Nadal doz per veciòti e putelòti

TRECCIA DOLCE

Ingredienti:
8 etti circa di farina, 2 etti di zucchero, 2 uova, 1/2 etto di burro o margarina sciolti in un po' di latte, un pizzico di sale, scorza di limone, 1 dado di lievito, cacao

Preparazione:
Amalgamare tutti gli ingredienti, lavorare bene la pasta.
Poi coprirla e lasciarla riposare per 2-3 ore al caldo.
Quando è ben lievitata lavorarla ancora.
Prima della cottura si deve mescolare un po' di pasta con del cacao e poi si intreccia la pasta come una treccia normale.
Una volta lavorata cuocere in forno a 180°.

nonna Natalia

"PAN ENBRAGÀ"

Ingredienti:
3 panini del giorno prima, 200 ml. di latte, 2 uova, 2 cucchiai di zucchero, zucchero a velo, olio bollente.

Preparazione:
Tagliate le rosette di pane a fette di mezzo centimetro. Amalgamate bene il latte, le uova, lo zucchero e rivoltatevi le fette di pane lasciandovele per un attimo. Friggetele subito nell'olio bollente da entrambe le parti finché non diventino dorate. Scolatele bene e servitele con una spruzzata di zucchero a velo.

nonna Costantina

Due ricette di FRITTELLE DI MELE

Ingredienti:
1 etto e mezzo di farina bianca, 2 uova, 2 cucchiai di olio d'oliva, latte e un pizzico di sale, 3 o quattro mele, olio bollente per friggerle.

Preparazione:
Sbucciare le mele e tagliarle a pezzetti. Preparare la pastella con la farina, le uova, l'olio, il sale e latte quanto basta perché risulti piuttosto densa. Immergetevi le mele a pezzetti poi friggetele in abbondante olio bollente. Appena sono dorate , scolatele bene e spruzzatele di zucchero a velo.

nonna Rita

Preparare un impasto con latte, farina, sale, zucchero, noce moscata. Tagliare a fette le mele (possibilmente Canada) col buco in mezzo. Inzuppi ogni fetta nella pastella e la metti nell'olio che sta friggendo, la giri molto veloce e quando è rosa la levi.
E' un lavoro da fare molto veloce. Le spargi con lo zucchero a velo.

nonna Dina

Due ricette di STRUDEL

Ingredienti:
10 cucchiai di farina (circa tre etti), un uovo, mezzo lievito, 1 cucchiaio di olio d'oliva, 3/4 bicchiere di latte, 2 + 2 cucchiai di zucchero, 7/8 mele grosse (1 chilo circa), un pizzico di sale, uva passa.

Preparazione:
Mescolare sul tavolo farina, lievito, zucchero, sale col cucchiaio.
Mettere poi l'uovo e l'olio nella fossa in mezzo alla farina

e con la forchetta mescolare e poi aggiungere il latte ed impastare con le mani. Tagliare le mele e mescolarle con l'uva passa e lo zucchero (2 cucchiai).
Mettere tutto sulla pasta tirata con il mattarello e poi infornare per circa 1 ora a fuoco medio.

nonna Nives

Ingredienti:
Per l'impasto: 1 bicchiere di latte = 150 cl, 1 bicchiere di olio = 150 cl, farina bianca quanto basta, un pizzico si sale.
Per il ripieno: 4 o 5 mele, cannella, zucchero, pane grattato, una noce di burro, uvetta.

Preparazione:
Si impasta tutto assieme e si stende una sfoglia sottile.
Affettare le mele, mettere un cucchiaio di zucchero, la cannella, il pane grattugiato tostato, la noce di burro e l'uvetta.
Arrotolare il tutto e pennellare con un rosso d'uovo perché venga una bella doratura.

nonna Nora

PAN DOLZ

Ingredienti:
1 kg. di farina bianca, 2 uova, 1 dado di lievito, 5 cucchiai di zucchero, 1/4 di latte, 1 etto di burro.

