire l'acqua con lo zucchero per ottenerne uno sciroppo. Far raffreddare, poi servirsene per intridere il biscuit (usare un pennello).

Spalmare uniformemente la pasta biscuit con 2/3 della crema al caffè, riservando il resto per la decorazione. Arrotolare stretto e mettere al fresco per

1 o 2 ore. Tagliare le estremità in sbieco e sistemare gli scarti sul rotolo per simulare i nodi. Con una tasca munita di imboccatura scanalata da una parte e piatta dall'altra decorare il rotolo con la crema restante, come se fosse la corteccia. Si può anche spalmare la crema sul rotolo e decorare con i rebbi di una forchetta. Guarnire a piacere con la pasta di mandorle sagomata a forma di foglia, i vermicelli di cioccolato, le palline o altro. Tenere in fresco fino al momento di servirlo.

Vino consigliato: uno champagne maturo e "vinoso". Evitare il blanc de blanc.

## **ROTOLO AI FRUTTI DI BOSCO E PANNA di Paola Balestrini**

3 uova  
80 g di zucchero  
80 g di farina  
1 cucchiaio di rhum  
4/5 cucchiaini di frutti di bosco congelati  
2 cucchiaini di zucchero  
250 g di panna  
zucchero a velo



Accendete il forno e riscaldatelo a 210°.

Montate le uova con 80 g di zucchero, finché si formerà una crema densa e chiara e le fruste vi lasceranno una traccia, se sollevate. Incorporatevi la farina, e il cucchiaio di rhum.

Versate la miscela in una teglia rettangolare, in cui avrete messo un foglio di carta forno, e spalmatela con una spatola in modo da coprirne anche gli angoli. Mettete in forno per 6-8 minuti.

Stendete un canovaccio sulla superficie da lavoro e appoggiatevi sopra un foglio di carta oleata. Cospargete la carta con dello zucchero semolato.

Rovesciate la torta base sulla carta preparata e inumidite la carta di cottura in modo da poterla rimuovere facilmente. Pareggiate i bordi della torta. Con la punta di un coltello fate un taglietto a 2.5 cm di distanza dal bordo più corto. Arrotolate la torta con la carta e lo zucchero fino a questo punto e lasciatela raffreddare.

Scaldare i frutti di bosco insieme allo zucchero in una padellina, finché non rilasciano tutto il loro succo, scolare i frutti e utilizzare il liquido ottenuto per bagnare il rotolo, poi distribuirvi i frutti di bosco e infine la panna montata con un po' di zucchero (circa un cucchiaio o anche due, secondo i vostri gusti). Arrotolare e mettere a rassodare in frigo. Al momento di servire cospargere con zucchero a velo e volendo si può decorare con ciuffetti di panna montata.

## **DOLCE ELEONORA di Pinella**



Pasta biscotto:  
 6 uova intere  
 190 g di zucchero semolato  
 225 g di farina  
 1/2 bustina di lievito  
 1 bustina di vanillina

Montare le uova con lo zucchero. Quando il composto "scrive" aggiungere la farina precedentemente setacciata con il lievito. Avere sempre cura di fare questa operazione a mano, mescolando dall'alto verso il basso. Mettere il composto in una sac à poche con beccuccio liscio e deporre su una teglia delle strisce di pasta tutte ben affiancate fino a fare un rettangolo e riempire la teglia. Cuocere a 200° per una decina di minuti. Rovesciare il foglio con il biscotto su carta da forno spolverizzata di zucchero semolato. Arrotolare il foglio dal lato corto e tenere a riposo per una mezz'ora.

Crema all'arancia:

Portate a bollore 500 g di latte con 100 g di zucchero. Sbattete un minimo 4 tuorli con altri 100 g di zucchero, poi aggiungete 60 g di maizena, il succo e la scorza grattugiata di 2 arance. Versateci il latte e cuocete finché si addensa.

Stendere il biscotto e bagnarlo con una bagna al Cointreau oppure al Grand Marnier. Velare la superficie con uno strato di gelatina d'arancia e un velo di panna montata. Su questo stratificare la crema all'arancia e arrotolare il dolce. Tenere in frigo per circa un'ora o tutta la notte.

Decorazione:

Poggiare il biscotto su un tagliere e tagliare obliquamente le estremità. Mettere il tronchetto su un supporto e procedere a decorarlo con un velo di gelatina d'arancia. Velare con una ganache al cioccolato bianco fatta con 300 g di cioccolato bianco e 100 g di panna bollente. Decorare con mandorle a filetti e scaglie di cioccolato bianco.

## **ROTOLO AL CIOCCOLATO di po-pio**

Per il biscotto:

115 g di cioccolato fondente  
 6 uova  
 80 g di zucchero  
 3/4 di cucchiaino di cremore di tartaro.

Per il ripieno:

250 ml di panna

1 cucchiaio abbondante di cacao amaro

1 cucchiaino di estratto di vaniglia.

Sciogliere il cioccolato. Montare 6 albumi benissimo, a metà lavorazione unire il cremore di tartaro, alla fine 30 g di zucchero. Battere i 6 tuorli con 50 g di zucchero, unire il cioccolato fuso freddo e unire delicatamente gli albumi montati. Stendere il composto sulla leccarda del forno e cuocere a 180° per circa 15 minuti, quindi sformare su di un canovaccio e porre a raffreddare.

Stemperare il cacao con la panna, unire la vaniglia e mettere in frigo per un'oretta, affinché il cacao si "sciolga" bene. Passato questo tempo, montare la panna e farcire il rotolo. La ricetta è tratta dal sito "joyofbaking.com", è molto buono, la particolarità è che la pasta non ha farina.

