

Nonna Ada in cucina: Dolci romani come li ricorda Marista

Inviato da Marista Urru
giovedì 05 novembre 2009

Biscotti di novembre della nonna

Questi biscotti mi son particolarmente cari, mia nonna finita la buona stagione ed il suo annuale pellegrinaggio in puglia, si dedicava a confezionare leccornie, e questi dolcetti autunnali facevano parte del repertorio e sosteneva essere presi da una antica ricetta romana

1kg di farina 200 gr zucchero 200 gr di pinoli e altrettanti di mandorle tritate, grattata di limone, uva sultanina, 200gr, olio oliva, vino malvasia o simile

Mescolate olio e farina o burro e farina se preferite, onde ottenere una pasta morbida, poi aggiungete man mano tutti gli ingredienti a cominciare dallo zucchero, la grattata di limone, le mandorle tritate, l'uvetta ammollata nel vino dolce, parte del quale vi servirà per regolare la pasta che non sia dura, stendete la pasta, non più alta di mezzo centimetro, tagliatela poi a forma di biscotto, a quadrotti, metteteli in teglia antiaderente ed al forno a 180°, per mezza ora, comunque devono esser di colore dorato

Pizza di polenta con la ricotta

300 gr di ricotta. 200 gr polenta fine, una manciata uvette, poco vino bianco, cannella, 150 gr zucchero, pinoli,

Lavorate la ricotta con poca acqua tiepida usando un cucchiaino di legno, dovete ottenere una crema fluida, cui aggiungerete un pizzico

di sale, poi lo zucchero, infine la polenta poco alla volta, sempre girando, aggiungete poca acqua se il composto è duro e comunque se un tempo si aggiungeva dello strutto, oggi o un quadretto di 10 15 gr di burro sciolto a bagno maria o un poco di olio d'oliva, ci stanno bene, quando il tutto è ben amalgamato, aggiungete un mezzo cucchiaino di cannella e l'uvetta che avevate lavato nel vino e ben strizzata .

Ungete una teglia di modo e versate il composto, questa pizza deve venire bassa non più di due centimetri , questo per regolarvi sulla grandezza della teglia, spargete sulla superficie i pinoli dopo averli leggermente infarinati (perché non vadano a fondo) e cospargete di piccolissimi fiocchetti di burro, mettete in forno a 180° per tre quarti d'ora, sfornate se ben asciutta e dorata.

Torta di mandorle

Sei tuorli 300 gr di zucchero e 300 gr di mandorle tritate, un liquore secco, le chiare a neve ferma, vaniglia, grattata di limone.

Lavorate tuorli e zucchero a lungo, aggiungete le mandorle tritate e due cucchiaini di maraschino, vaniglia e grattata di limone, poi le chiare a neve ferma, versate in uno stampo antiaderente unto e mettete in forno a 180° per mezza ora