

PANE DOLCE DEL SHABBAT

Mi piacciono molto i lievitati ma li faccio poco perchè richiedono tempi lunghi e tante volte non ho il tempo necessario. Naturalmente quando si tratta della sfida mensile dell'MTC il tempo si tira fuori dal cilindro magico, così ieri, appena tornata dal lavoro, ho impastato tutto, dopo due ore ho formato le tre parti, le ho farcite, ho intrecciato e me ne sono andata in piscina, son tornata dopo due ore esatte e ho infornato.. che incastri!!!! Ma parliamo di cose serie.. la farcitura.. volevo usare tre cose diverse, come prima ho pensato alla mia confettura di pere alla cannella e limone (qualcuno ricorderà la mia confettura di pere e pompelmo rosa) siccome ho notato che gli agrumi si abbinano molto bene a questo frutto, perchè ne equilibrano la dolcezza, ho pensato come secondo ingrediente di mettere le mie arance candite, poi è arrivato il cioccolato che sta benissimo con entrambi i frutti, son andata a frugare nella dispensa per leggermi gli ingredienti del fondente, perchè questa ricetta prevede che non ci siano tracce di latte, cosa vedo!!?? cioccolato fondente di Modica agli agrumi.. direi perfetto!! Ho fatto solo una treccia per motivi di consumo!!

PS. non conoscevo questa tradizione ebraica e devo dire che è sempre interessante scoprire le usanze di altre culture!!!



PANE DOLCE DEL SHABBAT

per una treccia
dalla ricetta di Eleonora

250 gr di farina 0

1 uovo

50 gr di zucchero

10 gr di lievito di birra

62 ml di acqua

62 ml di olio evo

5 gr di sale

1 tuorlo

1 cucchiaino d'acqua

confettura di pere limone e cannella

arance candite

cioccolato fondente di Modica agli agrumi

semi di lino

Vi riporto il procedimento descritto da Eleonora:

Prima di tutto è importantissimo, setacciare la farina. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida insieme a un cucchiaino di zucchero e far riposare una decina di minuti fino a far formare una schiuma. Mischiare la farina, il sale e

lo zucchero e versarci il lievito e cominciare ad impastare, versare poi l'olio e per ultimo l'uovo, fino alla sua incorporazione. Lavorare fino a che l'impasto si stacchi perfettamente dalla ciotola, lasciandola pulita. Lasciar lievitare per almeno due ore, dopodichè, sgonfiare l'impasto e tagliarlo in tre parti.

Stendere su un piano infarinato ognuna delle parti lunghe circa 35 centimetri e larghe 15.

In una parte disponete al centro la confettura di pere, nella seconda il cioccolato di Modica agli agrumi, e nella terza le arance candite tritate. Formate la treccia, sbattete il tuorlo con un cucchiaino di acqua, spennellate la treccia e distribuite sopra i semi di lino. Lasciate lievitare due ore e infornate a 200° in modalità statico, per circa 20-25 minuti.



ombelico

venere

.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di ottobre

I SABADONI

Ricordo quando ero piccola, avevo circa 10 anni, che mio babbo arrivò a casa con un paio di pattini che sognavo da tanto, erano neri con le allacciature sopra il piede e le ruote gialle, l'ho sempre associato al giorno più bello della mia vita! Li avevo sempre ai piedi e ci scorazzavo su e giù per il corridoio di casa, ricordo che mettevo in fila i tubi delle palline da tennis e cercavo di fare la gincana mentre con la radio accesa ascoltavo vecchie canzoni, quelle dei tempi di mia mamma, sarà che lei le cantava e alla fine mi piacevano. Quando ho letto il tema del contest del mese di Elisa sulla letteratura dialettale, la prima cosa che mi è saltata alla

mente è stata L'UVA FOGARINA, perchè era proprio una di quelle canzoncine che mia mamma cantava sempre e che mi è rimasta più impressa, ai tempi la canticchiavo anch'io senza sapere bene cosa significasse e probabilmente sbagliando la metà delle parole.

La Fogarina negli anni venti era un vitigno importante per l'Emilia-Romagna.