## **ARROTOLATO DI GATTO di Quack**

Per la pasta:

210 g di albumi

210 g di burro

210 g di farina

210 g di zucchero a velo

Per la farcia:

200 g di nutella

100 g di cioccolato fondente

250 g di panna fresca (circa)

200 g di noccioline e noci tritate

Si fa l'impasto per le lingue di gatto; io ho montato a neve gli albumi e poi ci ho aggiunto a mano gli altri ingredienti, e si procede come se dovessi fare la pasta biscuit: si versa l'impasto su una placca rivestita di carta forno, si stende sottile in modo uniforme e si fa cuocere a 180° per 10 minuti (o finché non comincia a colorare). Poi si solleva la carta da forno (con tutta la pasta sopra) e si poggia su di un canovaccio bagnato bene (ma strizzato) e si versa sopra i 2/3 della farcia (senza le noci/noccioline) e aiutandosi con la carta forno si arrotola la pasta su se stessa (se si rompe non importa che poi viene ricoperta). Una volta fatto il "salsicciotto" si avvolge con il tutto con il canovaccio umido e si mette a freddare in frigo per almeno 3 ore. Quando è freddo si riveste con la farcia avanzata a cui sono state aggiunte le noci e le noccioline avanzate. Far riposare ancora per qualche ora in frigo finché non si è solidificata bene la copertura.

Per fare la farcia, sciogliere a bagnomaria la nutella e la cioccolata e allungare con la panna liquida fino a consistenza desiderata (non deve essere troppo liquida).

Il nome gliel'ho dato in onore di Moka e della sua passione per le lingue di gatto.

<http://www.coquinaria.it>

## ROLLÒ DI BIGNÈ CON RICOTTA di ro



Per la pasta:  
 200 g farina 00  
 200 g acqua  
 40 g strutto o burro  
 20 g zucchero  
 4 uova  
 1 pizzico di sale  
 scorza grattugiata di arancia e limone

Per la crema:  
 800 g di ricotta di pecora ben sgocciolata e setacciata  
 cioccolata fondente a pezzetti  
 zucchero



Procedere come per i normali bignè. Mettere in una pentola l'acqua e lo strutto (o il burro), quando raggiunge il bollore togliere la pentola dal fuoco e versare in un sol colpo la farina, lo zucchero, la scorza degli agrumi e il pizzico di sale.



Mescolare bene e rimettere sul fuoco fino a quando l'impasto si stacca dalle pareti della pentola. Far intiepidire l'impasto ed aggiungere uno alla volta le uova. Distribuire l'impasto in modo uniforme su una larga teglia (io uso la leccarda del forno) foderata con carta forno. Non andate fino ai bordi della teglia, in cottura cresce parecchio. Cuocere a 180 ° per 15 minuti e poi

160° per altri 15-20 minuti. Disporre la pasta su un telo umido, rifilare i bordi, arrotolare e far raffreddare. Preparare la crema amalgamando la ricotta setacciata con lo zucchero e i pezzetti di cioccolato (o se preferite le gocce). Srotolare la pasta e spalmare uno strato uniforme di crema. Arrotolare e avvolgere il tutto con pellicola e tenere in frigo a rassodare.





Decorare a piacere. Io ho messo pistacchi tritati ai lati e ciuffetti di ricotta e ciliegine candite.

### **TORTION DI ZIA MARIA di Rosa Cremona**

400 g di farina 00  
 400 g di zucchero  
 1 bustina di lievito  
 1 bustina di vanillina  
 4 uova  
 1 o 2 bicchieri di latte  
 un barattolo di nutella  
 liquore alchermes q.b.

Amalgamare le uova con lo zucchero, aggiungere il latte, la vanillina, la farina, il lievito, imburrare e infarinare una leccarda, versare il composto e cuocere a 180° per 15 minuti.

Capovolgere nell'alluminio e bagnare con alchermes, ricoprire con nutella diluita con poco latte, girare a rotolo e mettere in frigorifero per qualche ora.

Tagliare a fette e... ecco le girelle!

### **GIRELLE di RosalbaF**

Facendo e assaggiando la torta a scacchiera qualche giorno fa, ho notato che il gusto mi ricordava qualcosa...la girella! Ho provato a farla.

Ho fatto l'impasto normalmente, diviso in due, e in uno ci ho messo il cacao, poi ho foderato la placca del forno con carta forno e ho steso un quadrato di impasto al cacao; sopra allo stesso ho steso delicatamente un quadrato d'impasto bianco, ho messo in forno e fatto cuocere per 15 minuti circa a forno ventilato.



Quando ho sfornato l'ho arrotolato subito, nel frattempo ho preparato una ganache mista cioccolato al latte e cioccolato fondente, per fare velocemente l'ho messa a raffreddare mettendo il pentolino in acqua fredda.

Ho aperto il rotolo freddo (messo a raffreddare fuori alla finestra) e ho steso la ganache.

Ho arrotolato e messo in frigo a solidificare per un'oretta, poi ho tagliato a fette e ho intinto un lato nel cioccolato fuso (misto fondente e al latte) quindi ho messo ad asciugare su carta forno adagiata su un piano (il mio è marmo) liscio, questo affinché poi solidificando venisse liscia.



### **DOLCE "BIMBO IN FASCE" di RosalbaF**

E' un rotolo in effetti, con la particolarità di avere la pasta biscotto di due colori, la crema lo stesso e poi il biscotto centrale intinto nel liquore rosso.

Per la pasta biscotto:

6 uova  
130 g di zucchero  
150 g di farina  
30 g di cacao amaro  
1 pizzico di sale

Per la crema:

4 tuorli  
120 g di zucchero  
20 g di amido di mais  
40 g di farina  
500 ml di latte  
1 fialetta di essenza di vaniglia  
150 g di cioccolato alle nocciole



Inoltre:

1 pacchetto di savoiardi  
un po' di alchermes  
200 ml di panna da montare

Montare i tuorli con lo zucchero fino a renderli molto spumosi e chiari, incorporare la farina setacciata amalgamando con un cucchiaino di legno, dall'alto verso il basso.

