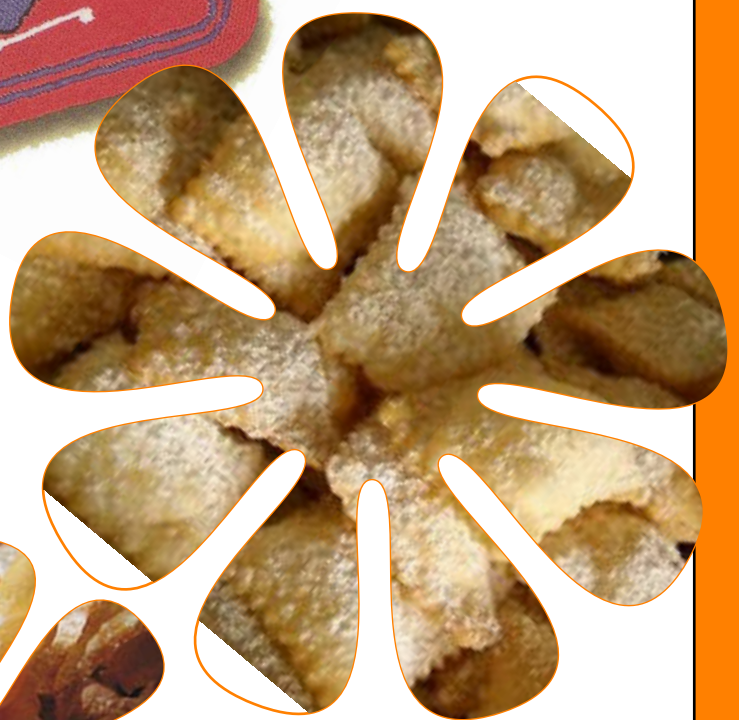




Ricettario di Branco



Carnevale 2011
Mani in pasta per Assisi





Il Branco Sila





Introduzione

Al presente ricettario è composto dalle ricette , ricercate, presentate, preparate ed offerte, in occasione delle festività di carnevale, dai lupetti del Branco Sila, gruppo scout VV1.

La Caccia di branco è stata effettuata al fine di autofinanziare la grande Caccia di Assisi, prevista per giugno, sgravando così, una parte dei costi di viaggio ai genitori dei lupi.

Ma vediamo come sono andati realmente i fatti...

Era una normale riunione di sabato, quando al branco è stato presentato uno strano individuo... Lo chef Gustavo Lapizza. L'allegro cuoco ha chiesto l'aiuto del branco per la preparazione di un banchetto di dolci per finanziare un meraviglioso viaggio nella terra di S. Francesco, per fare ciò il pasticciere ha chiesto a ciascuna sestiglia di ricercare una ricetta di dolci tipici carnevaleschi, da portare il sabato successivo.

Le ricette elaborate dalle 5 sestiglie, sono state presentate al branco attraverso piccoli, ma divertenti sketch, lanciando così la raccolta degli ingredienti necessari alla loro realizzazione. Il sabato successivo, i lupetti sono stati accolti da 5 cuochie, allieve dell'Istituto Alberghiero di Vibo Valentia, ciascuna delle quali ha seguito una sestiglia nella realizzazione dei dolcetti. Ancora fumanti, le prelibatezze, sono state infiocchettate con l'aiuto di fiatki, che le ha riposte nelle ceste, pronte per essere offerte la domenica successiva. Finalmente domenica mattina, il branco in perfetto stile , ha approntato un colorato stand, degno del migliore mercatino tipico, attirando i complimenti delle persone alle quali ha offerto le sue prelibatezze...

Buona Caccia



Le Ricette:

- *Castagnole..... Sestiglia Bruni.*
- *Chiacchiere..... Sestiglia Rossi*
- *Ravioli Dolci.....Sestiglia Fulvi*
- *Pignolata al miele.....Sestiglia Pezzati*
- *Pignolata B/N.....Sestiglia Neri*

Castagnole



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min
Cottura: per frittura 2-3 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Molto Basso
Difficoltà: Basso

Castagnole, Zeppole, Tortelli Milanesi, sono alcuni dei nomi con cui vengono chiamati i dolci tipici del Carnevale: le castagnole sono frittelle dolci tipiche della Romagna, piccole come castagne e dal soffice interno, facilmente reperibili in tutte le pasticcerie nel periodo che va dall'Epifania al mercoledì delle ceneri.

