

A wooden spoon with a flat, slightly curved head and a long handle. A green ribbon is tied around the handle in a decorative bow. The spoon is positioned vertically on the left side of the cover.

le
ricette
del
CONCORSO

il "MESTOLO d'ORO"

2012

Al concorso hanno partecipato 19 iscritti

La giuria: formata dagli insegnanti:

Gabba Loredana

Babini Anna

Bognolo Enzo



Il 1° premio a:

TOMMASI MIRELLA

Il 2° premio, a pari merito, a:

FENZO PAOLA e PACI MARIA

TORTA DELLE ROSE

2° premio a pari merito

Ingredienti: 6 etti di farina bianca - 4 uova - 3 cucchiai d'olio - 3 cucchiai di zucchero - 1 bicchiere di latte - 60 gr di lievito di birra - un pizzico di sale.

Per il ripieno : 200 gr di burro - 200 gr di zucchero - 50 gr di uva passa - 50 gr di granella di nocciole.

Si setaccia la farina sul tavolo e al centro si mettono le uova intere, l'olio, lo zucchero, il sale ed il lievito sciolto nel latte tiepido. Si impasta bene e si mette a lievitare per un'ora o due. Si riprende l'impasto e si tira la sfoglia con il matterello, quindi si stende sopra il burro e lo zucchero ben mescolati, a piacere si può aggiungere uva passa e granella di nocciole. Quindi si arrotola l'impasto e si tagliano dei pezzi di circa 8 cm che vengono messi in piedi nella teglia. Infornare a 180° per circa un'ora

Paci Maria

ZELTEN TRENTINO

Ingredienti: 400 gr di farina - 250 gr zucchero - 150 gr di burro t.a. - 150 gr di noci - 150 gr di mandorle - 150 gr di fichi - 150 gr di uvetta sultanina - 150 gr di cedro candito - 3 uova.

Tagliare a pezzetti piccoli noci, mandorle, fichi, cedro. Mettere il tutto in un contenitore abbastanza grande con mezzo bicchiere di rum - e far riposare per una notte. Il giorno dopo aggiungere: farina, zucchero, lievito - uova - burro - infornare a forno già caldo a 180° per 50 minuti.

Si possono fare delle decorazioni con mandorle sbucciate e ciliegine rosse candite.

Zadra Rina



SEMIFREDDO

Ingredienti x 4 persone: 300 gr di ricotta (meglio se di pecora) morbida-

Poco latte (anche vegetale) - estratto di ginepro di montagna (o miele poco dolce) - qualche amaretto - 3 cucchiaini di preparato alla vaniglia vitaminico

Caratteristiche: no glutine e zuccheri aggiunti, vitaminizzante (1).

Frullare in un bicchiere la ricotta, il preparato alla vaniglia e qualche amaretto, aggiungendo un po' di latte alla viola fino ad ottenere la densità voluta.

Disporre sul fondo della tazza o bicchiere un amaretto, riempire con la crema, agg. un altro amaretto ed un cucchiaino di ginepro mettere in frigorifero per circa un'ora.

(1)Per diabetici ma con accortezza del calcolo dei carboidrati.

Vitale Giorgio

BISCOTTI AI CORN FLAKES

Ingredienti : 100 gr di burro a temperatura ambiente - 100 gr di zucchero - 1 uovo intero - 100 gr di farina 00 - un pizzico di sale - 1 bicchierino di rum (o altro) - 60 gr di uvetta cilena a pezzetti - $\frac{1}{4}$ di pacco di corn-flakes - impastare il tutto.

Fare delle palline con un cucchiaino da the (usare 2 cucchiaini), girarle sui corn-flakes, metterle quindi, distanziate, in una teglia ricoperta da carta forno. Preriscaldare il forno a 180°, posizionare la griglia media, cottura 15 minuti circa. Cospargere, a freddo, di zucchero a velo.

Dose per circa 30 biscotti.

Paitowsky Alessandra



STRUDEL di MELE

Impastare velocemente 250 gr di farina, 1 uovo, 2 cucchiai d'olio, 2 dl di acqua tiepida, sale. Lasciar riposare 20 - 30 minuti in frigorifero.

ripieno: 5 mele renette e golden gialle a fettine, 50 gr di pinoli, 50 gr di uvetta rinvenuta, buccia di limone grattugiata, cannella, 100 gr di zucchero, a piacere filetti di mandorla, una spruzzata di grappa o brandy (o limoncello) amalgamare il tutto.

Stendere la pasta più sottile possibile in forma rettangolare su carta forno. Spolverare di pane grattugiato - adagiare l'impasto di mele, qualche fiocco di burro, chiudere bene anche le estremità, spennellare con uovo e spolverare di zucchero. Praticare dei taglietti su tutta la superficie. Infornare a 200° per 40 - 45 minuti.

