

LE RICETTE DAI PIATTI CHE VERRANNO REALIZZATI

Preparazioni salate:

PANE TRADIZIONALE

Ingredienti:

500 g di farina

250 ml di acqua tiepida

25 g di lievito di birra

5 cucchiaini di olio di oliva

15 g di sale

2 cucchiaini di zucchero

Procedimento

Iniziate la preparazione sbriciolando il lievito di birra in una piccola ciotolina: aggiungete 2 cucchiaini rasi di zucchero e mezzo bicchiere d'acqua tiepida; mescolate con un cucchiaino fino a sciogliere il lievito, poi coprite la ciotola con un piattino e attendete che sulla superficie del composto di formi una leggera schiuma.

Versate in una capiente ciotola, o su una spianatoia, la farina, facendo nel centro un buco, la cosiddetta "fontanella"; versate nella farina il composto di lievito, aggiungete l'olio, il sale disciolto nella rimanente acqua tiepida e iniziate ad impastare (almeno 10 minuti) fino a che la pasta risulti omogenea, elastica e liscia (all'occorrenza, se l'impasto risultasse duro, aggiungete ancora un po' di acqua e nel caso contrario, aggiungete invece un po' di farina).

Date all'impasto la forma di una palla e mettetelo in una terrina dal fondo infarinato che coprirete con un telo pulito e lascerete riposare in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria (ad esempio un armadio o il forno spento), per almeno due ore: Tenete presente che l'impasto deve raddoppiare il suo volume.

Ora la vostra pasta base per il pane è pronta per essere infornata: date alla pasta una forma di pagnotta, praticatevi sopra quattro tagli (a forma di quadrato se la pagnotta è tonda oppure 3 tagli obliqui per il lungo se avete realizzato un filone) profondi circa 1 cm, e infornate la pagnotta in forno già caldo a circa 220° per circa venti minuti, dopodichè abbassate la temperatura del forno a 180° e proseguite la cottura per altri 20-25 minuti circa, impostando il calore sulla parte inferiore del forno (verificate voi stessi la cottura servendovi di un ferro da spiedo).

PAN NOCIATO

Ingredienti:

500 g di pasta madre di pane

500 g di farina

25 g di lievito

250 ml di acqua

50 g di parmigiano grattugiato

Sale

Zucchero

Pepe

100 g di pecorino a cubetti

150 g di noci

2 cucchiaini di olio di oliva

1 uovo

Procedimento

Porre a lievitazione la pasta di pane preparata precedentemente. A parte disporre la farina a fontana, aggiungere il lievito di birra sciolto in acqua tiepida, sale ed un pizzico di zucchero unire la pasta lasciata lievitare. Aggiungere il parmigiano grattugiato il pecorino a dadini, i gherigli di noci tritati grossolanamente, l'olio di oliva ed il pepe. Lavorare energicamente la pasta finché tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati e far di nuovo lievitare per circa un'ora. Formare dei panini non molto grandi, pennellare la superficie con uovo sbattuto, mettere in una teglia da forno. Cuocere per circa 30 minuti a 200°.

PIZZA AL FORMAGGIO

Ingredienti:

10 uova

150 ml di latte

125 g di lievito di birra

150 ml di olio di semi

400 g di parmigiano grattugiato

1,5 kg di farina

Sale

Pepe

Procedimento:

lavorare in una casseruola d'acciaio le uova con il latte tiepido nel quale andrà sciolto il lievito di birra e l'olio di semi; far stemperare il tutto, togliere dal fuoco ed aggiungere il parmigiano grattugiato e la farina setacciata aggiustare di sale e pepe.

Far lievitare l'impasto per 1 ora, cuocere in forno per circa 45 minuti a 170°

TORTA AL TESTO

Ingredienti:

500g farina

25 g di lievito di birra

bicarbonato

sale

acqua q.b

Procedimento

Su di una spianatoia versate la farina, aggiungete un pizzico di sale, il bicarbonato e un poco d'acqua nel quale sciogliere il lievito, fino ad ottenere un impasto abbastanza morbido. Lavorate l'impasto in modo circolare, realizzando un disco dello stesso diametro del testo. Riscaldare bene il testo, dopodiché bucherellate l'impasto a forma di disco con una forchetta. Quando il testo sarà ben caldo, adagiateci delicatamente sopra la torta. Nel momento in cui la torta avrà la giusta consistenza e croccantezza, giratelo dall'altra parte, senza rompere il disco. A fine cottura, togliete la torta dal testo, e servitela ben calda.

FOYATA UMBRA

Ingredienti:

2 uova

3 tuorli

350 g di farina

50 g di burro

sale

1 bustina di lievito pizzaiolo

1,2 kg cavolo verza

300 g di salsiccia fresca

200 g di pancetta tesa o arrotolata

50 g di parmigiano grattugiato

50 g di pecorino grattugiato

Acqua qb

Procedimento:

preparare la pasta disponendo la farina a fontana, disporre all'interno i tuorli lavorarli ed unire il burro ammorbidito, iniziare a lavorare aggiungendo l'acqua il sale e un pizzico di lievito fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio.