A parte montare a neve ferma i bianchi con un pizzico di sale, incorporarli ai tuorli procedendo con una spatola, con movimento dall'alto verso il basso, questo per evitare di sgonfiarli.

Rivestire di carta forno precedentemente bagnata e strizzata, una placca da forno e versarvi l'impasto conservandone un po' in cui incorporerete il cacao setacciandolo, in fine con questo impasto al cacao fate un secondo strato sul precedente bianco.

Infornare a 200° per 15 minuti, in forno precedentemente riscaldato.

Sfornate, staccare la carta forno, e avvolgere subito in un canovaccio, in questo la pasta prende subito la forma di un rotolo.

Preparare la crema: battere con una frusta i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina, e a filo il latte bollente.

Porre sul fuoco e far addensare continuando a mescolare.

Appena pronta togliere dal fuoco e dividerla in due parti, in una parte aggiungere 150 g di cioccolato alle nocciole, nella restante parte la fialetta di vaniglia, far raffreddare.

Stendere la pasta biscotto, spennellare leggermente con l'alchermes diluito con poca acqua. Montare la panna, dividerla in due parti e aggiungerla un po' nella crema al cioccolato e il resto nella crema chiara. Spalmare la pasta, prima con la crema bianca e subito sopra con la crema al cioccolato.

Al centro del rotolo fare una fila di savoiardi bagnati prima nell'alchermes, sistemarli a mo' di treno su tutta la lunghezza del rotolo, ovviamente nel senso in cui si procederà ad arrotolare.

Arrotolare, avvolgere in carta forno o stagnola e porre in frigo per diverse ore, meglio tutta la notte. Tirare fuori il rotolo dal frigo, spolverare di zucchero a velo e servire tagliato a fette.

## **TRONCHETTI DI CAPODANNO di RosalbaF**



4 uova  
80 g di zucchero  
70 g di farina  
30 g di fecola  
30 g di burro fuso  
2 cucchiaini di acqua bollente

Separare i rossi dalle chiare. Montare i rossi con lo zucchero aggiungendo i 2 cucchiaini d'acqua bollente facendola scivolare sui bordi del boccale (Ken) in cui si sta lavorando.



Montare fino a che la massa diventi spumosa e chiara, aggiungere quindi la farina setacciata insieme alla fecola in due o tre riprese, fermare ogni volta la macchina, aggiungere e riprendere a lavorare ma il tutto in pochi istanti altrimenti si smonta tutto.

Aggiungere a filo il burro fuso, fermare l'impastatrice e aggiungere gli albumi montati a neve ferma ma non fermissima, altrimenti quando li

incorporate restano tipo grumosi.

Amalgamare lentamente con una spatola, girando lentamente dal basso verso l'alto. Stendere in una placca da forno un foglio di carta forno precedentemente bagnata e strizzata, stenderci sopra l'impasto e infornare a 200° per 8 minuti a forno ventilato.

Quando sfornate staccate delicatamente il biscuit dalla carta forno e arrotolatelo stretto in un canovaccio inumidito leggermente.



## **GATTÒ ARETINO di Rossanina**



Per una teglia da forno di 40x32:

5 uova  
250 g di zucchero  
84 g di farina  
84 g di fecola  
6 g di lievito

Montare per 5 minuti le uova con lo zucchero con le fruste elettriche, unire la farina setacciata con il lievito piano piano, versare nella teglia rivestita di carta forno e stendere alto 1 cm in forno a 200° per

10-15 minuti; stare attenti perché cuoce alla svelta, adagiare sopra un canovaccio e quando è freddo bagnare con alchermes diluito con sciroppo di zucchero fatto con 100 g acqua e 30 g di zucchero; far bollire, quando è freddo unire una tazzina da caffè di alchermes, stendere sopra della crema pasticcera e arrotolare dal lato più lungo. Rifilate i bordi, mettere in frigo e servire con sopra zucchero a velo .

Farlo la sera per il giorno dopo.

## **PASTA BISCOTTO di Rossanina**

5 uova (tre intere e due tuorli) a temperatura ambiente  
g 100 zucchero  
g 100 farina setacciata due volte  
1 cucchiaino estratto di vaniglia  
g 10 burro fuso

Lavorare le uova con lo zucchero molto bene (calcolate con le fruste elettriche almeno 10 minuti), aggiungere poco per volta la farina e incorporarla con un movimento dal basso verso l'alto, con molta delicatezza.

Per fare questo lavoro io preferisco usare la frusta a mano: la faccio scendere nel composto in modo che scorra sulla ciotola partendo dalla parte a me opposta e venendo verso di me. Mentre faccio questo movimento, con molta delicatezza giro la frusta su se stessa.

Una volta ben incorporata la farina, metto su una teglia (a cucchiariate, sempre con molta delicatezza) che avevo precedentemente rivestito di carta forno e spennellato con il burro fuso.

Metto in forno (NON VENTILATO) a 180° per 15 minuti.

Mentre cuoce, prendo un panno di lino bianco, rigorosamente lavato in acqua bollente senza detersivo e lo bagno. Lo strizzo con cura e lo metto sopra la tavola. Quando la pasta biscotto è cotta, la rovescio sul panno (in modo che la carta forno mi guardi). Tolgo velocemente la carta forno, prendo il panno e ci chiudo dentro il dolce, poi lo arrotolo lungo la parte lunga (scusate il gioco di parole). Lo lascio lì a freddare.

## **SIMIL-GIRELLE di Rossanina**

Io farei una pasta biscotto e la farei di un leggerissimo strato di ganache. Poi arrotolerei il tutto, taglierei delle fette e immergerei una parte nel cioccolato fondente fuso.

Ganache al latte:

300 g di cioccolato al latte (oppure gianduia)  
200 g di panna da montare fresca

Fai bollire la panna, versala sul cioccolato a pezzi. Metti in un bagnomaria di acqua, sale e ghiaccio e fai freddare benissimo mescolando spesso. Montala con le fruste elettriche. Metti in frigo.

