

Ricette dal Mondo

Svizzera

Torta svizzera

Ingredienti:

500 gr mele reinettes, o altre di qualità tenera

100 gr zucchero

cannella in polvere

20 gr burro

odore della scorza di limone

Per la pasta:

300 gr farina

100 gr burro

sale, quanto basta

odore della scorza di limone

latte, quanto basta per intriderla, e lasciatela per un poco in riposo

Preparazione

Prendete una teglia di mezzana grandezza, ungetela col burro e copritene il fondo colla detta pasta tirata alla grossezza di due monete da 5 lire.

Col resto della pasta formate un orlo all'ingiro e collocatevi dentro grammi 500 di mele reinettes, o altre di qualità tenera, sbucciate e tagliate a tocchetti grossi quanto le noci.

Sopra le medesime spargete grammi 100 di zucchero mescolato a due prese di cannella in polvere e grammi 20 di burro liquefatto.

Mandatela in forno e servitela calda o diaccia a sette od otto persone, ché a tante potrà bastare.

La cannella in polvere, l'odore della scorza di limone e il burro liquefatto sopra alle mele sono aggiunte mie; ma stando a rigore, non ci vorrebbero.

La ricetta di un dolce divenuto "ufficiale" alla fine dell'800 e ancora gustosissimo.

Siamo nel **1896**. Ad Azeglio, comune a 50 chilometri da Torino (dove ancora oggi esiste il Castello d'Harcourt, residenza del marchese Massimo Tapparelli d'Azeglio) fervono i preparativi: a trent'anni dalla morte dell'uomo politico, scrittore e pittore, la cittadina gli dedica un monumento. Per il giorno dell'inaugurazione il menu ufficiale prevede: "fritto all'italiana con tinche del lago di Azeglio", "tacchino con gelatina" e il "**Boddingo alla Canavesa con zabalione**". Si ritiene che questo dolce sia quello codificato, in quegli anni, da Artusi come Budino Gabinetto: un "budino che sa di diplomazia", in quanto il *gabinetto* è quello del governo. Un dessert già mirabilmente descritto da Vialardi sotto il nome di "podingo di gabinetto (cabinet)" in cui prescrive l'uso di "biscottini a forma di segno", cioè i savoiard.



Ingredienti per 6/8 persone

Per il Boddingo:

Biscotti savoiard g 100

Zucchero g 100

Uova intere 2

Tuorli 2

Latte ml 500

Cedro candito a dadini g 80

Uva sultanina g 40

Uva passolina g 50

Grand Marnier ml 40

Per la crema gianduiotto:

latte fresco intero ml 165

zucchero g 25

maizena g 10

gianduiotti g 165

tuorli 2

Procedimento

Fate ammorbidire le uvette in acqua tiepida per 20 minuti: colate e asciugate. A parte, profumate il cedro candito con un cucchiaino di Grand Marnier. Portate ad ebollizione il latte. Spezzettate i savoiardi. Imburrate un capiente stampo da budino con il tubo centrale e a bordi alti: copritene il fondo con uno strato di uvette e cedro e sopra distendete "un suolo di savoiardi"; coprite con un secondo strato di uvetta, canditi e poi biscotti spezzettati e continuate fino ad esaurimento degli ingredienti. In una terrina sbattete le uova e i tuorli con lo zucchero, unite il Grand Marnier e il latte tiepido: amalgamate e ponete sul fuoco mescolando per qualche minuto. Adagio versate il composto, passando attraverso un colino, nello stampo con i savoiardi. Infornate a 180° per 40'.Preparate la crema gianduiotto: scaldate il latte, aggiungete i gianduiotti, mescolate fino a completa fusione e portate a bollore. In una terrina, unite lo zucchero con la maizena poi incorporate i tuorli. Con un frustino stemperate questo composto nel latte caldo. Ponete su fiamma dolce e portate ad ebollizione per 2' agitando energicamente con il frustino fino ad una consistenza densa e cremosa. Ritirate subito dal fuoco. Ancora tiepido capovolgete il Boddino su un ampio piatto da dessert e, come consiglia Pellegrino Artusi, "prima di mandarlo in tavola, riempite traboccante il buco" con la crema gianduiotto "che lo investa tutto".

Maldive

Cutlus (Polpette di tonno)

Ingredienti

2 scatolette di tonno 250 g di patate

2 cipolle

1 spicchio d'aglio

2 peperoncini

il succo di 2 limoni

1 cucchiaino di pepe

3 uova

sale q.b.

olio per friggere q.b. Inoltre...

La cucina delle Maldive » Procedimento

Tritate finemente cipolla, aglio e peperoncini.

Unite le patate lessate ridotte a purè, il tonno e il pepe e amalgamate tutti gli ingredienti. (2 uova)

Suddividete l'impasto ottenuto e formate delle piccole palline (10-12).

Passate le polpette ottenute nell'uovo battuto e nel pangrattato un paio di volte e friggetele in abbondante olio caldo fino a renderle dorate.

Servitele calde.

Grecia

Midia yemistà

Ingredienti

1 1/2kg di cozze, 1 1/2 tazza di riso, 1 tazza d'olio, 2 cipolle medie tritate, 2 cucchiainate di pinoli, sale, pepe Preparazione

Lavate bene le cozze e grattate il guscio con una spugnetta metallica per eliminare le erbe attaccate e altri diversi corpi estranei.

Mettetele nella casseruola con poca acqua e appena si saranno aperte toglietele dal fuoco e fatele raffreddare.

Preparate il ripieno. Mettete le cipolle con la metà dell'olio a rosolare in una casseruola. Aggiungete il riso, i pinoli, il sale e il pepe. Mescolate parecchie volte. Appena sarà un po' tostato toglietelo dal fuoco. Aspettate che il ripieno si raffreddi, dopo di che riempite le cozze che erano già state aperte.

In seguito chiudete i gusci pieni di riso e del loro contenuto, disponeteli in una casseruola poco profonda, versate l'olio rimanente e l'acqua della casseruola in cui si erano aperte le cozze.

Fate bollire lentamente.

Servitele fredde.