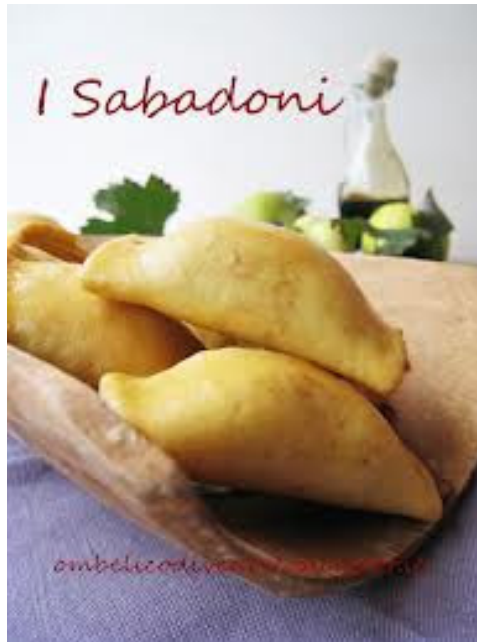
Se avete voglia di una ventata di Romagna ascoltate qui.

I Sabadoni sono dolci tipici Romagnoli, tipo ravioli ripieni, che si fanno nel periodo successivo alla vendemmia visto che si realizzano con la Saba e il Savor.

Il ripieno viene preparato con il Savor miscelato alle puree di castagne, questo avveniva in collina, perchè una volta solo lì disponevano di questo frutto, in pianura invece mettevano i fagioli, ad oggi in molte ricette si mettono entrambi.

La Saba non è altro che il mosto dell'uva fatto bollire per almeno 10 ore, o almeno finchè non riduce il suo volume di due terzi e finchè non ha la consistenza di uno sciroppo, può conservarsi in bottiglie per anche dieci anni. Un tempo veniva usato come sciroppo per le granite fatte con la neve.

Il Savor è una marmellata povera tipica della tradizione contadina Romagnola ed è legato alla preparazione della Saba. Un tempo la preparazione di questa ricetta partiva già in estate con la conservazione delle bucce di meloni e angurie che venivano fatte essiccare, inoltre si mettevano pezzi di zucca, agrumi, ma anche pesche o frutta secca come albicocche e fichi. Insomma gli ingredienti possono variare a seconda delle disponibilità. Il tutto viene bollito nella Saba a fuoco lento.



L'UVA FOGARIA

Diridin din din, diridin din dìn
diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
Oh com'è bella l'uva fogarina
oh com'è bello saperla vendemmiar
a far l'amor con la mia ohi bella
a far l'amore in mezzo al prà.

Filar no la vol filar
cusir non lo sa far
il sol de la campagna
il sol de la campagna

Filar no la vol filar
cusir non lo sa far
il sol de la campagna
la dis che'l ghe fa mal.

Teresina imbriacona
poca voeuja de lavorà
la s'è tolta ona vestaja
la gh'ha ancora da pagà.

Filar no la vol filar

cusir non lo sa far
il sol de la campagna
il sol de la campagna Filar no la vol filar
cusir non lo sa far
il sol de la campagna
la dis che'l ghe fa mal.

Oh com'è bella l'uva fogarina
oh com'è bello saperla vendemmiar
a far l'amor con la mia ohi bella
a far l'amore in mezzo al prà.

Diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
diridin dín din, diridin din din
diridin din din, diridin din din.

traduzione testo

Diridin din din, diridin din dìn
diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din Oh com'è bella l'uva fogarina
oh com'è bello saperla vendemmiare
a fare l'amore con la mia bella
a far l'amore in mezzo al prato
Filare non vuole filare
a cucire non sa fare
il sole della campagna
il sole della campagna

Filare non vuole filare
a cucire non sa fare
il sole della campagna
dice che gli fa male

Teresina ubriacona
poca voglia di lavorare
si è comprata una vestaglia
la deve ancora pagare

Filare non vuole filare
a cucire non sa fare
il sole della campagna
il sole della campagna
Filare non vuole filare
a cucire non sa fare
il sole della campagna
dice che gli fa male
Oh com'è bella l'uva fogarina
oh com'è bello saperla vendemmiare
a far l'amor con la mia ohi bella
a far l'amore in mezzo al prato.

Diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
diridin dín din, diridin din din
diridin din din, diridin din din.

I SABADONI

per circa 28 pezzi

per la pasta

370 gr di farina per crostate

70 gr di zucchero semolato

75 gr di burro

1 uovo

1 cucchiaino di lievito per dolci

latte q.b. circa 120 ml

per il ripieno

150 gr di castagne (pesate già sbucciate)

8 gr di cacao amaro

5 cucchiaini di Savor di Romagna*

Saba**

***SAVOR DI ROMAGNA**

6 litri di mosto d'uva Sangiovese

3 pere cotogne

10-12 mele cotogne

15 prugne

5 pere william

15 noci

scorza grattugiata di un limone

zucchero (se necessario)



Se partite dall'uva, separate i chicchi dai gambi e passatela col passaverdure, otterrete così il mosto.

Fate bollire il mosto finchè avrà più che dimezzato il suo volume, almeno 4-5 ore.

Tagliate tutta la frutta a piccoli pezzi e aggiungetela al mosto con la buccia grattugiata del limone, fate bollire circa 6-7 ore, deve diventare un composto denso simile alla mostarda.

P.S. Io non son riuscita a reperire il mosto di uva Sangiovese e avevo a

disposizione solamente uva bianca quindi a metà cottura, ho dovuto aggiungere zucchero

perchè rimaneva un po' aspra, nel mio caso circa 600 gr.

****SABA**

Fate bollire il mosto d'uva finchè avrà la consistenza di uno sciroppo, ci vorranno 10 ore.

Per la pasta, amalgamare assieme tutti gli ingredienti aggiungendo il latte necessario per avere un'impasto morbido ma compatto. Lasciarlo riposare in frigo avvolto da pellicola per circa 30 minuti.

Per il ripieno, cuocete le castagne in abbondante acqua bollente per circa 40 minuti, scolatele e sbucciatele. Schiacciatele con lo schiacciapatate e lasciate raffreddare. Unire il Savor e il cacao, il composto dovrà avere la consistenza di un purè sodo.

Stendete la pasta abbastanza sottile e tagliate dei rettangoli di circa 8x8 al centro mettete un cucchiaino abbondante di ripieno ripiegate un lato sopra il ripieno e successivamente

sovrapponetegli il suo opposto. Sigillate bene i bordi laterali. Cuocete in forno 180° forno statico, finchè saranno leggermente dorati, circa 30 minuti.

Versate la Saba in un piatto e passateci i sabadoni il tempo necessario perchè la pasta assorba lo sciroppo.



ps. scusate per le foto, dopo averle "perse" tutte ho recuperato solo queste dal web

con questa ricetta partecipo al contest di Elisa
Contaminazioni

CONFETTURA DI PERE E POMPELMO ROSA AL MOSCATO

Quest'anno mi è presa la fissa delle confetture sarà che fortunatamente mi regalano parecchia frutta, sarà la voglia di provare nuovi abbinamenti, sarà che le torte con la marmellata mi piacciono moltissimo!! Questa volta ho voluto unire due sapori contrastanti che però assieme si sono sposati benissimo, in realtà volevo usare il cedro ma fortunatamente non l'ho trovato così ho pensato di provare con il pompelmo!!

CONFETTURA DI PERE E POMPELMO ROSA AL MOSCATO

1,2 kg di pere williams *

1 pompelmo rosa

400 gr di zucchero semolato

7-8 cucchiari di moscato

* il peso si riferisce alla frutta già tagliata e privata del torsolo

Lavate le pere e tagliatele a piccoli pezzi, prelevate la scorza del pompelmo evitando di tagliare la parte bianca, e tagliatela a strisce sottilissime. Pelate ora a vivo il pompelmo, prelevate tutta la polpa e tagliatela a cubetti. Mettete tutto in una casseruola di alluminio aggiungete lo zucchero, mescolate e lasciate macerare almeno un'ora.