Pasta biscotto:

3 uova intere e 2 tuorli  
100 g di zucchero  
100 g di farina 00 setacciata  
1 pizzico di sale  
semi di mezzo baccello di vaniglia

Lavora benissimo le uova con il sale, la vaniglia e lo zucchero e poi aggiungi a pioggia la farina, e mescola delicatamente.

Stendo su una placca da forno con carta forno imburrata (si stacca meglio).

Cuoci in forno a 180° per 10 minuti, massimo 12.

Rovescia la pasta su uno strofinaccio inumidito e arrotola subito.

Fai freddare. Apri il rotolo, bagnalo con un po' di acqua zuccherata, spalmalo di ganache. Arrotola e fai le fette un po' alte.

Sciogli un etto di cioccolato fondente, immergi metà girella (in pratica un lato in cui si vede il ripieno, non per lungo) e lascia solidificare appoggiando lo strato di cioccolato su carta forno.

## **TRONCHETTO DI NATALE di Rossanina**

Per la pasta biscotto:

5 uova (tre intere e due tuorli) a temperatura ambiente

100 g zucchero

100 g farina setacciata due volte

1 cucchiaino estratto di vaniglia

10 g burro fuso

Lavorare le uova con lo zucchero molto bene (calcolate con le fruste elettriche almeno 10 minuti), aggiungere poco per volta la farina e incorporarla con un movimento dal basso verso l'alto, con molta delicatezza.

Per fare questo lavoro io preferisco usare la frusta a mano: la faccio scendere nel composto in modo che scorra sulla ciotola partendo dalla parte a me opposta e venendo verso di me. Mentre faccio questo movimento, con molta delicatezza giro la frusta su se stessa.

Una volta ben incorporata la farina, metto su una teglia (a cucchiaiate, sempre con molta delicatezza) che avevo precedentemente rivestito di carta forno e spennellato con il burro fuso.

Metto in forno (NON VENTILATO) a 180°C per 15 minuti.

Mentre cuoce, prendo un panno di lino bianco, rigorosamente lavato in acqua bollente senza detersivo e lo bagno. Lo strizzo con cura e lo metto sopra la tavola. Quando la pasta biscotto è cotta, la rovescio sul panno (in modo che la carta forno mi guardi). Tolgo velocemente la carta forno, prendo il panno e ci chiudo dentro il dolce, poi lo arrotolo lungo la parte lunga (scusate il gioco di parole). Lo lascio lì a freddare.

Bagna:

per la bagna prendo circa 100 g di acqua, 100 g di zucchero e liquore a piacere (per il tronchetto di cui stiamo parlando o Crème Cacao o un liquore al caffè) nella dose preferita. Dovrebbe essere di almeno 50 g.

Mettete acqua e zucchero in un pentolino. Fate sciogliere lo zucchero.

Se il dolce sarà mangiato anche da bambini, versate il liquore e fate bollire per almeno 5 minuti, in modo che l'alcol evapori. Altrimenti fate come preferite.

Fate freddare.

Per le creme:

8 uova (solo i tuorli)

150 g di zucchero

½ l latte intero (possibilmente fresco)

caffè liofilizzato (io uso Nescafé Espresso o Nescafé decaffeinato, che dopo vari tentativi sono risultati i migliori) un bel cucchiaino (aggiungetene un po' per volta a gusto vostro)

cacao in polvere (io uso il Bensedorp, quello nella lattina rossa. E' il migliore tra quelli che ho sperimentato), 2-3 cucchiaini belli colmi (come per il caffè, modificate voi la dose)

500 g burro: qui non risparmiate. Un burro che sa di rancido vi rovinerebbe indissolubilmente il dolce.

Mettete il latte a bollire. Lavorate i tuorli con lo zucchero e versateci a filo il latte bollente. Lavorate bene. Riportate al fuoco. Mescolate e tenete sul fuoco fino a quando la salsa non napperà il cucchiaino di legno (se passate un dito sulla patina che la crema lascia sul cucchiaino si dovrà vedere il segno). **STATE ATTENTI CHE LA TEMPERATURA NON SUPERI** gli 80° o vi ritroverete con una bella frittatina. Togliete immediatamente dal fuoco e mescolatela bene. Versatela in due ciotole: in una aggiungete il caffè liofilizzato, nell'altra il cacao in polvere. Fate passare le creme da un colino a maglie fitte e mettetele a bagnomaria nel ghiaccio.

Lasciatele freddare e mescolate di quando in quando. Non si dovrebbe dire, ma se aggiungete un pochino di farina, la crema non sarà più crema inglese, ma c'è meno rischio che impazzisca.

Lavorate bene il burro con le fruste elettriche fino a quando non sarà ben montato. Dividetelo in due parti: ad una aggiungete la crema al caffè, all'altra quella al cacao.

Srotolate la pasta, bagnatela, con l'ausilio di un pennello, con la bagna a vostra scelta. Farcitela con la farcia al caffè. Arrotolate il dolce, aiutandovi con il panno. Rivestite l'esterno con l'altra farcia, senza decorare.

Dividete mentalmente il dolce in quattro per la lunghezza. Fate un taglio obliquo all'altezza di un quarto. Spostate il pezzo lungo (che fungerà da tronco principale) sul piatto da portata, aggiungete il pezzetto piccolo sul lato (in modo che sembri un rametto secondario) in modo che la parte a contatto con il dolce NON sia quella che è stata a contatto con la lama del coltello (la sezione visibile, insomma, dovrebbe essere quella più bella).

Sistemate la farcitura sopra in modo che non vi siano vuoti e con una forchetta fate delle rigature sulla superficie che ricordino il disegno di un tronco. Fate cadere un po' di zucchero a velo sopra, mettete magari qualche funghino di meringa, e conservate in frigo.

