

Cappelletti al ragù



Nell'angolo degli ospiti di oggi c'è Alessandra, che ha preparato una ricetta tipica della tradizione romagnola: i cappelletti col ragù!

Come quasi tutti i piatti della tradizione romagnola, i cappelletti col ragù sono semplici da fare, più di quanto si creda, e non smetteresti mai di mangiarne! La ricetta di oggi è quella di una romagnola DOC, che di pasta asciutta ne ha fatta tanta, e che ringraziamo per aver condiviso con noi il risultato della fusione dei segreti in cucina di mamme, zie e nonne della Romagna!

Ingredienti per 4 persone

Per la farcia:

200 g di ricotta

25 g di prosciutto cotto

25 g di prosciutto crudo

100 g di parmigiano grattugiato

1 pizzico di farina

Per la pasta sfoglia:

5 uova

1/2 Kg di farina

1 pizzico di sale

Per il ragù:

1 cipolla

1 carota
1/2 Kg di macinato (misto di manzo e di maiale)
1 salsiccia
salsa di pomodoro
sale
pepe
olio evo

Per prima cosa preparate il ragù. Tritate molto finemente la cipolla e la carota e fate un soffritto in una casseruola con olio evo. Aggiungete un po' alla volta la carne macinata all'interno della casseruola e fatela cuocere. Togliete la budella della salsiccia e spezzettatela finemente con le mani, poi aggiungetela nella casseruola. Quando la carne sarà leggermente cotta, aggiungete salsa di pomodoro fino a ricoprirla completamente, aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere fuoco lento, mescolando di tanto in tanto, per circa 2 ore. Potete lasciare qualche foglia di basilico dentro la casseruola durante la cottura.

Dopo che il ragù avrà bollito per un paio d'ore, ancora bollente mettetelo in vasetti di vetro, chiudeteli bene e rovesciateli a tappo in giù. Con le quantità di ingredienti indicate, otterrete circa 6/7 vasetti di ragù che potrete mettere sotto vuoto e utilizzare anche in altre occasioni (in Romagna quasi tutta la pasta si mangia col ragù).

A questo punto procedete con la preparazione dei cappelletti.

Iniziate col preparare la farcia. In una ciotola mettete la ricotta, il prosciutto cotto e il prosciutto crudo sminuzzati, il parmigiano grattugiato e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungete un pizzico di farina per asciugare un po' la farcia.

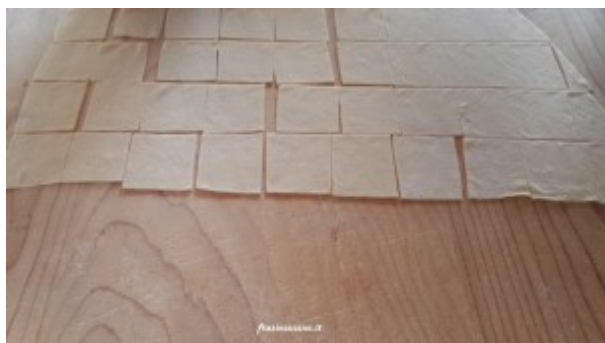


Mettete la farcia a riposare al fresco, mentre preparate la sfoglia.

Disponete a vulcano la farina su una spianatoia. All'interno mettete le uova e rompetele con i rembi di una forchetta, attraverso un movimento dal basso verso l'alto. Poco alla volta portate all'interno la farina, fino a che non avrete unito tutta la farina con le uova. Aggiungete un pizzico di sale e iniziate ad impastare con le mani. Lavorate l'impasto finché non sarà morbido ed omogeneo.



Tirate l'impasto con il matterello, fino ad ottenere una pasta sfoglia sottile ma non troppo, perché altrimenti, una volta farcita, si romperà in cottura. Dividete la sfoglia in quattro parti uguali, tagliandola lungo i diametri. Ciascun quarto di sfoglia, uno alla volta, tagliatelo in modo da ottenere dei quadratini di sfoglia di diametro 5 cm circa.



Disponete una pallina di ripieno al centro di ogni quadratino di sfoglia, chiudetelo lungo la diagonale e unite le due punte alla base della diagonale.



