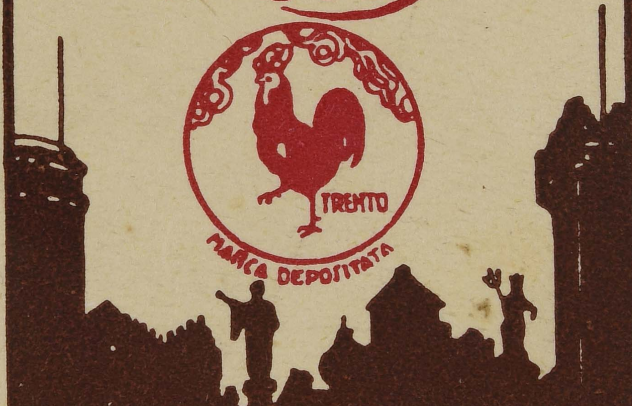


LE
100 RICETTE
DEL



TIPO *A. 303* SUPER



Premiato Stabilimento Chimico - Farmaceutico

Lamberto Gallo

TRENTO - VIA MANTOVA N. 49/51

BIBLIOTECA COMUNALE
TRENTO



ex libris



K 5814847

D 5793856

T II-op d 2178

VIA_ROMA

Sezione n. 15



— LE —

100

RICETTE

DEL

LIEVITO GALLO

PREMIATO STABILIMENTO CHIMICO FARMACEUTICO
LAMBERTO GALLO - TRENTO

VIETATA LA RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE

GENTILE SIGNORA,

Tanto nell'intimo desinare che Voi avete preparato per la vostra raccolta famiglia quanto nel pranzo o nel banchetto che Voi avete allestito per gli amici o i parenti, l'attesa e l'attenzione di tutti s'appunta sul dolce, sul piatto finale che Voi fate portare in tavola trepidante ben sapendo ch'esso solo potrà segnare il Vostro incontrastato successo e suscitare la fervida approvazione dei Vostri commensali.

La Vostra esperienza Vi ha ormai dimostrato che un insipido brodo, che un filaccioso lessò, che un capone vecchio e coriaceo saranno dimenticati e perdonati quando alla Vostra mensa appaia un dolce saporito e fragrante e che al contrario un dolce mal riuscito guasterebbe il più succolento banchetto.

Noi ci siamo quindi prefissi di facilitarVi e appianarVi il difficile compito preparando un mezzo provvidenziale per farVi trionfare in ogni contingenza e compilando questo ricettario mediante il quale Voi potrete bandire dalla Vostra mensa quella monotonia che uccide il buon appetito.

Il mezzo provvidenziale cui abbiamo accennato è il LIEVITO GALLO; il lievito che pone l'arte della pasticceria alla portata d'ogni massaia, il lievito che



sperimentato con successo da alcuni decenni s'afferma ogni anno maggiormente in ogni contrada.

Il ricettario è stato compilato con il preciso intento di fornire ricette semplici facili pratiche e varie che possano essere applicate con il limitato attrezzamento di cui dispone la massima parte delle famiglie.

Vi presentiamo dunque una collana di leggeri e gustosi dolci che Voi potrete sperimentare nella certezza di conseguire tranquillamente successo e soddisfazione, specie se seguirete il nostro consiglio d'usare esclusivamente il LIEVITO GALLO e d'attenerVi nelle stagioni propizie alla scelta di torte a base di frutta fresche di cui le nostre terre abbondano meravigliosamente.

Rammentate soprattutto e ovunque che garanzia di sicuro successo è il LIEVITO della antichissima Ditta GALLO composto con le migliori e più pure materie prime. Il lievito ch'è necessario per la confezione della maggior parte dei dolci viene preparato dalla Ditta GALLO in modo da non richiedere speciali e laboriose manipolazioni nè speciali nozioni per dare a qualsiasi pasta la necessaria e migliore lievitatura. Il LIEVITO GALLO assicura così alla Vostra mensa dolci d'insuperabile leggerezza e d'incomparabile sapore.

Facciamo rilevare, Signora, che col 1959 la lavorazione del LIEVITO GALLO ha subito con i nuovi impianti e colla perfezione della formula di fabbricazione un notevole progresso, tale da meritarsi la denominazione di «SUPERIORE» come potrà rilevare dalla nuova dicitura della busta: TIPO 303 SUPER.

Voi lo preferite dunque, gentile Signora, per il Vostro successo e per la gioia Vostra e dei Vostri commensali!

DITTA LAMBERTO GALLO

ISTRUZIONI GENERALI

1° Attenetevi strettamente alle istruzioni delle nostre ricette, scegliete generi di prima qualità e pesate esattamente gli ingredienti.

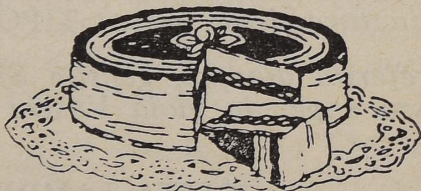
2° Mescolate il LIEVITO GALLO con la farina e quindi passate il tutto allo staccio.

3° Non aggiungete alla farina mescolata con il lievito, liquidi o ingredienti caldi; essi devono essere incorporati soltanto quando siano stati opportunamente raffreddati.

4° Incorporati gl'ingredienti come sopra detto dimenate bene e a lungo la pasta con mano leggera e sempre dalla medesima parte, quindi versate nella tortiera che avrete unta e infarinata.

5° Alla pasta potrete aggiungere un pizzico di sale pure ai bianchi d'uovo che vi monteranno più facilmente.

6° Mettete a cuocere il dolce sempre a forno ben caldo e badate di non aprirlo prima che sia passata mezz'ora di cottura.



RICETTA N. 1

ARROTOLATA ITALIANA

Impastate sulla spianatoia 300 gr. farina, 2 uova, gr. 60 zucchero, gr. 110 burro, una dose di LIEVITO GALLO ed il latte che necessita per formare una pasta piuttosto molle, tanto da poter tirare una sfoglia della grossezza di un cm. Spalmatela di una buona marmellata rotolatela su se stessa e cuocetela al forno sulla lamiera unta e infarinata.

RICETTA N. 2

ARROTOLATA DI MELE (STRUDEL)

Mescolate 500 gr. farina con una dose di LIEVITO GALLO e formate una bella pasta sulla spianatoia aggiungendo 4 uova intere, 50 gr. di burro ed il latte che necessita. Tirate da questa una sfoglia sottile e bagnate l'interno con burro fuso, e gli orli con un po' di rosso d'uovo; mettetevi poi le mele affettate che avrete messe prima in fusione con 6-8 cucchiari di zucchero aromatizzato con vaniglia. Potete aggiungere dell'uva sultanina e pinoli. Rotolate la pasta su se stessa e messa in tortiera unta cuocete al forno a forma di spirale. Durante la cottura bagnatela con un po' di burro fuso o panna di latte.

RICETTA N. 3

BUDINO D'ORO

Lavorate bene 75 gr. burro fino a tanto che diventa una crema, aggiungetevi a poco a poco 185 gr. zucchero e tre uova lavorandola ancora; unitevi 350 gr. farina e circa un bicchiere di latte e da ultimo una dose di LIEVITO GALLO; mettetevi al forno in uno stampo a forma alta.

RICETTA N. 4

CIAMBELLA BOLOGNESE

Mettete sulla spianatoia 300 gr. farina dopo averla ben mescolata a una dose di LIEVITO GALLO. Aggiungete 2 uova, 100 gr. zucchero, 50 gr. burro, una corteccia di limone trita finissima, e

quel tanto di latte freddo da ottenere una pasta piuttosto molle. Da ultimo unitevi 100 gr. uva passolina e mettetela in tortiera unta e infarinata dandole la forma di un anello nel cui mezzo porrete un oggetto a stampo di forma rotonda

RICETTA N. 5

CIAMBELLA TRENTINA

Amalgamate sul tagliere 450 gr. farina, due uova, 2/10 di latte e una dose di LIEVITO GALLO vanigliato: formate un pastone piuttosto molle e ben lavorato, riducendolo in forma di palla, poi con le mani infarinate, formate un buco in forma di grande anello nel cui mezzo porrete qualche oggetto a stampo di forma rotonda. Collocate questa in tortiera unta e infarinata, bagnatela con dell'albume di uovo sbattuto, cospargetela di zucchero a granelli e cuocetela a forno molto caldo.

RICETTA N. 6

DOLCE DI CIOCCOLATA

Lavorate 160 gr. burro, unitevi 160 gr. zucchero lavorandolo ancora. Sciogliete 160 gr. cioccolata con un po' d'acqua che unirete al resto assieme a 6 rossi d'uovo. Sbattete le chiare a densa neve e unitele un po' assieme a 160 gr. farina. Infine unite le rimanenti chiare a una dose di LIEVITO GALLO. Mettete a cuocere in uno stampo alto a forno moderato. Ci vuole circa un'ora e un quarto di cottura.