Baldo Marina

PRALINE DI COCCO

1° premio

Ingredienti: 200 gr di farina di cocco - 60 gr di cacao - 200 gr di ricotta - 150 gr di zucchero - 1 bicchierino di grappa.

Si amalgamo tutti gli ingredienti. Si fanno delle palline che si arrotolano in un po' di farina di cocco.

Tommasi Mirella

STRUDEL di MELE

Pasta da strudel

Kg 1 di mele - 100 gr di burro - 2 cucchiai di pangrattato fine - uvetta sultanina - mandorle - buccia di limone - marmellata - zucchero in polvere + zucchero a velo

Penso Franca

TORTA SACHER

Ingredienti: 80 gr farina 00 - 150 gr farina di mandorle - 400 gr di cioccolato fondente - 8 uova - 150 gr di zucchero - 200 gr di burro -

Per la copertura: 200 gr di cioccolato fondente - marmellata di albicocche 200 gr di zucchero a velo.

Sbattere il burro con lo zucchero fino a farlo diventare una crema. Incorporare le due farine (00 e mandorle) un cucchiaino alla volta, sempre mescolando. Incorporare, una alla volta, i tuorli e il cioccolato sciolto. Alla fine incorporare, delicatamente, gli albumi montati a neve ferma, Infornare a calore moderato , 150°, per 45 minuti. Controllare con uno stecchino che la torta sia pronta. Una volta raffreddata tagliarla a metà e farcirli con la marmellata di albicocche. Per la copertura: sciogliere il cioccolato con lo zucchero e un po' d'acqua. Versarlo sulla torta e, aiutandosi con la lama di un coltello, spalmarlo.

Penso Vanda

SHOLLE ZARD

Ingredienti: 200 gr di riso orientale - 100 gr di zucchero - 4-5 spicchi di cardamomo polverizzato -zafferano - 40 gr di burro - poco sale -4 cucchiaini di acqua di rose - cannella in polvere.

In una pentola contenente 750 gr di acqua e un tocco di sale, aggiungere il riso e far arrivare all'ebollizione mescolando di tanto in tanto.

Quando i chicchi di riso sono ammorbiditi aggiungere lo zucchero e il cardamomo. Mescolare bene e dopo pochi minuti aggiungere il burro - sempre mescolando - a questo punto versare l'acqua di rose.

Mescolare finché i chicchi di riso saranno quasi sciolti.

Versare il contenuto in piatti fondi e lasciare che diventi freddo. Ornarlo con della cannella in polvere

Ali Rezairad

TORTA SBRICCIOLATA di RICOTTA e CIOCCOLATO

Ingredienti per la base: 300 gr di farina - 100 gr di zucchero - 1 uovo
100 gr di burro - 1 bustina vanillina e 1 di lievito - sale

Per il ripieno: 500 gr di ricotta - 150 gr di zucchero - zucchero a velo -
100 gr di cioccolato fondente.

Mescolare farina, zucchero, burro, vanillina, lievito, l'uovo e un po' di sale formando delle briciole.

Mescolare ricotta, zucchero e il cioccolato a pezzetti.

Prendere $\frac{3}{4}$ dell'impasto sbriciolato e stenderlo in una teglia coperta di carta-forno. Farcire con la ricotta. Completare con l'impasto rimasto.

Infornare per 30 minuti a 180°. Spolverare con lo zucchero a velo.

Chinellato Vanda

CROCCANTE al SESAMO

300 gr di semi di sesamo - 300 gr di mandorle sbucciate - cannella -
300 gr di zucchero - 100 gr di miele - buccia d'arancia a pezzettini -

Il giorno prima sbollentare le mandorle, togliere la buccia e farle asciugare su un canovaccio tutta la notte. In una casseruola capiente mettere lo zucchero, il miele e sempre mescolando, con un cucchiaino di legno, sciogliere gli ingredienti. Quando sono diventati liquidi, sempre mescolando versare le mandorle. Farle dorare per una decina di minuti, versare il sesamo e lasciare cuocere ancora per 5 minuti.

A fine cottura versare la buccia d'arancia e mandarino, precedentemente tagliata a pezzetti, lasciar cuocere ancora per un minuto. Rovesciare l'impasto su una spianatoia di legno o marmo, opportunamente coperta da carta oleata o da forno. Spianare il croccante con una spatola bagnata. Tagliarlo a tocchetti prima che raffreddi.

Si conserva per parecchi giorni.

Giannone Maria

TORTA GIANDUJA

Ingredienti: 4 uova - 150 gr zucchero - vanillina - 100 gr farina - 30 gr fecola - sale 20 gr cacao amaro - 100 gr nocciole tostate e tritate - 100 gr di burro -mezza bustina di lievito

decorazione: 200 ml di panna da montare - 200 gr di cioccolato gianduia - 50 gr di confettura di albicocche - 1 confezione di glassa di cacao

Sbattere i tuorli con 4 cucchiaini di acqua bollente. Aggiungere, gradatamente, 100 gr di zucchero, vanillina, sale e sbattere bene.

