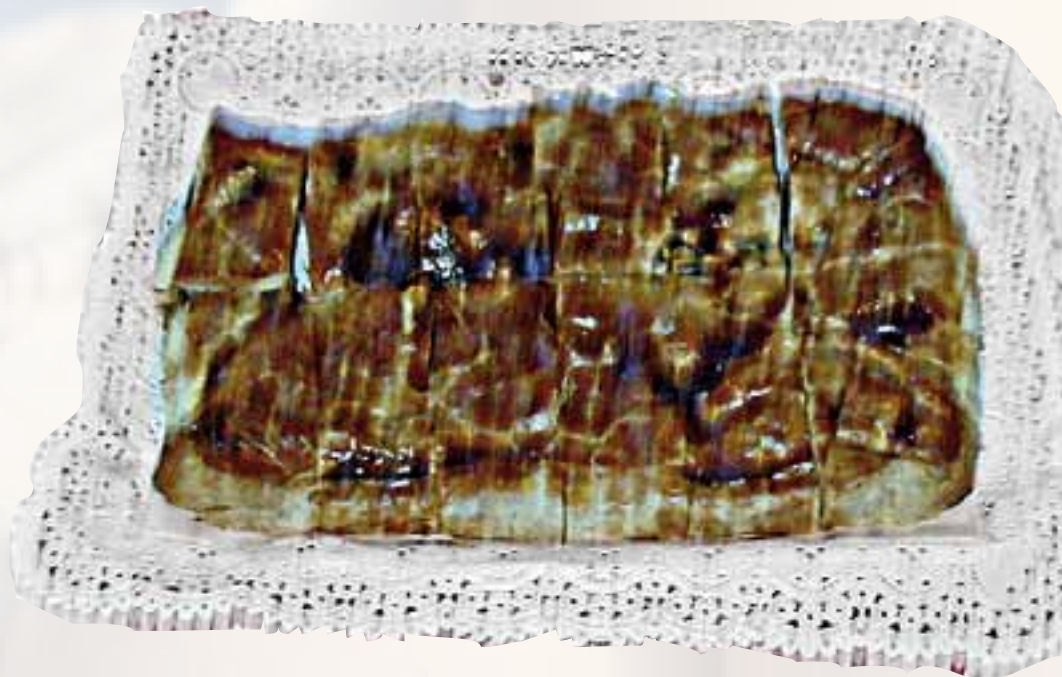


TORTA SALATA CON ZUCCHINE

Marcella Bissolo



Ingredienti:

*1 rotolo di pasta sfoglia
3 etti circa di zucchine o verdure a piacere
Prezzemolo
2 etti di ricotta
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe
1 uovo per decorazione (o 1 goccio di latte)*

*Togliere dal frigorifero il rotolo di pasta e lasciarlo a temperatura ambiente.
Trifolare le zucchine con il prezzemolo e aggiustare di sale e pepe.
Far raffreddare le zucchine unirle alla ricotta e formare un impasto omogeneo.
Srotolare la pasta sfoglia lasciando la carta protettiva, trasferirla nello stampo e farcire con il composto di zucchine e ricotta.
Coprire con la pasta sfoglia rimanente e decorare a piacere.
Sbattere l'uovo e spennellare la superficie. (in alternativa all'uovo si può utilizzare il latte).
Infornare a 190° per circa un'ora.*

CIAMBELLA DEL MATTINO

Maria Rita Gibellini



Ingredienti:

250 grammi zucchero
3 uova intere
130 grammi olio extravergine
130 grammi latte o acqua
250 grammi di farina 00
1 bustina di lievito per dolci
buccia grattugiata di 1 limone

Unire tutti gli ingredienti, passarli nel frullatore, quindi porli in una teglia precedentemente imburrata e cosparsa di un velo di pane grattugiato. Infornare a 180° per 40 minuti. Lasciarla raffreddare nel forno e poi servire.

TORTA ALLA CREMA DI LIMONE

Giardelli Anna Maria



Ingredienti:

Per la pasta frolla:

300 grammi di farina bianca
1 uovo
100 grammi di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 presa di sale
½ bustina di lievito per dolci
160 grammi di burro

per la crema:

2 uova
1 limone
150 grammi di zucchero
20 grammi di burro

Setacciare la farina sul piano del tavolo, formare un buco nel mezzo e mettere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale, l'uovo e il lievito.

Realizzare un impasto denso, aggiungere 150 grammi di burro freddo a pezzetti e impastare rapidamente fino ad ottenere un impasto liscio.