RICETTA N. 7

DOLCE DI MANDORLE

Sbattete a lungo 3 uova con 150 gr. zucchero e la corteccia trita di un limone. Aggiungetevi 100 gr. mandorle trite finissime, 200 gr. farina fecola, 150 gr. burro fuso, 100 gr. farina frumento e due cucchiai di maraschino od altro rosolio. Da ultimo una dose di LIEVITO GALLO mettete in tortiera unta ed infarinata cuocendo a forno moderato.

RICETTA N. 8

DOLCE LUISA

Lavorate 150 gr. burro solo, aggiungete uno alla volta 4 rossi d'uovo, 150 gr. zucchero e 250 gr. farina, alternandola con un bicchiere di latte possibilmente crudo. Da ultimo unite una dose di LIEVITO GALLO e le chiare battute a densa neve. Dividete in due il composto aggiungendo a uno di questi, 4 cucchiai di cioccolata in polvere. Mettetelo a cucchiariate in uno stampo unto e infarinato alternando i due colori. Cuocete a forno moderato.



RICETTA N. 9

DOLCE ROMANO

Lavorate lungamente 3 tuorli d'uovo con 200 gr. zucchero, unite 200 gr. farina alternandovi un piccolo bicchiere di latte ed un cucchiaino di rhum. Infine unite le chiare battute a densa neve e una dose di **LIEVITO GALLO**, mettete in tortiera unta ed infarinata. Cuocete a forno moderato.

RICETTA N. 10

FOCACCIA D'ORO

Lavorate bene 125 gr. burro finchè diventa bianco, aggiungete poi 3 tuorli d'uovo, 100 gr. zucchero, la buccia di un limone trita finissima lavorandola ancora. Unitevi 250 gr. farina di frumento, circa un ottavo di latte, le chiare battute a densa neve, 100 gr. di una passolina, 50 gr. cedri candidi a fettoline. Da ultimo una dose di **LIEVITO GALLO**. Mettete subito in tortiera, unta e cosparsa di mandorle trite e cuocete al forno circa un'ora. Potete cuocere in uno stampo a forma di turbante.

RICETTA N. 11

FOCACCIA IGIENICA

Sbattete 100 gr. burro con 100 gr. zucchero, aggiungendo ad uno ad uno 4 tuorli d'uovo, poi 200 gr. di farina di fiocco, 1/10 di lt. latte, 4 albumi d'uovo sbattuti a neve, 100 gr. uva sultana, poco sale ed in fine una dose di **LIEVITO GALLO**. Versate subito in tortiera unta e infarinata e cuocete a forno caldo

RICETTA N. 12

FOCACCIA ITALIANA

Prendete 300 gr. farina finissima, 80 gr. burro, 70 gr. zucchero, 80 gr. uva passita, un uovo intero e due rossi, un pizzico di

sale, $\frac{1}{5}$ di latte e alcuni pezzettini di cedro candito, un succo di mezzo limone. Sbattete tutto per mezz'ora ed infine aggiungete il LIEVITO GALLO vanigliato mettendo a cuocere subito al forno. Ungete la tortiera con un po' di burro e spolverate con farina.

RICETTA N. 13

FOCACCIA VENETA

Ammollite sbattendo gr. 50 burro, fino a tanto che diventi come una crema; aggiungete gradatamente gr. 170 zucchero e 4 rossi d'uovo che sbatterete pure fino a che diventino densi e schiumosi; aggiungerete allora un cucchiaino di rhum sbattendo di nuovo. Aggiungete poi gr. 170 farina con $\frac{1}{8}$ di litro di latte ed infine mettete una dose di LIEVITO GALLO e messa in tortiera unta e infarinata cuocete a forno moderato per 45-50 minuti

RICETTA N. 14

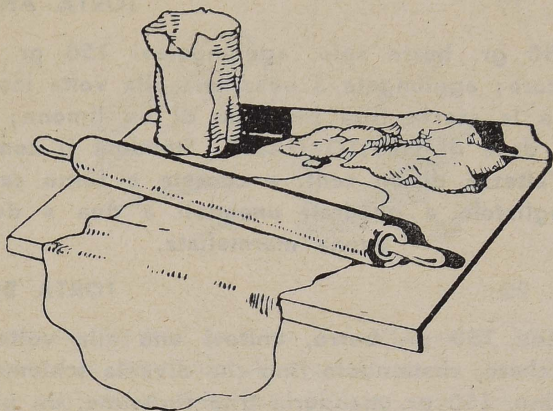
PANE DI FRUTTA (ZELTEN)

Sciogliete a bagnomaria 100 gr. burro nello stesso recipiente dove preparate la pasta, sbattetelo bene con 150 gr. zucchero, aggiungete 300 gr. farina, 4 uova e mescolate bene tutta la pasta con due dosi di LIEVITO GALLO vanigliato. Unitevi $\frac{1}{8}$ circa di latte e mescolate il tutto per un quarto d'ora da una sola parte. La pasta deve rimanere un po' dura. Aggiungetevi poi 150 gr. noci sgusciate, 250 gr. fichi tagliati a piccoli pezzi, 50 gr. pignoli, 50 gr. uva sultanina e mescolate bene, versate in tortiera unta e infarinata, applicatevi sopra delle mandorle sbucciate e smezzate, mettete al forno e cuocete per circa tre quarti d'ora.

RICETTA N. 15

PANE DOLCE

Sbattete 60 gr. burro solo, aggiungete poi tre uova e 150 gr. zucchero, unendo alternativamente collo zucchero a cucchiaini le uova, una che non veda l'altra. Unite poi 360 gr. farina e tre bicchieri piccoli di latte crudo continuando ogni volta a rimestare con diligenza, condizione indispensabile per la buona riuscita di questo pane. Unitevi da ultimo una dose di LIEVITO GALLO, versate il composto in tortiera unta e infarinata e collocatela al forno. Questo pane è squisito.



RICETTA N. 16

PANE DI SPAGNA

Sbattete bene 5 uova e 4 rossi con 250 gr. zucchero, aggiungete 300 gr. farina e le chiare sbattute a densa neve. Da ultimo una dose di LIEVITO GALLO e mettete in tortiera unta e infarinata, cuocendo a forno moderato.

RICETTA N. 17

PANETTONE TRENINO

Lavorate 200 gr. burro, unitevi 200 gr. zucchero e 4 uova, una che non veda l'altra. Aggiungetevi 500 gr. farina alternandovi circa 180 gr. latte e un bicchierino di rhum e una dose di LIEVITO GALLO. Infine unitevi 100 gr. uva malaga e a fettoline 100 gr. cedro candito e gli spicchi di 12 noci. Mettete subito al forno in uno stampo alto a forma di turbante e cuocete circa tre quarti d'ora a forno molto caldo.

RICETTA N. 18

TORTA BISCOTTO AMERICANA

Impastate sulla spianatoia 300 gr. farina, 140 gr. burro, 140 gr. zucchero, 80 gr. mandorle mondite e pestate non troppo fine colla lunetta, un bicchierino di rhum, un pizzico di anici e una dose di LIEVITO GALLO bene mescolato alla farina. Mettete in tortiera, guernita con delle mandorle intere e dorate col tuorio d'uovo sbattuto. Cuocete a forno moderato.

RICETTA N. 19**TORTA ANNA MARIA**

Lavorate 150 gr. burro solo, aggiungetevi 150 gr. zucchero e sbattete ancora; aggiungete 3 uova una alla volta insieme a 200 gr. farina e la scorza trita finissima di un limone; mettete da ultimo una dose di LIEVITO GALLO. Stendete il composto sulla lamiera all'altezza di un cent. e cuocete a forno caldo. Freddo che sia, tagliatelo a quadrati unendoli a due a due con una buona marmellata.

RICETTA N. 20**TORTA BIANCANEVE**

Lavorate bene 150 gr. burro, unitevi uno alla volta 4 uova e 200 gr. zucchero, sbattendolo fino che diventa schiumoso; unitevi 300 gr. farina, 150 gr. mandorle trite finissime, un pizzico canella polvere, 50 gr. cedro candito in fettoline, una dose di LIEVITO GALLO e formate la pasta che messa in tortiera unta ed infarinata cuocerete a forno caldo.

RICETTA N. 21**TORTA COMPOSTA**

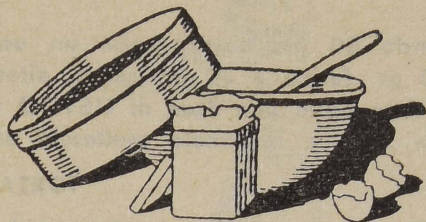
Lavorate a lungo 3 uova con 260 gr. zucchero e la buccia trita di un limone; aggiungete poi un po' alla volta e sempre mescolando 150 gr. farina fecola, 150 gr. farina e circa sei cucchiari di latte. Unitevi da ultimo una dose di LIEVITO GALLO. Mettete in tortiera unta, infarinata e cuocete a forno moderato. Quando è fredda tagliatela in tre dischi e fra l'uno e l'altro mettete della crema pasticcera o della buona marmellata e coprite in fine con una crosta di burro.