Preparazione:
Preparare un panetto di farina, lievito e latte.
Lasciar lievitare almeno per 2 ore in un luogo tiepido.

Aggiungere gli altri ingredienti ed impastare il tutto.
Stendere la pasta col mattarello; nel frattempo preparare il burro e lo zucchero sciolti, metterli nella pasta e tirarla bene (abbastanza grossa).
Avvolgere pian piano. Fare dei panini, porli sulla teglia e lasciar lievitare ancora per circa 2 ore.
Cuocere a forno caldo.
Variante: a piacere si può aggiungere uva passa o fichi secchi tagliati a piccoli pezzettini)

nonna Emma

SFOGLIATA ALLE NOCI

Ingredienti per 6 / 8 persone circa:
200 g di noci sgusciate e tritate finemente, 5 uova, 150 g di zucchero, 50 g di burro sciolto a bagnomaria, 50 g di farina.

Preparazione:
In una ciotola sbattere i tuorli con lo zucchero fino a quando saranno ben montati. Unire la farina, le noci tritate finemente e il burro.
A parte montare gli albumi a neve e incorporarli all'impasto. Preparate la tortiera imburrata e infarinata, versate il composto e cuocete in forno a 200° per mezz'ora circa.

nonna Gilda

BISCOTTI CON LA MARMELLATA

Ingredienti:
2 etti di zucchero, 4 etti di farina, 1 etto e mezzo di burro, 1 bustina di lievito, una buccia di limone grattugiata.

Preparazione:
Preparare la pasta mescolando gli ingredienti, tirare la sfoglia, con uno stampino fare tante forme, ad ogni forma mettere sopra la marmellata poi coprire con un'altra forma.
Mettere in forno caldo per 20 minuti.

nonna Gilda

CEPPO DI NATALE di Pisticci (MT)

Ingredienti:
Per la pasta: 3 iov, 100 g d'zucchr, 120 g d'farin, 70 g d'burr, menza bustin d'lievt.
Per la crema: 4 tuorl, 100 g d'zucchr, 50 g d'burr, 30 g d'cacao amar, 40 g d'farin o fecol, mienz litr d'latt, a vanillina e na scorza d'limon.

Preparazione della pasta:
Sbatt l'ov e u zucchr; aggiung u burr fus, a farin e u lievt. Amalgam e vers u compost da na tiedd rettangolar imburrat. Fa cosc in da u furn moderat p'15-20m'nut. Fa rafreddà dop'a cottur.
Preparazione della crema:
Sbatt l'tuorl pu zucchr, unisc a farin, u latt call e a vanillin. Cuoc a fuoc vasc fin'a quann s'addens, stut e aggiung u burr. Poi mitt u caca'o a menza cottur da crem. Spalm a tort pa crema vianca, aorrotorarl, mitt a crema al cacao. Pa f'rcin fa delle righ p' smulà a cortecc d' l'arv. Spolvr pu cacà o e decor p'nu ramett d'agrifogl.

nonna Anna

Tre ricette di ZELTEN

Ingredienti:
300 g di fichi, 200 g di mandorle, 100 g di noci, 60 g di pinoli, 80 g uvetta, 50 g di canditi, 120 g di burro a bagnomaria, 160 g di zucchero, 4 uova intere, 350 g di farina, 2 polverine, 1dl di latte.