Procedete allo stesso modo per tutti i quadratini e ripetete per gli altri 3/4 di sfoglia. Dovete cercare di chiudere tutti i cappelletti nel minor tempo possibile, in modo che la sfoglia non si asciughi, altrimenti non si chiuderà più. Per chiudere bene i cappelletti, potete bagnarvi leggermente la punta delle dita con un po' d'acqua.



Portate a bollire un tegame di acqua, salatela e mettete a cuocere i cappelletti, un po' alla volta in modo che non si attacchino tra di loro. Quando i cappelletti salgono a galla sono cotti, ci vogliono pochi secondi se li avete appena fatti. Scolateli, trasferiteli in una padella e conditeli con il ragù.



Siate generosi col condimento e buon appetito!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in L'Angolo degli Ospiti](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi altro in Ricette di Romagna](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Gateau di patate di nonna Cettina rivisitato



E con grande piacere oggi abbiamo di nuovo con noi Marina dalla Sicilia, che dopo la [torta al Vermouth](#) ci propone un'altra preziosa ricetta di Nonna Cettina: gateau di patate cremoso e saporito...che da tradizione va chiamato rigorosamente gattò con due T e l'accento sulla O!!!

Marina ha aggiunto alla ricetta della nonna un tocco di personalizzazione e ci propone un gateau colorato, più simpatico e sfizioso.

Ingredienti per 6 persone

1,5 kg di patate (in questo caso 1/2 Kg di patate viola, 1/2 Kg di patate dolci arancioni e 1/2 Kg di patate normali)

60 g di burro

60 g di farina

2 uova

150 g di parmigiano grattugiato
pangrattato

200 prosciutto cotto

150 formaggio a pasta filante (tipo galbanino o fontina dolce o entrambi)

sale, pepe e noce moscata (q.b.)

Lessare le patate e schiacciarle ancora calde, aggiungere subito il burro a tocchetti e impastare con le mani (stando attenti a non scottarsi troppo) fino a rendere l'impasto morbidissimo e a non sentire più granulosità sotto le dita, aggiungere farina uova e parmigiano e impastare ancora aggiustando di sale e pepe e abbondando con la noce moscata.



Imburrare una teglia e ricoprirla con un velo di pangrattato, fare il primo strato di patate di circa 1cm 1 cm e mezzo. In questo caso con le patate viola. Mettere il prosciutto cotto, poi il formaggio e una spolverata di parmigiano.



Procedere con il secondo strato, in questo caso con le patate arancioni, di nuovo prosciutto cotto e formaggio sopra a coprire.



Coprire con un ultimo strato di patate, ricoprire di pangrattato, lasciando poi qua e là dei ciuffetti di burro che in cottura gratineranno la superficie.



Con queste dosi e una teglia ovale (24x15) vengono tre strati, che è il numero perfetto per il giusto equilibrio tra patate e ripieno.

Cuocere in forno a 200° per circa 40 minuti.



Grazie ancora a Marina per aver partecipato di nuovo

alla nostra rubrica ma soprattutto grazie a Nonna Cettina e alle sue fantastiche ricette.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Vedi altre ricette dell'Angolo degli Ospiti](#)

[Boeuf carottes](#)



Ed eccoci di nuovo con la nostra rubrica, l'[Angolo degli Ospiti](#) ad accogliere un ospite davvero speciale: Elise dalla Francia che dopo averci onorato lo scorso anno della sua [tartiflette](#) oggi ci propone un altro piatto tipico della cucina francese: boeuf carottes, uno stufato di manzo con carote.

Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 4 persone

800 g di spezzatino di manzo

carote

2 foglie di alloro

**1 cipolla
sale
olio
1 bicchiere di vino bianco
300 g di riso**

Per prima cosa pulire la cipolla, tagliarla in piccoli pezzettini e soffriggerla in una pentola con un filo di olio.

Tagliare la carne in pezzettini, trasferirla nella pentola con la cipolla e farla rosolare a fuoco alto per qualche minuto su tutti i lati. Sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare.



Nel frattempo pulire le carote eliminando le due estremità e la buccia. Tagliare le carote a metà nel senso della lunghezza e trasferirle nella pentola con la carne.

Aggiungere un pizzico di sale, le foglie di alloro e un bicchiere di acqua.