Cuocete circa 3-4 ore finchè la confettura avrà la giusta consistenza, ovvero mettendone una piccola parte in un piatto scivolerà lentamente.

Aggiungete il moscato, mescolate e riempite i vasetti sterilizzati. Rovesciateli finchè saranno freddi.



ombelicodivenerere.bolgsp



con questa ricetta partecipo al contest di ABOUT FOOD

CAPPELLETTI RICOTTA E RAVIGGIOLO CON POMODORINI

CONFIT E SALSA DI FOSSA

Ci pensate che il mio blog porta il nome del simbolo dell'Emilia Romagna e io ancora non ne ho pubblicato nemmeno una ricetta!?!? Direi che è giunta l'ora di rimediare, e ora è arrivato il suo momento!!!

Alcuni anni fa mi ero messa in testa di preparare cene a tema e ho pensato bene di iniziare da una cena Romagnola rivisitata, ovviamente invito gli amici come cavie, tra di loro c'è una vera romagnola con tanto di "èssce" super pronunciata che però non mangia parmigiano.. ma come si può?!?!? comunque mia mamma ha sempre fatto i cappelletti con ripieno di solo parmigiano allora ho dovuto trovare una variante, mi guardo le dispense del corso di pasta sfoglia fatto proprio a casa Artusi con le mitiche sfogline e mi trovo i cappelletti all'uso di Romagna.. eccoli!!! Contengono solo prodotti della mia regione e sono davvero troppo buoni!!!

Il **raviggiolo** è un formaggio fresco molle di latte vaccino o ovicaprino.

Viene chiamato anche **raveggiolo** e **ravaggiolo**.

È tipico dell'Appennino tosco-romagnolo. Per prepararlo si aggiunge al latte il caglio e si lascia coagulare per poco tempo, poi, senza rompere la cagliata si fa scolare su stuoie o canestri di vimini o di plastica o tra foglie di felce, di fico o di cavolo.

Si consuma fresco, entro pochi giorni dalla preparazione; il periodo di produzione, data la sua freschezza, parte da settembre fino a marzo.

Le sue caratteristiche sono: altezza di circa 2,5 cm; diametro 15–25 cm; peso da 800 g a 1,4 kg; la sua forma è vagamente rotonda. Pasta semidura e tenerissima, colore bianco latte con il sapore dolcemente delicato, un po' burroso.

fonte WIKIPEDIA

Il **formaggio di fossa** è un tipico formaggio originario di Sogliano al Rubicone (FC) ma anche prodotto storicamente a Talamello (RN) e Sant'Agata Feltria (RN). Oggi, per estensione, viene prodotto in diversi comuni del Montefeltro e della val Metauro. A differenza delle altre località, Talamello è l'unica che, come vuole la tradizione, infossa il

formaggio una sola volta all'anno e questo per ottenere il massimo della qualità. La produzione di Sogliano appare invece quella più antica.

Il formaggio di fossa può essere di pura pecora o misto (ovverosia di latte vaccino e di pecora) e viene stagionato per tre mesi in tipiche fosse di forma ovale scavate nella roccia.

fonte WIKIPEDIA



**CAPPELLETTI RICOTTA E RAVIGGIOLO
CON POMODORINI CONFIT E SALSA DI FOSSA**

per 4 persone

per la pasta

4 uova

300 gr di farina 00
100 gr di semola
per il ripieno
200 gr di ricotta fresca di mucca
200 gr di Ravigliolo
60 gr di Parmigiano Reggiano
2 uova
1 tuorlo
per i pomodori confit
30 pomodorini ciliegia
timo
salvia
maggiorana
origano
sale, pepe, olio evo
per la salsa al formaggio di fossa
150 ml di latte
70 gr di pecorino di fossa

Per i pomodorini, accendete il forno a 100°. Tagliate a metà i pomodorini, privateli dei semi, conditeli con olio evo, le erbe tritate finemente, sale e pepe, disponeteli con la parte tagliata verso l'alto su una teglia ricoperta di carta forno e lasciate cuocere circa 75 minuti.