Preparazione:
Sciogliere il burro a bagnomaria. Aggiungere le uova, una alla volta, poi un poco per volta la farina e il lievito ben amalgamato. Girare per un quarto d'ora. Sistemare la frutta secca ed i canditi in una ciotola con un cucchiaio di rum e uno di farina. Mescolare. Aggiungere il tutto alla pasta e mettere nel forno caldo.
Togliere quando è ben rosso.

nonna Carmen

Ingredienti:
6 etti di farina, 5 uova, 2 etti di burro, 3 etti di zucchero 2 bustine di lievito, il succo di un limone, frutta candita spezzettata, noci, fichi uva sultanina pinoli, mandorle (3/4 etti circa)

Preparazione:
In un tegamino sciogliere il burro, aggiungere lo zucchero e mescolare bene, aggiungere le uova e la farina, sempre mescolando aggiungere un po' alla volta la frutta tagliata a pezzettini.
Infornare a forno caldo per 40/45 minuti. Mentre sta cuocendo in un tegamino di acqua mettere 3 / 4 etti di mandorle, farle bollire per poi sbucciarle facilmente e quando il zelten è pronto sistemarle sopra per la decorazione.

nonna Gilda

Ingredienti:
400 gr di farina di frumento, 400 gr di noci, 300m gr di fichi secchi, 150 gr di pinoli, 150 gr di uva passa, 100 gr di cedro candito, 200 gr di zucchero, 120 gr di burro, 2 uova, 2 bicchierini di grappa, la buccia grattugiata di un'arancia, una bustina di lievito, poco latte e un pizzico di sale.

Preparazione:
In una terrina sbattete vigorosamente il burro, lo zucchero e le uova, poi unitevi la farina, il lievito e il sale e quindi mescolando, con un mestolo di legno, il latte in modo da ottenere un impasto omogeneo. Aggiungete poi metà delle noci a pezzetti, i fichi tagliuzzati, i pinoli interi, l'uvetta passa preventivamente lavata, la buccia d'arancia grattugiata, la grappa. Lavorate il tutto per circa un quarto d'ora e quindi trasferitelo in una teglia unta e infarinata: stendete la pasta con le mani per uno spessore di circa un centimetro. Guarnite infine con le noci rimanenti tagliate a metà e mettete in forno ben caldo per circa 40 minuti, sfornando quando la superficie dello zelten avrà assunto un bel colore bruno-rossiccio.

nonna Adelina

TORTA SANGUINACCIO

Sangue di maiale appena macellato, lo sbatti bene aggiungendo un bicchiere di latte, sale (un pizzico), zucchero 2-3 cucchiai, noci, pinoli, nocciole. Cuocere a forno per circa 20 minuti.

nonna Dina

Due ricette di TORTEL

Ingredienti:
Due panini raffermi inzuppati bene nel latte e acqua, due uova, farina (1 hg), un pizzico di sale e due mele affettate.

Preparazione:
Mescolare e mettere in forno, bagnando la teglia con olio, passare anche sopra al forno caldo per circa 20 minuti.

nonna Dina

Ingredienti:
Mezz chilo de farina bianca, sal en pizec, 3 ovi, n'eto de zucher, do cuciari de oio, lat mezz liter pu o men, pomi a fete fine.

Coser a foc calt.

nonna Dolores

SMACAFAM

Come il tortel, ma con fette di lucanica e lardo tritato al posto delle mele.

nonna Dina

CROCCANTI

Ingredienti:
120 gr. noci o nocciole, 250 gr. di zucchero, 3 albumi a neve, 2 cucchiai di cacao, 1 polverina vaniglia.

Preparazione:
Si bolle tutto assieme e quando inizia il bollore si toglie dal fuoco. Se la massa risulta troppo molle si aggiunge un po' di pane grattugiato. Si mette subito a cucchiaini sulla lamiera unta e infarinata a forno non troppo caldo.
NB: è consigliabile tenere il recipiente contenente l'impasto sopra all'acqua calda perché non si rapprenda.

zia Alice

PESCA MELBA

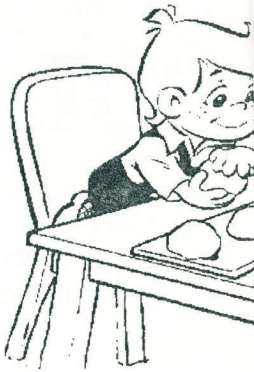
Ingredienti:
Pesche cotte o sciroppate, marmellata, panna, noccioline.