Mescolare le uova con lo zucchero e il burro, la scorza grattugiata ed il succo del limone, quindi cuocere a bagnomaria per qualche minuto sempre mescolando, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e densa.

Stendere metà della pasta sul fondo imburrito e infarinato di uno stampo apribile e, con un terzo della pasta rimasta foderare il bordo per un'altezza di circa 2 cm.

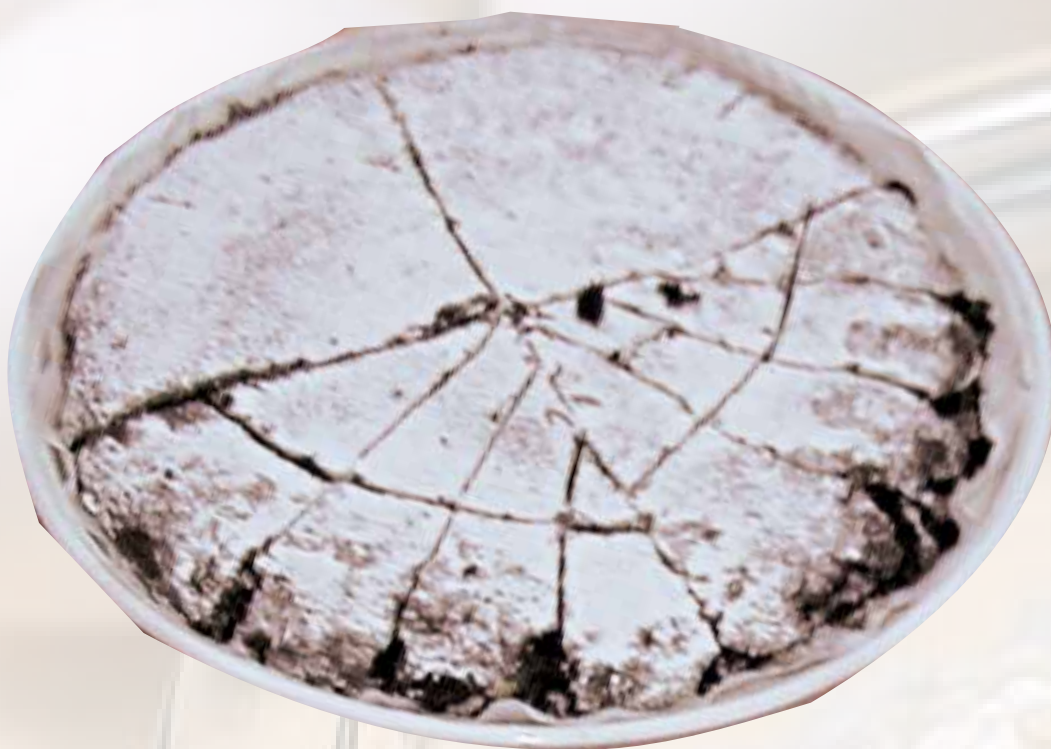
Distribuire la crema sulla pasta.

Stendere la pasta rimasta a sfoglia sottile, con un tagliapasta ritagliare dei fiorellini e distribuirli sulla crema.

Cuocere la crostata nella parte inferiore del forno preriscaldato a 200° per 40/45 minuti.

DOLCE ALLE CILIEGIE

Giardelli Anna Maria



Ingredienti:

200 grammi di burro
250 grammi di zucchero
6 tuorli
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di cannella
100 grammi di nocciole macinate
100 grammi di mandorle macinate
150 grammi di farina
1 cucchiaino di lievito
200 grammi di cioccolato fondente grattugiato
100 grammi di ciliegie
6 albumi
cacao
zucchero a velo

Lavorare a crema il burro, lo zucchero ed i tuorli.
Incorporare la cannella, le nocciole, le mandorle e la farina mescolata al lievito.
Aggiungere poi il cioccolato e le ciliegie dimezzate.
Incorporare gli albumi montati a neve.
Versare il composto in uno stampo imburrato e infornare a 160/180° per 70-80 minuti.
Raffreddare la torta e spolverizzare con cacao e zucchero a velo.

