

nonfiction
laboratorio
indipendente
12

giuseppe pisacane **la dolce colazione**



nonfiction
aracne



www.aracneeditrice.it
www.narrativaracne.it
info@aracneeditrice.it

Copyright © MMXX
Giacchino Onorati editore S.r.l. – unipersonale

via Vittorio Veneto, 20
00020 Canterano (RM)
(06) 45551463

ISBN 978-88-255-3164-0

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: luglio 2020

ricette

apple pie

Ingredienti per uno stampo da 24 cm:

300 g di farina
40 g di zucchero
1 cucchiaino di sale
150 g di burro
70 ml di acqua

Per il ripieno:

1 kg di mele
120 g di zucchero di canna
½ limone
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaio di maizena
20 g di burro

Per ricoprire:

1 uovo
2 cucchiai di zucchero di canna

-
1. In una ciotola mettete la farina e lo zucchero con il burro a tocchetti.
 2. Iniziate ad impastare con la punta delle dita fino ad ottenere un impasto granuloso, quindi aggiungete l'acqua fredda.
 3. Lavorate poi fino a ottenere un composto liscio e uniforme. Formate una palla, avvolgetela

nella pellicola e mettete a riposare in frigo per 30 minuti.

4. Nel frattempo preparate il ripieno. Lavate le mele, sbucciatele e tagliatele a spicchi, quindi trasferitele in una ciotola, cosparse con succo di limone. Aggiungetevi la scorza grattugiata del limone, lo zucchero, la cannella e la maizena.
5. Amalgamate delicatamente il tutto, affinché le mele prendano sapore. Riprendete poi il panetto, dividetelo in 2 parti, una appena più grande dell'altra. Stendete con il matterello il panetto più grande su una spianatoia infarinata, ad uno spessore di circa ½ cm, e adagiate la sfoglia in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata.
6. Riempite la torta con il ripieno di mele, e aggiungete sulla superficie qualche ricciolo di burro. Stendete l'altra metà della pasta e adagiatela sul ripieno per chiudere la apple pie. Spennellate la superficie con l'uovo sbattuto, praticate dei tagli a raggiera, cospargete con dello zucchero di canna e infornate a 180 gradi per 40 minuti circa.



biscotti al miele

Ingredienti:

350 g di farina
120 g di burro
100 g di miele d'acacia
120 g di zucchero di canna
la scorza grattugiata di 1 limone
1 uovo
qualche cucchiaio di latte

.....

1. Setacciate bene la farina e aggiungetevi il burro fuso e il miele.
2. Unitevi anche la scorza grattugiata del limone, l'uovo e il latte (2-3 cucchiai), e amalgamate.
3. Mescolate bene fino ad ottenere un composto omogeneo.
4. Stendete sulla spianatoia leggermente infarinata la pasta ad uno spessore di $\frac{1}{2}$ cm.
5. Ritagliate i biscotti nella forma che preferite.
6. Trasferiteli, ben distanziati uno dall'altro, su una teglia foderata con carta da forno e cuoceteli a 200 gradi per circa 15 minuti.



biscotti alla nutella

Ingredienti:

450 g di farina
150 g di zucchero
120 g di burro
3 tuorli
la scorza grattugiata di 1 limone
1 uovo
1 bustina di lievito vanigliato
Nutella q.b.
Zucchero a velo

.....

1. Preparate la pasta. Mescolate la farina con lo zucchero, la scorza grattugiata e il lievito, e amalgamate bene.
2. Disponete poi la farina a fontana sulla spianatoia, e ponete al centro il burro a pezzetti e le uova, e impastate energicamente finché otterrete un impasto omogeneo.
3. Stendete la pasta ad uno spessore di 3-4 mm.
4. Ricavate dei cerchi, con un bicchiere.
5. Sulla metà dei cerchi ottenuti spalmate uno strato di nutella, poi chiudete con gli altri cerchi.
6. Trasferite i biscotti su una teglia foderata con carta da forno, distanziati uno dall'altro. Cuocete a 180 gradi per 12-13 minuti. Appena assumono un colore dorato potete toglierli.

Prima di servire lasciate raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo.



biscotti alla yogurt

Ingredienti:

200 g di farina
50 g di fecola
70 g di zucchero a velo
60 g di burro
125 g di yogurt bianco
scorza di limone grattugiata
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito
sale

-
1. Setacciate insieme la farina, la fecola e lo zucchero a velo, e unite un poco di sale, il lievito e la vanillina.
 2. Aggiungete il burro ammorbidito a pezzetti.

3. Unite anche la scorza del limone e lo yogurt.
4. Impastate bene il tutto, fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido.
5. Stendete la pasta con il mattarello e formate poi delle striscioline.
6. Date loro una forma ad S e sistemate i biscotti su una teglia coperta con carta da forno, ben distanziati tra loro. Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 10/12 minuti. Ottimi per la colazione.



biscotti zucca e cioccolato

Ingredienti:

150 g di cioccolato fondente
50 g di farina
1 cucchiaio di panna liquida
1 pezzo di zucca di circa 100 g
20 g di burro
120 g di zucchero fino
un pizzico di cannella in polvere
80 g di mandorle ridotte in farina
2 albumi

.....