Per una cottura più veloce è possibile usare la pentola a pressione. Una volta preparati tutti gli ingredienti secondo il procedimento sopra descritto, chiudere la pentola e lasciar cuocere circa 30 minuti.

Se invece preferite una cottura tradizionale, cuocere a fuoco lento per circa 45 minuti, un'ora.

L'acqua di cottura deve asciugarsi lasciando un sughino saporito e cremoso.



Mentre è sul fuoco, cuocere il riso e servirlo come accompagnamento.

Grazie Elise da Frasinucina per questa bellissima ricetta, torna presto a trovarci!!!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nell'Angolo degli Ospiti](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Oca al forno con cavolo rosso alle spezie



Oggi abbiamo l'onore di ospitare Kurt, che ci propone un piatto tipico della sua terra di origine, la Germania.

Personalmente ho avuto modo di gustare dal vivo questa splendida ricetta e ringrazio Kurt per aver accettato di far parte della nostra rubrica. Vi assicuro che il piatto è gustoso, ricco e perfetto per un pranzo in famiglia.

Ingredienti 6 persone

1 oca intera

½ cavolo rosso

1 cipolla

2 mele (tipo golden)

2 cucchiaini di zucchero

1 bicchiere di aceto di sidro

2 chiodi di garofano

olio e burro

sale

pepe

Per prima cosa pulire l'oca eliminando le frattaglie interne e il grasso.

Lavarla sotto l'acqua corrente e adagiarla in una teglia capiente;aggiungere un bicchiere di acqua e bucherellare la pelle per far uscire il grasso durante la cottura.



Scaldare il forno a 180° ed infornare l'oca senza alcun condimento. Di volta in volta aggiungere un bicchiere di acqua nella teglia in modo che non rimanga mai asciutta e non si bruci il grasso che via via viene rilasciato.

Cuocere per il tempo necessario, tenendo conto che per circa 500 grammi di carne occorrono 15/20 minuti.

Per un'oca intera con cottura lenta occorreranno circa 2/3 ore.



Mentre l'oca è in forno preparare il cavolo rosso.

Per prima cosa tagliare il cavolo a lamelle e lavarlo sotto l'acqua corrente. Sbucciare la mela, tagliarla a pezzettini e tenerla da parte. Sminuzzare la cipolla e farla rosolare in una pentola grande in ghisa con olio e burro.

Quando la cipolla è bene colorita aggiungere la mela,

lo zucchero e far caramellare.

Aggiungere il cavolo, l'aceto, i chiodi di garofano schiacciati, sale e pepe, e un pochino di acqua.

Coprire e cuocere finché il cavolo non diventa morbido.

Durante la cottura verificare l'acidità data dall'aceto e nel caso regolarla aggiungendo un po' di zucchero.



Quando l'oca è pronta tagliarla a pezzetti e servirla con il cavolo e un po' di purè di patate.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nell'Angolo degli Ospiti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Polenta alla ciociara](#)



Oggi vi presentiamo una super ospite d'onore...Nonna Adelina dalla Ciociaria che ci propone un piatto tipico della sua tradizione: la polenta.

Nonna Adelina ci racconta che quando era bambina con i suoi fratelli mangiava la polenta molto spesso, quasi una sera sì e una no, ovviamente non bella ricca e ben condita come la mangiamo oggi ma semplicemente con un po' di olio o con le foglie di cavolfiore ripassate in padella. Era un piatto semplice e povero che riusciva a sfamare le famiglie numerose dei nostri nonni.

Ingredienti per 6 persone

per la polenta

700 g di farina di mais

3 litri di acqua

Sale qb

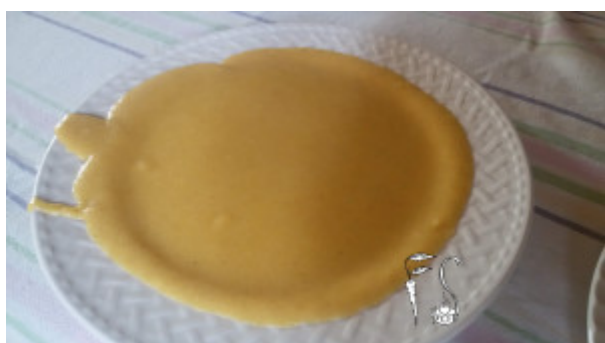
Olio qb

Per prima cosa setacciare la farina e tenerla da parte. Mettere l'acqua sul fuoco in una pentola capiente e prima che inizi a bollire mettere il sale. Aggiungere piano piano la farina e iniziare a mescolare con mattarello di legno. Aggiungere l'olio e continuare a mescolare aggiungendo piano piano tutta la farina. Lasciarla cuocere almeno per un'ora buona, girando di tanto per non farla attaccare.