## **TRONCHETTO PRALINATO di Rossanina**

Per 8 persone:

Per la pasta biscuit: 125 g di zucchero al velo; 125 g. di farina; mezza bustina di lievito; 4 tuorli; 4 albumi; 1 teglia rettangolare a bordo basso; 20 g di burro; poca farina.

<http://www.coquinaria.it>

Per la crema: 250 g di burro; 125 g di zucchero; 2 tuorli; 80 g di "pralinato" in polvere.

Per decorare: scagliette di mandorle tostate, funghetti di meringa, foglioline di pasta di mandorle verde.

Imburrare e infarinare la teglia. Preparare la pasta biscuit: separare i tuorli dagli albumi, sbattere i tuorli con lo zucchero finché non diventano spumosi e bianchi. Aggiungere a poco a poco la farina ed il lievito (mescolando con la forchetta se l'impasto indurisce troppo). Accendere il forno a 180°. Montare gli albumi a neve ed incorporarli alla preparazione. Spalmare il tutto sul fondo della teglia, badando a farne uno strato uniforme. Far cuocere 15 minuti a forno medio.

Nel frattempo preparare la crema. Passare una ciotola sotto l'acqua bollente, asciugarla. Mettervi il burro a pezzettini e lavorarlo con lo sbattitore elettrico o la frusta finché non raggiunge la consistenza di una crema. Aggiungere a poco a poco lo zucchero senza smettere di sbattere. Quando lo zucchero è fuso, aggiungere i tuorli uno per volta. Prelevare 2 cucchiaini di crema e tenere da parte, poi aggiungere il "pralinato". Mettere in fresco.

Inumidire un panno pulito, spolverarlo con un po' di zucchero semolato e sformarvi il biscuit. Arrotolare e lasciare intiepidire. Stendere la pasta biscuit, spalmarla con la metà della crema, riavvolgerla. Sistemare il rotolo sul piatto da portata. Coprire con la crema restante e striarla con la forchetta per imitare la corteccia. Tagliare le estremità in sbieco. Con gli scarti formare due nodi di grandezza diversa, sistemarli sul rotolo e mettere un cucchiaino della crema tenuta da parte al centro di ciascuno (usare una tasca da pasticceria). Cospargere il tronchetto con le mandorle, decorare con i funghetti di meringa e una ghirlanda di foglioline in pasta di mandorle.

### **TRONCHETTO DI NATALE di \*Sandra\***



Questo è un particolare della decorazione: un alberello fatto con il cono gelato e la glassa reale colorata di verde.



## **TRONCHETTO AI MARRONI di Serena**

Per 8 persone

Pasta biscotto:

120 g zucchero semolato

70 g farina bianca

50 g amido frumento (frumina)

40 g burro

3 uova

miele-sale-burro e farina per la placca.

Crema

350 g marmellata di castagne

180 g burro

150 g zucchero semolato

100 g albumi

80 g zucchero a velo

maraschino o aroma per dolci al rum.

Per completare

cacao in polvere, zucchero a velo, 5 marron glacées

Versare su una placca, coperta di carta speciale da cucina e poi imburrata e infarinata, un composto ottenuto montando le uova con lo zucchero, 1/2 cucchiaino di miele, un pizzico di sale e amalgamandovi la farina precedentemente setacciata con la frumina, e il burro fuso e freddo.

Livellare bene il composto e passare in forno a 200° per 10 minuti.

Togliere dal forno e sformare su un canovaccio, togliere la carta da cucina e far raffreddare la pasta distesa.

Intanto in una ciotola immersa in un bagnomaria tiepido, montare a neve ben soda gli albumi con lo zucchero semolato e a parte lavorare a crema il burro con lo zucchero a velo.

Mescolare in modo omogeneo la crema, profumata con l'aroma al rum, con gli albumi montati a neve e tolti dal bagnomaria. Infine amalgamare il tutto alla marmellata di castagne.

Inumidire con mezzo bicchiere di Maraschino, diluito con 2 cucchiaini di acqua, la pasta, divisa in 2 pezzi (uno il doppio dell'altro); spalmare i pezzi con 1/3 della crema e avvolgerli su se stessi formando 2 rotoli. Comporre il tronchetto, dopo aver spuntato alle estremità il rotolo più grande, e rivestirlo con la crema rimasta con l'aiuto di una tasca di tela con la bocchetta spizzata. Decorare il dolce con i marron glacées e una spolverata di zucchero a velo e cacao in polvere.

## **ROTOLO PER CELIACI di Silvia77**

Siccome mia mamma è celiaca, ieri le ho dedicato un dolce apposta per lei e ho fatto un rotolo di pasta biscotto ripieno di crema pasticceria del Mastai

(ricetta di Bruna, io ho fatto metà dose), ricoperto di ganache montata al cioccolato fondente.

Rotolo:

4 uova piccole o 3 grandi  
100 g fecola  
100 g zucchero.

Monta i tuorli con lo zucchero per circa 10-15 minuti (devono essere di un colore chiaro e spumosi). Aggiungi la fecola. Monta gli albumi a neve ben ferma e incorporali piano piano. Metti della carta forno sulla leccarda del forno. Stendi il composto e infornalo per 10 minuti in forno già caldo a 200°. Appena tolto capovolgilo in modo che la parte dorata stia appoggiata su un piano, toglila la carta forno e stendi il ripieno. Poi arrotolalo.

Crema pasticcera del Mastai (di Bruna)

1 l di latte  
300 g di zucchero  
8 tuorli  
80-90 g di amido di riso (se non lo si trova usare la maizena)  
scorza d'arancia  
vaniglia

Sbattere i tuorli con metà zucchero ed unire l'amido alla fine quando sono ben montati. Far bollire il latte con il restante zucchero, la scorza d'arancia e la stecca di vaniglia tagliata a metà. Filtrare e versare metà latte nel composto di uova, mescolare e rimettere il tutto nel latte rimasto. Portare a ebollizione rimestando e dopo pochi minuti toglierla dal fuoco e far raffreddare.