Nonostante la loro paternità Romagnola, le castagnole, così chiamate per la loro forma che ricorda vagamente quella di una castagna, vengono preparate e gustate in molte regioni d'Italia anche se con nomi differenti e con piccole variazioni di ingredienti.



Ingredienti per 30 castagnole da 12 grammi l'una

>> Farina 1000gr	>> Sale 1 pizzico
>> Lievito chimico in polvere 1/2 bustina	>> Uova 6
>> Limoni la scorza grattugiata di 1/2	>> Vanillina 1 bustina
>>	>> Zucchero 250gr
>>	

...per cospargere

>> **Zucchero**
a velo q.b.

...per friggere

>> **Olio di semi**
q.b.

Preparazione



Mettete in una ciotola la farina, le uova, lo zucchero, il burro, la vanillina, il sale, la scorza grattugiata del limone, il liquore e il lievito (1); lavorate gli ingredienti fino ad amalgamarli, poi trasferite l'impasto su di una spianatoia leggermente infarinata e impastate fino ad ottenere un composto morbido (ma non molle) liscio e compatto (3).



Lasciate riposare l'impasto per qualche minuto e poi formate dei cordoncini di pasta (4) dello spessore di un paio di centimetri circa e tagliateli a pezzetti grandi come delle grosse nocciole (5).
Formate con i palmi delle mani delle palline (6), (se volete, incidete la superficie con un taglio a croce), e friggetele un po' alla volta in abbondante olio e a fiamma bassa (7), rigirandole nella padella finchè risulteranno ben gonfie e dorate e cominceranno a galleggiare (8).



Una volta pronte, fate asciugare le vostre castagnole su un foglio di carta assorbente, spolverizzatele con dello zucchero a velo (9) o semolato e... Buon Carnevale!

◇ **Consiglio**

Le castagnole sono ottime da gustare ben calde accompagnate da un buona tazza di cioccolata calda fumante, o da panna montata ma sono superbe anche fredde.

La tipica ricetta Romagnola, prevede l'uso del **liquore all'anice** per insaporire le castagnole ma, se volete, potete sostituirlo con dello **Strega**, molto utilizzato in altre regioni d'Italia, o con del **rum**.

Volendo, lo **zucchero semolato** utilizzato per la "copertura" delle castagnole, si può sostituire con dello **zucchero al velo**. Un consiglio per evitare l'odore di frittura nell'ambiente o comunque attutirlo, mettere nell'olio durante la frittura uno spicchio di mela, e sostituirlo di tanto in tanto.

◇

Chiacchiere

Categoria: Saperi d'Italia - Lazio



Informazioni Generali

Preparazione:
60 min

Cottura:
per frittura 2
min

Dosi per:
6 persone

Costo:
Basso

Difficoltà:
Media

Le chiacchiere sono dolci molto friabili che vengono fritti ed infine vengono cosparsi di zucchero al velo. Le chiacchiere sono preparazioni tipiche del periodo di Carnevale e vengono chiamate con nomi diversi a seconda delle regioni di provenienza: chiacchiere e lattughe in Lombardia, cenci e donzelle in Toscana, frappe e sfrappole in Emilia, cròstoli in Trentino, galani e gale in Veneto, bugie in Piemonte, così come rosoni, lasagne, pampuglie, ecc..

Le chiacchiere hanno un'antichissima tradizione che probabilmente risale a quella delle frictilia, dolci fritti nel grasso di maiale che nell'antica Roma venivano preparati proprio durante il periodo di Carnevale; questi dolci venivano prodotti in gran quantità poiché dovevano durare per tutto il periodo della Quaresima.



...per friggere

Olio di semi
di arachide q.b.

per cospargere

Zucchero
a velo q.b.

Ingredienti per circa 80 chiacchiere

Burro
50 gr

Lievito chimico in polvere
6 gr

Farina
500 gr

Sale
1 pizzico

Grappa/limoncello
(o altro liquore) 25 ml

Uova
(medie) 3 intere e 1 tuorlo

Vanillina
1 bustina

Zucchero
50/70 gr

Preparazione



Setacciate la farina assieme al lievito e disponete il tutto su di una spianatoia (oppure in una ciotola o nella tazza di un robot) nella classica forma a fontana; ponete al centro il burro, lo zucchero, la vanillina, le uova, mezzo bicchierino di grappa e un pizzico di sale (1). Lavorate bene gli ingredienti fino a formare un impasto liscio ed elastico (2) (se impastate a mano lavorate lo su di una spianatoia per almeno 10 minuti), al quale darete la forma di una palla (3) e lo lascerete così riposare avvolto nella pellicola trasparente in luogo fresco per almeno 30 minuti.



