

# RICETTARIO IL TIEPOLO SCOMPOSTO E I GAMBARA RITROVATI

## MINESTRE IN BRODO E ASCIUTTE

### 1. Minestra di coda di bue

**Ingredienti:** 1 coda di manzo, 3 cucchiaini di farina bianca, mezzo etto di burro, un etto di prosciutto, sale e pepe, mezza foglia di alloro, sedano, carote, una rapa, un porro, marsala, pane abbrustolito.

**Preparazione:** Tagliare a pezzi una coda di manzo, infarinarli e farli cuocere nel burro a cui si sarà aggiunto il prosciutto a dadini. Quando avrà preso colore passarla in un'altra casseruola con l'alloro, il mazzetto di odori, sale e pepe. Lasciar cuocere per circa tre ore. tagliare carote, sedano, rapa, porro a tocchetti e farli rosolare nella prima casseruola. Farle rosolare lentamente coprendole con brodo. Quando la coda è cotta scaldarla con un coltellino per togliere la carne attaccata all'osso. Unire questa carne alla casseruola con le verdure, unire anche il brodo necessario per la minestra, opportunamente passato. Potete servirla con pane abbrustolito o potete aggiungere della pastina tipo risoni e portarla a cottura.



### 2. Tortelli dei Gambarara

**Ingredienti:** 1 kg di farina bianca, 6 uova, sale e poca acqua. Per il ripieno: 2 kg di patate, 500 g di spinaci, 300 g di carne trita di manzo, 100 g di amaretti, 300 g di grana grattugiato, 200 g di pangrattato, un uovo, 4 o 5 noci, 50 g di burro, prezzemolo, aglio, sale, pepe e spezie. Per il condimento burro, grana e foglie di salvia.

**Preparazione:** fare la solta sfoglia e lasciarla riposare, coperta. Rosolare in olio e burro tutti gli ingredienti, le verdure saranno tritate così le noci, gli spinaci, l'aglio e il prezzemolo. Mettere l'impasto in una ciotola e aggiungere gli amaretti ridotti in polvere e, se si vuole, una grattata di limone. Confezionare i tortelli o casoncelli, tirando la pasta un po' sottile senza farli troppo grossi.

Chiuderli a triangolo e premerli con una forchetta e cuocerli in acqua bollente e salata. Condirli con burro soffritto con la salvia e abbondante grana.



### 3. Malfatti con erbe spontanee della Bassa Bresciana

**Ingredienti:** 500 g di buon enrico o erbette, 500 g di tarassaco o altre erbe simili, 3 uova, 350 g di grana grattugiato, 200 g di burro, uno spicchio d'aglio, pangrattato q.b. sale, pepe, noce moscata, alloro, salvia, farina bianca q.b.

**Preparazione:** Lavate accuratamente tutte le erbe e lessatele in acqua con il sale necessario. Una volta cotte le erbette, scolatele e lasciatele raffreddare, nel frattempo tritate la cipolla e versatela in una padella con un pezzetto di burro e uno spicchio d'aglio intero, rosolate il tutto a fiamma moderata e tenete da parte eliminando soltanto l'aglio. Strizzate bene le erbe e tagliatele finemente con un coltello, poi versatele in una ciotola, aggiungete le uova, il sale, un po' di pepe e noce moscata e mescolate bene. A questo punto versate anche il burro con la cipolla e amalgamatelo al composto, aggiungete poi il grana grattugiato e il pane sempre grattugiato, ma quest'ultimo meglio versarlo man mano che verrà assorbito dal composto, perché la dose potrebbe variare leggermente. Versate un po' di farina sul piano da lavoro, formate un grosso bigolo e tagliatelo a tocchetti, poi modellate questi tocchetti con le mani per ottenere i malfatti, che dovranno essere un po' più grossi nella parte centrale e allungati nelle estremità. Appena pronti metteteli su un vassoio infarinato in modo che non si attacchino. Prendete qualche foglia di salvia e "abbondante" burro, versateli in un pentolino, fate insaporire il burro per 4/5 minuti a fiamma dolce poi spegnete la fiamma. Versate i malfatti in abbondante acqua salata, avendo cura di scolarli appena saliranno a galla, conditeli con il burro aromatizzato alla salvia e abbondante grana padano grattugiato.



