

ZAETI

I IMPASTO

350 g di farina di mais.
160 g di farina 00
100 g di burro
20 g di strutto
1 cucchiaino di cannella
6 g di ammoniaca da dolci

II IMPASTO

3 uova
140 g di zucchero semolato
100 g di uvetta sultanina
30 g di pinoli
1 bicchierino di rum

Preparare il primo impasto mescolare la farina di mais a quella di grano, mettere al centro un pizzico di sale, la cannella, l'ammoniaca, il burro sciolto leggermente e lo strutto. Montare le uova con lo zucchero, unire quindi l'uvetta messa a bagno nel rum, i pinoli. Unire i due impasti e lasciare riposare almeno ½ ora.

Formare quindi delle palline della grandezza di una noce, sistemarle su una teglia ricoperta di carta forno, schiacciarle un po' con le dita.

Cuocere in forno a 170-180° per 20 minuti circa. Far raffreddare, spolverizzare di zucchero a velo. Si conservano bene in una scatola di latta ben chiusa.

PINZA

1 kg di rafferma
1 litro di latte
8 cucchiaini di zucchero
2 etti di farina
1 bustina di lievito
2 uova
Fichi secchi, uvetta sultanina, noci
1 cucchiaio di semi di finocchio
1 mela e 1 pera

Mettere a bagno nel latte tiepido-caldo il pane a pezzettoni e lasciarlo bere per un po' (se il latte dovesse scarseggiare, aggiungerne q.b.)

Poi frullare il pane inzuppato con lo zucchero e le 2 uova intere.

Unire la farina, i fichi tagliati a pezzetti, i pinoli, l'uvetta ammollata e strizzata (passata nella farina e setacciata), i semi di finocchio, la mela e la pera tagliata a pezzetti.

Imburrare ed infarinare una teglia rettangolare, o una pirofila e cuocere in forno già caldo a 180°C per 1 ora.

Lasciare intiepidire prima di servire.

BISCOTTI PAN DI ZENZERO

Sono biscotti speziati allo zenzero (gingerbread), conosciuti in America e nel Nord Europa, da decorare con glasse e confettini, appendere all'albero o regalare. Non è un impasto difficile, ma è meglio che ti fai aiutare da un adulto, bisogna usare fuoco e forno e non è il caso di andare in cerca di guai!!