Preparazione:
Tagliare le pesche a metà e guarnirle con marmellata riscaldata (o nocciole grattugiate) e panna montata.

nonna Mariapia

TORTA DI CAROTE

Ingredienti:
250 g carote grattugiate, 250 g mandorle grattugiate, 250 g zucchero, 6 uova, 1 bicchierino di rum, 1 bicchierino di biscotti grattugiati.



Preparazione:
Zucchero, mandorle, carote, rossi, biscotti vanno macinati insieme. Sbattere i bianchi a neve e unirli al tutto con un pizzico di sale. Imburrare e riscaldare la tortiera e infornare a 180° (forno già caldo) per circa un'ora.

Quando è fredda mettere lo zucchero a velo.

nonna Mariapia

Suggerimento: Come tipo di biscotti usare amaretti.

nonna di Lorenzo

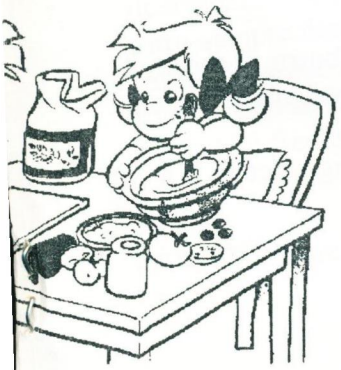
TORTA FECOLA

Ingredienti:
15 deca burro, 15 deca zucchero, 15 deca farina bianca, 15 deca farina fecola, 3 uova intere, 1 bustina di lievito, 1 bicchiere di latte, 1 cucchiaio di rum (facoltativo)

Preparazione:
Si batte il burro a panna, quindi lo zucchero mescolando assieme con un uovo, dopo 10 minuti il secondo uovo, poi un bicchiere di latte, la farina bianca poi il terzo uovo mescolando bene, poi la fecola in ultimo la polverina, un cucchiaio di rum e corteccia di limone.
Si cuoce in principio adagio poi in fretta.
Se credi quando la torta è fredda puoi tagliarla e mettervi marmellata o crema.

nonna Pia

TORTA DI FREGOLOTI



Ingredienti:
28 deca zucchero, 28 deca farina, 28 deca burro, 1 uovo ben lavorato

Preparazione:
Si lavora come per la pasta frolla. Si mette nello stampo e si cuoce per circa 40 minuti.

nonna Erina

BISCOTTI DI S. LUCIA

Ingredienti:
2 etti di burro sciolto a bagno maria, 2 uova intere + 2 rossi, la buccia di un limone grattugiata, 1 tazza di zucchero (circa un etto e mezzo), 1 bustina di lievito, 1 bicchierino di grappa o cognac, farina quanto basta perché risulti un impasto morbido da poter tirare con il mattarello.
Variante: a piacere aggiungere all'impasto mandorle tritate o pezzetti di cioccolato fondente.

Preparazione:
Impastare gli ingredienti, tirare la sfoglia alta un dito (circa 1/2 cm,) e con le formine tagliare i biscotti.
Infornare e cuocere a forno caldo a 180° finché diventano dorati.

nonna Ida

SALAME DI CIOCCOLATO

Ingredienti:
100 g di zucchero, 100 g di cacao, 100 g di burro, 400 g di biscotti secchi sbriciolati con le mani, 2 rossi d'uovo e le chiare montate a neve, 2 cucchiai di noci o mandorle tritate, 2 cucchiai di marsala o più a piacere

Preparazione:
Sbattere lo zucchero con i tuorli, aggiungere poi il burro, il cacao, il marsala, i biscotti sbriciolati e le chiare a neve. Amalgamare bene il tutto sopra un foglio di carta oleata (carta da forno).
Dare all'impasto una forma di salame e mettere in frigo alcune ore.
Servire tagliato a fette.

nonna Severina

ZOPE

Ingrdienti:
pane raffermo, 1 uovo, 1 tazza di farina bianca, latte quanto basta, polverina (un cucchiaino scarso), sale, zucchero, olio per friggere