Un segreto della vecchia tradizione per capire quando la polenta è pronta consiste nell' appoggiare il mattarello di legno sul fondo della pentola, lasciarlo un minuto facendo attenzione a tenerlo a contatto con il fondo, se fa presa e per staccarlo bisogna fare forza, vuol dire è pronta.

Con un mestolo versare la polenta nel piatto, allargarla stendendola bene e lasciarla raffreddare qualche minuto prima di metterci il condimento.



La tradizione Ciociaria prevede l'utilizzo della scifa di legno al posto del piatto, una volta veniva usata una scifa grande messa al centro del tavolo e tutta la famiglia mangiava insieme da lì...e chi era lento, come ci racconta nonna Adelina, mangiava ben poco.

Condire la polenta con le verdure e il sugo e servire.



Condimento

Broccoletti

broccoletti

sale

olio

peperoncino

I broccoletti sono una verdura tipica della Ciociaria, non sono cime di rapa, non sono broccoli sono proprio i broccoletti, a foglia lunga con la cimetta piccola al centro, detti anche broccoli a foglia di ulivo.

I broccoletti vanno prima puliti, poi lessati in acqua bollente e poi ripassati per circa un'ora a fuoco lento in padella con abbondante olio, uno spicchio di aglio, peperoncino e un pizzico di sale.



Cime calate in padella

1 cavolfiore

Olio

Aglione

Peperoncino

Vino bianco

Sale

Le cime calate in padella sono un contorno tipico della Ciociaria e spesso viene usato anche come accompagnamento della polenta.

La preparazione è molto semplice, pulire il cavolfiore e lavarlo accuratamente. Metterlo in una padella con acqua, olio, uno spicchio d'aglio, sale e peperoncino e coprire con una scodella, non con il normale coperchio, ma proprio con un piatto perché le cimette devono stufarsi piano piano con il vapore. Farle appassire e a metà cottura aggiungere un bicchiere di vino bianco e lasciarle cuocere ancora fino a che non diventano morbide.



Sugo con le costole di maiale

800 g di costolette di maiale

700 g di polpa di pomodoro

Olio

Peperoncino

Aglione

Vino bianco

Per prima cosa mettere le costolette di maiale in una pentola e coprirle di acqua. Portare ad ebollizione per circa 10 minuti e scolare l' acqua di cottura.

Successivamente rosolare le costolette per circa 15 minuti in una pentola con aglio, olio, peperoncino e mezzo bicchiere di acqua calda . Aggiungere un bicchiere di vino bianco, lasciarlo evaporare e poi aggiungere la polpa di pomodoro. Aggiustare di sale e lasciare cuocere a fuoco lento per circa un'ora e mezza.



Un ringraziamento speciale a Nonna Adelina per aver partecipato alla nostra rubrica e soprattutto per averci tramandato questa bellissima tradizione.

Grande Nonna!!!!



[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nell'Angolo degli Ospiti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Crostata di frutta integrale al profumo di arancia](#)



Eccoci nuovamente all' appuntamento con la nostra rubrica l'Angolo degli Ospiti, con un dolce presentato dalla nostra amica Katia che ci propone la crostata di frutta integrale al profumo di arancia.

Una ricetta deliziosa e molto profumata, ma allo stesso

tempo meno calorica di una classica crostata...beh che dire se avete voglia di una crostata ma pensate che sia troppo "cicciosa" questa fa al caso vostro.

Ingredienti

Per la frolla

250 g di farina di integrale

100 g di zucchero di canna

60 ml di olio

100 ml di yogurt bianco o greco

1 pizzico di curcuma (opzionale per dare colore)

8 g di lievito per dolci o di cremor tartaro

Scorza grattugiata di limone non trattato

Per la crema pasticcera al profumo d'arancia

2 uova

100 g zucchero

75 g farina o fecola

$\frac{1}{2}$ l latte

scorza di arancia

Per la decorazione

Frutta a piacere

Gel per torte

Preparazione base della frolla

In una ciotola riunire tutti gli ingredienti secchi, mescolarli e unire l'olio e lo yogurt. Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una palla compatta.