A parte pulire il cavolo verza sbollentarlo e dopo averlo strizzato e sminuzzato unire la pancetta a striscioline la pasta di salsicce, i formaggi grattugiati e le uova.

Stendere la pasta foderare con essa una teglia da forno, disporre all'interno la farcia di cavolo e coprire la superficie con ulteriore sfoglia di pasta avendo cura di richiudere bene i lembi.

Cuocere in forno a 180°

Preparazioni dolci:

PANICOCOLO BEVANATO

Ingredienti

500 gr farina

300 gr zucchero

1 bicchiere di vinsanto o vino bianco
1 bicchiere di olio extra vergine
2 cucchiari di semi di anice

Procedimento

Impastare la farina, lo zucchero, il vinsanto e l'olio con i semi di anice e acqua in quantità sufficiente per ottenere un impasto morbido.

Scaldare sul fuoco i ferri da cialde leggermente unti d'olio. ponetevi una cucchiata di pastella, stringete i ferri, depositate la cialda ottenuta su un piatto e continuate fino a esaurimento della pastella.

ROCCIATA

Ingredienti:

per la pasta

500 g di farina
3 uova
100 g di zucchero
10 g di olio extra vergine d'oliva
20 g di alchermes o rhum
300 g di acqua

per il condimento

1,5 kg di mele mature
200 g di uvetta sultanina
200 g di noci sgusciate
200 g di zucchero
1 scorzetta di limone
50 g di alchermes o rhum
100 g di cioccolato fondente o cacao

Procedimento:

su di una spianatoia, lavorare la farina con le uova, lo zucchero, l'acqua ed il liquore, fino ad ottenere un impasto di consistenza omogenea ma morbida; coprire e lasciare riposare in luogo fresco per almeno 1 ora.

Nel frattempo cuocere a fuoco lento le mele, precedentemente sbucciate e tagliate in fettine sottili, con lo zucchero, il cioccolato fondente grattugiato, la buccia del limone, il rhum e/o l'alchermes. Dopo alcuni minuti, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare; quando il composto risulta a temperatura ambiente, aggiungere le noci finemente tritate e l'uvetta sultanina (precedentemente fatta rinvenire in acqua fredda).

Con il matterello o lo stendipasta elettrico, stendere l'impasto fino ad ottenere una sfoglia sottile di forma allungata; poggiarla su di un foglio di carta da forno (o oleata), distribuirvi sopra uniformemente il condimento, arrotolare la sfoglia nel senso della lunghezza e spennellare leggermente la superficie con olio extravergine d'oliva.

Disporre la "attorta", arrotolata a spirale, in una teglia e cuocere in forno a 180° C per 40 minuti circa (fino a quando il dolce non avrà acquisito un bel colore dorato).

Sfornare, bagnare con alchermes e guarnire con zucchero.

CRESCIONDA

Ingredienti :

4 tuorli d'uovo

4 albumi montati a neve

½ litro di latte

4 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di farina

100 g di amaretti grattugiati

100 g di cioccolato fondente

scorzetta di limone grattugiata

cannella

liquore mistrà

Procedimento:

con l'ausilio di una frusta, lavorare i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere uno zabaione, a questo punto aggiungere il latte e tutti gli altri ingredienti, mescolare con cura con un cucchiaino di legno. Per finire incorporare delicatamente al composto gli albumi montati a neve ferma.

Versare il tutto all'interno di una teglia antiaderente ben imburrata e infornare a temperatura moderata.

La crescionda è cotta quando da liquida diventa consistente ma conserva una certa morbidezza (tipo budino).

TOZZETTI

Ingredienti:

700 g di farina

200 g di zucchero

150 g di burro

150 g di mandorle

3 uova

100 ml di mistrà

Buccia di limone grattugiata

Semi di anice

100 g di uvetta

1 bustina di lievito per dolci

Procedimento

disporre a fontana la farina versare all'interno le uova con lo zucchero, lavorare con l'aiuto di una forchetta ed unire il burro ammorbidito. Aggiungere le mandorle sminuzzate il mistrà e la buccia grattugiata del limone, dei semi di anice e l'uva sultanina, lavorare accuratamente, infine incorporare il lievito.

Ricavare dei filoncini da cuocere in forno. Tagliare a modo tozzetto e far gratinare nuovamente in forno.

Preparazioni dimostrative

PASTA ALL'UOVO

Ingredienti:

1 kg di farina

10 uova

olio di oliva

sale

Procedimento

Disporre la farina a fontana unire all'interno le uova con un filo di olio di oliva un pizzico di sale ed eventuale acqua. Lavorare energicamente, lasciar riposare coperta con carta pellicola prima di stenderla. (per ogni uovo rapportare 100 g di farina)