

# *Ricette Regionali.*



## *Regione Lazio*

### *Dolci*

# Indice

Torta di albumi	pag.	4
Ravioli dolci n.1. Ricetta di carnevale	pag.	5
Frappe di carnevale chiacchiere bugie n.1	pag.	6
Castagnole n.1. Ricetta di carnevale	pag.	7
Pangiallo. Ricetta di Natale	pag.	8
Sigari dolci	pag.	9
Ciambelline al vino	pag.	10
Cazzetti di cane	pag.	11
Castagnole con nutella n.2	pag.	12
Ravioli ricotta e nutella n.2	pag.	13
Maritozzi	pag.	14
Frappe n.2	pag.	15

# Appunti

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# Torta di albumi

*dal blog: inguacchiando&inciarmando*



## **INGREDIENTI**

- 150 g di farina
- 4 albumi d'uovo
- 80 g di zucchero
- 80 g di burro
- 1/2 bustina di lievito
- 1 arancia
- 1 pizzico di cannella
- 1 pizzico di sale
- per la salsina:
- 4 kiwi
- 1 bustina di vanillina
- 3 cucchiaini di zucchero a velo
- Tortiera: c.a. 17 cm di diametro

## **PREPARAZIONE**

In una ciotola mescolare la farina setacciata con il lievito (anch'esso setacciato) lo zucchero, il burro fuso e lasciato intiepidire, la scorza grattugiata dell'arancia e la cannella. Unire al composto gli albumi montati a neve ben ferma con un pizzico di sale. Versare tutto in una tortiera imburrata ed infarinata e infornare in forno già caldo a 180° per 35-40 minuti. Per la salsina, sbucciare i kiwi e frullarli insieme allo zucchero e alla vanillina. Servire la torta fredda accompagnata con la salsina al kiwi

<http://blog.giallozafferano.it/inguacchiando/torta-di-albumi/>

# Ravioli dolci n.1

## Ricetta di carnevale

*dal blog: dolcissimamente zuccherosa*



### INGREDIENTI

- 1 impasto per frappe
- 250 gr ricotta
- 70 gr zucchero
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- 4 cucchiaini alchermes
- zucchero a velo per decorare
- abbondante olio di semi per friggere

### PREPARAZIONE

Mescolo bene la ricotta con lo zucchero, la cannella e l'alchermes. Stendo l'impasto delle frappe di uno spessore di 1/2 cm. Con un coppa pasta o un bicchiere taglio tanti cerchi. Metto al centro del cerchio un po' di crema di ricotta. Con un altro cerchio di pasta copro la ricotta e schiaccio bene i bordi con una forchetta per non farli aprire in cottura. Continuo fin quando non sono terminati gli ingredienti. Friggo in abbondante olio di semi. Spolverizzo con zucchero a velo e la delizia è pronta da gustare!

<http://blog.giallozafferano.it/dolcissimamentez/ravioli-dolci-ripieni-di-ricotta-ricetta-carnevale/>

# Frappe di carnevale chiacchiere bugie n.1

*dal blog: dolcissimamente zuccherosa*



## **INGREDIENTI**

- 240 gr di farina
- 2 uova grandi
- 20 gr di burro
- 20 gr di zucchero
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo q.b.
- olio di semi per friggere q.b.

## **PREPARAZIONE**

Metto tutti gli ingredienti nella planetaria o sulla spianatoia (il burro fuso) e impasto. Stendo l'impasto con il mattarello o con la macchinetta della pasta, di circa ½ cm.

La taglio a rettangoli o come preferisco e friggo in abbondante olio di semi.

Quando sono sgocciolate spolverizzo con zucchero a velo. Se le volete piu' leggere le potete cuocere in forno caldo a 180° per circa 15 minuti

<http://blog.giallozafferano.it/dolcissimamentez/frappe-di-carnevale-chiacchiere-bugie-ricetta-facile/>

# Castagnole n.1

## Ricetta di carnevale

*dal blog: dolcissimamente zuccherosa*



### INGREDIENTI

- 500 gr di farina doppio zero
- 50 gr di zucchero
- 2 uova grandi
- 2 cucchiaini di olio evo (extra vergine d'oliva) Sabina DOP
- 1 bustina lievito per dolci Pavone
- 6 cucchiaini vino bianco
- 4 tappi di Mistra'
- 1 arancia (buccia grattata)
- 1 limone (buccia grattata)
- 1 pizzico di sale
- latte q.b.
- abbondante olio di semi per cottura
- zucchero semolato per decorazione castagnole

### PREPARAZIONE

Unisci tutti gli ingredienti nella planetaria e avvia (volendo si può impastare a mano). Aggiungi il latte poco alla volta fino ad avere un impasto morbido ma non lento, (un po' più duro dell'impasto del ciambellone). L'impasto lo si prende con il cucchiaio e con un altro cucchiaio lo si fa scendere in abbondante olio caldo, quando sono cotte si rotolano nello zucchero semolato.