La pasta può essere utilizzata subito oppure la si può avvolgere in un foglio di pellicola trasparente e conservare per 3-4 giorni in frigo.

Stendere la sfoglia in una teglia antiaderente o cosparsa con olio e farina, facendo attenzione a fare i bordi belli alti e marcando l'angolo tra la base e il bordo, perché in cottura tenderà a gonfiarsi.

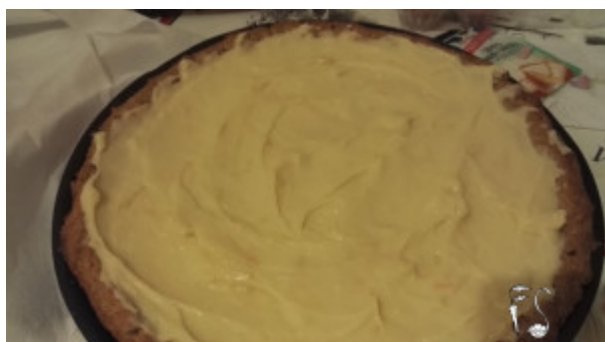
Mettere in forno a 180 gradi per circa 15 min. Una volta cotta far raffreddare la base.

Preparazione della crema

Mescolare bene con la frusta i tuorli e lo zucchero fino ad ottenere una crema di colore chiaro, unire la farina e il latte freddo e la scorza di arancia. Mettere sul fuoco basso e mescolare finché la crema si addensa. Far raffreddare.

Composizione della crostata

Versare la crema sopra la crostata, tagliare e disporre la frutta sopra la crema.



Preparare il gel per torte e, una volta intiepidito, versarlo sulla frutta facendo attenzione che tutta la frutta venga coperta.



Ringraziamo Katia per aver partecipato alla nostra rubrica e l'aspettiamo per un'altra deliziosa ricetta. E voi cosa aspettate? Inviateci la vostra ricetta!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Vedi altre ricette dell'Angolo degli Ospiti](#)

Menu di mare



Il nostro ospite d'onore oggi è Giuseppe, noto a tutti come Zio Giusa, ciociaro di nascita e lodigiano di adozione, che ci propone un Menu di mare: linguine con vongole e zucchine come primo piatto e filetto di rana pescatrice alla pizzaiola come secondo.

Ingredienti per 4 persone

Linguine con vongole e zucchine

400 g di linguine

1 kg di zucchine

1 kg di vongole

1 cipolla

olio

Mettere le vongole in ammollo con acqua e sale per 6/7 ore e lavarle sotto l'acqua corrente prima della preparazione.

Far aprire le vongole in una padella con 1 bicchiere di

acqua e tenerle da parte.

Pulire la cipolla, tagliarla finemente e soffriggerla in una padella capiente con l'olio. Non appena la cipolla inizia a dorare, toglierla dalla padella e mettere nell'olio di cottura le zucchine precedentemente tagliate a fettine.

Scolare le vongole e filtrare l'acqua di cottura con un tovagliolo di stoffa in modo che trattenga la sabbia. Aggiungere l'acqua alle zucchine e cuocere per circa 10 minuti, in modo che formino una crema.

Sgusciare metà delle vongole e lasciare l'altra metà con i gusci e aggiungerle alle zucchine cotte.



Cuocere la pasta, scolarla al dente e ripassarla qualche minuto nel condimento.



Rana pescatrice alla pizzaiola

1 filetto di rana pescatrice (o coda di rospo), circa 1 kg

500 g di pomodorini pachino

1/2 cipolla

sale

origano

olio

Per prima cosa lavare il pesce e scolarlo dell'acqua in eccesso.

Pulire la cipolla, tagliarla finemente e soffriggerla nell'olio. Non appena inizia a dorare eliminarla e aggiungere all'olio di cottura i pomodorini tagliati a metà, l'origano e un pizzico di sale.

A metà cottura dei pomodori pachino, aggiungere il pesce che mentre cuoce prende il sapore del condimento.

