

Pandöçe Vëgia Zena

Fænn-a 00 kg.1
Sûccao gr.300
Bûtiro gr.250
Êuve 6 (4 rosci, 2 intreghe)



Ûga passa gr.400
Candii gr.300
Pignêu gr.100
Crescente 1 bûstinn-a
Vanillinn-a 1 bûstinn-a
Amê 1-2 cûggiæ

Pandolce Vecchia Genova -basso

Farina 00 kg.1
Zucchero gr.300
Burro gr.250
Uova 6 (4 rossi, 2 intere)
Uvetta s. gr.400
Canditi gr.300
Pinoli gr.100
Lievito 1 bustina
Vanillina 1 bustina
Miele 1-2 cucchiai

Disporre la farina a fontana, mettere il lievito e la vanillina sui bordi; al centro mettere lo zucchero, le uova (4 solo rosso, 2 intere), il miele, il burro (non scaldare sul fuoco il burro, ma scioglierlo con le mani), se l'impasto risulta asciutto aggiungere un po' d'acqua. A questo punto amalgamare bene con le mani in modo da ottenere un impasto omogeneo, aggiungervi gradualmente uvetta pinoli e canditi ed impastare ancora bene. Fare 2 o 3 pagnotte basse, ungere la teglia e deporvi le pagnotte.

Mettere in forno già caldo alla temperatura di 220° e lasciare per circa un'oretta. Una volta cotto, sfornare e lasciar raffreddare.

Crostâ de marmellata



Fænn-a 00 gr.500
Sûccao gr.200
Bûtiro (o margarinn-a) gr.250
Êuve 3
Marmellata

Crostata di marmellata

Farina 00 gr.500
Zucchero gr.200
Burro (margarina) gr.250
Uova 3
Marmellata
Lievito ½ bustina da gr.16

Crescente ½ bûstinn-a da gr.16

Disporre la farina a fontana e procedere come per il Pandolce. Una volta ben amalgamato, stendere la pasta col mattarello abbastanza sottile circa 1 cm. Metterla nella teglia già unta e stendervi sopra la marmellata.

Fare i listelli della crostata: stendere un po' di pasta spessa meno di mezzo cm, poi tagliarla in tante strisce larghe 6-7 millimetri. Dopo aver messo i listelli (in obliquo), tagliare una striscia più larga da mettere al bordo della crostata e schiacciarla con la forchetta. Mettere in forno già caldo a 220° e lasciar cuocere per 30 minuti. Se vi fosse avanzata della pasta potete utilizzarla per fare dei biscotti.

N.B. Se nello stendere la pasta rimane attaccata al mattarello, vuol dire che l'avete lavorata troppo (il burro si è scaldato e dà olio).

Monte gianco



Castagne secche sgûsciê completamente kg. 1,
Sûccao a vello gr.200,
Cacao ameo gr.50, Læte 1
gotto, Cremma de læte
fresca senza sûccao da

montâ ½ litro (da o laitâ), Rum 1 gotto, Cognac o brandy 1 gotto.

Mettere a bagno le castagne il giorno prima nell'acqua, poi colare. Mettere a bollire le castagne sbucciate in acqua con un po' di latte, quando bolle lasciarle bollire ancora per 50/60 minuti.

Una volta bollite colare nel colapasta, metterle in un piatto alto e schiacciare con una forchetta fino ad ottenere una purea, poi aggiungere tutti gli ingredienti tranne la panna. Fare una forma tipo pandolce basso genovese dentro un piatto basso, poi aggiungere col cucchiaino la panna montata. La panna (liquida) va montata con le fruste subito prima di mettercela sopra. N.B. La panna deve essere appena tirata fuori dal frigo bella fredda. Conservare in frigo per 48 ore massimo.

P.S. La panna si può aggiungere anche poco prima di consumare, avendo già preparato tutto un po' prima.