# GUAZZETTI

## 4. Guazzetto di rane

**Ingredienti:** 800 g di rane già pulite, 50 g di burro, 50 g di olio d'oliva, 4 pomodori maturi, 2 cipolle medie, 2 coste di sedano bianco, aglio e prezzemolo, vino bianco secco, farina bianca, sale e pepe.

**Preparazione:** mondare le cipolle e tritarle finemente con le coste di sedano spuntate. Ponete ad appassire il trito in una larga casseruola, con l'olio, il burro e 2 spicchi d'aglio interi ma leggermente schiacciati. Appena il soffritto sarà colorito, unite le rane e lasciatele rosolare a fuoco vivo, poi irroratele con un bicchiere di vino. Non appena questo sarà evaporato, cospargete la preparazione con un cucchiaino di farina stemperata nel sughetto; infine unite i pomodori, piuttosto grossi, maturi ma sodi, privati della buccia e tagliati a pezzetti. Salate la preparazione e insaporitela con una macinata di pepe e con una cucchiata di prezzemolo finemente tritato. Incoperchiate, riducete la fiamma e cuocete le rane per circa 15': servitele calde con il loro sugo, volendo accompagnate da polenta magari bianca.



## 5. Guazzetto di pollo rustico

**Ingredienti:** un pollo ruspante da un kg, 100 g di funghi secchi, 4 pomodori pelati dell'orto di casa, olio, burro, sale, acqua q.b.

**Preparazione:** In un recipiente di terracotta versare olio e burro e rosolarvi il pollo tagliato a pezzi. Pelare i pomodori e tagliarli a pezzi, quindi unirli al pollo, mettete in funghi in acqua tiepida e quando saranno rinvenuti tritateli e uniteli al pollo in cottura, versate anche un po' della loro acqua, lasciate insaporire e portate a cottura dolcemente, unendo di tanto in tanto un po' d'acqua calda in modo da ottenere un bel sughetto, fate cuocere sempre coperto facendo attenzione che il pollo non attacchi sul fondo. Potete servirlo con polenta bresciana.



## 6. Guazzetto di pesci e gamberi della Bassa Bresciana

**Ingredienti:** un kg di misto di pesci d'acqua dolce (barbi, tinche, storione) 400 g di gamberi d'acqua dolce, olio d'oliva del Garda, 150 g di salsa di pomodoro, aglio e prezzemolo, vino bianco, basilico, brodo di pesce.

**Preparazione:** In una padella molto capiente versare l'olio e far soffriggere due spicchi di aglio interi e leggermente schiacciati. Far dorare l'aglio, unire i pesci puliti e tagliati a pezzetti e qualche foglia di basilico. Lasciar cuocere per circa 5 minuti e aggiungere il vino bianco. Quando il vino sarà sfumato unire la salsa di pomodoro, far cuocere il tutto per altri 10 minuti. Unire i gamberi e un po' di brodo di pesce per produrre il sughetto. Far cuocere per altri 6-7 minuti con un coperchio. Servire il guazzetto in una ciotola dove saranno messi in bellavista i gamberi.



## 7. Guazzetto di funghi secondo stagione

**Ingredienti:** un kg di funghi di stagione (chiodini, porcini, verdoni, porcinielli, spugnole, prataioli, pioppini ecc.), due spicchi d'aglio, brodo vegetale o di funghi, olio d'oliva, burro, Prezzemolo, sale e pepe.