Spianate poi la pasta per mezzo di un mattarello, in modo da ottenere una sfoglia non troppo sottile dello spessore di 2 mm . Se utilizzerete la macchinetta, procedete in questo modo: dividete la pasta in 4 panetti del peso di circa 200 gr ciascuno, schiacciateli, (4) col mattarello(5) ;se la sfoglia che fuoriesce tende a lacerarsi, infarinatela (6),



ripiegatela su se stessa (7-8) e spianatela nuovamente (9) procedendo dallo spessore più ampio dei rulli a quello intermedio ed infine più stretto (



Fate così per 3 o 4 volte fino ad ottenere una sfoglia liscia e compatta (10) e poi, con una rotellina a taglio smerlato, ricavatene delle strisce (11) di 5 cm per 10 cm (o della misura che volete), e praticate su ognuna di esse due tagli centrali e paralleli per il lungo (12).



Ponete le strisce così ottenute (2 o 3 alla volta) in abbondante olio (13) ben caldo ma non bollente (170-180 gradi al massimo), girandole su ambo i lati e stando attenti a non bruciarle (14); appena diventeranno dorate, toglietele dall'olio e ponetele a sgocciolare su di una brillantiera, griglia o carta assorbente (15). Quando diventeranno fredde ponetele su di un piatto da portata e cospargetele di zucchero al velo vanigliato.

◇Consiglio

L'olio per friggere le chiacchiere deve essere ben caldo **manon bollente** , in modo da non bruciare la pasta di questi dolci, che devono friggere un minuto per lato fino a raggiungere la doratura; una volta che l'olio ha raggiunto la temperatura ideale, dovrete mantenere il fuoco vivace ma non alto. Se siete sprovvisti di termometro, per capire quando la temperatura dell'olio è ottimale, immergetevi uno stuzzicadenti: se vedrete comparire delle bollicine intorno allo stecchino potete cominciare a friggere. Immergete un piccolo pezzetto di pasta e se questa diventa scura immediatamente, vuol dire che l'olio è troppo caldo. Abbassate il fuoco e riprovate fino a che la pasta diverrà dorata lentamente.

◇Curiosita'

Esistono diverse varianti alla ricetta delle chiacchiere, come ad esempio la sostituzione della grappa con altri liquori quali il rum, il marsala, il brandy, ecc..., oppure l'aggiunta della scorza di limone grattugiata. Vengono poi date forme diverse a questi dolci, come per esempio la romboidale, la quadrata, la rettangolare, ma anche la striscia annodata, o altre forme particolari; in più bisogna ricordare che si usa cospargere questi dolci con dello zucchero al velo oppure con dello zucchero semolato, e più recentemente si trovano in commercio anche con delle variegature di cioccolato in superficie. Per la frittura viene usato sia olio di semi che di oliva, oppure dello strutto puro o mischiato in eguale misura con dell'olio.

Ravioli dolci di Carnevale

Sestiglia Fulvi

I ravioli dolci di Carnevale sono croccanti scignini ricoperti di zucchero a velo che contengono un goloso cuore di confettura. I ravioli dolci hanno una consistenza molto simile alle chiacchiere, e vengono preparati proprio come i classici ravioli di pasta fresca: con un doppio strato di pasta ritagliato con una rotella smerlata che racchiude la confettura da voi preferita.

Se adorate il cioccolato, adottate una variante golosa: riempiate i ravioli dolci con della Nutella. Una volta fritti, spolverizzateli con zucchero al velo vanigliato e servite!



Ingredienti per circa 80 chiacchiere

>> Burro 50 gr	>> Lievito chimico in polvere 6 gr
>> Farina 500 gr	>> Sale 1 pizzico
>> Grappa/limoncello (o altro liquore) 25 ml	>> Uova (medie) 3 intere e 1 tuorlo
>> Vanillina 1 bustina	
>> Zucchero 50/70 gr	

...per friggere

>> Olio di semi di arachide q.b.

per cospargere

>> Zucchero a velo q.b.