RICETTA N. 22**TORTA DAMA**

Sbattete bene 18 deca burro finchè è bianco, unitevi 18 deca zucchero, 18 deca farina, 2 uova, 18 deca mandorle pestate finissime, una dose di LIEVITO GALLO e finite di lavorare la pasta sulla spianatoia lavorandola in fretta. Tagliatela in due e ad una parte aggiungete 50 gr. cioccolata in polvere e all'altra la scorza trita di un limone. Mettete poi in tortiera unta e infarinata alternandola a disegno secondo il vostro buon gusto.

RICETTA N. 23**TORTA DELLA NONNA**

Lavorate bene 150 gr. burro, aggiungendo 200 gr. zucchero, 3 rossi d'uovo, il succo e la corteccia di 1 limone, fino a tanto che



diventa sciumoso. Unitevi poi un po' alla volta 200 gr. farina, 150 gr. fecola, un cucchiaino di maraschino o altro liquore, 100 gr. di cedro tagliato a fettoline, 100 gr. uva passolina e le 3 chiare battute a densa neve. Da ultimo una dose di LIEVITO GALLO, mettete in tortiera unta ed infarinata cuocendo a forno caldo.

RICETTA N. 24

TORTA DELLE FATE

Lavorate bene 6 tuorli d'uovo con 250 gr. zucchero, unitevi un po' alla volta 300 gr. farina finissima assieme alle chiare battute a densa neve e una dose di LIEVITO GALLO. Mettete in tortiera unta ed infarinata e cuocete a forno caldo. Fredda che sia tagliatela in due parti e mettetegli un ripieno a piacere e copritela con ghiaccia.

RICETTA N. 25

TORTA DEGLI SPOSI

Lavorate bene 250 gr. burro, aggiungetevi 220 gr. zucchero, 5 tuorli d'uovo, il succo e la corteccia di un limone trita finissima, mescolate bene il composto aggiungendovi 330 gr. farina, 3 cucchiaini rhum e le 5 chiare battute a densa neve; e da ultimo una dose di LIEVITO GALLO. Cuocete a forno caldo in tortiera unta ed infarinata.

RICETTA N. 26

TORTA D'ARANCIO

Lavorate 100 gr. burro con 100 gr. zucchero, 3 uova e la scorza trita finissima di un arancio, aggiungete poi a poco a poco 300 gr. farina e circa 200 gr. di latte e 50 gr. di pinoli. Da ultimo una dose di LIEVITO GALLO e messa in tortiera unta e infarinata cuocete a forno piuttosto caldo. Velate con ghiaccia di arancio.

RICETTA N. 27

TORTA CACAO

Ammollite sbattendo 50 gr. burro, unite un uovo intero, 180 gr. zucchero, 180 gr. farina e 30 gr. cacao, alternando una tazza di latte. Da ultimo unite una dose di LIEVITO GALLO e messa in tortiera unta e infarinata mettetela al forno.

RICETTA N. 28

TORTA DI CASTAGNE

Sbattete 5 rossi d'uovo con 250 gr. zucchero e la buccia trita di un limone, aggiungete 300 gr. patate cotte il giorno avanti e grattugiate assieme a 300 gr. castagne lessate e passate allo staccio, 150 gr. di farina fecola, 100 gr. mandorle trite finissime, 100 gr. uva passolina, 3 cucchiari rhum e 5 cucchiari sciroppo lampone. Lavorate il composto per un'ora, da ultimo unite le chiare battute a densa neve e una dose di LIEVITO GALLO. Mettete in uno stampo inburrato e bene infarinato, cuocete a forno moderato per circa un'ora.

RICETTA N. 29

TORTA DI CIGLIEGE

Lavorate 150 gr. burro solo, unitevi 2 uova e 70 gr. zucchero e sbattete bene, quindi unite altre 2 uova e 70 gr. zucchero aggiungendo alternativamente e sempre sbattendo 350 gr. farina e un quarto di latte possibilmente crudo. Prendete 300 gr. ciliege sugose ben lavate e asciugate, infarinatele leggermente e unitele alla pasta. Da ultimo unitevi una dose di LIEVITO GALLO vanigliato. Cuocete in una tortiera unta, spolverizzatela di pane e poi mettetela al forno caldo.

RICETTA N. 30

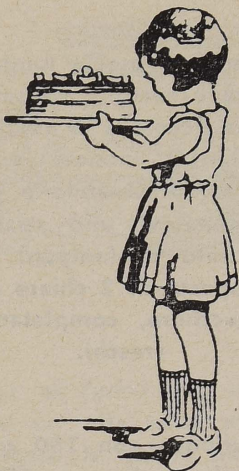
TORTA DI CIOCCOLATA

Sbattete 50 gr. burro con due uova intere e 140 gr. zucchero, unite a poco a poco 200 gr. farina, un bicchiere di latte, 60 gr. cioccolata in polvere e due cucchiari di rhum senza stancarvi di sbattere. Dopo un'ora di lavoro mescolate nel composto il LIEVITO GALLO con o senza vaniglia a piacimento. Mettete al forno in tortiera unta e infarinata.

RICETTA N. 31

TORTA DI CIOCCOLATA CON MANDORLE

Sbattete bene 150 gr. burro, fino a che diventa bianco, unite 3 uova intere, 150 gr. zucchero e lavorate ancora aggiungendo 100 gr. di mandorle pestate finissime, 50 gr. di cioccolata, la



scorza trita di un limone, un bicchierino di rum e 150 gr. farina. Da ultimo una dose di **LIEVITO GALLO** e messa in tortiera unta e infarinata cuocete al forno.

RICETTA N. 32

TORTA DI FECOLA

Prendete 15 deca burro, sbattetelo bene, aggiungete poi un uovo e lavoratelo ancora; unite 15 deca zucchero assieme ad un secondo uovo. Mettetevi poi un bicchiere di latte, unendovi un po' alla volta 15 deca farina di frumento e un terzo uovo lavorandola continuamente; infine unitevi 15 deca farina fecola e da ultimo una dose di **LIEVITO GALLO**. Mettete in tortiera unta e infarinata e cuocete al forno.

RICETTA N. 33

TORTA DI FRUTTA SECCA

Sbattete 125 gr. burro fino a tanto che diventa bianco. Aggiungetevi 125 gr. zucchero e la scorza trita di un mezzo limone, 350 gr. farina di fiocco e contemporaneamente 2 decimi di latte a cucchiali, un pugno di pinoli, un po' di uva sultanina, alcune noci a filetti e cedro candito. Unite da ultime una dose di **LIEVITO GALLO** e mettete in tortiera unta ed infarinata, cuocendola al forno piuttosto caldo.



RICETTA N. 34

TORTA DI LAMPONE

Lavorate 4 uova intere e due rossi a lungo con 280 gr. zucchero. Unitevi un po' alla volta e sempre mescolando 170 gr. farina di frumento, 170 gr. farina fecola e 6 cucchiaini di latte. Da ultimo una dose di LIEVITO GALLO, mettete in tortiera unta ed infarinata e cuocete a forno caldo. Quando è fredda tagliatela in due dischi ed in mezzo mettetevi uno strato di crema pasticcera sovrapponevovi uno strato di lamponi freschi. Coprite poi la torta con una crema composta di 2 chiare d'uovo sbattute a densa neve con gr. 60 di zucchero, completandola poi con lamponi freschi.

RICETTA N. 35

TORTA DI LIMONE

Sbattete bene 8 tuorli d'uovo con 180 gr. zucchero, aggiungete 200 gr. farina, il sugo di un limone, 200 gr. mandorle tagliate fine e le chiare battute a neve ed infine una dose di LIEVITO GALLO e messa in tortiera unta ed infarinata mettetela subito al forno.

RICETTA N. 36

TORTA DI MELE

Preparate sbucciate circa 750 gr. mele e tagliatele in diversi spicchi. A parte lavorate 100 gr. burro, aggiungete 125 gr. zucchero e tre tuorli d'uovo uno che non veda l'altro, 200 gr. farina e circa tre cucchiaini di latte. Unitevi le chiare battute a densa neve e in fine una dose di LIEVITO GALLO. Mettete in tortiera unta e infarinata, coprendo la pasta con gli spicchi delle mele cospargendo di zucchero a velo. Cuocete a forno caldo.