Per la pasta, disponete la farina e la semola su un tagliere con la mano create un buco al centro, rompete le uova e mettetele al centro della farina. Iniziate a lavorare le uova con una forchetta prendendo sempre più farina, iniziate poi ad impastare con le mani e lavorate fino a raggiungere un impasto omogeneo e liscio, mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciate riposare 15 minuti.

Per il ripieno, lavorate con una forchetta la ricotta, il ravigliolo, il parmigiano le uova e il tuorlo.

Stendete la pasta sottile e tagliate dei quadrati di circa 4x4 cm. Al centro di ognuno disponete del ripieno chiudete a triangolo stringendo bene tutto il bordo, avvicinate le due punte e bloccatele assieme.

Lasciate asciugare i cappelletti per 30 minuti su un tagliere che avrete spolverato con della farina.

Per la salsa, fate scaldare il latte e scioglietegli dentro il pecorino di fossa grattugiato (la quantità di pecorino può variare a seconda dei gusti)

Cuocete la pasta, scolatela e condite con la salsa rimescolando bene. Servite i cappelletti accompagnati dai pomodorini e pecorino di fossa a scaglie.

PS. a casa mia i cappelletti si fanno belli grossi!!!





Pappalotti

ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ringrazio la deliziosa Giulia di PAROLE DI ZUCCHERO
per avermi donato questo gradito premio
Se non la conoscete vi consiglio di fare un salto da lei che
propone dolci meravigliosi, io da amante dei dolci U.S.A. ne
sono rapita!!
inoltre ringrazio Tonia del blog GLI ASSAGGI DI TONIA
per avermi donato questo
anche da lei troverete torte magnifiche decorate, davvero
brava!!!

CONETTURA DI ALBICOCCHE E FICHI

Abbiamo due alberi di albicocche e quest'anno uno ne ha fatte una grandissima quantità, aveva i rami pesantissimi e stracolmi di buonissimi frutti, tra l'altro di una qualità che a me piace moltissimo, sono dure ma dolci.

Per smaltirne un pò ho pensato questa volta di fare la confettura, ma non semplice.. perchè non aggiungere i fichi!?!?!.. vengo dalla "scuola" di mia mamma che, avendo diversi alberi da frutto, ha sempre fatto una confettura mista, prugne, fichi e pesche.

La mia nuova versione devo dire che mi sembra molto buona ed equilibrata, i due frutti si sentono distintamente.

P.S. il peso della frutta è considerato già pulito mondato e privo di nocciolo

CONFETTURA ALBICOCCHE E FICHI

450 gr di fichi

650 gr di albicocche

400 gr di zucchero



Sbucciate le albicocche privatele del nocciolo e tagliatele a pezzi, pelate i fichi e tagliateli a metà. Mettete tutto in una casseruola antiaderente assieme allo zucchero. Lasciate

macerare qualche ora.

Mettete a cuocere utilizzando possibilmente uno spargifiamma in questo modo eviterete di far attaccare la confettura. Mescolate ogni tanto per controllare che non si attacchi.

Lasciate cuocere circa due ore e comunque sarà pronta quando mettendone una piccola quantità in un piatto inclinato scivolerà molto lentamente.

Nel frattempo fate bollire dell'acqua e metteteci dentro i vasetti e i coperchi in modo da sterilizzarli. Scolateli e asciugateli.

Versate la confettura ancora bollente nei vasi chiudeteli bene e rovesciateli. Girateli solo quando saranno completamente raffreddati.