...per il ripieno

Crema Gianduia
Uova di gallina
1 albume

◇ Preparazione



Versate nella tazza di un robot (o in una ciotola se impastate a mano) la farina, il burro a cubetti, lo zucchero, l'uovo, la vanillina, il latte e il pizzico di sale (1). Impastate bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e compatto (2) che coprirete con della pellicola trasparente e lascerete riposare per mezz'ora al fresco. Prendete l'impasto dividetelo in panetti (circa 150 gr), schiacciateli (3) e lavorateli con l'apposita macchinetta per tirare la sfoglia (4) (o con un mattarello) cercando di ottenere uno spessore di 1 mm, 1 mm e ½ (guarda come fare [cliccando qui](#)).



Se durante la lavorazione la sfoglia dovesse lacerarsi, infarinatela (5), piegatela in tre (6) e ripassatela nella macchinetta fino a quando risulterà liscia e compatta (7), passandola tra i rulli dallo spessore più largo a quello più stretto.



Adagiate una sfoglia su di una spianatoia e ponete su di essa dei mucchietti di ripieno (un cucchiaino scarso) a distanza di qualche cm uno dall'altro (8): potete scegliere tra una confettura di vostro gusto oppure della Nutella. Spennellate con l'albume i bordi laterali della sfoglia (9) e la superficie compresa tra un mucchietto di ripieno e l'altro (10),



quindi sovrapponetevi un'altra sfoglia (11) e , con una rotella tagliapasta dal bordo smerlato, ritagliate dapprima la parte iniziale e terminale della sfoglia per appararla (12), poi ricavate i ravioli incidendo prima i due bordi lunghi (13) e poi tagliando perpendicolarmente, a pari distanza tra i mucchietti di ripieno (14).



Pressate leggermente con le dita i bordi dei ravioli per sigillarli per bene; procedete in questo modo fino ad esaurire l'impasto. Versate dell'olio di semi in un tegame dai bordi alti e quando sarà ben caldo ma non bollente, immergete 2-3 ravioli al massimo per volta (15), rigirandoli su entrambi i lati e scolandoli non appena saranno dorati. Adagiate i ravioli su della carta assorbente da cucina per fare scolare l'olio in eccesso e poi una volta asciutti spolverizzateli con dello zucchero al velo vanigliato. Servite i ravioli dolci tiepidi o freddi.

◇ **Consiglio**

Se volete rendere più vivaci i ravioli dolci potete spennellarli con del miele fluido (leggermente riscaldato) e cospargerli di zuccherini o codetta multicolor.

Pignolata al Miele



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 16
Costo: Basso	Difficoltà: Media	

Nota Aggiuntiva: + 30 minuti di riposo dell'impasto

Gli struffoli sono i dolci più tipici della **tradizione Napoletana** e rappresentano sicuramente una delle ricette più caratteristiche del periodo Natalizio.

Per chi ancora non avesse mai sentito parlare degli struffoli, basti dire che sono delle piccole palline di pasta dolce, fritte e poi immerse nel miele e decorate con confettini colorati e frutta candita.

Per quanto riguarda le origini degli struffoli, dobbiamo tornare indietro fino all'età degli antichi Greci che pare li abbiano esportati nel Golfo di Napoli al tempo di Partenope. Ed è proprio dal greco che secondo molti deriverebbe anche il nome "struffoli": più precisamente dalla parola "strongoulos", ovvero "dalla forma arrotondata".

Secondo altri pareri, la parola struffolo, deriverebbe da "strofinare", il gesto che compie chi lavora la pasta, per arrotolarla a cilindro prima di tagliarla in tocchetti.



Altri ancora, pensano che lo struffolo si chiami così perché "strofina" il palato, ovvero lo solletica con il suo dolce sapore. Nonostante sia una preparazione molto conosciuta ed apprezzata, gli struffoli hanno una larga diffusione solo nell'Italia meridionale dove ne esistono diverse versioni, tutte più o meno simili alla ricetta originale ma con nomi diversi: in Calabria "cicirata" o "turdiddi", in Umbria ed Abruzzo "cicerchiata" ed a Palermo "strufoli".

Ingredienti

» Arance/limone la scorza grattugiata di 1/2	» Rum (oppure limoncello, anice o brandy) 1/2 bicchierino
» Farina 1000 gr	» Sale 1 pizzico
» Limoni la scorza gtrattugiata di 1/2	» Uova 12 intere
»	»

per la ricopertura

» Arance candite 30 gr	» Codetta (piccoli confettini colorati) 1 scatola
» Cedro candito 30 gr	» Miele millefiori 1000 gr

per friggere

» Olio di arachide q.b.
--

Preparazione



Mettete la farina in una ciotola o su un piano nella classica forma a fontana e aggiungete al centro le uova, lo zucchero (1), il liquore (2), la scorza grattugiata del limone e dell'arancia, (3) ed un pizzico di sale.