### **VARIANTE DELLA PASTA BISCOTTO DI FIAMMETTA di Stefi LaQuaglia**

Io questa ricetta di Fiammetta la faccio sempre però l'ho modificata così: se le uova sono grandi consiglio di metterne 3 altrimenti sa troppo di "uova" (leggi frittata).

Faccio 50 g farina + 50 g fecola se no la pasta viene troppo molle, e le uova le monto intere (senza separare tuorli e albumi) insieme allo zucchero.

### **ROULADE DOLCE E SALATA di Tiziana B.**

Roulade per stuzzichini, copiata anni fa da non ricordo più quale giornale, ma che mi ha molto soddisfatta per il risultato e per la semplicità degli ingredienti.

6 uova  
1 cucchiaio colmo di farina  
sale, pepe se da utilizzare con ripieni salati  
1 cucchiaio scarso di zucchero per ripieni dolci

Battere in una terrina i rossi d'uovo con sale e pepe, adoperando un cucchiaino di legno. Con la frusta elettrica montare le chiare a neve fermissima.

Aggiungere ai rossi la cucchiainata di farina, quindi le chiare col solito procedimento : prima un po' della montata, poi aggiungere il resto delle chiare delicatamente.

Versare il composto sopra la teglia ricoperta da carta forno e cuocerlo per circa 15 minuti a 180°.

Quando la roulade sarà cotta, capovolgerla su un foglio di carta alluminio, rigirla e arrotolarla nel senso più corto. Farla raffreddare, tagliarla a metà in modo da ottenere due roulades e riempire a piacere.

### **BUCHE AU CHOCOLAT DI ALDA MURATORE di Tiziana63**

La ricetta è la stessa usata da OrnellaO.



### **ROTOLO DI NUTELLA di Wanna**

150 g di zucchero  
 4 uova  
 100 g di farina  
 50 g di fecola  
 1 bustina di vanillina  
 1 bustina di lievito  
 1 pizzico di sale

Fare lo zucchero a velo: 15 sec vel. turbo, e con le lame in movimento a vel. 6 unire le uova una alla volta, aggiungendo la farina, la fecola, la vanillina, un pizzico di sale e la bustina di lievito (il tutto in circa 2 min vel. 6). Versare l'impasto su una lastra da forno foderata con carta forno e cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 180° per 12-15 minuti, arrotolarlo nella carta forno a caldo e lasciare raffreddare. Quando si è raffreddato srotolarlo, così viene via la "pellicina" sopra.

## ROTOLO SALATO di Ambretta

Io lo preparo con 80 gr di farina e 4 uova. Monto a neve i bianchi e batto un po' i tuorli. Aggiungo ai tuorli un po' per volta la farina e i bianchi. Quando è tutto amalgamato, stendo il composto in una teglia bassa, imburrata e infarinata, in uno strato sottile e inforno a 180°, finché il tutto è dorato. Appena cotto lo arrotolo in un panno inumidito. Poi, da freddo, procedo al riempimento e lo rimetto in frigo per un po' e quindi lo taglio a fette.

Devo fare un rotolo di uova, in pratica un biscotto arrotolato salato. In genere lo farcisco con maionese, peperoni o quant'altro mi suggerisce la fantasia. Questa volta vorrei farcirlo con del salmone ma non vorrei usare la maionese. Secondo voi con cosa potrei sostituirla che vada bene con il salmone e che lo renda un po' umido?

Risposte:

GabriellaM: burro aromatizzato o mascarpone? ricotta e burro?

ro: i caprini ci stanno da dio, se poi trovi dell'aneto, mescoli caprino e aneto, ci adagi su il salmone e arrotoli. E se non lo trovi, anche l'erba cipollina secondo me ci sta benissimo.

Paola Balestrini: a me con il salmone piace la robiola, oppure il Philadelphia.

Rossa: panna acida ed erba cipollina.

## SALAME AL PROSCIUTTO COTTO di DanielaF



4 uova  
25 g di farina  
sale  
pepe  
150 g di prosciutto  
100 g di robiola  
prezzemolo

Separare gli albumi dal tuorlo e montare gli albumi, molto bene, aggiungendo un pizzico di sale e qualche goccia di limone, una volta montati setacciare

sopra la farina e incorporarla delicatamente in modo che gli albumi non si smontino. Aggiungere i tuorli sbattuti con sale e pepe, foderare uno stampo rettangolare, versare il composto e cuocere per 20 minuti circa nel forno già caldo a 180°, quando è cotto si vede bene, perché tende a staccarsi dalla carta forno.

Toglierlo dal forno ed avvolgerlo in uno strofinaccio umido e lasciarlo freddare. In tanto preparare il ripieno, lavorando la robiola e frullando il prosciutto cotto, aggiungere il prezzemolo tritato, aggiustare di sale e pepe, amalgamate il tutto bene. Una volta fredda la pasta toglietela dallo strofinaccio apritela bene e stendeteci il ripieno, riavvolgete il salame e fasciatelo con la stagnola il più stretto possibile, lasciatelo riposare in frigo almeno una notte. Naturalmente nel ripieno si può mettere quello che si vuole.

## **ROTOLO DI BESCIAMELLA di EleonoraC**

300 g di latte  
30 g di burro  
50 g di farina  
sale e noce moscata  
4 uova  
prezzemolo  
speck o qualunque altro ripieno possa essere usato a contatto con il rotolo caldo

Fare la besciamella come al solito sciogliendo nel burro la farina e aggiungendo il latte il sale e la noce moscata. Quando la besciamella sarà ben densa, fuori fuoco aggiungere il prezzemolo a pezzi e i tuorli d'uovo.