RICETTA N. 37

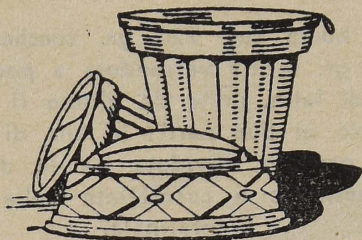
TORTA DI MANDORLE N. 1

Sbattete bene 25 deca burro insieme a 25 deca mandorle pestate finissime fino a che diventi schiumoso, aggiungendovi poi 25 deca zucchero, 25 deca farina, un uovo intero, un po' di noce moscata, un cucchiaino di rhum e il sugo di mezzo limone. Lavorate bene la pasta e da ultimo mettetevi una dose di LIEVITO GALLO e messa in tortiera unta e infarinata cuocete al forno.

RICETTA N. 38

TORTA DI MANDORLE N. 2

Sbattete a lungo 6 rossi d'uovo con 360 gr. zucchero e la scorza trita di un limone. Aggiungete 300 gr. mandorle mondiate e



pestate finissime, 250 gr. di farina e 2 uova intere, continuando a rimestare versando un po' alla volta un bicchierino piccolo di latte. Da ultimo aggiungete le chiare sbattute a densa neve e una dose di LIEVITO GALLO e messa in tortiera unta e infarinata cuocetela a forno moderato.

RICETTA N. 39

TORTA DI NOCI

Prendete 400 gr. noci macinate, 400 gr. zucchero, 150 gr. pangrattato bagnato con un po' di rosolio e di sugo di limone, otto uova e una dose di LIEVITO GALLO vanigliato e un po' di latte. Sbattete le uova con lo zucchero, poi col pane e con le noci aggiungete di mano in mano che il composto si condensa, 1/8 di litro e poco più di latte, da ultimo il LIEVITO GALLO. Mettete al forno in tortiera inburrata e infarinata.

RICETTA N. 40

TORTA DI PESCHE

Mettete sulla spianatoia 250 gr. farina, mescolandola bene con una dose di LIEVITO GALLO, aggiungetevi 140 gr. burro, 100 gr. zucchero, un uovo intero e un tuorlo e la scorza trida di un limone. Formate in fretta la pasta e formatene un disco coll'orlo, lasciandone da parte un pezzo. Mettete il disco nella tortiera unta e infarinata mettendovi tante mezze pesche da riempirne il fondo, cospargendole abbondantemente di zucchero e frammezzandovi delle mandorle dolci sbucciate. Colla pasta lasciata da parte, formate dei rotoli che disporrete sopra alle frutta a disegno, come meglio vi piace.

RICETTA N. 41

TORTA DUE COLORI

Lavorate 180 gr. burro con 220 gr. zucchero e quattro rossi d'uovo, unite 360 gr. farina versandola a poco a poco alternandovi una tazzina di latte, unite da ultimo il LIEVITO GALLO, e dividete il composto in due parti: in una di queste aggiungete 90 gr. cioccolato grattato, dividete fra le due parti le chiare battute a neve mettetele a cucchiariate nella tortiera imburrata e infarinata.

RICETTA N. 42

TORTA ECONOMICA TRENTINA

Sbattete bene per 30 minuti 4 rossi d'uovo con 30 deca zucchero, unitevi 30 deca farina alternandovi un bicchiere e mezzo di latte, mettetevi poi una corteccia di limone trita ed uno o due cucchiari di rosolio a vostro piacere. Infine aggiungete le chiare battute a densa neve, una dose di LIEVITO GALLO e messa in tortiera unta e infarinata mettetela al forno cuocendola adagio.

RICETTA N. 43

TORTA ELENA

Prendete 500 gr. farina, 150 gr. zucchero, 100 gr. burro, due uova, un bicchiere di latte, un bicchierino marsala, una corteccia limone; sbattete i rossi d'uovo con lo zucchero e unite il tutto con le chiare montate a neve e il succo di mezzo limone, aggiungendo da ultimo il LIEVITO GALLO. Ungete bene la tortiera e cuocete a fuoco lento.

RICETTA N. 44

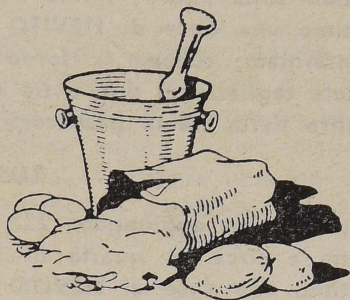
TORTA GIOVANNA

Mettete in una catinella 150 gr. farina fecola, 150 gr. farina, 200 gr. zucchero, la scorza di un limone e tre rossi d'uovo, un cucchiario di rhum, 200 gr. burro liquefatto. Battetela bene aggiungendovi sempre e battendo le 3 chiare a densa neve. Da ultimo una dose di LIEVITO GALLO, e mettetela in tortiera unta ed infarinata e cuocetela forno caldo.

RICETTA N. 45

TORTA GIULIANA

Pesate 350 gr. farina. Prendete 2 tuorli sodi e passateli con un po' di farina allo staccio e unite il resto della farina in cui avrete aggiunto una dose di LIEVITO GALLO. Mettete sulla spianatoia, unite 200 gr. burro che ridurrete in tanti bozzoletti,



aggiungete 200 gr. zucchero, due tuorli crudi, 200 gr. mandorle trite molto minute, il sugo e la buccia di un limone. Fate una bella pasta e con un po' più della metà tiratene una sfoglia che metterete nella tortiera unta e infarinata spalmandola poi con della marmellata e col resto della pasta formate tanti bastoncini che metterete sopra a disegno. Doratela e mettetela a forno caldo.

RICETTA N. 46

TORTA MADDALENA

Sbattete bene 10 rossi d'uovo con 275 gr. zucchero e la scorza trita di un limone. Aggiungete a goccia a goccia 70 gr. burro sciolto, poi 210 gr. farina, 69 gr. cedro candito a pezzettini. In fine una dose di LIEVITO GALLO e 8 albumi battuti a densa neve e messa in tortiera unta e infarinata cuocete a forno moderato.

RICETTA N. 47

TORTA MARIA LUGIA

Sciogliete a bagnomaria 125 gr. burro, unitevi 100 gr. farina e 100 gr. fecola lavorandola bene. Aggiungete sempre ben rimestando 4 uova, 250 gr. zucchero e 50 gr. cacao. Infine una dose di LIEVITO GALLO e messa in tortiera unta e infarinata cuocete a forno moderato.

RICETTA N. 48

TORTA MARSALA

Lavorate 150 gr. burro, fino a tanto che sia schiumoso; aggiungetevi un po' alla volta e sempre lavorando 150 gr. zucchero e

tre uova una che non veda l'altra; infine 400 gr. farina e 200 gr. marsala. Da ultimo una dose di LIEVITO GALLO, mettete in tortiera unta ed infarinata, cuocete a forno caldo. Fredda che sia, se credete, potete tagliarla in due o tre dischi e mettete fra un disco e l'altro della crema pasticcera con cioccolata.

RICETTA N. 49

TORTA MERAVIGLIOSA

Sbattete bene 80 gr. burro, aggiungete 225 gr. di zucchero, 2 uova, 250 gr. farina e circa un quarto di latte e lavoratela a lungo. Unite da ultimo una dose di LIEVITO GALLO e messa in tortiera unta e infarinata mettete a cuocere a forno moderato. Lasciatela diventare fredda, tagliatela poi in due o tre dischi e mettete fra un disco e l'altro una crema di cioccolata, coprendola in fine con una ghiaccia pure di cioccolata, od altro.

RICETTA N. 50

TORTA NEVE

Lavorate 150 gr. burro fino a tanto che sia schiumoso, aggiungetevi 140 gr. zucchero e lavorate ancora per almeno mezz'ora. Unitevi 280 gr. farina a cui avrete aggiunto prima una dose di LIEVITO GALLO vanigliato, 100 gr. mandorle dolci tritate finissime ed infine 8 albumi battuti a densa neve. Mescolate bene, mettete in tortiera unta e infarinata e infornate a calore normale.

RICETTA N. 51

TORTA PARADISO

Lavorate bene 200 gr. burro e 150 gr. zucchero fino a tanto che diventi schiumoso come una crema; aggiungetevi 5 uova, 400 gr. farina, una cortecchia di limone trita finissima, un bicchierino di marsala, un bicchierino di latte e da ultimo una dose di LIEVITO GALLO, e formate una pasta normale. Mettete in tortiera unta ed infarinata e cuocete a forno caldo.

RICETTA N. 52

TORTA POPOLARE

Lavorate 100 gr. burro, fino a tanto che diventa bianco, unitevi 100 gr. zucchero e 4 uova una che non veda l'altra lavorando ancora. Aggiungetevi 400 gr. farina alternandovi 8 cucchiaini di latte possibilmente crudo, il succo di un limone e due cucchiaini di rum. Lavoratelo bene unendovi poi 100 gr. uva sultanina e in fine una dose di LIEVITO GALLO. Mettete in tortiera unta ed infarinata e cuocete a forno caldo.