Monte Bianco

Castagne secche sbucciate completamente kg. 1,
Zucchero a velo gr.200, Cacao amaro gr.50, Latte 1
bicchiere, Panna fresca non zuccherata da montare
½ litro (si trova in latteria), Rum 1 bicchiere, Cognac
o brandy 1 bicchiere.



Tiamesciù

Mascarpone gr.500
 Sùccao gr.230
 Savoiard gr.250
 Êuve 4
 Caffettèe de caffè 2
 Cacao in pûa

Fare il caffè. Dividere i rossi dai bianchi d'uovo. Mettere i rossi nel frullatore, aggiungere lo zucchero e frullare, poi aggiungere il mascarpone; a parte montare i bianchi a neve; poi unire rossi e bianchi, mescolare bene deporre in una ciotola. Mettere il caffè in un piatto con un po' di zucchero e inzupparvi (non troppo) i biscotti che andranno messi in un'altra teglia con i bordi alti: qui alternare uno strato di biscotti con uno di crema. In cima cospargere con cacao in polvere. Mettere in frigo e servire freddo.

Tiramisù

Mascarpone gr.500
 Zucchero gr.230
 Savoiard gr.250
 Uova 4
 Caffettiere di caffè 2
 Cacao in polvere

Ravièu dösci de carlevà



Pasta de marsapan gr.500
 Pan de Spagna gr.200
 Pin:
 Amaretti gr.200
 Marmellata de çetron 1 cûggiâ

Grand Marnier ½ gottin

Condimento:

Confittûa de bricóccalo 2cûggiæ

Grand Marnier 2 gottin

Sbriciolare al setaccio gli amaretti e il pan di spagna. Aggiungere la marmellata di arancia, il Grand Marnier fino a fare un impasto morbido. Tirare col mattarello o con la macchinetta una sfoglia di pasta di marzapane, metterla nel telaietto dei ravioli (di metallo), per non farli attaccare spolverare sotto con della fecola. Mettere con un cucchiaino il ripieno nei ravioli, poi mettere sopra l'altra sfoglia, schiacciare bene con le mani. Rovesciare il telaietto su un tagliere di legno e tagliare i ravioli con la rotella.

Condimento: mettere sul fuoco in un tegamino 2 cucchiari di confettura di albicocca, aggiungere il liquore, far cuocere per 5 minuti finché scurisce un po'. Togliere dal fuoco e spennellare sui ravioli. Cospargere di cioccolato bianco grattugiato come se fosse formaggio.

Ravioli dolci di carnevale

Pasta di marzapane gr.500
 Pan di Spagna gr.200
 Ripieno:
 Amaretti gr.200
 Marmellata d'arancia 1 cucch.
 Grand Marnier ½ bicchierino
 Condimento:
 Confettura d'albicocca 2 cucch
 Grand Marnier 2 bicchierini

Böxïe



Fænn-a "00" gr.650;

Sùccao gr.200;

Bûtiro gr.150;

Êuve 3;

ûn gottin de marsalla;

ûn gottin d'ægua;

sùccao a vello.

Disporre la farina a fontana, aggiungere le uova, lo zucchero, il burro sciolto, l'acqua e il marsala. Amalgamare bene tutto con le mani, poi passare la pasta nella macchina delle tagliatelle più volte, prima facendola più spessa poi, mano a mano, più sottile. Poi allargare la sfoglia e tagliarla con la rondella in rettangolini di circa cm. 16x9 con un taglio in mezzo per il lungo, poi annodare ciascuna su se stessa attraverso il taglio centrale. Mettere a cuocere nella friggitrice, con olio d'oliva o meglio di semi, per pochi secondi. Quando sono cotte metterle in un piatto a strati e su ogni strato spargere zucchero a velo, fare così tanti strati a piramide. Durano anche 15 giorni.

Bugie

Farina "00" gr.650;
 Zucchero gr.200;
 Burro gr.150;
 Uova 3;
 un bicchierino di marsala;
 un bicchierino d'acqua;
 zucchero a velo.