Impastate molto bene (4) e, una volta ottenuto un composto omogeneo e abbastanza compatto, dategli la forma di una palla (5) e lasciatelo riposare per almeno mezz'ora ricoperto da un canovaccio pulito. Trascorsa la mezz'ora, lavorate l'impasto ancora per qualche minuto e dividetelo in tanti bastoncini spessi meno di un dito, rullandoli su un piano leggermente infarinato (6).



A questo punto, tagliate i bastoncini a piccoli pezzettini e disponeteli su un telo, facendo attenzione a non sovrapporli (7). Una volta pronti, mettete l'olio in una padella e friggete i vostri struffoli un po' alla volta (8): prelevateli gonfi e dorati ma non particolarmente coloriti per evitare che si possano bruciare, quindi sgocciolateli e fateli raffreddare su carta assorbente da cucina (9).



Fate asciugare per bene i vostri struffoli (10-11) e nel frattempo sciogliete il miele dolcemente in una pentola abbastanza capiente (12).



Quando il li miele si sarà liquefatto, spegnete il fuoco e aggiungete gli struffoli (13) nel tegame, rimescolando delicatamente fino a quando non si siano bene impregnati di miele. Versate, quindi metà della codetta e della frutta candita nella pentola, mescolando ancora il tutto; (14) quindi prendete un piatto da portata e distribuite gli struffoli a monticello oppure mettete al centro del piatto un barattolo di vetro vuoto e disponete gli struffoli tutt'intorno a questo in modo da formare una ciambella (15). A miele ancora caldo, prendete la restante codetta e frutta candita e cospargetela sugli struffoli, in modo da ottenere un effetto estetico gradevole.

Se avete optato per la forma a ciambella, non appena il miele si sarà solidificato, togliete delicatamente il barattolo dal centro del piatto e servite gli struffoli.

◇ Consiglio

Spesso gli struffoli vengono preparati senza l'aggiunta di frutta candita, specialmente al di fuori della Campania: saranno ugualmente buoni, anche se la frutta candita è un ingrediente immancabile nei dolci natalizi!

Se volete ottenere degli struffoli più gonfi, potete aggiungere all'impasto un pizzico di bicarbonato o di ammoniaca per dolci, avendo cura, però, di lasciare riposare l'impasto per almeno due ore.

Nella ricetta degli struffoli trovano posto arancia e cedro candito, ma la parte importante la fa la zucca candita: la famosa "cucuzzata" che si trova solo a Napoli. Se riuscite a procurarvela, i vostri struffoli saranno davvero completi.

◇ Curiosità

A Napoli un tempo gli struffoli venivano preparati nei conventi, dalle suore dei vari ordini, e recati in dono a Natale alle famiglie nobili che si erano distinte per atti di carità.

Pignolata con Glassa al cioccolato



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
15 min



Dosi per:
16



Costo:
Basso



Difficoltà:
Media

Nota Aggiuntiva: + 30 minuti di riposo dell'impasto

La pignolata e' un dolce tipico messinese, il cui nome deriva appunto dalla particolare forma che si da' al dolce. Una volta veniva preparata in occasione del Carnevale; ora viene prodotta tutto l'anno nella caratteristica forma rettangolare ai due gusti. La ricetta ragusana invece prevede la frittura in olio o strutto dei tocchetti di pasta preparati, che vengono poi immersi nel caramello o nel miele e disposti a pigna.



Ingredienti

>> Arance/limone

la scorza grattugiata di 1/2

>> Rum

(oppure limoncello, anice o brandy) 1/2 bicchierino

>> Farina

1000 gr

>> Sale

1 pizzico

>> Limoni

la scorza gtrattugiata di 1/2

>> Uova

12 intere

>>

>>

per la ricopertura

Glassa al Cioccolato

500 grammi di **cioccolato fondente**

1000 grammi di **zucchero a velo**

acqua di fiori di arancio

Burro 200 g se necessario

Acqua 7/8 tazze

◇ Preparazione

per friggere

>> Olio

di arachide q.b.



Mettete la farina in una ciotola o su un piano nella classica forma a fontana e aggiungete al centro le uova, lo zucchero (1), il liquore (2), la scorza grattugiata del limone e dell'arancia, (3) ed un pizzico di sale.