Preparazione:
Preparare un impasto con uovo, farina, sale, latte, polverina (l'impasto deve risultare né troppo liquido, né troppo denso).
Tagliare il pane a fette, bagnarle velocemente nel latte.
Passare le fette di pane nell'impasto e friggerle in abbondante olio bollente.
Cospargerle, ancora calde, di zucchero (non zucchero a velo).

nonna Rita

ROTOLO DI NATALE

Ingredienti:
3 uova, 6 cucchiai di acqua bollente, 150 gr di zucchero, 100 gr di farina bianca, 50 gr frumina, mezza bustina di lievito e una bustina di zucchero vanillinato.

Preparazione:
Montare a neve le chiare belle dure, sbattere i tuorli con l'acqua bollente con pazienza, aggiungere 2/3 dello zucchero e la bustina di zucchero vanillinato, sbattere. Aggiungere lo zucchero rimanente alle chiare. Amalgamare. Aggiungere le chiare sbattute ai rossi con delicatezza. Aggiungere la farina passata con il lievito; incorporare il tutto sempre delicatamente. Mettere il composto sulla carta oleata o carta da forno. Infornare a 150-180° per 12-20 minuti. Ritirare dal forno, bagnare e aggiungere panna, cioccolata e arrotolare.
Quando è freddo guarnire con crema al cioccolato.

Nonna Lucia

BISCOTTINI ALLE MANDORLE

Ingredienti:
250 gr di burro, 150 gr di zucchero, 2 tuorli d'uovo, 2 cucchiai di rum, vanillina, una presa di sale, 150 gr di mandorle macinate, 350 gr di farina, 6 cucchiai di latte.

Preparazione:
Togliete il burro dal frigorifero per renderlo morbido. Mettetelo in una ciotola con lo zucchero, i tuorli, il rum, la vanillina, il sale, sbattete fino a renderlo schiumoso. A parte mescolate la farina con le mandorle e poi unitele un po' alla volta alla crema di burro. Aggiungete il latte per ottenere una pasta non troppo soda. Su una placca ricoperta di carta da forno, fate tanti mucchietti distanziati di due centimetri uno dall'altro. Cuocete in forno già caldo a 180° per 15 minuti circa.

nonna Alfonsina

TRONCO D'ABETE

Ingredienti:
Per la pasta: 4 uova, 125 gr di zucchero, 125 gr di farina, 10 gr di burro. Per le creme: 125 gr di zucchero, un bicchiere d'acqua, 3 tuorli, 250 gr di burro, 60 gr di cioccolata, mezzo cucchiaino di limone; per eventuale crema di castagne: 100 gr di zucchero, 100 gr di burro, 1 cucchiaio di cacao, 1 bustina di zucchero vanigliato, una tazza abbondante di "purea di castagne".

Preparazione:
Si prepara la "bacina" unta e infarinata, intanto in una terrina si lavorano i rossi e lo zucchero finché sono ben montati, si battono gli albumi a neve, si aggiunge la farina. Si versa la pasta nella "bacina", distenderla a circa mezzo cm. Si cuoce a forno piuttosto caldo per circa 10-15 minuti. Poi quando è pronta si porta la bacina con l'impasto sul tavolo e subito si rotola e si lascia raffreddare. Intanto si cuoce la crema in una casseruola, si versano un bicchiere colmo d'acqua, il cioccolato, lo zucchero, il limone e si mette a fuoco facendo lo sciroppo.