1. Preriscaldate il forno a 200 gradi. Grattugiate la zucca oppure tritatela con un robot da cucina, e mescolatela con la cannella e 20 g di zucchero.
2. Fate fondere il cioccolato a bagnomaria e aggiungetelo, sem-

pre mescolando, alla zucca.

3. Montate a neve ben ferma gli albumi con lo zucchero rimanente.
4. Unitevi la polvere di mandorle, la panna, e la farina setacciata.
5. Unitevi infine il composto di zucca e cioccolato.
6. Aiutandovi con un cucchiaio deponete dei mucchietti di impasto su una placca ricoperta con carta da forno leggermente imburata, e appiatti teli leggermente.

Cuocete i biscotti in forno caldo per circa 10 minuti, poi lascia teli raffreddare su una gratella.



bomboloni

Ingredienti:

230 g di farina
50 g di zucchero semolato
50 g di zucchero a velo
40 g di burro
15 g di lievito di birra
1 limone
3 dl di olio di semi
sale

1. Tagliate il burro a pezzetti e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente. Grattugiate la scorza del limone e mettetela in una ciotola assieme al burro.
2. Aggiungete la farina, lo zucchero semolato, 1 cucchiaino di acqua tiepida e un pizzico di sale e impastate.
3. Sciogliete il lievito in 2 cucchiaini di acqua tiepida, unite all'impasto e amalgamate finché il composto sarà omogeneo ed elastico, modellate una palla, copritela con un canovaccio e fatela lievitare per 2 ore.
4. Stendete poi la pasta ad uno spessore di circa 6-7 mm e ricavatene 12 dischi con uno stampino di 8 cm di diametro. Lasciate riposare i dischi per 1 ora, coperti.
5. Portate a calore elevato l'olio e friggeteci i bomboloni 2 per volta. Dovranno risultare gonfi e dorati.
6. Scolateli su carta da cucina, spolverizzateli con zucchero a velo e serviteli tiepidi o freddi.



brioche fatte in casa

Ingredienti per 15 pezzi ca.:

400 g di farina
200 g di burro ammorbidito
60 g di zucchero
1 cucchiaino raso di sale
1 bustina di lievito di birra
aroma per dolci ai fiori d'arancio
50 g di latte

Per spennellare:

1 uovo
aroma ai fiori d'arancio

1. Sciogliete il lievito nel latte tiepido e lavorate metà dello zucchero con il burro.
2. Versate la farina in un recipiente e aggiungete il sale, lo zucchero rimasto e le uova. Impastate il tutto con le mani (o se preferite con il mixer o la macchina del pane).
3. Quando il composto risulta omogeneo incorporate il lievito sciolto nel latte, il burro ammorbidito lavorato con lo zucchero e 15 gocce di aroma ai fiori d'arancio.
4. Continuate ad impastare, poi coprite con un panno e lasciate lievitare in un luogo tiepido per almeno 2 ore. Lavorare poi la pasta con le mani, aggiungendo se serve un po' di farina. Formate poi delle palline e posiziona tele su una placca foderata con carta da forno, schiacciandole leggermente con la mano.
5. Eseguite un buco al centro di ogni forma e metteteci una pallina ricavata dalla pasta rimanente. Coprite poi le brioche e lasciate lievitare per almeno 1 ora e $\frac{1}{2}$.
6. Spennellate poi le brioche con l'uovo sbattuto con un po' d'acqua e qualche goccia di aroma di fiori d'arancio. Infornate a 180 gradi per 10-20 minuti, fino a doratura. Lasciate poi raffreddare.



chiocciola di brioche

Ingredienti per 12 persone:

Per la pasta:

500 g di farina bianca
250 g di latte
60 g di burro
3 tuorli
15 g di lievito di birra
zucchero semolato
sale

Per farcire:

300 g di pasticciera pronta
2 mele
50 g di mandorle a lamelle
limone
zucchero a velo

1. Lavorate nell'impastatrice con la frusta a gancio la farina con il latte, il burro ammorbidito, il

lievito sbriciolato, 1 cucchiaino di zucchero, i tuorli e un pizzico di sale.

2. Lasciate lievitare la pasta in un luogo tiepido per 2 ore, poi stendetela sulla spianatoia infarinata.
3. Cospargetela con la pasticciera, le mele a fettine, le lamelle di mandorle e la scorza grattugiata di un limone.
4. Arrotolate la pasta e disponetela sulla placca foderata con carta da forno, avvolgendola a chiocciola.
5. Incidetela con alcuni tagli e lascia tela lievitare 45 minuti, poi passatela in forno a 180 gradi per 45 minuti.
6. Sforatela, disponetela sul piatto da portata e servitela spolverizzata di zucchero a velo.