**Preparazione:** Pulire con accuratezza i funghi con un panno umido. Preparate un battuto con un trito di prezzemolo, aglio, olio di oliva, sale e pepe da realizzare in modo grossolano, utilizzando quindi un coltello e non il frullatore in modo che i pezzi restino abbastanza grandi ed irregolari. Lasciare soffriggere questo battuto in un tegame di terracotta, quando si è imbrionito aggiungere i funghi tagliati a pezzetti e far cuocere a fuoco lento. Dopo un po', quando l'acqua che i funghi sarà evaporata aggiungere qualche cucchiaio di brodo di carne e poi, a fine cottura una noce di burro.



# PESCI

## 8. I Gambara e i gamberi

Una serie di preparazioni diverse da mettere al centro del tavolo con una alzatina dove appoggiare il piatto centrale, i commensali sceglieranno fra le varie proposte che voi suggerirete in ordine di degustazione.

**Preparazioni:** Mini **spiedini di gamberi** sgusciati e cotti sulla griglia; **insalata di gamberi** lessati e conditi con olio, aglio e prezzemolo; **frittelle di gamberi**: pulire dei gamberi, tagliarli a pezzetti o per il lungo e mescolarli con delle uova, un po' di latte e friggerli a cucchiaiate in padella; **gamberi in salsa rosa** serviti in mini coppette con salsa maionese o yogurt greco addizionati con salsa rubra; **tortino di polenta e gamberi**: un polenta non troppo dura da versare ancora calda negli stampini nella quale inserirete delle code di gamberi saltate in padella e infiammate con del cognac, tagliati a pezzettini e infilati nella polenta ancora calda. Il tutto decorato con teste di gamberi e foglie di insalata.





## 9. Anguilla a braccetto

**Ingredienti:** 2 kg di anguille da 1 kg o 4 da 500 g, sale, limone, insalata e polenta da accompagnamento.

**Preparazione:** aprite le anguille, dopo averle pulite e diliscate, e infilatele negli spiedi di metallo, mettetele sulla griglia quando i ferri saranno ben caldi. Cuocetele prima dalla parte della pelle, quindi rivoltatele e finite la cottura quindi salatele. Accompagnate con insalata di radicchio o songino, o agretti ma anche polenta abbrustolita gialla o bianca.



## 10. Torta salata gambaese

**Ingredienti:** pasta sfoglia, 16-20 gamberi sgusciati, 8 pomodorini ciliegia maturi, 120 g di provolone dolce, vino bianco, 2 uova, due cucchiai di grana, olio d'oliva, sale, pepe, basilico.

**Preparazione:** preparate la pasta sfoglia tagliata a disco un po' più grande della tortiera. Sbollentate i gamberi in acqua salata con due cucchiai di vino bianco, scolateli e passateli sotto l'acqua fredda. Lavate e tagliate a metà i pomodorini, tagliate a cubetti il provolone e tenete da parte. Accendete il forno a 180°C. Tagliate la sfoglia in dischi un po' più grande della tortiera, mettete la carta da forno e sistemate la sfoglia, facendola aderire bene, con la pasta eccedente formate un cordone che trattenga il ripieno. Sbattete le uova con il grana e versate al centro della torta, unite anche i pomodorini, il provolone e i gamberi tagliati a metà per il lungo. Condite con un

filo d'olio, sale e pepe e infornate per circa 20 minuti, quando togliete la torta dal forno aggiungetevi qualche foglia di basilico.



## 11. Barbo del Po al forno con patate

**Ingredienti:** 1,5 kg di pesce, latte, aceto, prezzemolo, sale, pepe, bouquet di erbe aromatiche a piacere, 500 g di patate di Gottolengo.

**Preparazione:** pulite bene il pesce e fate attenzione a scartare tutte le interiora, perché sono tossiche, specialmente uova e ovaie. Mettetelo in un recipiente che lo contenga e ricopritelo di latte per due ore. Preparate la teglia e accendete il forno a 180°C sul fondo della teglia versate un filo d'olio, unite le patate tagliate, il pesce asciugato, versate due cucchiari di aceto, sale, pepe e il mazzetto di erbe, ancora un filo d'olio poi infornate. Di tanto in tanto bagnate il pesce con il suo condimento.



