

I FRITTI

Ingredienti: 1 Kg di patate, 8 uova, 200 g di zucchero, 50 g di lievito di birra, 7 cucchiai di olio d'oliva, un limone grattugiato, un pizzico di sale, 2 kg di farina più quella che prende l'impasto, più olio per friggere e zucchero e cannella per ripassare le ciambelle.

Procedimento: Lessare le patate, schiacciarle con lo schiacciapatate e farle raffreddare, aggiungere le uova, lo zucchero, l'olio, il sale, il lievito e infine la farina. Fare un impasto morbido e lasciarlo lievitare per almeno un'ora. Dividere l'impasto in palline più o meno da 70-100 g, fare delle ciambelle e friggerle nell'olio bollente fino alla doratura dell'impasto. Scolarle e avvolgerle in zucchero e cannella. Buon appetito.

Giulia Colarossi

I MOSTACCIUOLI RIPIENI

Ingredienti: Farina, uova, zucchero, mandorle, cioccolato.

Procedimento:

Impastare la farina con lo zucchero e le uova in una ciotola. Con un imbuto di stoffa formare con l'impasto tante palline e distribuirle dentro i vassoi. Preparare un impasto di mandorle tritate e cioccolato e distribuirlo sulle palline. Infornare per 15 minuti intanto fare bollire il cioccolato. Togliere dal forno i mostaccioli e pennellarli con il cioccolato caldo. Infornare ancora i mostaccioli per qualche minuto e poi sono pronti per essere gustati.

Danila Commito

LA PIZZA DI SAN MARTINO

Ingredienti: Farina gialla, zucchero, mele renette, fichi secchi, noci, acqua, sale, olio.

Procedimento:

Mettere la farina sullo spianatoio, unire acqua e zucchero, aggiungere le mele renette, tagliare a fettine i fichi secchi, le noci sgusciate e il sale. Impastare tutti gli ingredienti sullo spianatoio. Allargare l'impasto nella pentola antiaderente con l'olio e fare cuocere a fuoco lento per circa mezz'ora.

Eleonora Commito

LE PIZZELLE MORBIDE

Ingredienti: 10 uova, $\frac{1}{2}$ l di olio di semi, $\frac{1}{2}$ l di latte, una bottiglietta di cannella, 1 hg di burro, un limone grattugiato, $\frac{1}{2}$ Kg di zucchero, 2 bustine di lievito, 2 Kg circa di farina.

Procedimento:

Sbattere le uova con lo zucchero e la buccia di limone grattugiata. Dopo circa 10 minuti aggiungere gli altri ingredienti e mescolare, solo in ultimo aggiungere la farina e il lievito mischiati. Continuare a sbattere il composto fino a farlo diventare omogeneo, quindi è pronto per la cottura. Con un mestolino si versa il composto un po' alla volta nel ferro di acciaio arroventato sul fuoco, così si ottengono le pizzelle.

Eleonora Gavita

I FRITTI DI PATATE

Ingredienti: 1 Kg di patate, 1 kg di farina, 8 uova, 250 g di margarina, 8 cucchiaini di olio, 4 cucchiaini di zucchero, 60 g di lievito di birra, buccia di limone grattugiata, cannella in polvere.

Procedimento:

Lessare le patate e passarle al setaccio, sciogliere il lievito di birra in un po' di latte e unire tutti gli altri ingredienti. Lavorare bene l'impasto e ricavare da esso le ciambelle, che lieviteranno per un paio d'ore nella cucina calda. Si scalda l'olio in una padella a bordi alti e si friggono le ciambelle un po' alla volta, si lasciano sulla carta assorbente per togliere l'olio in più ed infine si passano nella cannella e zucchero mischiati insieme. Questi fritti si fanno nel periodo di Carnevale.

Antonio Meogrossi

I FRITTI DI CARNEVALE

Ingredienti: 1 Kg di patate, 1 kg di farina, 50 g di lievito di birra sciolto in un bicchiere di latte, 8 uova, 2 etti di burro, un limone grattugiato, zucchero e cannella, un pizzico di sale, olio per frittura.