Far raffreddare il composto e aggiungere gli albumi montati a neve.

Stendere su carta forno nella leccarda e infornare a 180-200° (attenzione al vostro forno) per circa 15 minuti nella parte bassa del forno.

Appena sfornato coprire con lo speck e arrotolare.

Non è facile srotolarlo da freddo per farcirlo, quindi meglio scegliere ripieni che resistano al caldo.

E' perfettamente congelabile sia intero che tagliato già a fette.

## **PASTA BISCOTTO SALATA di Graziana**

Ho fatto qualche volta dei rotoli salati, con una pasta biscotto senza zucchero. Si montano le uova con poco sale, si unisce la farina e gli albumi montati. Si stende sulla piastra del forno e si fa cuocere. L'aspetto è quello di un pane biscotto dolce, solo che dolce non è.

Per la pasta biscotto salata, è la stessa ricetta della mia pasta biscotto dolce, eliminando lo zucchero, la buccia di limone e la vaniglia.

## **ROULADE SALATA DI PARASILITI di MarinaB**

Per circa 80 stuzzichini:

6 uova  
1 cucchiaio colmo di farina  
sale e pepe

Con un cucchiaio di legno battere i rossi d'uovo con sale e pepe. A parte montare le chiare a neve durissima; aggiungere il cucchiaio di farina ai rossi e quindi incorporarvi le chiare montate.

Versare il composto in teglia rettangolare (circa 30x38) foderata di carta forno e infornare a 180° per 15-20 minuti.

Una volta sfornata, togliere subito da teglia e mettere roulade su carta alluminio e arrotolare su se stessa nel senso più corto e fare raffreddare.

Intanto preparare il ripieno. Tagliare a metà la roulade in modo da ottenere due roulades da circa 15x38 cm e farcire con il ripieno a piacere. Arrotolare nuovamente e mettere in frigo per 12 ore avvolta in carta alluminio. Tagliare a fettine prima di servire.

#### Ripieni

Al salmone: spalmare una roulade con burro e stendervi 130 g di salmone affumicato a fettine sottili oppure fare una crema al mixer con pari peso di salmone affumicato e philadelphia.

Al tonno: 150 g di tonno sgocciolato e tritato, mescolato a 150 g di mascarpone.

Alle mandorle: amalgamare 150 g di mascarpone con 200 g di mandorle sbucciate e tritate e 1 cucchiaino di paprika.

### **TRONCHETTO SALATO di MarisaC**

La ricetta è quella del salame al prosciutto cotto di DanielaF.

La copertura l'ho fatta con una cucchiaio colmo di parmigiano, sale, 130g di ricotta ben scolata e una ventina di olive nere ben asciugate, ho frullato insieme facendo andare il frullatore a colpi; appena tutto era omogeneo ma non omogeneizzato ho spalmato con una spatola sul tronchetto, se volete potete anche rigarlo con la forchetta.

Per la neve c'ho spolverato col passino a maglia stretta la fecola di patate, ma fatelo molto leggermente perché se ne passa giù in gran quantità!!



### **ROTOLO DI FRITTATA di Numberone**



Cuocere al forno (200° per 10 minuti) una frittata fatta con 6 uova, sale e un po' di spinaci lessati e ben strizzati; il composto va versato su una teglia rettangolare 37X26 cm rivestita di carta forno.

Dopo la cottura, spalmare sul rettangolo di frittata un abbondante strato di ricotta, 1 uovo, sale e noce moscata.

Poi disporre delle fettine di porro, precedentemente stufate con poco olio (io non l'avevo e ho usato gli scalogni).



Infine ricoprire tutto con fette di prosciutto cotto;



avvolgere il tutto a rotolo,



foderare di carta forno, legandolo qua e là.



Quando serve, infornare per circa 20 minuti a 180°.



## PIZZA CONDITA di Quack

Si prende una base per focaccia (voi utilizzate pure l'impasto che preferite) e cospargetela con abbondante formaggio grattato grosso (io ho usato metà parmigiano e metà pecorino) fate poi uno strato di lardo tagliato sottile e un altro strato di formaggio; arrotolatela poi su se stessa tipo strudel e poi a chiocciola.

Fatele fare 1/4 di giro e schiacciatela con il mattarello fino a farla diventare di nuovo sottile. A questo punto io ho unto leggermente il piatto crisp del microonde e l'ho spennellata d'olio e con un po' di rosmarino - niente sale perchè il lardo e il formaggio sono già saporiti di loro. Sul piatto crisp 5 minuti, girata e poi altri 5 minuti.

Si può variare il ripieno con quello che si vuole, verdura, affettati, formaggi e viene buona anche con l'impasto del pane.

## ROTOLO DI PATATE di Quack

Lessare e schiacciare le patate. Lavorarle con del formaggio grattato, 1 uovo e pangrattato fino a dargli consistenza.

Stenderle poi su una piastra da forno e farcirle con mozzarella tritata grossolanamente e speck a dadini (io in casa avevo quello, ovviamente il ripieno varia a seconda dei gusti e del frigo), arrotolarlo poi tipo strudel e rotolarlo nel pangrattato e mettere dei fiocchetti di burro sopra. Cuocere poi in forno per 20 minuti a 180°.



## ROTOLO MATTO FARCITO di RosalbaF



Per la pasta matta (di Nanninella):  
 400 di farina 0  
 200 g di ricotta  
 latte (o acqua) q.b.  
 sale q.b.

Impastare farina e ricotta, aggiungere un pizzico di sale e il latte necessario per avere un impasto compatto e liscio. Porre in frigo per una mezz'oretta prima dell'utilizzo.