<http://blog.giallozafferano.it/dolcissimamentez/castagnole-ricetta-dolce-di-carnevale/>

# Pangiallo

## Ricetta di Natale

*dal blog: ricette sbagliate*



### INGREDIENTI per 5 pangialli

- 1 kg di Miele
- 200 gr di noci tagliate almeno in quattro
- 300 gr di mandorle intere
- 300 gr di nocciole intere
- 150 gr di pinoli
- 200 gr di uva sultanina precedentemente ammorbida nell'acqua tiepida e strizzata
- 220 gr circa di farina
- 4 cucchiaini di cacao amaro

### PREPARAZIONE

Si ottiene un impasto molto appiccicoso con il quale, con l'aiuto di un cucchiaino si faranno dei piccoli pani rotondi ed alti da infornare, di circa 10-12 cm di diametro.

Qui arriva la difficoltà, perché, in forno, il miele tende a scivolare dall'impasto e ad espandersi nella teglia; per rimediare all'inconveniente io ho provato varie soluzioni:

1. Adagiare ciascun panetto su un pezzo di carta forno stringendogliela un po' intorno.
2. Mettere i panetti dentro dei pentolini foderati sempre con la carta
3. Ma il migliore sono le formine di silicone della giusta misura (circa 11 cm di diametro) e finalmente ho risolto il problema; adesso vengono proprio bene, basta solo spolverizzare con la farina il fondo delle formine.

Nel forno statico bisogna tenerli circa 30 minuti a 180°, poi abbassare a 150° per un'altra mezz'ora circa. Vi consiglio di controllare spesso la cottura, perché si possono bruciare facilmente. Una volta cotti dovete aspettare che si freddino e sformare. L'ideale sarebbe mangiarli dopo 2 settimane, perché diventano più morbidi (a protezione dei vostri denti), ma bastano anche 7-10 giorni.

<http://blog.giallozafferano.it/ricettesbagliate/il-pangiallo-ricetta-natalizia/>



# Sigari dolci

*dal blog: dolci poco dolci*



## **INGREDIENTI**

- 100 g di nocciole
- 80 g di mandorle
- 3 cucchiaini di gocce di cioccolato
- 250 g di farina 0
- 50 g di farina di mais (Fioretto)
- 3 uova intere
- 1 albume
- 150 g di zucchero
- 1 cucchiaino di miele
- 100 g di strutto
- 1 bicchierino di rum
- 1 bustina di lievito chimico per dolci
- buccia grattugiata di un limone biologico

## **PREPARAZIONE**

Disponete le farine sulla spianatoia e formare un vulcano centrale, nel quale andrete a versate le uova intere e lo zucchero. Lavorate il composto con una forchetta, poi unite rum, lievito, limone, strutto e lavorate il composto con le mani (meglio se bagnate con acqua fredda), infine aggiungete le nocciole e le mandorle tostate, frullate grossolanamente. Formate un panetto abbastanza appiccicoso. Prelevate una parte di composto e appoggiatelo sulla spianatoia infarinata (le mani sempre bagnate con acqua fredda ), formate dei filoncini, della grandezza di un dito, poi tagliateli a circa 15 cm. Mano a mano che li preparate, sistemati in una teglia ricoperta di carta forno. Pennellateli con l'albume battuto, poi spolverizzateli con zucchero. Fateli riposare 20 minuti, poi cuoceteli in forno preriscaldato a 170°C, per 15-20 minuti. I Sigari dolci sono pronti per essere gustati !!!!!