Ringraziamo Zio Giusa per aver partecipato al nostro angolo degli ospiti e lo salutiamo pubblicando la sua foto in versione Chef.



E voi cosa aspettate? Scriveteci e inviateci la vostra ricetta, vi aspettiamo nel nostro angolo degli Ospiti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nell'Angolo degli Ospiti](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi altri Secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Casarecce ai sapori dell'orto](#)



L'angolo degli Ospiti oggi è dedicato a Marina dalla Ciociaria che ci propone le sue Casarecce ai sapori dell'orto, un primo colorato e saporito che lei prepara spesso la domenica, con tutte le verdure del suo orto, a Km zero.

Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 4 persone

400 g di pasta tipo casarecce

5 carote

4 zucchine

300 g di fagiolini

10 fiori di zucca

10 pomodorini

basilico

aglio

**cipolla
olio
sale**

Per prima cosa preparare le verdure: pulire le carote e le zucchine e tagliarle a julienne, pulire i fagiolini eliminando le due estremità.

Portare ad ebollizione un pentolino di acqua, salare e cuocere le verdure separatamente, prima le carote, poi le zucchine ed infine i fagiolini. Le verdure devono essere lessate ma lasciate un po' al dente. Scolarle e lasciarle raffreddare.



Terminata la cottura delle verdure, in un ampio tegame, mettere uno spicchio d'aglio, una cipolla e soffriggere leggermente con un filo d'olio. Aggiungere le verdure, il basilico e un altro po' di olio e cuocere per circa 10 minuti.

Nel frattempo pulire i fiori di zucca eliminando la parte interna e il gambo. Tagliarli a striscioline e aggiungerli alle verdure.

Pulire i pomodori e tagliarli a metà, aggiungerli alle

verdure e cuocere per altri 10 minuti circa.
Aggiustare di sale e aggiungere a fine cottura olio e basilico fresco.



Cuocere la pasta, scolarla al dente e ripassarla con il condimento.



Bella, colorata, saporita, sana e sicuramente buonissima...Grazie Marina per aver condiviso con tutti noi questa ricetta.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nell'Angolo degli Ospiti](#)

[Vedi altro in Pranzo a lavoro](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[**Piadina romagnola e crescioni**](#)

zucca e patate



L'angolo degli ospiti di oggi è dedicato a Mirco, che ci ha preparato la piadina romagnola e i crescioni zucca e patate con la ricetta della mamma e della nonna. "LA" ricetta tipica di Romagna, della tradizione contadina, piatto semplice e povero... Ogni romagnolo mangia piadina e crescioni per tutta la vita, ma anche ad occhi chiusi, al primo boccone o anche soltanto dal profumo, riconosce immediatamente quelli di casa propria, quelli della mamma, quelli della nonna... che sono magicamente inconfondibili...

E questi sono quelli della tradizione di casa Silvani...

COMINCIAMO DALLA PIADINA...

Ingredienti per 20 piadine

2,2 Kg di farina

4 buste di lievito

1 pizzico di bicarbonato

2 cucchiaini di sale fino

300 g di strutto (circa 150 g per ogni Kg di farina)

1 litro di latte

La preparazione è molto semplice. Impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciatelo riposare per circa un'ora. Una volta che l'impasto avrà

riposato, rilavoratelo molto brevemente e ricavate delle palline di circa 150/160 g l'una. Stendete ogni pallina di impasto su un tagliere di legno con il matterello, fino ad ottenere delle piadine dello spessore di circa 3 mm. Cuocetele una alla volta sul testo o una piastra di terracotta. In mancanza di questi ultimi, va bene anche una padella larga dal fondo steso. Durante la cottura, bucherellate le piadine con una forchetta in modo da facilitare la cottura anche all'interno.

La piadina romagnola può essere farcita a proprio piacimento con estrema fantasia e richiusa a mezza luna... Un tempo le famiglie contadine la mangiavano al posto del pane, in accompagnamento a salumi... e poi c'è la più nota piadina con lo squacquerone, che tutti conoscono!