RICETTA N. 53

TORTA REALE

Sbattete bene 12 deca burro finchè diventa come una crema; aggiungete 15 deca zucchero e tre rossi d'uovo sbattendo a lungo; unite poi 15 deca farina e il sugo di un limone, le chiare a densa neve e sbattete ancora. Infine metteteci una dose di LIEVITO GALLO e messa in tortiera unta ed infarinata mettetela al forno. Mettetevi un ripieno a piacere, e velate con una ghiaccia di limone.

RICETTA N. 54

TORTA RETE

Mescolate bene 210 gr. farina con una dose di LIEVITO GALLO. Impastate sulla spianatoia con 140 gr. burro, 100 gr. zucchero, 1 uovo intero e 1 tuorlo, la scorza di un limone, fate la pasta in fretta, formate un disco coll'orlo lasciando da parte un po' di pasta. Mettete in tortiera bassa. Stendete sulla pasta, frutti e fettine cotte con zucchero e se volete con un po' di vino bianco, piuttosto asciutte e fredde alternandovi uva sultanina, pinoli, cedro a dadolini. Colla pasta lasciata a parte formate dei rotolini che disporrete a vostro piacere sopra le frutta, formando una rete od altro.

RICETTA N. 55

TORTA ROMA

Sbattete bene 3 uova con 200 gr. zucchero, unitevi un po' alla volta 150 gr. farina frumento e 150 gr. farina fecola, 200 gr. burro fuso, una cortecchia di limone, un bicchierino marsala. Da ultimo una dose di LIEVITO GALLO vanigliato, e mettetevi in tortiera unta ed infarinata e cuocete a forno caldo. Quando è fredda tagliatela in due e mettetevi della buona marmellata di pesche o altra. Decoratela a vostro piacere

RICETTA N. 56

TORTA SEMPLICE

Prendete 6 uova; ugual peso delle uova farina, zucchero e burro e lavoratela a lungo. Unitevi poi la cortecchia di un limone trita e un cucchiaino di rhum. Unitevi da ultimo una dose di LIEVITO GALLO e messa in tortiera unta e infarinata mettetela al forno.

RICETTA N. 57

TORTA SOLE

Lavorate bene 150 gr. burro, con 1 uovo intero, 2 tuorli, una scorza di limone trita finissima e 150 gr. zucchero. Quando

avrete ottenuto una massa schiumosa, aggiungetevi alternando 300 gr. farina e 200 di latte. Fatta una pasta liscia e consistente aggiungetevi una dose di LIEVITO GALLO, 100 gr. uva passolina e 50 gr. cedro candito tagliato a fettoline, mettete in tortiera unta ed infarinata e cuocete a forno caldo.

RICETTA N. 58

TORTA SPAGNOLA

Lavorate bene 115 gr. burro, aggiungete 225 gr. zucchero e due rossi d'uovo e lavorate ancora. Unitevi poi 300 gr. farina alternando circa un ottavo di latte, le chiare battute a densa neve e da ultimo una dose di LIEVITO GALLO. Mettete in tortiera unta e infarinata e cuocete a forno moderato. Potete coprirla con una ghiaccia di cioccolata.

RICETTA N. 59

TORTA S. VIGILIO

Sbattete 100 gr. burro, con 100 gr. zucchero e tre uova intere e la buccia d'un limone; aggiungete poi 360 gr. farina fiocco e contemporaneamente 2/10 di litro di latte a cucchiali, un pugno di pignoli, un po' d'uva sultanina e cedro candito. Unite da ultimo il LIEVITO GALLO e mettete al forno piuttosto caldo in tortiera unta e infarinata.

RICETTA N. 60.

TORTA TERESA

Sbattete 100 gr. burro unite poi 250 gr. zucchero e 2 uova intere e continuate a rimestare, unitevi poi alternando 300 gr. farina, 100 gr. mandorle peste, un quarto di latte e la scorza trita di un limone. Da ultimo unitevi una dose di LIEVITO GALLO e messa in tortiera unta e infarinata cuocetela a forno moderato. Fredda che sia spalmatela con un po' di marmellata e velate con una ghiaccia di limone.

RICETTA N. 61

TORTA TRENTINA DI MELE

Mettete sulla spianatoia 250 gr. farina assieme a una dose di LIEVITO GALLO, 125 gr. burro, 125 gr. zucchero, 2 rossi d'uovo, una corteccia d'arancio finemente trita e formate con un po' d'acqua una pasta liscia. Tiratene una sfoglia, mettetela in una tortiera facendola aderire bene sul fondo ed ai lati. Prendete 5 mele renette, sbucciatele e tagliatele in spicchi(con ogni mela farete 8 spicchi), metteteli nella tortiera a forma di rosa e copriteli poi con una crema pasticceria. Mettete al forno moderato e cuocete per un'ora.



RICETTA N. 62

TORTA VITTORIA

Lavorate bene 120 gr. burro, aggiungete 250 gr. zucchero, la buccia di un limone trita finissima e due rossi d'uovo, lavorandola ancora. Unitevi alternando 300 gr. farina, circa un quarto di litro di latte, le due chiare sbattute a densa neve da ultimo una dose di LIEVITO GALLO. Dividete poi la pasta in due parti, aggiungendo a una parte 50 gr. cioccolata in polvere. Mettete in tortiera a cucchiari alternando i due colori. Fredda che sia la torta tagliatela in tre dischi e fra un disco e l'altro vi metterete a piacere crema o marmellata. Coprite poi la torta con una ghiaccia o crosta di burro.

RICETTA N. 63

TORTA ZUCCHERINA

Amalgamate sulla spianatoia 250 gr. farina che avrete ben mescolata assieme a una dose di LIEVITO GALLO, e 120 gr. burro riducendolo in tante briciole, aggiungete 120 gr. zucchero, due tuorli, la scorza trita di un limone e un po' di vino bianco, quel tanto che basta per ottenere una bella pasta. Messa in tortiera unta e infarinata, cuocetela a forno moderato. Potete velarla con una ghiaccia di limone o altro.

RICETTA N. 64

TORTA BISCOTTO TRENTINA

Sbattete 4 uova intere con 250 gr. zucchero e una buccia di limone e mescolatevi 125 gr. farina di frumento, 125 gr. fecola, sei cucchiari di latte e da ultimo una dose di LIEVITO GALLO, amalgamate il composto in fretta e cuocete in tortiera unta con burro, mettendovi un ripieno a piacere

RICETTA N. 65

TORTA BISCOTTO DELLA BEFANA

Sbattete 4 uova assieme a 150 gr. zucchero, unitevi 600 gr. farina, sciogliete 100 gr. burro in 150 gr. di acqua bollente che unirete al resto. Mettete la pasta sulla spianatoia lavorandola bene e quando è fredda incorporatevi 2 dosi di LIEVITO GALLO. Preparate bene la pasta a cui unirete 50 gr. spicchi di noce a fettoline, 50 gr. cedro candito a piccoli pezzetti, 50 gr. uva sultanina, 50 gr. pinoli, 50 gr. arancetti triti, 100 gr. fichi a fettoline badando che venga tutto bene incorporato. Mettete in tortiera unta e infarinata badando che la pasta resti piuttosto bassa. Cuocete a forno molto caldo.

RICETTA N. 66

TORTA-BISCOTTO CON CEDRO

Lavorate 200 gr. burro solo fino a tanto che diventi bianco, unitevi 5 rossi d'uovo e 200 gr. zucchero, lavoratelo ancora, unendovi un po' alla volta 250 gr. farina, le chiare sbattute a densa neve, un pezzo di cedro tagliato a dadolini e da ultimo una dose di LIEVITO GALLO. Mettete al forno in uno stampo quadrato unto e infarinato.

RICETTA N. 67

TORTA BISCOTTO DEL PRINCIPE

Prendete 250 gr. burro, lavoratelo bene, aggiungete 250 gr. zucchero e 6 uova, la scorza di un limone trita finissima e lavorate bene il tutto. Unite 400 gr. di farina, 150 gr. maraschino. Da ultimo una dose di LIEVITO GALLO e mettete in tortiera unta e infarinata, cuocete a forno caldo. Fredda che sia, potete guernire a disegno con crema di burro. Questo dolce è squisito.

RICETTA N. 68

TORTA BISCOTTO IMPERO

Lavorate 200 gr. burro solo, unitevi 200 gr. zucchero a velo, la cortecchia di un limone trita finissima e mescolate ancora. Aggiungetevi 5 uova una che non veda l'altra, e un po' alla volta 300 gr. di farina, 80 gr. uva passolina, 100 gr. frutta candita (cedro, arancetti e qualche ciliegia) messa a macerare in gr. 50 di rum. Da ultimo unitevi una dose di LIEVITO GALLO, mettete in uno stampo a forma alta imburrito e infarinato e cuocete a forno moderato per un'ora e mezza circa.