SUCCO DI PESCA HOME MADE

Avete presente quando vi regalano una cassetta piena di pesche nettarine buonissime, profumate e dolci!?! e che si fa se sono tutte molto mature e iniziano a dare i primi segni di cedimento?? si fa il succo, considerando che noi ne beviamo per tutto l'inverno mi sembra un'ottima idea, benissimo presa dall'entusiasmo sbuccio tutte le pesche, le peso, faccio lo sciroppo con acqua e zucchero, ci metto le pesche frullo e lascio raffreddare.. vado dai miei raccolto in giro tutte le bottiglie (mia mamma non butta mai assolutamente nulla) i tappi e l'attrezzo per chiuderli, porto a casa tutto, sterilizzo le bottiglie.. il succo è buonissimo... poi... cena dell'ultimo minuto... rimando l'imbottigliamento alla mattina ma quando mi son svegliata aveva tutto fermentato, 24 ore di attesa son state fatali.. con sto caldo poi... non vi dico la mia faccia e la mia delusione.. sono partita per le ferie con la mia sconfitta culinaria ma il treno stavolta è passato due volte e domenica le mie amiche (i genitori fanno i coltivatori) mi hanno dato tantissime pesche e quindi non potevo fare a meno di replicare e stavolta il lunedì già tutto

era finito nelle bottigliette come scorta per l'inverno.
P.S.Vi lascio le dosi per un chilo di pesche, per lo zucchero
regolatevi in base ai gusti e alla dolcezza della frutta, il
limone è importante per mantenere il colore. Anche la quantità
di acqua secondo me si può variare, il mio è abbastanza denso.

SUCCO DI PESCA

1kg di pesche nettarine sbucciate e senza nocciolo

260 gr di zucchero

1 lt di acqua

1 limone



Sbucciate, private del nocciolo e tagliate a pezzi le pesche.

In una pentola capiente mettete a bollire 3 litri di acqua con lo zucchero, portate a bollore e fate bollire qualche minuto. Aggiungete le pesche e frullate con il frullatore ad immersione fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi, unite il succo dei limoni. Rimettete sul fornello e portate a bollore, lasciate cuocere circa 15 minuti.

Con una schiumarola eliminate tutta la schiuma che si forma sopra. Lasciate raffreddare.

Imbottigliate il succo sigillate coi tappi, mettete le bottiglie in una grande pentola, se necessario mettete dei canovacci per non farle sbattere tra loro. Fate bollire per circa 30-40 minuti.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



PIZZA DI CHICAGO

Durante il nostro bellissimo viaggio coast to coast in U.S.A. abbiamo fatto tappa a Chicago, vi siamo giunti dopo un lunghissimo viaggio in auto di quasi 10 ore da Niagara Fall. E' una città che mi ha stupito per la sua bellezza perchè nonostante sia una metropoli con altissimi grattaceli l'ho trovata molto vivibile e particolare, il Millenium Park è un posto magnifico con monumenti unici come il Jay Pritzker

Pavillion un'innovativo spazio per concerti all'aperto costruito con forme particolari realizzate in acciaio inossidabile.

Inoltre gran parte della città si estende sul lago Michigan, numerose sono le spiagge sulle sue rive e ho trovato questo aspetto inconsueto e bellissimo!! E' la città dei teatri del jazz blues che noi purtroppo non abbiamo avuto tempo di apprezzare ma che sicuramente le conferisce un grandissimo valore.

Abbiamo trovato gente gentilissima durante tutto il nostro viaggio ma qui addirittura ci fermavano per chiederci se avessimo bisogno di informazioni.. per noi decisamente una novità!!!

E poi c'è la famosissima pizza alta di Chicago e da Giordano's la fanno decisamente buona, ma credetemi una pizza piccola basta e avanza per almeno due persone e la mia dose è per tre.. o due che mangiano tanto!!

Quando ho visto il contest di Monique mi è subito venuta in mente perchè è tanto tempo che voglio provare a farla ed ecco l'occasione...



PIZZA DI CHICAGO

per una teglia da 22 cm
per la base della pizza

200 gr di farina di grano tenero 00 per pizza

120 ml di acqua tiepida

10 gr di lievito di birra fresco

15 gr di olio evo

5 gr di sale

1 pizzico di zucchero

per la salsa

passata di pomodoro

olio evo

2 foglie di basilico fresco

sale q.b.
1 pizzico di zucchero
per il ripieno
300 gr di mozzarella per pizza
150 gr di formaggio tipo galbanino
1/2 melanzana
150 gr di salsiccia

Per la pizza, impastate la farina con l'acqua, l'olio, il lievito sbriciolato, il sale e un pizzico di zucchero, formate una palla mettete in una ciotola e coprite con un canovaccio. Lasciate lievitare un'ora e trenta minuti circa o comunque finchè non sarà raddoppiato il volume.