Per la farcitura:

- 1 busta di spinaci
- 400 g di ricotta di bufala
- prosciutto cotto (a piacere)
- 4 uova
- 1 mozzarella di bufala
- 70 gr di parmigiano grattugiato
- noce moscata
- sale e pepe
- burro
- 1 uovo per spennellare



Lessare gli spinaci in acqua leggermente salata scolarli, strizzarli e tagliuzzarli, amalgamarli alla ricotta, alle uova, aggiungere il parmigiano grattato, il prosciutto tritato, aggiungere la mozzarella a pezzetti, poi salare e pepare, aggiungere un po' di noce moscata.



Riprendere la pasta dal frigo e stendere un rettangolo abbastanza grande, spennellarlo leggermente di burro, adagiare sopra alla sfoglia la farcitura e arrotolare, sigillare i bordi.



Mettere in una teglia imburrata e infarinata, meglio ancora su carta forno e spennellare con l'uovo leggermente sbattuto. Io ho decorato con degli avanzi di pasta.



Mettere in forno a 200° per una mezz'oretta quando avrà una bella doratura.

## **TRONCHETTO DI VERDURE DA "LA CUCINA ITALIANA" DICEMBRE 1997 di Rossa**

Per 12 persone:

900 g patate  
500 g di coste  
500 g di porri  
400 g di zucca  
350 g zucchine  
350 g carote  
50 g parmigiano grattugiato  
granella di amaretto  
cannella in polvere  
3 tuorli  
burro  
sale e pepe

Staccare le foglie alle coste, pulite la zucca, le carote (spuntandole), i porri e le zucchine. Affettate sottilmente la zucca e le zucchine con la mandolina.

Sbollentate le coste, le zucchine e i porri sfogliati, lessate le carote e i gambi delle coste che possono essere utilizzati per accompagnare il tronchetto una volta pronto.

Su un foglio di carta da forno inumidito disponete le foglie delle coste creando un rettangolo, poi a strati, le guaine di porro, la zucca cruda e uno di zucchine. (dopo ogni strato spolverizzate con sale e parmigiano mescolato alla granella di amaretto).

Lessate le patate e schiacciatele con lo schiacciapatate, lavoratele come per fare un purè con 50 g burro, i tuorli, sale, pepe e un pizzico di cannella.

Raccogliete il purè in una sac à poche. Fatene uscire una striscia su un lato corto del rettangolo e su questo adagiate le carote, in fila. Partendo da questo lato, arrotolate, aiutandovi con la carta forno. Trasferire il rotolo su una placca ricoperta da carta da forno.

Regolate le estremità e ricopritelo di strisce di purè.

Infornare a 185° per 40 minuti.

Non ho molte varianti, a dire il vero: aggiungo noce moscata al posto della cannella nel purè e non metto la granella di amaretto.

## **ROTOLO DI FUNGHI E PROSCIUTTO di Stefani**

Il rotolo è fatto con uova e funghi (però non è proprio la classica frittata); il ripieno di salsa mornay, cipollotti e prosciutto cotto.

Molto buono, delicatissimo perché la frittata è al forno!

Per la frittata:

650 g di funghi coltivati  
6 uova  
30 g di burro

1 limone  
sale pepe

Per il ripieno:  
2 cipollotti  
30 g di burro  
100 g di prosciutto cotto

Per la salsa mornay:  
20 g di burro  
20 g di farina  
250 g di latte  
2 cucchiaini di formaggio grana  
sale e pepe



Preparare la salsa, come una normale besciamella, poi aggiungere il grana grattugiato.

Per il ripieno tritare i cipollotti, farli appassire nel burro, aggiungere il prosciutto cotto tritato o tagliato a listarelle, mescolatina, 3 minuti di cottura, unire la salsa mornay preparata, amalgamare bene.

Per la frittata, in una ciotola sbattere bene i tuorli con il burro fuso e 2 cucchiaini di succo di limone, unire i funghi CRUDI, BEN TRITATI E STRIZZATI per togliere l'acqua di vegetazione, poi gli albumi montati a neve, versare il composto in una placca rivestita di carta forno unta di olio, distribuire bene il composto cuocere a 180° per circa 15-20 minuti

Una volta cotto, far freddare, girare, distribuire il ripieno, arrotolare e tenere in frigo. Poi tagliare, si può anche riscaldare in un secondo tempo...magari cospargendo con un po' del composto fatto avanzare, diluito con la panna.

## **ROTOLO DI PATATE SALATO di Stefani**



Per l'impasto:  
250 g patate  
150 g di farina  
1 uovo

Per il ripieno:  
250 g di spinaci  
2 cucchiaini di burro  
1 spicchio di aglio  
salvia  
1 cucchiaio di pinoli  
1 cucchiaio di uvetta  
sale e pepe  
parmigiano grattugiato

Lessare le patate, schiacciarle, amalgamarvi un uovo, la farina e il sale, formare una palla e lasciarla riposare.

<http://www.coquinaria.it>

Intanto cuocere gli spinaci e farli saltare nel burro insieme ai pinoli e all'uvetta, sale, pepe, spento il fuoco amalgamare un uovo e un po' di parmigiano.

Trasferire la pasta su un tovagliolo, spianarla con il mattarello fino ad avere un rettangolo, ricoprirlo con gli spinaci. Con l'aiuto del tovagliolo arrotolare il tutto, come fosse uno strudel. Chiudere il rotolo nel tovagliolo e legarlo, calarlo in una pentola colma d'acqua in ebollizione e cuocere per 15-20 minuti.

Trascorso questo tempo toglierlo dall'acqua, svolgerlo e tagliarlo a fette di 2 cm di spessore.

Fondere il burro e rosolarvi le foglie di salvia, versare il burro sulle fette di gnoccone e portarlo in tavola cosperso di parmigiano e pepe macinato al momento.

La ricetta dice di mangiarlo così, condito con burro alla salvia e parmigiano.

Io ho preferito passarlo in forno, per avere una bella crosticina sotto e sopra. L'ho servito con una cialda di pecorino, per rendere più aggressivo il gusto dolciastro dello gnoccone.