RICETTA N. 69

TORTA BISCOTTO INGLESE CON FRUTTA

Mescolate bene 500 gr. farina con una dose di LIEVITO GALLO mettetela sulla spianatoia assieme a 250 gr. zucchero in polvere, 250 gr. burro, 250 gr. uva passolina e 100 gr. cedro candito tagliato a fettine; sbattete per venti minuti 3 uova, aggiungete un bicchiere di latte, unitelo al resto sulla spianatoia formando un bel pastone che metterete a cuocere sulla lamiera (mettendo sotto una carta imburrata) al forno in forma di quadrato e di un cm. e mezzo di altezza.

RICETTA N. 70

TORTA BISCOTTO SAVARIN

Sbattete 100 gr. burro aggiungendo uno alla volta 4 uova intere, 120 gr. zucchero in polvere, 300 gr. farina, alternandovi un bicchiere di latte e 2 cucchiaini di rhum, la buccia d'un limone trita finissima. Mescolatevi da ultimo una dose di LIEVITO GALLO. Lavorate bene la pasta versatela in uno stampo unto e infarinato a forma di turbante o simile, badando che la pasta in lievitazione abbia spazio sufficiente e mettetela al forno. Se credete potrete unire uva sultanina, pignoli e cedro a fettine.

RICETTA N. 71

ANICETTI

Mettete sulla spianatoia 500 gr. farina, 200 gr. zucchero, 160 gr. burro, 30 gr. anici, una dose di LIEVITO GALLO vanigliato e quel tanto di latte da formare una pasta leggera piuttosto sostenuta. Formate delle palline che metterete sulla lamiera unta ed infarinata. Cuocete a forno caldo.

RICETTA N. 72

BIGNÈS

Mettete sul fuoco 400 gr. d'acqua, 130 gr. burro, 15 gr. zucchero, e un po' di sale. Quando bolle versatevi 400 gr. farina e mescolate fino a tanto che si stacchi dalla casseruola. Lasciate raffreddare la pasta, poi unitevi, uno che non veda l'altro, 6 uova, una dose di LIEVITO GALLO vanigliato e lavoratela ancora. Formate con 2 cucchiaini delle pallottole che metterete sulla lamiera unta e infarinata e cuocete al forno caldo. Quando sono freddi tagliateli a metà e mettetevi un ripieno a piacere; panna montata o crema pasticcera.

RICETTA N. 73

BISCOTTI SEMPLICI

Sciogliete 150 gr. zucchero in un bicchiere di latte tiepido unendovi poi 100 gr. burro. Mettete sulla spianatoia 400 gr. farina che avrete mescolata con una dose di LIEVITO GALLO, unite il latte e due uova, lavorate il composto 10 minuti. Tirate una sfoglia di mezzo centimetro, tagliatela a vostro gusto, dorate con un rosso d'uovo e cuocete a forno caldo.

RICETTA N. 74

BISCOTTINI CON MANDORLE

Mescolate bene 360 gr. farina assieme a una dose di LIEVITO GALLO. Mettete sulla spianatoia assieme a 100 gr. mandorle pestate finissime, 120 gr. zucchero e 300 gr. burro. Maneggiate il tutto molto bene fino a formare una pasta piuttosto dura. Tiratene una sfoglia di circa mezzo cm., tagliando delle stellette di diversa grandezza che metterete a cuocere nella lamiera unta a forno moderato. Si sovrappongono poi 3 o 4 di queste stellette secondo la grandezza mettendo fra una e l'altra della buona marmellata o crema a piacere.

RICETTA N. 75

BISCOTTINI DI PASTA FROLLA

Mescolate bene una dose di LIEVITO GALLO assieme a 250 gr. farina. Amalgamatela sulla spianatoia aggiungendo 125 gr. burro e 125 gr. zucchero, un uovo intero e un rosso. Appianate il pastone, ritagliate la sfoglia con un cerchiello, bagnate questo con l'albume rimasto, cospargeteli di zucchero a granelli e cuocete a forno caldo

RICETTA N. 76

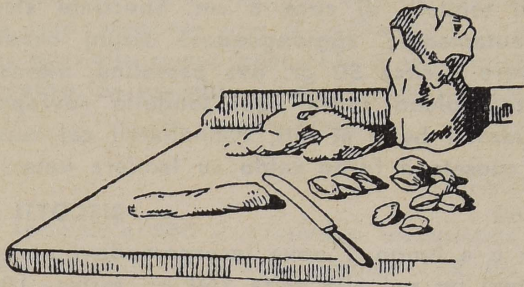
BISCOTTI REALI

Mettete sulla spianatoia 400 gr. farina che avrete prima ben mescolata assieme a una dose di LIEVITO GALLO; unitevi una buccia di un limone trita finissima, 180 gr. burro, 160 gr. zucchero, 3 uova, 80 gr. arancetti pure tritati finissimi. Formate una bella pasta, tiratene una sfoglia, che ritaglierete con uno stampo a forma di stella. Mettete sulla lamiera unta e infarinata e cuocete a forno moderato.

RICETTA N. 77

BISCOTTI RIPIENI

Sbattete bene 60 gr. burro, aggiungete 100 gr. zucchero con due uova unendo la scorza di un limone trita finissima e 300



gr. farina, mescolata bene prima a una dose di **LIEVITO GALLO**. Mettetevi un cucchiaio di acquavite e il latte che occorre per fare una bella pasta sulla spianatoia. Lavoratela bene e poi tirate una sfoglia; tagliate questa a rotondini dello spessore di circa mezzo cm., unendoli a due a due con un buon ripieno o marmellata e messi sulla lamiera unta e infarinata cuoceteli al forno abbastanza caldo.

RICETTA N. 78

BISCOTTI CON MARMELLATA

Mettete sulla spianatoia 340 gr. farina che avrete prima ben mescolata assieme a una dose di **LIEVITO GALLO**. Unitevi poi 150 gr. zucchero, 150 gr. burro, 2 uova e formate una bella pasta. Infarinate la spianatoia, tirate una sfoglia dello spessore di circa mezzo centimetro, e ritagliate in tanti tondelli. A metà di questi con un bicchierino piccolo ritaglierete un piccolo disco, così otterrete una piccola ciambella. Metteteli a cuocere sulla lamiera, unta a forno moderato. Quando sono freddi spalmate il tondello di marmellata sovrapponendovi quelli col buco, che avrete prima messi su un foglio di carta e spolverizzati di zucchero a velo.

RICETTA N. 79

BISCOTTI CON MELE

Mescolate bene 500 gr. farina assieme a una dose di **LIEVITO GALLO** mettetela sulla spianatoia assieme a 150 gr. burro, 100 gr. zucchero, il succo di un limone e 2 uova che avrete prima frullate e circa un decilitro di latte e lavorate il tutto fino a tanto che avrete otteuta una bella pasta liscia; tirate allora una sfoglia dello spessore di circa mezzo cm., e tagliatela col taglia-

paste in tanti tondelli di circa 8 cm. Sbucciate alcune mele e tagliatele minutamente; aggiungendovi alcuni cucchiari di zucchero in polvere e circa 50 gr. uva passolina, mescolate bene e mettete questo ripieno sopra ogni tondello sovrapponeandone un'altro; chiudeteli bene ai lati, Pennellateli col rosso d'uovo e cuocete a forno caldo su lamiera unta

RICETTA N. 80

BISCOTTI CON MIELE

Sbattete bene e a lungo 2 uova incorporandovi assieme 100 gr. zucchero, unitevi un po' alla volta 350 gr. farina, 100 gr. miele, una dose di LIEVITO GALLO e mescolate ancora la pasta che riuscirà un po' sostenuta. Lasciatela riposare mezz'ora poi infarinate la spianatoia, mettetevi la pasta, fatene delle pastine alte circa mezzo centimetro. Mettete sulla lamiera unta e infarinata e cuocete a forno caldo

RICETTA N. 81

BISCOTTI MARGHERITA

Mettete sulla spianatoia 250 gr. farina bene mescolata a una dose di LIEVITO GALLO, unitevi 100 gr. mandorle trite finissime, 150 gr. zucchero, 170 gr. burro. Formate una bella pasta liscia che taglierete in tanti tondelli mettendoli a cuocere su una lamiera al forno a calore moderato. Devono prendere un bel colore giallo dorato. Quando sono freddi ne spalmerete uno con crema pasticcera sovrapponeandone un'altro. Sopra vi metterete una ghiaccia di cioccolata.

RICETTA N. 81

CUSCINETTI RIPIENI

Mettete sulla spianatoia 500 gr. farina a cui avrete aggiunto una dose di LIEVITO GALLO vanigliato, unitevi 80 gr. zucchero, 120 gr. burro, 4 tuorli e circa 8 cucchiari di vino bianco, fatene un impasto, lasciatelo riposare circa 15-20 minuti. Tirate una sfoglia, disponetevi sopra a piccola distanza bocconcini di marmellata, copritela con l'altra metà e ritagliate dei quadrati che frigate nello strutto bollente.