Montare le chiare a neve durissima, aggiungere gradualmente lo zucchero rimasto ,aggiungere i tuorli. Setacciarvi la farina, la fecola, il lievito, il cacao e le nocciole. Incorporate tutto delicatamente, aggiungere delicatamente il burro liquefatto (tiepido).

Mettere l'impasto in uno stampo apribile, cm 26, foderato con cartaforno. Cuocere 35 - 40 min nella parte bassa del forno.

Elettrico 175° - ventilato 165° - a gas 185°.

Farcitura: portare a ebollizione la panna, togliere dal fuoco, aggiungere il cioccolato gianduia e mescolare fino a scioglimento. Montare il tutto, dopo averla fatta raffreddare in frigo per 2 ore

Tagliare la torta (fredda) in due strati, distribuire la crema sullo strato inferiore e ricomporre la torta. Scaldare in un pentolino la confettura, spennellarla sulla superficie della torta e lasciarla asciugare.

Preparare la glassa e distribuirla sulla torta.

Privato Valeria



TORTA SACHER

Per la pasta: 150 gr di farina - 150 gr di cioccolato fondente - 5 uova - 150 gr di burro - 150 gr di zucchero

Per farcitura e glassa: 200 gr marmellata albicocche - 70 gr zucchero - 100 gr di cioccolato fondente

Far sciogliere il cioccolato fondente in un pentolino. Nel frattempo lavorare il burro fino a farlo diventare una crema. Aggiungere al burro metà dello zucchero, il cioccolato sciolto e i tuorli. A parte montare a neve gli albumi ed aggiungere l'altra metà dello zucchero e poi unire i due composti. Incorporare, delicatamente, con una frusta al composto la farina e, quando è omogeneo, metterlo in una teglia imburrata. Infornare per un'ora a 180° circa. Lasciarlo raffreddare e tagliarlo in due strati. Farcire con la marmellata. Glassa: sciogliere in un pentolino lo zucchero con un bicchiere d'acqua e portare a ebollizione. Aggiungere il cioccolato e mescolare fino ad ottenere una glassa con la quale ricoprire la torta.

Malusa Giusy

MERINGATA

4 albumi montati a neve - 4 etti di zucchero a velo da amalgamare delicatamente e posizionare sulla leccarda del forno formando la base + delle forme tonde che serviranno per guarnire. Infornare a 150° per 2 ore circa

A cottura ultimata preparare 500^{cc} panna montata arricchendola con scaglie di cioccolato.

Mettere la panna sulla base, poi i pezzi più piccoli e ancora panna. Si possono anche sbriciolare delle meringhe, quindi si aggiungono ancora pezzi di cioccolato.

Mettere in freezer e togliere un'ora prima di servirla.

Losi Marina

ROSE DEL DESERTO

Una vanillina - 300 gr di farina - 100 gr di uvetta - 150 gr di burro fuso
100 gr di zucchero - mezza bustina di lievito - un pizzico di sale - 2 uova -
100 gr di mandorle pelate e tritate - 1 scatola di fiocchi di mais -
zucchero a velo

Mescolare in una terrina tutti gli ingredienti. Formare delle palline
e passarle sui fiocchi di mais. Deporle in una teglia da forno, infornare
e cuocere a 180° per circa 20 - 25 minuti.

Cospargerle con lo zucchero a velo, quando sono fredde.

Moro Sivigliana

TORTA di MELE

2° premio a pari merito

1 kg di mele tagliate a fettine - 2 uova intere - 200 gr di zucchero -
200 gr di farina - 100 gr di liquore (marsala) - 80 gr di frutta secca
mista (uvette, pinoli) - lievito

Sbattere le uova intere con lo zucchero, unire il liquore e a cucchiariate
la farina con il lievito . Si otterrà un impasto abbastanza liquido.

Se è troppo solido diluirlo con del latte.

Unire quindi la frutta secca e le mele che sono già state sbucciate e
tagliate a pezzettini (per non farle annerire bagnarle con del succo di
limone.

Infornare a 180° per 45 - 50 minuti.

Paola Fenzo



PASTIERA NAPOLETANA

Ripieno: 350 gr di grano precotto - 1 lt di latte intero fresco - la scorza di mezzo limone non trattato - 300 gr di ricotta - 250 gr di zucchero - 175 gr di crema pasticcera - 150 gr di uova intere (3-4), 150 gr di cubetti di arancia candita - un pizzico di cannella - acqua di fiori d'arancio - i semi di una bacca di vaniglia.