## 12. Luccio in salsa bresciana

**Ingredienti:** un luccio di 2 kg, 2 spicchi d'aglio, 6 alici sottolio, una manciata di capperi e olive del Garda, Carota, cipolla, sedano. Una foglia di alloro, aceto, prezzemolo, olio d'oliva gardesano, sale.

**Preparazione:** Tagliare la testa e la coda del pesce e con questi fare un court-bouillon con le verdure suggerite, uno spicchio d'aglio e un cucchiaio d'aceto, bollire per 20 minuti poi passarlo al colino. In questo liquido cuocere il luccio, tagliato in tre pezzi e ripulito dalle lisce e dalle spine, per circa venti minuti. Nel frattempo rosolare nell'olio, uno spicchio d'aglio, unire i filetti di alici tritati, i capperi e le olive, l'alloro e un cucchiaio di aceto bianco, cuocere alcuni minuti a fuoco dolce. Scolare il luccio e condirlo con la salsa, aggiungere un po' di prezzemolo tritato versare ancora un filo d'olio, sistemare in un piatto, coprirlo con una pellicola e metterlo in frigorifero per 12 ore.



### 13. Filetto di tinca in carpione leggero

**Ingredienti:** due tinche da 300 g l'una, farina bianca, olio del Garda, sale, scalogno, aceto bianco, carota, sedano, zucchine, alloro.

**Preparazione:** sfilettare con attenzione i pesci e togliere le spine e la lisca. Mettere a bollire una padella con olio d'oliva, infarinare e friggere i filetti, scolarli e depositarli su carta assorbente. In n'altra padella soffriggere le verdure tagliate a fiammifero, salare e bagnare con aceto bianco. Sistemare i filetti in un piatto profondo e versarvi, ancora calda la marinata. Raffreddare e conservare in luogo fresco per una notte.



## 14. Zuppa di pesci d'acqua dolce

**Ingredienti:** 1 ½ kg di pesce di lago assortito (agoni, persici, coregoni, trote), 3-4 gamberi di acqua dolce, 2 acciughe, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 mazzetto di basilico, 3 pomodori maturi.

**Preparazione:** mondare e spinare il pesce, lasciando i filetti da parte. Con lisce, pelle e testa preparare un fumetto (brodo ristretto) di pesce e, quando è ridotto, aggiungervi il pomodoro. Nel frattempo, affianco, prendere una casseruola e con un po' di olio extra vergine e 1 spicchio d'aglio, rosolare i filetti di acciughe sino a che non saranno sciolti. Aggiungere la cipolla tritata, bagnare con un bicchiere di vino bianco e appoggiarvi all'interno tutti i filetti di pesce e il fumetto. Aggiustare di sale e pepe quanto basta, coprire e far cuocere per circa 10-12 min. Dopo di che, facendo attenzione a non rompere i filetti, scolarli e disporli su un piatto fondo. Se necessario far ridurre ancora un po' il brodo e poi irrorare i filetti con il liquido bollente. Profumare con una foglia di basilico e accompagnare con croste di pane.



## 15. Caviale della Bassa Bresciana su patata di Gottolengo

**Ingredienti:** una patata da 120 grammi con buccia sottile e pasta bianca, burro salato, carta alluminio, caviale Calvisius o altri della Bassa a scelta.

**Preparazione:** lavare la patata e farla cuocere con la buccia avvolta in carta alluminio in forno caldo o, meglio ancora, tra le braci del camino . A cottura avvenuta e la patata ancora calda, togliere una calotta alla patata e con un cucchiaino togliere un po' di polpa, nell'incavo ricavato mettere un pezzetto di burro salato e, sopra questo un cucchiaino abbondante di caviale malossol, servire subito su un piatto adeguato e decorato con fettine di limone del Garda.