TORTA AMARETTI PERE CIOCCOLATO

Adriano Muschiato



Ingredienti:

due confezioni di preparato per torte ((Cameo o altre) alla stracciatella
una confezione 200-250 grammi di amaretti o biscotti secchi
4-5 pere ben sode e dolci
1 bicchiere di latte
1 confezione di zucchero a velo

Versare nello stampo le confezioni di preparato per torte.
Sminuzzare gli amaretti o i biscotti secchi.
Sbucciare 2 pere e tagliarle a pezzettini.
Aggiungere al preparato per torte gli amaretti e le pere a pezzettini,
insieme al bicchiere di latte.
Mescolare il tutto e ricoprire con le fette delle altre pere disposte di traverso.
Mettere in forno caldo (180-200°) per circa 30-35 minuti, verificare con uno
stuzzicadenti lo stato interno di cottura.
Lasciare raffreddare la torta e ricoprirla con uno strato di zucchero a velo.
Accompagnare con un vino spumante molto dolce.

TORTA DI CIOCCOLATO

Anna Maria Giardelli



Ingredienti:

5 uova
150 grammi di burro
200 grammi di cioccolato fondente
120 grammi di zucchero
1 bustina di vanillina
sale q.b.
2 cucchiaini di farina bianca e 2 di fecola

Fondere il burro con il cioccolato.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la vanillina, il sale e la farina e sbattere bene.

Unire cioccolato fuso, burro e sbattere.

Montare gli albumi a neve e unire al composto

Mettere in una tortiera con carta da forno e infornare a 180° per 15/20 minuti.

Spolverizzare con zucchero a velo.

TORTA DI MELE

Irene e Danilo Citterio



Ingredienti:

*1 busta di miscela 9 torte Cameo
400 grammi di mele (2/3 mele golden o renette)
½ limone
80 grammi di burro o margarina
2 uova
50 ml. di latte
2 cucchiaini di zucchero semolato
noce moscata q.b.
cannella q.b.
12 amaretti
1 bustina di zucchero a velo*

Sbucciare le mele, tagliarle a fettine e mescolarle con la scorza grattugiata ed il succo di limone e 1 cucchiaino di zucchero.

Preriscaldare il forno (ventilato 170°, elettrico 180° a gas 190°).

Imburrare e infarinare il solo fondo di una tortiera a cerchio apribile (Ø 24-26 cm).

Versare in una terrina la miscela 9 torte, aggiungere il burro a temperatura ambiente, le uova e il latte.

Tritare grossolanamente le mele insieme alla cannella, la noce moscata e gli amaretti.

Unirle all'impasto e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico per almeno 3 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

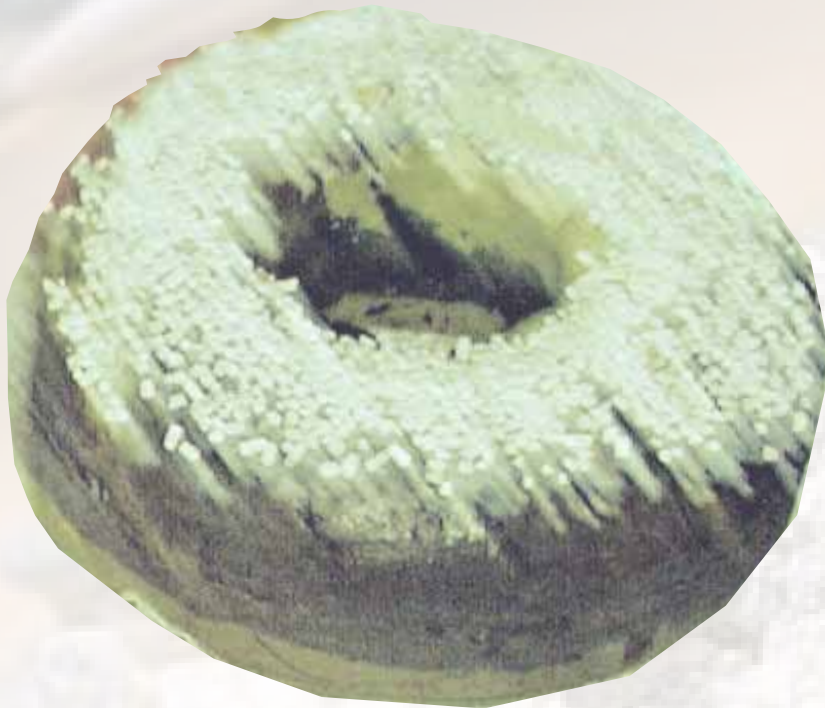
Versare nella tortiera e livellare con il dorso di 1 cucchiaino bagnato più volte in acqua fredda.

Cuocere nella parte inferiore del forno elettrico o nella parte media del forno a gas per 40/45 minuti.

Lasciar raffreddare e spolverizzare con lo zucchero a velo.