Dose per circa 60 biscotti

400 g di farina 00

175 g di zucchero a velo

100 g di burro

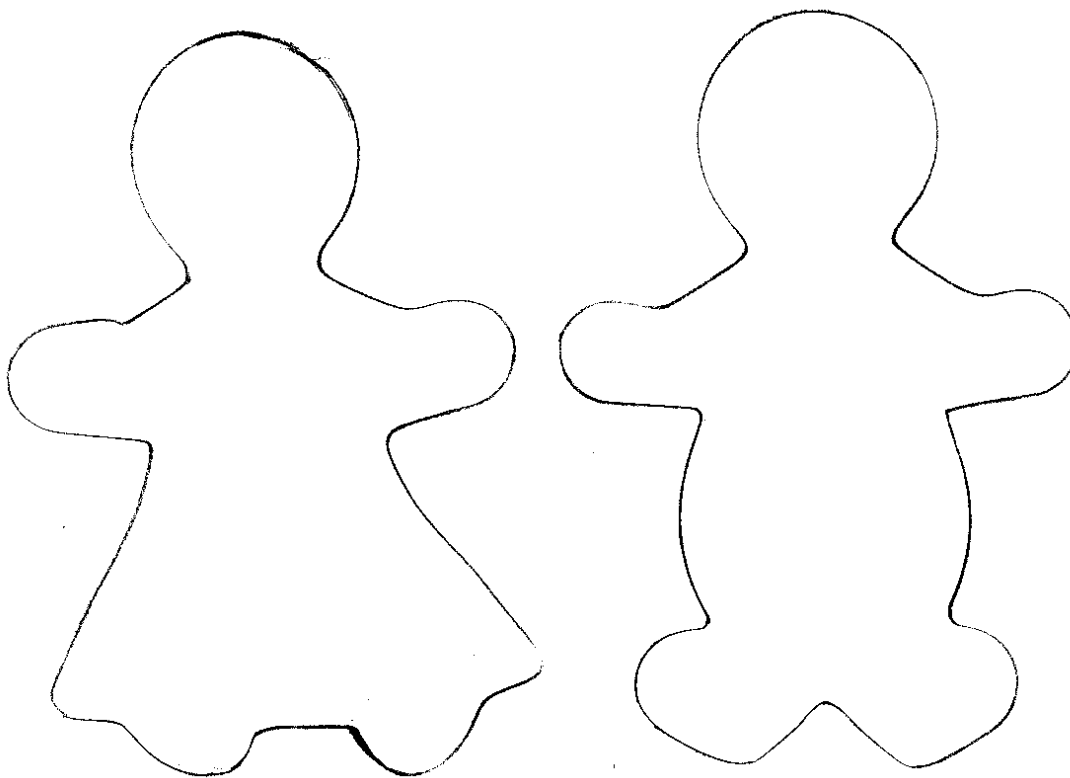
2 uova

4 cucchiaini di sciroppo di acero

2 cucchiaini di zenzero macinato

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Far fondere, a fuoco bassissimo, burro e sciroppo d'acero. Mescolare in una ciotola grande farina setacciata con zenzero e bicarbonato. Aggiungere il burro sciolto, lo zucchero e le uova sbattute. Lavorare fino ad ottenere una palla. Far riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere la pasta fino ad ottenere una sfoglia dello spessore di 3-4 millimetri. Tagliare figure o altre forme premendo sulla pasta stampi da biscotti; sistemare le forme su placca ricoperta di carta da forno. Se si vuole appenderli, fare un forellino all'estremità di ogni biscotto, con uno stecchino o una cannuccia.



Nel caso non si riesca a trovare stampini con le forme desiderate, puoi ricopiare con carta da lucido dei semplici disegni, riprodurli su cartoncino un po' rigido o plastica leggera ed appoggiarli sulla pasta. Basterà ripassare il contorno della sagoma con un coltellino. In questo modo sarà possibile creare figure originali e sempre diverse:

Ecco un esempio di due classiche sagome di omini pan di zenzero, che potrai utilizzare. **Al lavoro!**

La glassa

Dose per decorare circa 60 biscotti

200 g di zucchero a velo

Un albume (bianco d'uovo)

Setacciare lo zucchero a velo in una ciotola, aggiungere poco alla volta l'albume fino ad ottenere una pasta morbida, ma spessa.

Suddividere la glassa in ciotoline ed aggiungere alcune gocce di colorante, nonostante esistano colori alimentari io preferisco usare prodotti naturali:

- per glassa rosa o rossa alcune gocce di sciroppo di fragola o alchermes
- per glassa di colore giallo zafferano diluito nell'albume
- per glassa di colore verde alcune gocce di sciroppo alla menta
- per glassa di colore.....

Con carta forno preparare tanti cornetti quanti sono le glasse colorate e spremere con delicatezza sui biscotti tracciando dei disegni. Utilizzare un puntino di glassa (come fosse colla) per incollare confettini o altro.

Per rendere più facile la decorazione, tracciare con uno stuzzicadenti il disegno per poi ripassarlo con il cornetto.