*Omaggio a Vittorio Fusari*

## CARNI

### 16. Fracassata di vitella con ravaiotto e spargi

**Ingredienti:** carne di vitello da spezzatino, verdure usuali, alloro e prezzemolo, vino bianco, brodo bianco, farina bianca, uova, panna, sale e pepe, limone. Piselli, asparagi, se non di stagione congelati.

**Preparazione:** sbianchire sotto l'acqua corrente e fredda la carne di vitello. Asciugarla, infarinarla e cuocerla a spezzatino, bagnando con vino bianco e brodo bollente. Cuocere separatamente piselli e asparagi a metà cottura. Quando la carne sarà quasi cotta in un padellino fate un roux di burro e farina, diluitelo con del brodo e unitevi la panna e due tuorli, lasciate cuocere 5 minuti, poi scolate la salsa sopra la carne e servite. A parte farete saltare nel burro gli asparagi e i piselli che accompagnerete alla fracassata.



### 17. Polpette dei Gambari con ova del chierichino

**Ingredienti:** avanzi di carni cotte miste, grana, pangrattato, uova, aromi, olio da friggere. Un uovo intero a persona, burro, sale e grana.

**Preparazione:** tritate finissime le carni togliendo gli scarti. Impastare le polpette con due uova, pane e formaggio grattugiati. Sistemare di sapore a piacimento. Dare la forma che si desidera e stabilire se cuocere in frittura o al forno. Volendo si possono anche ripassare in padella con della salsa di pomodoro. Fatte le polpette cuocete le uova al burro, facendo attenzione di non rompere il tuorlo. Sistemare le polpette nel piatto e al centro o a cavallo predisporre l'uovo.



## 18. Sguazzetto di vitello con fasoli e polenta

Carne di vitello per spezzatino non troppo magra, olio e burro, aromi a scelta (rosmarino, salvia, aglio), vino bianco, fagioli dell'occhio o altri a piacere, sale e pepe, brodo, polenta.

**Preparazione:** cuocere lo spezzatino infarinato nel solito modo, bagnarlo con il vino e portarlo a cottura con del brodo bianco. In un'altra pentola cuocere i fagioli, scolarli e farli saltare in padella con del rosmarino e altri aromi, anche un po' di salsa di pomodoro se si desidera. Intanto preparare la polenta. Servire una conca di polenta con la carne e i fagioli.



## 19. Vitello in tre servizi: rosto, lessato e stufato

**Ingredienti:** 1 kg di noce di vitello, 1 kg di girello di spalla di vitello, 1 kg di guance di vitello, verdure miste per arrostiti, bolliti e stufati, vino rosso. Sale, polenta.

**Preparazione:** con le solite verdure mettere in due casseruole diverse le carni: la noce per l'arrosto, il girello per il lessato e le guance per lo stufato. Quest'ultimo verrà bagnato con vino rosso e postato lentamente a cottura. Nel frattempo preparare la polenta, una volta pronta versatela in terrine

individuali. Cotte le carni tagliatele con cura e sistematele nei piatti, una per lato e nel centro la polenta. Accompagnate con i relativi sughi opportunamente ridotti e passati e serviteli in ciotole singole, così come il lesso lo accompagnerete con una salsa verde o della mostarda o, ancora, della salsa pearà.



## 20. Brazzola di vitello in capillotada

**Ingredienti:** 6 bracirole di vitello con il manico, burro, olio, farina bianca, sale e pepe. Per la salsa: 4 uova sode, una manciata di capperi, olio d'oliva, due acciughe in carne, prezzemolo e aglio.

**Preparazione:** battete le bracirole e infarinatetele, fatele cuocere in padella con olio e burro dalle due parti mantenendole rosate. Tenetele al caldo. In un mixer frullate le uova intere ma cotte per 7 minuti (potete usarle intere o solamente i tuorli), aggiungete i capperi, le acciughe dissalate e un po' di olio in modo di fare una salsa tipo tonnata, aggiustate di sale. Versate in una ciotola, unite aglio e prezzemolo e allungate, se necessario con altro olio. Servite le bracirole di vitello al centro del piatto e accanto depositatevi la salsa capriottata.