RICETTA N. 82

BISCOTTI REGINA

Mescolate bene una dose di LIEVITO GALLO assieme a 250 gr. farina. Unitevi 200 gr. burro, 150 gr. zucchero, 200 gr. mandorle trite e formate in fretta una bella pasta sulla spianatoia. Fatene una sfoglia non tanto sottile e ritagliate con lo stampo in tanti

tondelli che metterete sulla lamiera unta a cuocere al forno. Quando sono cotti aspettate che si raffreddino e poi spalmate ogni tondello con della crema pasticcera o marmellata, sovrappone dovene un'altro. Se credete potete coprirli poi con una ghiaccia di cioccolata.

RICETTA N. 83

BISCOTTI TARENTINI

Mettete sulla spianatoia 280 gr. farina e mescolatela bene assieme a una dose di LIEVITO GALLO. Unitevi 100 gr. fecola, 100 gr. zucchero, 120 gr. burro, 2 uova, 1 bicchierino rosolio o rum e formate una bella pasta. Ritagliate tanti tondelli, metteteli sulla lamiera unta ed infarinata e cuocete a calore moderato. Potete poi unirli a due a due con della buona marmellata o crema a piacere.

RICETTA N. 84

CIAMBELLINE BOLOGNESI

Mescolate bene 400 gr. farina di frumento a una dose di LIEVITO GALLO e formate sulla spianatoia una pasta con 150 gr. zucchero, 150 gr. burro e 2 uova. Fate dei bastoncini, formate dei torciglioni a cui darete la forma di ciambelline. Mettete sulla lamiera unta ed infarinata e cuocete a forno caldo.

RICETTA N. 85

CIAMBELLINE PASQUALI

Prendete 380 gr. farina, unitevi una dose di LIEVITO GALLO e mescolate bene. Fatto questo, mettete sulla spianatoia, aggiungetevi 3 uova, gr. 200 zucchero, gr. 360 farina frumento e gr. 15 semi anici volgari. Fatene un impasto ben lavoato. Tirate poi una sfoglia, ritagliate in ciambelline cospargete di zucchero a granello e cuocete sulla lamiera a forno caldo.

RICETTA N. 87

FAGOTTINI CON NOCI

Mettete sulla spianatoia 250 gr. farina assieme a una dose di LIEVITO GALLO: unitevi 150 gr. burro, 50 gr. zucchero, un uovo e un rosso, formate una bella pasta, tiratene una sfoglia. Preparate a parte un ripieno con 250 gr. noci a fettoline, 100 gr. uva passolina e zucchero, distendetelo sulla sfoglia e fate un'arroto-lata, che taglierete a fette di 3-4 cent. e cuocete a forno caldo su lamiera unta ed infarinata.

RICETTA N. 88

FETTE SECCHIE CON LE MANDORLE

Sbattete 3 uova intere con 200 gr. zucchero a lungo, aggiungete 200 gr. farina e una dose di LIEVITO GALLO, unitevi da ultimo 200 gr. mandorle intere mondiate. Cuocete in uno stampo adatto piuttosto lungo. Quando è cotto e freddo tagliate a fette e seccate al forno.

RICETTA N. 89

FRITTELLE

Mescolate 350 gr. farina con una dose di LIEVITO GALLO, impastate sulla spianatoia assieme a 50 gr. burro, 1 uovo, 150 gr. zucchero, un po' di noce moscata e quel tanto di latte per ottenere una bella pasta. Tirate poi una sfoglia di circa mezzo cm., tagliatela con un cerchiello di latta e friggete nell'olio. Spolverizzate di zucchero.

RICETTA N. 90

FRITTELLE TARENTINE

Mescolate bene 350 gr. farina assieme a una dose di LIEVITO GALLO. Mettetela sulla spianatoia assieme a 100 gr. zucchero, 80 gr. burro, la scorza trita finissima di un limone, 3 uova e due cucchiaini di rhum; formate una bella pasta liscia e tiratene una sfoglia. Tirata la sfoglia, sulla metà spalmate della buona marmellata, coprite coll'altra metà e poi ritagliate con la rotella a quadri o a piacere. Le friggerete poi nell'olio. Cospargetele di zucchero a velo.

RICETTA N. 91

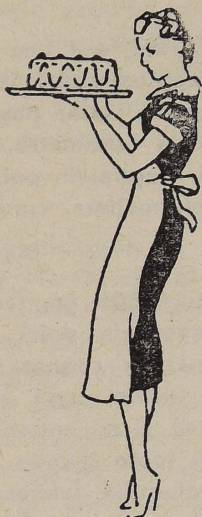
GNOCCHI

Cuocete 1 kg. di patate, schiacciatele sul tagliere e lasciatele raffreddare. Quando sono fredde unitevi 100 gr. pane grattugiato finissimo rosolato nel burro, 150 gr. farina che avrete prima mescolata assieme a una dose di LIEVITO GALLO, senza vaniglia, 1 uovo e un po' di sale. Lavorate la pasta e poi formate i gnocchi che passerete alla gratuggia, lasciandoli poi riposare circa 30 minuti.

RICETTA N. 92

GROSTOLI

Mescolate bene 400 gr. farina assieme a una dose di LIEVITO GALLO, mettetela sulla spianatoia, unitevi 2 uova, 30 gr. burro, un bicchierino rhum e circa un quarto di latte: lavorate tutto assieme a lungo formando una bella pasta. Lasciatela riposare un



quarto d'ora poi tirate una sfoglia, ritagliatene dei rombi che friggerete nell'olio caldo. Per una buona riuscita adoperate una padella larga e abbondante olio.

RICETTA N. 93

INVOLTO DI PAN DI SPAGNA

Lavorate 4 tuorli d'uovo, con 300 gr. zucchero, unite a poco a poco 250 gr. farina assieme alle chiare battute a densa neve, un cucchiaino di latte, una dose di LIEVITO GALLO. Mettete la pasta all'altezza di un cent. in una lamiera quadrata unta ed infarinata, e cuocete a forno caldo per non più di mezz'ora. Levata dal forno spalmatela subito con marmellata ed arrotolatela ancora calda.

RICETTA N. 94

NODI FRITTI

Liquefate 150 gr. burro, aggiungete 200 gr. zucchero polverizzato, 3 uova intere, un bicchiere di latte, la buccia trita di un limone e 500 gr. farina, cui avrete prima mescolata assieme a una dose di LIEVITO GALLO. Fate una pasta leggera ma un po' sostenuta. Staccate dei piccoli pezzi, riduceteli a bastoncini formandone dei nodi che metterete a friggere nell'olio finchè diventeranno di un bel colore giallo oro. Fateli sgocciolare su carta assorbente e polverizzateli con zucchero a velo.

RICETTA N. 95

PANINI RIPIENI

Mescolate bene 250 gr. farina, con una dose di LIEVITO GALLO. Mettete sulla spianatoia aggiungendo 50 gr. burro e circa 150-180 gr. di latte, formate una bella pasta che taglierete in tanti rotondini non più alti di un centimetro. Cuoceteli al forno molto caldo per 10-15 minuti. Tagliateli poi a metà e mettetevi un ripieno di marmellata, crema od altro.

RICETTA N. 96

PASTICCINI DELL'ALPINISTA

Amalgamate sulla spianatoia 500 gr. farina, 100 gr. burro, 150 gr. zucchero, 150 gr. mandorle dolci mondiate e pestate finemente, 3 uova, 2 cucchiari di cognac e una dose di LIEVITO GALLO che unirete alla farina degli altri ingredienti. Fatta la pasta tirate una sfoglia di circa mezzo cm., tagliatela a rotondini, che dorerete con un rosso d'uovo e cospargete con zucchero a granelli. Mettete poi sulla lamiera imburata e cuocete a forno moderato.

RICETTA N. 97

PASTICCETTI A BUSTA

Mescolate 250 gr. farina con una dose di LIEVITO GALLO. Amalgamatela sulla spianatoia unendo 100 gr. burro, 80 gr. zucchero e due uova e formate una bella pasta. Tirate una sfoglia di circa mezzo cm., tagliatela a pezzi quadrati, mettetevi un ripieno a piacere, piegateli in forma di busta suggellandoli con una mandorla mondata, dorateli con un rosso d'uovo e metteteli sulla lamiera unta e infarinata, cuoceteli a forno caldo.

RICETTA N. 98

RAVIOLI DOLCI

Impastate sulla spianatoia 400 gr. farina, 200 gr. burro, 100 gr. zucchero, la scorza trita di un limone, e una dose di LIEVITO GALLO e il latte che necessita per fare una pasta morbida. Fatta la pasta tirate una sfoglia di media grossezza, tagliatela a quadrelli uguali, collocate su ognuno di questi un cucchiaino di ripieno a piacere e ripiegate a triangolo facendo aderire gli orli. Dorate i pasticcini coll'uovo sbattuto, cospargeteli di zucchero a granelli e cuoceteli a forno caldo sulla lamiera unta e infarinata.