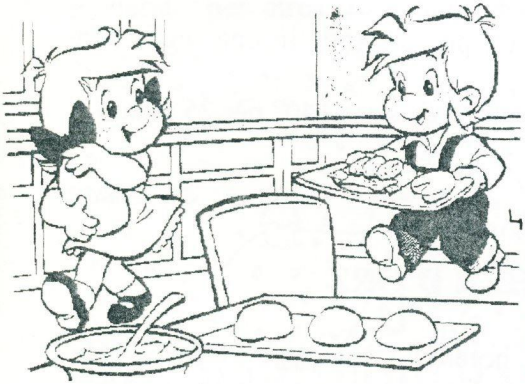
In un altro recipiente si battono i tre rossi d'uovo e si versano adagio nello sciroppo continuando a mescolare e poi si lascia raffreddare. Intanto in una terrina si batte a crema il burro e si aggiunge tutto il miscuglio fatto di sciroppo. Si riempie il rotolo con crema, si rotola di nuovo il dolce con una forma di salame; la crema rimanente si spalma sopra il tronco.
Questa ricetta è molto vecchia, ancora dei bisnonni della nonna Gilda.

nonna Gilda

BACI USSARI (CON TUORLI)

Sbattere bene 140 gr di burro con 70 gr di zucchero, 2 tuorli, 220 gr di farina (se basta). Formare delle palline e metterle sulla piastra imburrata ad una certa distanza, fare una fossetta nel mezzo. Spennellare con un tuorlo. Cospargere con zucchero e mandorle. Infine riempire la fossetta con marmellata (albicocche o ciliege) oppure con una ciliegina candita. Cuocere in forno a 140° per 25 minuti.

zia Alice



LE TEGOLE VALDOSTANE

Ingredienti:
4 chiare a neve, 250 g zucchero vanigliato, poi 250 g mandorle grattugiate (sono ottime anche con nocciole o noci), 125 g di semolino grosso.

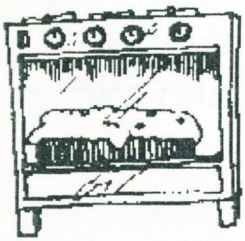
Preparazione:
Mescolare bene sopra a un recipiente colmo d'acqua calda, affinché l'impasto si amalgami meglio. Mettere sulla piastra unta a mucchietti col cucchiaio .
Il forno deve essere a circa 170° per circa 15 minuti .

Non mangiarli subito, si conservano a lungo.

zia Alice

BISCOTTI AL BURRO .

Impastare 250 g di farina con 150 g di burro (fatto a pezzetti), 80 g di zucchero a velo, un tuorlo, la buccia di un limone (niente polverina) .
Mettere la pasta al fresco per circa mezz'ora, poi farne dei bastoni di 2 o 3 cm di diametro.
Passarli nei tuorli ai quali verrà aggiunto un po' di latte. Indi rotolarli nello zucchero possibilmente grosso .
Infine tagliare i biscotti della grossezza di 1 cm (taglio di sbiego tipo salame).



Disporre un po' distanti in una teglia ben unta.
Mettere in forno a circa 140° per 25 minuti.

zia Alice

ZUCCHER D'ORZ

Meter gio na padela na migola de boter che 'l se desfa e do bicere de zucher, se la mete su la fornela a foc lent, se tegn trisà che se desfa for tut e che 'l ciapa en bel color maron. Dopo se ghe mete gio pizi

de nos taiadi su fini e se continua a trisar.
Entant se prepara en piat ongiu', se ghe buta denter la pastela de zucher coi pizi. Prima che el se 'ndurisa taiarlo a tocheti. Se ghe sfregola sora mez limon taià.
Roba da lecarse le ponte dei dedi.
En pugn de perseche en tochet de zucher d'orz l'era la nosa S. Luzia.

nonna Tina

ROTOLO CON LA MARMELLATA

Ingredienti:
6 uova, 120 gr zucchero, 150 g farina fecola, un pizzico di sale.