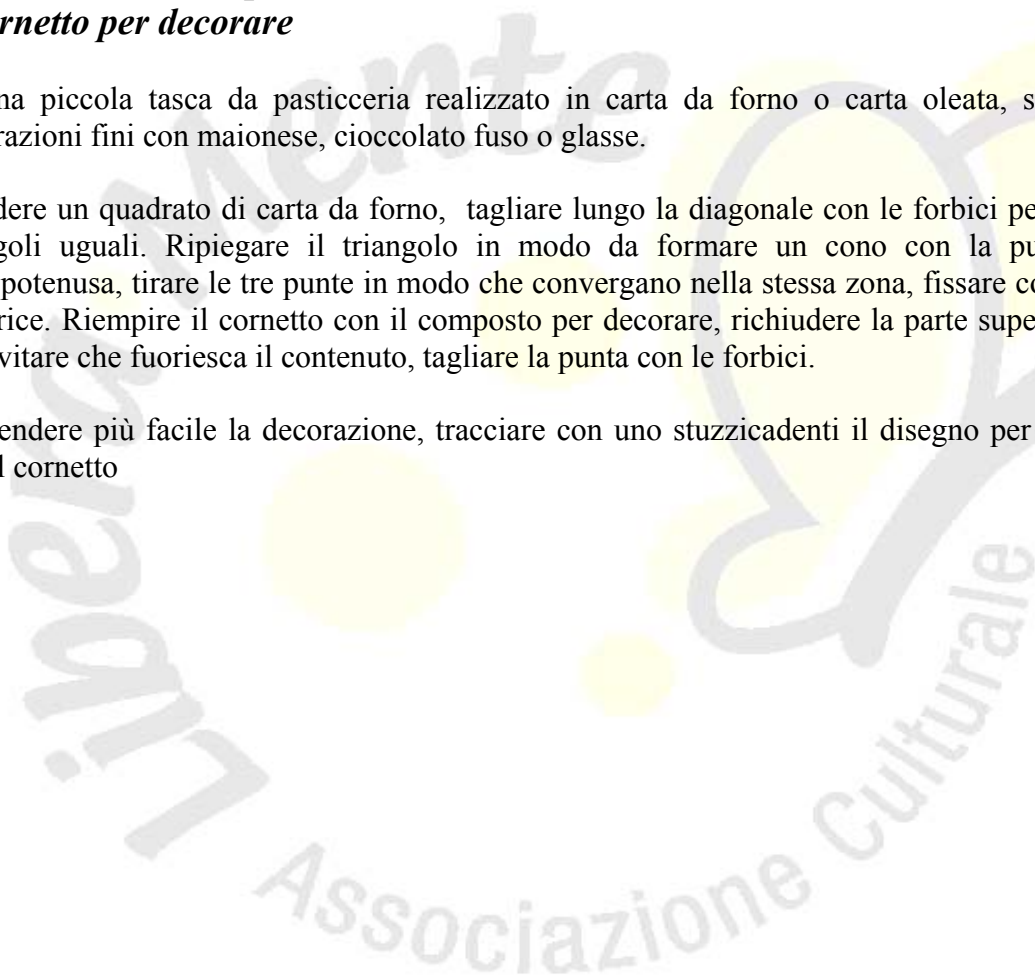
E' preferibile preparare in anticipo i biscotti e conservarli in una scatola di latta o in un vaso di vetro ben chiusi, si decorano qualche giorno prima di appenderli perché non si impolverino oppure si avvolgono nella carta trasparente .

Uno strumento indispensabile: il cornetto per decorare

E' una piccola tasca da pasticceria realizzato in carta da forno o carta oleata, si impiega per decorazioni fini con maionese, cioccolato fuso o glasse.

Prendere un quadrato di carta da forno, tagliare lungo la diagonale con le forbici per ottenere due triangoli uguali. Ripiegare il triangolo in modo da formare un cono con la punta al centro dell'ipotenusa, tirare le tre punte in modo che convergano nella stessa zona, fissare con un punto di cucitrice. Riempire il cornetto con il composto per decorare, richiudere la parte superiore con cura per evitare che fuoriesca il contenuto, tagliare la punta con le forbici.

Per rendere più facile la decorazione, tracciare con uno stuzzicadenti il disegno per poi ripassarlo con il cornetto



La sfoglia all'uovo

La sfoglia all'uovo è un impasto di farina ed uova che serve per confezionare la pasta all'uovo.