**Nota:** È la salsa capostipite delle salse tonnate e simili, la troviamo citata in un ricettario francese del 1600.



## 21. Gallinotto nella bariloca

**Ingredienti:** un capponcino giovane e tenero. riso adatto alla cottura (risotto), funghi chiodini o porcini o altri secondo stagione, aglio, cipolla, sedano e carota, prezzemolo, burro, vino bianco, sale e pepe.

**Preparazione:** Dopo aver dopo aver tagliato il capponcino a pezzi e averlo pulito bene, usare testa, ali e collo per preparare il brodo insieme a carota, cipolla e sedano. Per un'ottimale preparazione, assicurarsi di ottenere un brodo ben saporito. Nel frattempo, creare un soffritto di cipolla tritata in cui mettere a rosolare le altre parti del cappone insaporendo con il vino bianco e aggiustando di sale e pepe. Dunque, procedere con la cottura a recipiente coperto.

In una terza casseruola soffriggere l'aglio in olio aggiungendo i funghi e unendo il prezzemolo tritato. In una quarta casseruola preparare il risotto utilizzando il brodo della prima casseruola. A metà cottura aggiungere i funghi trifolati e, quasi a fine cottura, il cappone cercando di amalgamare al meglio e irrorando di continuo con brodo. Ultimare il piatto mantecando **con il burro**. Servite su letto di risotto, i pezzi del pollastro, attorno sistematevi i funghi in bell'ordine. Oppure servite il gallinaceo con i funghi e in un'altra ciotola il risotto.



## DOLCI

### 22. Torta bertolina o bertoldina

**Ingredienti:** 400 grammi di minestra avanzata (va bene qualsiasi formato ma sono preferibili quelli piccoli come stelline, midolline, risoni eccetera), 2 uova intere, 2 grammi di sale, 100 grammi di zucchero + quanto basta per spolverizzare le bertoldine a ricetta ultimata, 2 bicchieri di latte, 500 grammi di farina 00, mezza bustina di lievito per dolci, olio di girasole.

**Preparazione:** lavorare tutti gli ingredienti in una ciotola fino a formare un impasto omogeneo, a questo punto avvolgere la ciotola con della pellicola trasparente e lasciare riposare un'ora.

In un tegame scaldare l'olio in quantità sufficiente a ricoprirne il fondo. Quando l'olio è ben caldo versare il composto a cucchiaiate (una cucchiaiate corrisponde a una bertoldina, dunque in un tegame di 28 cm di diametro si possono cuocere contemporaneamente 4 bertoldine). Dopo un paio di minuti girare la bertoldina con l'ausilio di una forchetta e schiacciarla appiattendola in modo che raggiunga i 7-8 millimetri di spessore. Dopo 5 minuti rigirare la bertoldina e lasciare in padella per altri 3 minuti fino a terminare la cottura.

Una volta tolte dal fuoco, asciugarle con della carta da cucina e spolverizzarle di zucchero. Ricordate di aggiungere sempre l'olio nel tegame quando sta per finire perché viene assorbito durante la cottura. Volendo, al posto della pasta si può usare del riso cotto in bianco: il resto degli ingredienti e la preparazione rimane invariata. In stagione qualcuno aggiunge dell'uva americana.



### 23. Biscotto Bresciano

**Ingredienti:** 500 g. farina 00, 200 g. zucchero semolato, 1 uovo intero, 3 tuorli, 100 g di burro a temperatura ambiente, 10 g. ammoniaca per dolci, ½ bacca di vaniglia, 50 ml. di latte, buccia grattugiata di 1 limone non trattato, Uovo e zucchero per spennellare la superficie.