Preparazione:
Sbattere bene lo zucchero e i tuorli d'uovo, aggiungendo eventualmente 2 cucchiai di acqua bollente prima di iniziare. A parte sbattere gli albumi a neve molto soda. Unite gli albumi montati all'impasto e, alla fine, la farina di fecola setacciata, incorporandola molto lentamente. Sistemate il composto su una placca da forno della misura di circa 30 x 40 cm ricoperta di carta oleata. Cuocete a forno moderato per circa 20 minuti. Ricoprite poi con marmellata di albicocche e arrotolate. Cospargete infine con zucchero a velo.

nonna Pierina

LE FETTE SECCHE CON LE MANDORLE STRACADENTI

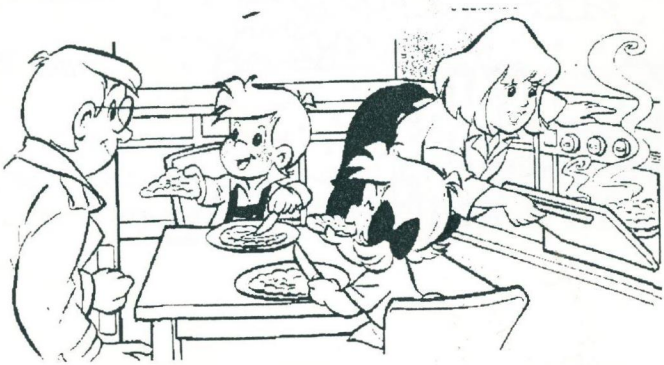
Sbattere 3 uova intere con 200 gr di zucchero a lungo, aggiungere 200 gr di farina e una dose di lievito, unire da ultimo 200 gr di mandorle intere e pelate. Cuocere in uno stampo adatto piuttosto lungo. Quando è cotto e freddo tagliare a fette e seccare al forno.

nonna Daria

FUGACIA

Se mete gio el lievito (en dado) col lat (en quartin). Quando che l'è sciolto se ghe mete la farina che 'l lievita. Quando l'è lievità se ghe taca 'n eto de buro, do rosi de of, de zucher ghe 'n va ben en par de eti, la scorza gratada de 'n limon, en pizec de sal e del'altra farina (en tuta la sarà mez chilo, o forsi de pù). Se torna a 'npastar con le man, che 'l deventa sofice e se fa 'na bela cianbela.
Quando l'è lievitada, se la cose 'n del forno calt per 'na mez'oreta.
Quando l'è cot se l' spolvera de zucher, dopo averlo bagnà con en po' de aqua o lat, en modo che 'l zucher el taca.
Per farlo lievitar se 'l tegn coert en de'n posto calt e umit; el deve 'rdopiar el so volume. Se avé spetà masa e ve acorgé che l'è cresù de pù o adiritura che l'è dré a calar, non sté coserlo perché el se smonta; deghe 'naltra 'npastada, el lieviterà de nof 'n den moment e 'l vé vignirà bel sofice come che 'l gà da vegnir.

nonna Dolores



INDICE

2. Treccia dolce
2. Pan enbragà
3. Due ricette di frittelle di mele
3. Due ricette di strudel
4. Pan dolz
5. Sfogliata alle noci
6. Biscotti con la marmellata
6. Ceppo di Natale di Pisticci
7. Tre ricette di zelten
8. Torta sanguinaccio
9. Due ricette di tortel
9. Smacafam
9. Croccanti
10. Pesca melba
10. Torta di carote
11. Torta fecola
11. Torta di fregoloti
12. Biscotti di S. Lucia
12. Salame di cioccolato
13. Zope
13. Rotolo di Natale
14. Biscotti alle mandorle
14. Tronco d'abete
15. Baci ussari
15. Tegole valdostane
16. Biscotti al burro
16. Zucher d'orz
17. Rotolo con la marmellata
18. Stracadenti
18. Fugacia

Ringraziamo vivamente tutte le nonne e zie per la disponibilità dimostrata, ci scusiamo per eventuali errori di copiatura e speriamo che nessuna ricetta sia andata perduta.

Le insegnanti della scuola elementare di Vezzano

Questo ricettario è stato prodotto dalla scuola elementare di Vezzano in occasione del Concerto di Natale 1997 dedicato agli anziani.