Crema pasticcera: mezzo litro di latte - 3 tuorli - 100 gr di zucchero - 70 gr farina 00 - sale - 1 bustina di vaniglia

Pasta frolla: 500 gr di farina - 250 gr di burro - 250 gr di zucchero - 1 limone grattugiato (non trattato) - 3 tuorli + 1 intero - 7 gr di sale -una bustina di vaniglia. Uno stampo a cerniera di 24 cm di diametro

Crema: far bollire il grano nel latte con la scorza di limone. Quando tutto il liquido sarà assorbito, togliere la scorza. In una ciotola amalgamare zucchero e ricotta, poi aggiungere gli altri ingredienti. Aromatizzare con l'acqua di fiori d'arancio, vaniglia, cannella e la crema pasticcera.

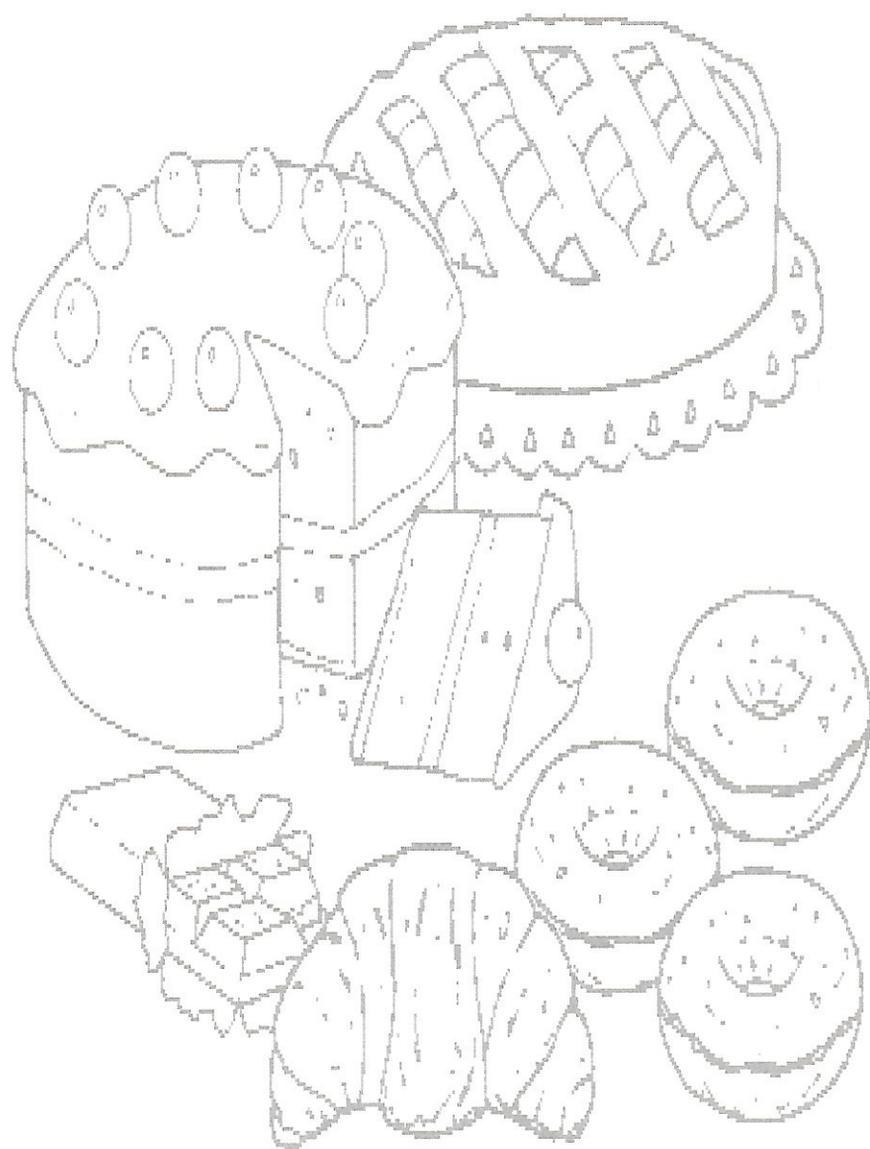
Pasta frolla: Disporre a fontana la farina setacciata, al centro le uova, il sale, i semi della bacca di vaniglia, lo zucchero, il burro e la scorza del limone grattugiata. Impastare, formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e far riposare in frigo per un'ora.

Tolta dal frigo lavorarla con il mattarello. Tenere un po' di pasta per la decorazione. Foderare lo stampo. Versare la crema e decorare con delle striscioline di pasta.

Infornare a 180° per un'ora e 15 minuti

Vianello Rosalia





Università del Tempo Libero



Via Poerio, 19
30171 Mestre .VE
tel. 041 984529
e-mail utl@virgilio.it
www.utlmestre.it