...PER FINIRE CON I CRESCIONI ZUCCA E PATATE

Ingredienti per 10 crescioni

1,5 Kg di farina
150 g di strutto
2 cucchiaini di bicarbonato
1,5 cucchiaini di sale fino
1/2 litro di latte
1 Kg di patate
1 Kg di zucca

6 cucchiaini di formaggio grattugiato
1 pizzico di sale, pepe e noce moscata

I crescioni altro non sono che una variante della piadina romagnola. L'impasto è il medesimo, ma viene farcito prima della cottura.

Disponete la farina a vulcano su di un tagliere di legno, versatevi all'interno lo strutto, il bicarbonato e il sale e cominciate ad impastare aggiungendo il latte un po' alla volta. Una volta ottenuto un impasto omogeneo, lasciatelo riposare nella pellicola per circa un'ora. Nel frattempo lessate le patate e la zucca separatamente. La zucca in particolare deve asciugarsi il più possibile, perdendo tutta l'acqua; se così non fosse, ripassatela un po' anche in padella. Schiacciate insieme le patate e la zucca con lo schiacciapatate, mescolate bene con un pizzico di sale, pepe e noce moscata. Quando l'impasto avrà riposato, formate delle palline di circa 160/170 g ciascuna e stendetele col matterello come per fare delle piadine. Farcite metà di ogni "disco" con il composto di patate e zucca. Con l'altra metà chiudere il crescione a mezza luna, premendo accuratamente il bordo per farlo aderire bene, prima con le dita e poi con i rembi di una forchetta. In questo modo non si correrà il rischio che il crescione si apra in cottura. A questo punto potete cuocere il crescione sempre su testo o piastra di terracotta.



Ringraziamo Mirco per la sua ricetta...e buon appetito!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nell'Angolo degli Ospiti](#)

[Vedi altre ricette di Romagna](#)

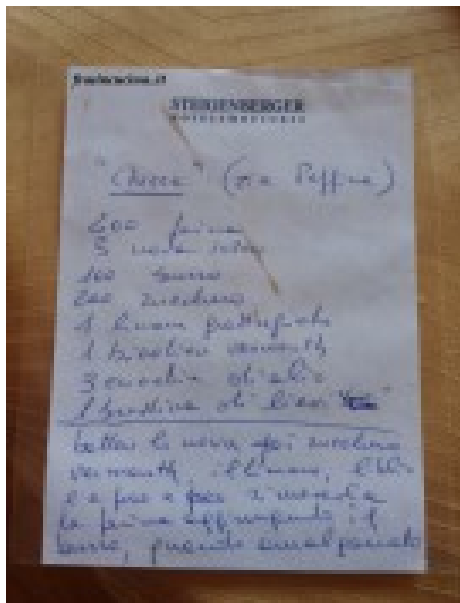
[Vedi tutte le Ricette](#)

[Torta al vermouth di Marina](#)



La seconda ospite della nostra rubrica "l'Angolo degli Ospiti" è Marina dalla Sicilia che ci propone una torta al vermouth molto speciale: la "Checca".

Questo dolce è entrato nella sua famiglia nel 1943 con lo sbarco degli alleati in Sicilia. Il nome deriva molto probabilmente da una storpiatura sicula della parola inglese "Cake" e la ricetta è stata insegnata dai soldati americani alla sua zia Peppina e alla sua nonna Cettina, allora ragazze.



E' un ciambellone da colazione profumato al vermouth davvero buonissimo ma un po' calorico...all'americana!!!

Ingredienti per 1 tortiera diametro 26

400 g di farina 00

3 uova intere

200 g di zucchero

100 g di burro

3 cucchiaini di olio di semi

1 bicchiere di vermouth

la scorza di un limone non trattato

1 bustina di lievito

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero, quando sono belle spumose aggiungere il vermouth, la scorza grattugiata del limone, l'olio e amalgamare a poco a poco la farina setacciata alternata al burro fuso (tiepido) . In ultimo aggiungere il lievito.

Infornare a 180° per circa 40 minuti, o fino alla prova dello stecchino.



Curiosità: se usi il martini rosso verrà di un bel colore bruno che le dà ancora più carattere.



Grazie a Marina per aver condiviso con noi questa bella ricetta e l'emozionante storia di nonna Cettina e Zia Peppina, e grazie anche a loro che hanno tramandato questa tradizione.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Vedi altre ricette dell'Angolo degli Ospiti](#)