Strumenti

- Spianatoia (asse di legno)
- Matterello di legno
- Spatola in plastica per raccogliere la pasta e raschiare la spianatoia
- Stendipasta: alberello per stendere la pasta in attesa della cottura ed evitare che si attacchi; in alternativa uno strofinaccio asciutto leggermente infarinato
- Macchinetta stendipasta

Ingredienti

Dose per 4 persone

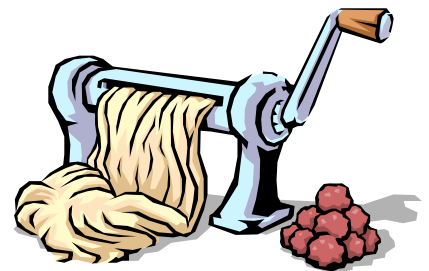
100 g di farina OO

100 g di semola di grano duro

2 uova

1 cucchiaio di olio

un pizzico di sale



Disporre la farina a fontana sulla spianatoia, allargare al centro e far posto all'uovo. Lavorare con una forchetta in modo da romper tuorlo ed albume. Aggiungere il sale e l'olio che rende la pasta più facile da stendere.

Cominciare a mescolare la farina con le uova, tirandone poca alla volta verso il centro, finchè è assorbita tutta.

Raccogliere bene l'impasto, raschiando la spianatoia con la spatola.

Lavorare a lungo, piegando l'impasto, tirandolo e sbattendolo sul tavolo finchè non diventa liscio, elastico ed uniforme. Questa fase richiede cura e pazienza (10-15 minuti). Formare una palla e lasciarla riposare coperta da una ciotola o avvolta in pellicola per mezz'ora.

La pasta durante il riposo perde elasticità, diventa plastica e può essere ridotta ad una sfoglia sottile.

Con il matterello

Prendere il pezzo da stendere, spolverare leggermente di farina e cominciare a formare un disco, rigirando la pasta più volte. Si deve allargare a partire dal centro verso i bordi, spolverare continuamente la spianatoia con pochissima farina per evitare che attacchi. La sfoglia è pronta quando è sottilissima meno di 1 millimetro. Sollevandola con le mani è quasi trasparente. Arrotolare e tagliare nel modo voluto.

Con la macchinetta stendipasta

Prendere una piccola porzione di pasta e farla passare tra i rulli della macchinetta allargati al massimo. Piegare in due o in tre e ripassare più volte finchè non si presenta perfettamente liscia ed uniforme.

Restringere i rulli e passare la sfoglia senza più piegarla su sé stessa, fino a che appare sottile e pronta da asciugare prima di essere tagliata.

Cottura della pasta fresca

Si cuoce in abbondante acqua salata, aggiungendo all'acqua un cucchiaio di olio che impedirà alla pasta di attaccarsi.

La pasta si butta quando l'acqua è in piena ebollizione, si mescola subito con un forchettone per evitare che si attacchi al fondo o si uniscano i vari pezzi.

La pasta ripiena va versata invece qualche attimo prima dell'ebollizione per evitare rotture e perdite del ripieno. Si cuoce a fuoco non troppo vivace.

Conservazione della pasta fresca

La pasta si conserva in frigorifero in contenitori di carta o cartone alimentare, o in un piatto di ceramica ricoperto da un telo di cotone

Altri impasti

Si possono preparare usando farine diverse od altri ingredienti per dare sapore e colore alla pasta secondo indicazioni ben precise:

1. **impasto verde:** ogni 200 g di farina si aggiungono 20 g di spinaci (cotti, strizzati bene e passati al tritatutto) ed un uovo.
2. **impasto rosa:** per 100 g di farina ed un uovo si aggiunge un cucchiaino di concentrato di pomodoro
3. **impasto nero:** con aggiunta di un cucchiaino di nero di seppia ogni 100 g di farina
4. **impasto per bigoli:** 200 g di farina OO e 200 g di semola di grano duro per 4 uova
5. **impasto giallo:** con aggiunta di una bustina di zafferano