**Preparazione:** Montate burro e zucchero con aggiunta di semi di vaniglia e buccia di limone. Aggiungete uovo e tuorli appena battuti ed amalgamate. Sciogliete in poco latte l'ammonio ed incorporatelo, poi unite la farina setacciata. Stendete quindi l'impasto di spessore 4 mm e tagliatelo a forma di rettangolo. Pennellate la superficie con uovo sbattuto e spolverate con zucchero semolato. Cuocete in forno caldo a 180° per circa 20 minuti, fino a dorare la superficie. Sfornate, fate raffreddare i biscotti e ripassateli in forno a 150° con sportello semi-chiuso fino a completa doratura per circa 5-10 minuti.



## 24. Frittelle di pomi

**Ingredienti:** 3 mele Golden, 200 g di farina, 1 uovo, 1 albume, 10 g di lievito vanigliato in polvere, 250 ml di latte, zucchero, olio di arachide per friggere, sale

**Preparazione:** riunite nel mixer la farina setacciata con il lievito, il latte, un cucchiaio di zucchero, l'uovo, un pizzico di sale e un cucchiaio di olio, frullate fino a ottenere una pastella liscia e omogenea, che lascerete riposare qualche minuto. Montate a neve l'albume con un pizzico di sale e unitelo alla pastella. Sbucciate le mele, eliminate il torsolo con un cavatorsoli e tagliatele a fette di circa un centimetro di spessore. Scaldate abbondante olio in una padella per friggere, immergete le mele una per una nella pastella e frigetene 3-4 alla volta per 2-3 minuti, rigirandole su entrambi i lati. Cospargetele con abbondante zucchero e servite calde. Le frittelle di mele sono buone anche fredde. Potete usare le mele a fette o, se preferite, tritate e unite all'impasto.



## 25. Pasticcini con uva di Candia

Li preparerete con una pasta frolla comune o al cioccolato, date la forma che preferite, fateli cuocere in forno per 15 minuti, poi inseriteli in pirottini adeguati. Mettete sul fondo un cucchiaino di crema zabaione o pasticcera e sistemate gli acini dell'uva in bell'ordine.



## 26. Torta contadina

**Ingredienti:** 400 g di farina 00, 150 g di zucchero, 2 uova, 150 g di burro, 1 puntina di lievito chimico, 1 cucchiaino di liquore all'anice, 1 tuorlo d'uovo e granella di zucchero per completare

**Preparazione:** Montate le uova con lo zucchero, aggiungetevi il burro morbido, la farina, il lievito e il liquore fino a ottenere un impasto modellabile.

Formate una ciambella su una placca ricoperta di carta forno, spennellatela con il tuorlo e completate con la granella di zucchero.

Infornate a 180°C per 40 minuti circa.



## 27. Torta di fichi

**Ingredienti:** 350 g di fichi, 6 cucchiaini di farina di grano tenero tipo 00, 2 uova, 6 cucchiaini di zucchero, 120 g di burro, un cucchiaino di lievito in polvere per dolci, 20 g di zucchero di canna

**Preparazione:**

Sbucciate i fichi e tagliateli a fettine, quindi teneteli da parte. Potete anche metterli in un liquore. In una terrina sbattete le uova con lo zucchero e 100 g di burro ammorbidito fino ad ottenere una crema spumosa e pallida. Incorporate, poco per volta, la farina e il lievito, amalgamando l'impasto in un composto omogeneo senza grumi. Aggiungete i fichi tagliati a quarti e mescolateli all'impasto.

Versate l'impasto in una teglia imburrata, livellate la superficie e cospargetela con lo zucchero di canna. Cuocete nel forno già caldo a 180°C per circa 25 minuti. Quando la torta inizierà a dorarsi, sfornatela e lasciatela riposare per 5 minuti, poi servitela in tavola. Utilizzate una teglia a cerniera in modo che la torta possa essere sformata facilmente. Seguendo questa ricetta otterrete una torta particolarmente soffice. Per dare una nota croccante, aggiungete 40 g di gherigli di noce tritati grossolanamente, poi ricoprite la superficie con una manciata di granella di nocciole. Per questa ricetta potete utilizzare anche i fichi secchi: in questo modo potrete prepararla in tutte le stagioni!