RICETTA N. 99

SABBIOLINI

Mescolate bene 250 gr. di farina ad una dose di LIEVITO GALLO

amalgamate sulla spianatoia assieme a 130 gr. burro, 100 gr. zucchero e un uovo che avrete prima bene frullato, con 2 cucchiari di latte formando una pasta piuttosto dura. Fate dei mucchietti senza arrotolarli e metteteli sopra una lamiera unta di burro, ponendo a cuocere al forno moderato.

RICETTA N. 100

TORTELLI FRITTI

Dimenate 80 gr. burro, aggiungete un uovo intero e due rossi, due cucchiari di zucchero, la buccia di un limone grattugiata, 300 gr. farina mescolata bene assieme a una dose di LIEVITO GALLO e un po' di latte quel tanto che occorre per fare una pasta che si possa maneggiare sulla spianatoia. Preparate la pasta, tiratene una sfoglia dello spessore di circa mezzo cm., e tagliatela con un cerchiello in tanti rotondini. Sulla metà di questi mettetevi un po' di marmellata, dorateli con un po' di rosso d'uovo, sovrapponendovi gli altri; comprimeteli ai lati perchè si attacchino bene. Lasciateli riposare 20 - 30 minuti e poi frigeteli in una casseruola, dove avrete messo dell'olio (caldo, ma non bollente) copritela bene, scuotetela e poi rivoltateli. Polverizzate con zucchero.



MODO DI CONFEZIONARE CREME E GHIACCIE

GHIACCIA DI ZUCCHERO

Passate dallo staccio 200 gr. zucchero a velo per ridurlo in polvere fina. Unitevi il sugo di una grossa arancia o limone, lavoratelo con un cucchiaio per circa mezz'ora e spalmatela subito, senza lasciarla riposare, sulla torta.

GHIACCIA AL BURRO

Mescolate per mezz'ora circa 60 gr. burro, con 130 gr. di zucchero a velo finissimo. Unitevi 2 cucchiaini di sciroppo semplice o di frutta, mescolate ancora per mezz'ora e poi mettete nella siringa per guernire la torta. Potete anche profumarla con qualche goccia di essenza secondo il vostro gusto.

GHIACCIA DI CIOCCOLATA

Mettete in un recipiente 120 gr. circa di cioccolata in polvere, 200 gr. zucchero a velo e un bicchiere d'acqua. Mettete al fuoco e lasciatelo finchè fa le bolle grosse. Toglietelo allora dal fuoco, unitevi come una nocciola di burro e continuate a mescolare. Fatela poi scorrere in fretta sulla torta.

CREMA PASTICCIERA

Mescolate bene 2 tuorli soli, aggiungete mezzo cucchiaio di farina e un cucchiaio e mezzo di zucchero e mescolate ancora. Versatevi poi a poco a poco circa due decilitri e mezzo di latte bollente; mettete al fuoco continuando a rimestare. Quando è pronta versatela in un piatto e lasciatela raffreddare.

CREMA AL BURRO

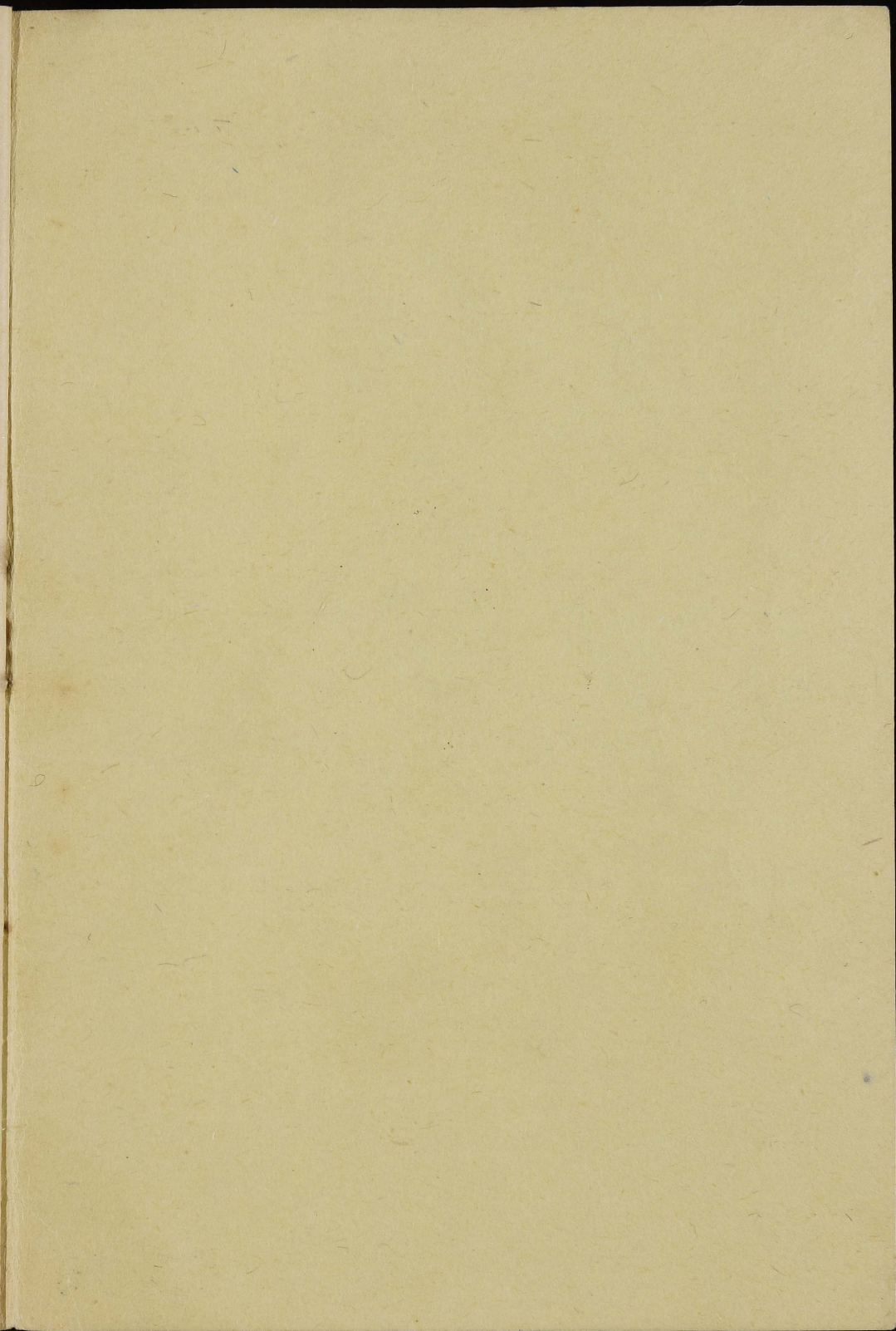
Preparate una crema come la precedente ricetta. Lavorate a parte 100 gr. o poco più di burro finchè sia schiumoso; unitevi poi un po' alla volta la crema a cucchiaini, mescolandola bene finchè sia bene incorporata. Serve per riempire torte e pasticcini.

CREMA DI CIOCCOLATA

Mescolate bene 2 tuorli soli, aggiungetevi mezzo cucchiaio di farina e un cucchiaio e mezzo di zucchero e mescolate ancora. Sciogliete 50 gr. cioccolata polvere in un po' d'acqua che aggiungerete a cucchiaini, mescolando ancora.

Versatevi poi a poco a poco due decilitri e mezzo di latte bollente e mettete al fuoco continuando a rimestare. Quando è pronta lasciatela raffreddare e poi servitene.





**BIBLIOTECA
COMUNALE**

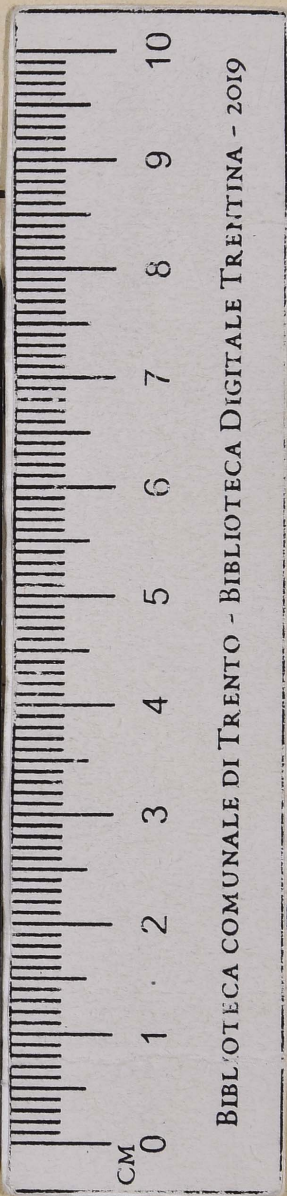
**T
II-op
d
2178**

TRENTO





LE



00