<http://blog.giallozafferano.it/dolcipocodolci/sigari-dolci/>

# Ciambelline al vino

*dal blog: le mani di Manu*



## **INGREDIENTI**

- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 bicchiere di zucchero semolato
- 1 bicchiere di olio e.v.o.
- 4 cucchiaini di uvetta (facoltativo)
- 2 cucchiaini di sambuca
- gr. 600 di farina 00 o poco più
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- zucchero per guarnire

## **PREPARAZIONE**

Se volete prepararli con l'uvetta (in foto ne vedete sia con che senza) iniziate a metterla in ammollo nel vino per circa un'oretta. Poi mescolate all'interno di un recipiente il vino (con o senza uvetta strizzata), l'olio, lo zucchero e la sambuca. Date una girata veloce e poi versate a pioggia il bicarbonato e la farina setacciata impastandoli. Iniziate mettendone 600 gr. ma aggiungetene un po' se vi sembra che l'impasto sia troppo liquido e coloso. Sarà perfetto quando non vi si attaccherà più alle mani. Prendetene piccole porzioni, formate dei cordoncini strofinandoli col palmo della mano su una tavola per la pasta e chiudeteli a forma di ciambella. Passate la parte superiore delle ciambelline al vino dentro una ciotola con zucchero semolato e sistematele su una placca foderata con della carta forno distanziandole un pochino l'una dall'altra. Infornate a 190° per circa 20 minuti (forno preriscaldato e ventilato).

<http://blog.giallozafferano.it/lemanidimanu/ciambelline-al-vino-ricetta-biscotti-tradizionali/>

# Cazzetti di cane

*dal blog: le mani di Manu*



## **INGREDIENTI**

- gr. 400 nocciole intere non spellate e non tostate
- gr. 400 farina 00
- gr. 400 zucchero semolato
- 1 bicchierino e mezzo di sambuca (di quelli da shottino, per capirci)
- 1 bicchierino scarso di olio e.v.o.
- 2 uova grandi

## **PREPARAZIONE**

Mettete la farina in una ciotola e mischiatela allo zucchero e alla vanillina. Aggiungete le uova, la sambuca e l'olio. Impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo (se è troppo umido aggiungete ancora un po' di farina, l'impasto non si deve appiccicare alle mani), dopodiché inglobatevi le nocciole. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigo per mezzora. Riprendete la pasta, staccatene delle piccole porzioni e, sfregandole col palmo su una spianatoia, formate dei cordoncini larghi più o meno come una nocciola e lunghi circa 8 cm. Disponete i biscotti alle nocciole su una placca foderata di carta forno e cuoceteli a 180-190°C per 15 minuti (forno preriscaldato e ventilato). La cottura deve essere veloce e intensa, quindi regolatevi anche in base alle caratteristiche del vostro forno. Sfornateli, lasciateli freddare e buona scorpacciata!

<http://blog.giallozafferano.it/lemanidimanu/cazzetti-di-cane-ricetta-biscotti-alle-nocciole-tradizionale/>

# Castagnole con nutella n.2

*dal blog: aglio .. olio .. e cioccolato*



## INGREDIENTI

- 800 gr. di farina
- 4 uova
- 200 gr. di zucchero
- 150 gr. di burro fuso
- 1 bustina di lievito per dolci
- 5 cucchiaini di yogurt bianco
- un pizzico di sale
- la buccia grattugiata di un limone, un mandarino e un'arancia
- un bicchierino di liquore (facoltativo)
- olio per friggere
- zucchero per spolverare q.b.
- Io ho fatto metà dose di tutto

## PREPARAZIONE

Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema gonfia e chiara. Aggiungere il burro e un po' di farina, mescolare e aggiungere lo yogurt, poi ancora farina, le bucce grattugiate, il sale, il liquore (se lo mettete), il lievito e poi tutta la farina rimasta. Formate una grossa palla se vi sembra appiccicosa aggiungete altra farina, (questo dipende dalla farina che si usa) Per le castagnole semplici, staccare dei pezzi d'impasto e formare delle palline della grandezza desiderata, tenete presente che in cottura si gonfiano, e friggetele. Per fare quelle con la Nutella; staccate dei pezzi d'impasto della grandezza che desiderate, schiacciatelo un pochino e metteteci al centro un po' \_\_\_0 di Nutella aiutandovi con un cucchiaino. Richiudete il tutto e formate una pallina, fate attenzione che potrebbe fuoriuscire della nutella, friggetele e passatele nello zucchero.