Procedimento: Per prima cosa lessare le patate, sbucciarle e schiacciarle con uno schiacciapatate. Versare la farina a fontana, aggiungere le patate poi le uova, la scorza di limone grattugiata, il burro, un pizzico di sale e infine il lievito. Impastare il tutto. Dopo averlo lavorato bene si incomincia a fare le ciambelle, prima di friggerle si devono far riposare circa una mezzora. Una volta fritte si spolverano con zucchero e cannella.

Giovanni Nassi

GLI SCARPONI

Ingredienti: $\frac{1}{2}$ l di mosto cotto, 300 g di zucchero, 2 bicchieri di olio, 3 uova, 30 g d'ammoniaca, una bustina di lievito, 3 cucchiaini di cacao, farina quanto basta.

Procedimento:

Mescolare il tutto, fare un impasto completo. Stendere l'impasti e fare dei rombi alti un centimetro e infornare per mezz'ora a forno caldo a 180°.

Alfredo Paletta

"MANZULE RATTERRATE"

Ingredienti: 1 Kg di mandorle "abbrustolate", 1Kg di zucchero, 150 g di cacao, 1 bicchiere d'acqua.

Procedimento: Fare bollire acqua e zucchero in una pentola e quando il liquido fila, aggiungere il cacao. Mescolare energicamente con " la cucchiara" di legno e mettere le mandorle, continuando a mescolare per qualche minuto. Fare cucchiariate dell'impasto e farle raffreddare sul marmo.

Giovanni Rossicone

LE MANDORLE RATTERRATE

Ingredienti: 1 Kg di mandorle, 1 Kg di zucchero, un quadratino di cioccolato fondente, 1 hg e mezzo di cacao amaro e 2 bicchieri di acqua.

Procedimento: Mettere in una pentola l'acqua e lo zucchero e far bollire lentamente. Quando il tutto è diventato caramello si aggiunge il cacao, il cioccolato sbriciolato e le mandorle abbrustolite. Quando il composto è pronto con un cucchiaino se ne prende un po' e si posa su un foglio di carta argentata. Poi si fanno asciugare i dolcetti ottenuti. Dopo dieci minuti si possono mangiare.

Lucrezia Silla

GLI AMARETTI

Ingredienti: 130 g di mandorle dolci, 70 g di mandorle amare, 200g di zucchero, 3 albumi, burro, farina, sale.

Procedimento: Sbollentate le mandorle per qualche minuto, pelatele e passatele in forno ad asciugare per circa 6-7 minuti: non devono scurirsi. Fatele raffreddare e pestatele in un mortaio, aggiungendo a mano a mano lo zucchero. Quando saranno polverizzate, passate il composto ottenuto in un setaccio fine. Montate a neve ben soda gli albumi, aggiungete un pizzico di sale e incorporatevi il composto di mandorle e zucchero mescolando adagio per una decina di minuti. La difficoltà sta nell'ottenere la giusta consistenza dell'impasto che dovrà essere morbido, ma non troppo. Versate la pasta in una tasca da pasticciere munita di una bocchetta liscia e spremetene delicatamente piccoli ciuffi direttamente sulla placca del forno imburrata e infarinata. Fate attenzione a disporli ben distanti l'uno dall'altro. Spolverizzate gli amaretti con poco zucchero a velo e lasciateli riposare per circa 4 ore prima di cuocerli. Durante questo tempo, i dolcetti si abbasseranno e si allargheranno fino a raggiungere un diametro di circa 5 centimetri. La cottura, a calore moderato (150°) richiederà circa 20 minuti.

Marco Tarullo

LA TORTA DI MELE

Ingredienti: 6-7 mele, 8 cucchiaini di zucchero, 4 cucchiaini di farina, 4 uova, poco burro, marmellata di arance, frutti di bosco.

Procedimento: In una forma rotonda si fa caramellare lo zucchero e la forma si gira finché diventa coperta 3-4 cm con il caramello. Si lascia raffreddare. Si sbucciano le mele e si leva la parte centrale dove sono i semi. Lì dentro si mette un po' di burro e un po' di marmellata di arance e i frutti di bosco. Le mele si mettono in forno (dentro la teglia con lo zucchero caramellato) coperte finché diventano cotte. Nel frattempo si fa il Pan di Spagna con 4 uova, 4 cucchiaini di zucchero e 4 cucchiaini di farina. Questo si mette sopra le mele (anche calde) e si mette di nuovo nel forno per 20 minuti circa. Buono ah!

Tudor Vintila