## 28. Pasta de' braccialetti alla bresciana

Prendete dodici once di fior di farina, unitevi once tre di zucchero, once tre di butirro, due uova intieri ed once quattro di lievito, stemperatelo alla sera per la mattina con poca acqua tiepida e poca farina. Alla mattina impastate il tutto, fatta la pasta tagliate delle coronette e mettetele alla stufia, indi fatele cuocere al forno, cotte levatele, montatele sopra una salvietta e servitele con una spolverizzata di zucchero.

Giovan Felice Luraschi: Nuovo cuoco milanese 1829



## 29. Caramelle d'orzo

**Ingredienti:** 150 g di zucchero, mezzo bicchiere d'acqua (a discrezione 2 cucchiari di orzo solubile o due cucchiari di miele di acacia).

**Preparazione:** in una pentola di acciaio col fondo spesso, mettete 150 grammi di zucchero con mezzo bicchiere di acqua, ( se volete l'orzo o il miele) mescolate in modo da amalgamare bene. Mettete sul fuoco a fiamma moderata, lo zucchero comincerà a fare le bollicine, quando queste aumentano in maniera considerevole abbassate la fiamma al minimo. Ad un certo punto lo zucchero comincia a cambiare colore, prima diventa giallino, poi sempre più scuro, quando ha assunto un bel colore dorato, abbastanza carico, spegnete. Versate lo sciroppo bollente sopra una lastra di marmo leggermente oliata oppure su un tagliere di legno coperto di carta forno e stendetelo prima che si indurisca. Una volta raffreddate tagliatele a quadretti e incartatele in carta oleata da caramelle.



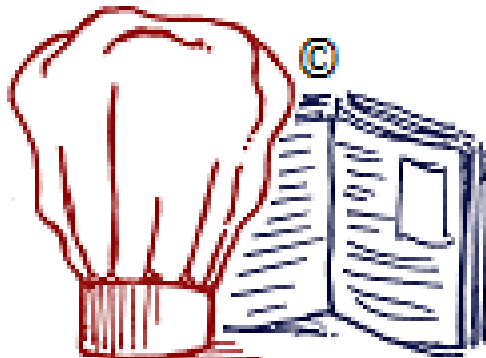
## VINI E BEVANDE

### 30. Orzata dei Conti di Gambara

**Ingredienti:** zucchero 450 g, acqua 250 ml, mandorle dolci 180 g, mandorle amare 30 g

**Preparazione:** Mettete nel mortaio le mandorle dolci e le mandorle amare, riducendole in poltiglia con il mortaio. Unite l'acqua, amalgamate bene e trasferite il composto in un panno da cucina pulito e dalle maglie non troppo strette. Strizzate bene così da far fuoriuscire il liquido e raccoglietelo in un pentolino. Ripetete l'operazione se necessario con lo stesso procedimento. Aggiungete nel pentolino lo zucchero e lasciate bollire per 15 minuti circa: mescolate di tanto in tanto. Una volta pronta, lasciate raffreddare l'orzata, mettetela in una bottiglia e fatela raffreddare in frigo. La vostra orzata è pronta per essere servita ben fredda.

**Nota:** L'orzata è una bevanda dolce realizzata dalla lavorazione di mandorle dolci, mandorle amare, acqua e zucchero, ideale da servire fresca in estate. Spesso viene confusa con il latte di mandorla, ma si tratta di una bevanda antica, che veniva preparata con surrogati dell'orzo, allungati con acqua e dolcificati con lo zucchero. Il nome "orzata" deriva infatti dal latino horheada, che significa "fatto di orzo", anche se oggi è stato sostituito dalle mandorle



[marinomarini@b@gmail.com](mailto:marinomarini@b@gmail.com)