<http://blog.giallozafferano.it/rocooco/castagnole-con-la-nutella/>

# Ravioli ricotta e nutella n.2

*dal blog: aglio .. olio .. e cioccolato*



## INGREDIENTI

- 200/250 gr. di farina
- 100 gr. di zucchero
- 100 gr di burro morbido
- 2 uova (uno intero e un tuorlo)
- un cucchiaino di lievito
- buccia di limone grattata
- nutella q.b. ricotta q.b.

## PREPARAZIONE

Mettere la farina ha fontana, aggiungere la uova, lo zucchero, il burro morbido, il lievito e il limone. Impastare il tutto formare un panetto e far riposare in frigo per 30 minuti. Dalla pasta, ricavate dei dischetti usando una formina tonda e mettete un cucchiaino di nutella e un cucchiaino di ricotta ricoprite con un altro dischetto, chiudete bene e infornate a 180 gradi per 15/20 minuti circa.

<http://blog.giallozafferano.it/rocococo/ravioli-ricotta-e-nutella/>

# Maritozzi

*dal blog: aglio .. olio .. e cioccolato*



## INGREDIENTI per 20 maritozzi

- 350 gr. farina manitoba
  - 250 gr. farina 00
  - 100 gr. di zucchero
  - 5 gr. di sale
  - 75 gr. di burro morbido
  - 20 gr. di lievito di birra
  - 170 ml. di latte tiepido
  - 170 ml. di acqua tiepida
  - 1 tuorlo d'uovo
  - buccia di una grossa arancia grattugiata
  - 2 cucchiaini di yogurt bianco
  - panna da montare 500 ml.
  - zucchero a velo
  - 1 uovo per spennellare
  - o pinoli e uvetta, o gocce di cioccolato (sono facoltativi io non ho messo niente)
- PER LUCIDARE**
- 3 cucchiaini d'acqua, 2 cucchiaini di zucchero

## PREPARAZIONE

Mettere le farine a fontana, sciogliere il lievito con un po' di latte, inserire <sup>[1.d.G.1]</sup>[1.d.G.2] un po' per volta tutti gli ingredienti lasciando per ultimo il sale. Lavorare un po' l'impasto, se vi sembra appiccicoso, aggiungere altra farina fino a formare una grande palla molto morbida e farla lievitare in una grande ciotola coperta al caldo fino al suo raddoppio (io l'ho fatta lievitare per 2 ore abbondanti). Tagliare l'impasto lievitato in pezzi da 80 gr. Ciascuno e dargli la forma di un salsicciotto, metterli nella teglia da forno e far lievitare di nuovo fino al loro raddoppio (circa 30 minuti). Prima d'infornare, spennellare molto delicatamente la superficie dei maritozzi con l'uovo, infornare a 180 gr. Fino a che diventano belli dorati circa 15/20 minuti (ognuno conosce il proprio forno quindi regolatevi voi) Sfornateli e spennellate la loro superficie con lo sciroppo di acqua e zucchero (fatto bollire e poi freddato durante la cottura dei maritozzi) così rimangono belli lucidi, fate un taglio sulla superficie e farciteli con la panna montata, spolverate con lo zucchero a velo.

<http://blog.giallozafferano.it/rocococo/i-maritozzi/>

# Frappe n.2

*dal blog: fantasie a tavola*



## **INGREDIENTI per 20 maritozzi**

- 2 uova
- 250 gr. di farina
- 35 gr. di zucchero
- 30 gr. di burro
- ½ bustina di vanillina
- ½ bustina di lievito per dolci
- ½ bicchierino di grappa
- Olio di semi di arachidi

## **PREPARAZIONE**

Prima di tutto lasciar ammorbidire il burro, quindi amalgamare tutti gli ingredienti in una ciotola capiente. Lavorare l'impasto con le mani fino a che diventa una palla liscia, quindi lasciarla riposare per trenta minuti avvolta nella pellicola. Trascorso il tempo, dividere la pasta in due parti e stendere col matterello fino a farla diventare una sfoglia abbastanza fina. Poi tagliarla, con la rotella ondulata, a strisce della grandezza e della forma desiderata. Quando le frappe sono pronte friggere in olio abbondante. Spolverare con lo zucchero a velo e servire.

<http://blog.giallozafferano.it/fantasieatavola/frappe-di-carnevale/>