Nel frattempo mettete la salsa di pomodoro in una padella con qualche foglia di basilico spezzettata e un pizzico di sale e zucchero, allungate con dell'acqua e lasciate cuocere circa un'ora aggiungendo acqua se necessario. Grigliate la melanzana e cuocete la salsiccia.

Tagliate a piccoli pezzi la mozzarella il formaggio la melanzana e la salsiccia , mettete tutto assieme.

Su un foglio di carta forno stendete la pizza considerando che dovrà coprire il fondo dello stampo e i bordi per circa 5 cm di altezza. Posizionare l'impasto all'interno di uno stampo a cerniera di 22 cm e riempite con il composto di formaggi, livellate bene e ricoprite con la salsa di pomodoro, condite con un filo d'olio e cuocete almeno 30 minuti a 200-220°

Attenzione, prima di sfornare la pizza aspettate 10 minuti in modo che si compatti un po.





con questa ricetta partecipo al contest di Monique

CROSTATA AL GRANO SARACENO E MANDORLE

VI PRESENTO ANGELA

Finalmente sono venuti a passare il weekend da noi Angela e

Davide, gli amici di Cavezzo di cui vi ho parlato, è stato molto bello vederli e passare un po di tempo con loro, si sono rilassati hanno staccato un po la spina e son felice di averli visti abbastanza sereni e tranquilli anche se la paura ancora c'è, ci hanno raccontato la loro "avventura" da terremoto e devo dire che certe cose fanno venire la pelle d'oca.

Comunque hanno constatato che c'è tantissima solidarietà e tantissimi volontari!!

Tutti hanno voglia di normalità di fare le cose comuni di tutti i giorni, alle volte ci lamentiamo della quotidianità eppure in questi momenti quanto ci manca..

La gente si è rimboccata le maniche da subito, i negozi e addirittura le banche si sono trasferiti nei container, si lavora 9-10 ore al giorno e il sabato mattina, dicono che probabilmente non si faranno nemmeno le ferie per recuperare il lavoro perso!!!

Io ho preparato questa crostata per la nostra colazione, avevo preso la ricetta da un vecchio ALICE, sono previsti i frollini al cacao e io ho voluto provare una variante con i biscotti al grano saraceno, il risultato è stato ottimo, questa torta mi piace sempre moltissimo perchè rimane più morbida rispetto alla crostata tradizionale. E per l'occasione vi presento Angela durante la colazione!!!!



**CROSTATA AL GRANO SARACENO E MANDORLE
CON CONFETTURA DI ALBICOCHE E PESCE**

per uno stampo da 28cm

150 gr di burro
90 gr di zucchero
2 uova
20 gr di fecola di patate
350 gr di biscotti al grano saraceno
150 gr di farina di mandorle
75 gr di farina 00 per dolci
1/2 bustina di lievito
100 ml di latte
cannella
per la confettura
500 gr di albicocche
200 gr di pesce
400 gr di zucchero
cannella

Innanzitutto tagliate a pezzetti la frutta lavata, mettetela in una casseruola con lo zucchero e fate cuocere a fiamma bassa per almeno un'ora.

Nel frattempo lavorate a crema il burro con lo zucchero, unite le uova una alla volta amalgamando bene. Tritate a farina i biscotti uniteli alla farina di mandorle, alla farina 00, alla fecola, al lievito e alla cannella, unite il tutto al composto di burro e uova, infine aggiungete il latte, mescolate bene e mettete il composto nella sac a poche senza bocchetta.

Ungete lo stampo, fate uno strato omogeneo sul fondo e create un bordo tutto attorno.

Versate al centro la marmellata fredda e con il restante impasto create la losanga della crostata.

Infornate a 180° forno statico per 35-40 minuti. Lasciate completamente raffreddare prima di sformare.



volevo inoltre ringraziare Kiara per avermi donato questo premio, sempre graditissimi!!!