CIAMBELLA MARMORIZZATA

Piera Bugo



Ingredienti:

1 busta di miscela 9 torte
2 uova
100 grammi di burro o margarina
2 cucchiaini di zucchero semolato (35 grammi)
100 ml. di latte
1 cucchiaino colmo di cacao amaro (10 grammi)
zucchero in granella per cospargere

Predisporre il forno (elettrico 180°, ventilato 170°, gas 190°).

Imburrare ed infarinare uno stampo a ciambella (Ø 24 cm).

Versare la miscela 9 torte in una terrina, aggiungere le uova, il burro a temperatura ambiente, lo zucchero semolato e 80 ml. di latte.

Lavorare con lo sbattitore elettrico per 3 minuti, o con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Versare 2/3 dell'impasto nello stampo.

Unire all'impasto rimanente il cacao amaro e il latte rimanente.

Distribuire la pasta scura sopra quella chiara.

Per ottenere un disegno marmorizzato far passare a spirale una forchetta dall'alto verso il basso, attraverso i due strati di pasta.

Cospargere infine con zucchero in granella e cuocere nella parte inferiore del forno elettrico o parte media del forno a gas per 35/40 minuti.

CROSTATA DI MELE E AMARETTI

Ines Manzotti



Ingredienti:

Per la pasta frolla:

250 grammi di farina
100 grammi di zucchero
125 grammi di burro a temperatura ambiente
3 tuorli
½ bustina di lievito
1 pizzico di sale
scorza grattugiata di 1 limone
1-2 cucchiaini di marsala

Per la farcia:

4 mele
100 grammi di amaretti
uvetta, pinoli, noci

Preparare la pasta frolla disponendo la farina a fontana sul tavolo e aggiungere lo zucchero.

Unire al centro i tuorli, 1 pizzico di sale, la scorza di limone, il marsala e il burro ammorbidito.

Lavorare il tutto velocemente con la punta delle dita e formare un panetto.

Avvolgere la pasta nella pellicola trasparente e riporla in frigorifero per 24 ore, trascorso questo periodo aggiungervi il lievito.

Rivestire una teglia imburrata ed infarinata, aggiungere la farcia ottenuta mescolando le mele grattugiate con gli amaretti sbriciolati, l'uvetta, i pinoli ecc.

Ricoprire il tutto con una griglia di strisce di pasta frolla e mettere al centro di ogni quadratino la pasta frolla residua lavorata a palline piccole.

Infornare a 180° per 30/40 minuti.



CORONA DI MELE

Angela Zavatarelli



Ingredienti:

100 grammi di zucchero
200 grammi di farina
120 grammi di burro
100 grammi di marmellata
70 grammi di mandorle
1,5 Kg. di mele
2 cucchiaini di olio e un pizzico di sale

Lavorare la farina con 2 cucchiaini d'acqua, 80 grammi di zucchero, un pizzico di sale e 100 grammi di burro.

Lavorare bene l'impasto, coprirlo con un panno e porlo in frigorifero per circa mezz'ora.

Preparare una purea con 1 kg. di mele tagliate a pezzi e farla cuocere sul fuoco con poca acqua e 2 cucchiaini di zucchero e lasciare raffreddare.

Ungere di olio una tortiera, stendere la pasta formando un cordoncino intorno al bordo.

Spalmare la purea sulla pasta sfoglia, disporre le mele affettate restanti, la marmellata diluita con un liquore per dolci e cospargere con le mandorle tritate.

Infornare per circa mezz'ora a 200°.

TORTA DI NOCCIOLE

Ambrogia Marchesi



Ingredienti:

Per la pasta:

150 grammi di farina
150 grammi di fecola
200 grammi di zucchero
7 cucchiaini di olio
7 cucchiaini di latte
4 uova
succo e scorza di limone
1 pizzico di sale
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito

Per la farcitura:

1 confezione di panna
1 cucchiaio di zucchero a velo
2 cucchiaini di latte
1 bicchiere di maraschino (o liquore a piacere)

Per decorare

100 grammi di nocciole tostate e tritate
1 cucchiaio di cacao amaro

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire la vanillina, il succo e la scorza di limone, la farina con la fecola, il lievito, il latte e l'olio e amalgamare il tutto.

Unire gli albumi montati a neve.

Versare il composto in una tortiera e cuocere a 180° per 50 minuti.

Lasciare raffreddare, tagliare orizzontalmente e spruzzare le due parti col liquore.

Montare la panna con lo zucchero e il latte. Farcire la torta con metà del composto.

Al composto rimanente aggiungere le nocciole e il cacao e rivestire completamente la torta.