Impastate molto bene (4) e, una volta ottenuto un composto omogeneo e abbastanza compatto, dategli la forma di una palla (5) e lasciatelo riposare per almeno mezz'ora ricoperto da un canovaccio pulito. Trascorsa la mezz'ora, lavorate l'impasto ancora per qualche minuto e dividetelo in tanti bastoncini spessi meno di un dito, rullandoli su un piano leggermente infarinato (6).



A questo punto, tagliate i bastoncini a piccoli pezzettini e disponeteli su un telo, facendo attenzione a non sovrapporli (7). Una volta pronti, mettete l'olio in una padella e friggete i vostri struffoli un po' alla volta (8): prelevateli gonfi e dorati ma non particolarmente coloriti per evitare che si possano bruciare, quindi sgocciolateli e fateli raffreddare su carta assorbente da cucina (9).



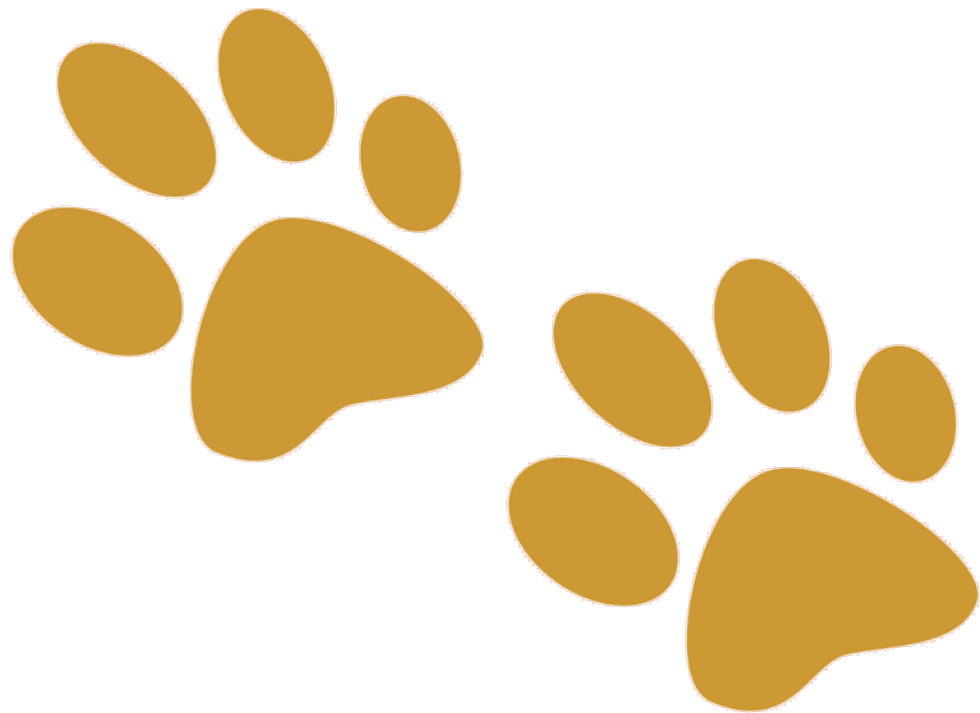
Fate asciugare per bene i vostri struffoli (10-11) e nel frattempo Preparate le glasse

Preparare la glassa al cioccolato: In un pentolino mettete lo zucchero a velo e diluitelo con mezza tazza d'acqua fredda. Ponete il recipiente sul fuoco per alcuni minuti e mescolate lasciando addensare il composto. In un altro pentolino fate sciogliere il cioccolato fondente grattugiato unendo, se occorre, poca acqua. Aggiungete al cioccolato fuso lo sciroppo di zucchero a goccia a goccia, mescolando come per montare una maionese sempre nello stesso senso e con movimento regolare. la glassa sara' pronta quando, prendendone una piccolissima quantita' tra l'indice e il pollice e allontanando le due dita, tra di esse si formera' un "filo". Togliere dal fuoco e immergere il pentolino in acqua fredda, mescolando continuamente, fino a quando il liquido diventa opaco. Prendere la seconda meta' dei tocchetti di pasta ed intingerli, uno per uno, nella glassa al cioccolato preparata. Sistemarli nel vassoio formando sempre una sorta di "pigna" accanto all'altra meta' e versarvi quindi sopra la glassa rimasta. Fare consolidare ed asciugare il dolce in frigorifero.





Buona Caccia



www.brancosilavv1.jimdo.com