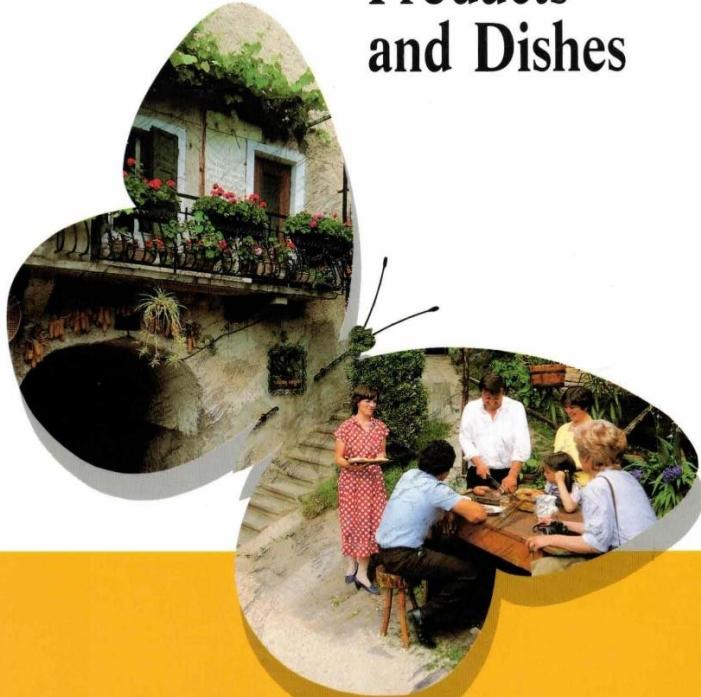


Prodotti e piatti tipici

Typical Products and Dishes



COLLANA DI MONOGRAFIE "LA PATRIA D'ORIGINE"



Mele in camicia, strudel di mele e torta di mele

DOLCI

CAKES AND DESSERTS

Castagnaccio o dolce di castagne

Tempo di cottura: 45 minuti

Ingredienti:

- 250 grammi di farina di castagne
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere d'acqua
- 1 uovo
- 3 cucchiai di olio di semi
- 50 grammi di pinoli
- 50 grammi di uvetta

In una ciotola diluire la farina di castagne con un bicchiere d'acqua e uno di latte, aggiungere l'olio, lo zucchero, l'uovo e lavorare l'impasto fino a quando i grumi saranno completamente sciolti. La consistenza dovrà essere quella di una crema non troppo solida. Versare il preparato in una teglia, distribuire sulla superficie i pinoli e l'uvetta e informare a 200 gradi per 45 minuti circa.

Crema fritta

Tempo di preparazione e cottura: 1 ora

Ingredienti:

- 4 cucchiai di farina
- 1 uovo, 3 cucchiai di zucchero
- mezzo litro di latte
- buccia di limone
- pane grattugiato, olio, burro

Mescolare bene la farina, lo zucchero e il rosso d'uovo con un po' di latte, aggiungere poi il resto del latte mescolando in modo che non si formino grumi. Mettere sul fuoco e cuocere per circa 10-12 minuti, aggiungere la buccia di limone e mescolare. Rovesciare su una piastra bagnata o su un marmo, formando uno spessore di circa un centimetro. Quando la crema è fredda, tagliare a quadratini di circa cm. 3 x 3. Passare questi quadratini nel pane grattugiato e far dorare in un po' d'olio e burro.

* Si servono caldi, come contorno o come dolce.

Crostata

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 40 minuti

Ingredienti:

- 250 grammi di farina
- 125 grammi di zucchero
- un pizzico di sale
- una bustina di vanillina
- 125 grammi di burro
- 2 uova
- 1 tazza di confettura (marmellata)

Versare sul piano del tavolo la farina, lo zucchero, la vanillina. In mezzo al mucchio praticare un buco e mettervi il burro, fatto precedentemente sciogliere, i tuorli e un pizzico di sale. Impastare velocemente e quindi avvolgere la pasta in un foglio di carta stagnola e metterla in frigo. Dopo 30 minuti stenderla la pasta con il mattarello e con una parte della pasta formare un disco con il quale si foderà una tortiera imburrata. Distribuirvi sopra la confettura, livellando bene la superficie. Con la rimanente pasta formare delle strisce e disporle in modo da formare delle losanghe.

Cuocere in forno a 180-200 gradi per 35 minuti circa.



94

Flat chestnut cake

(castagnaccio o dolce di castagne)

Cooking time: 45 minutes

Ingredients:

- 250 g chestnut flour
- 50 g pine kernels
- 50 g raisins
- 1 tbs sugar
- 1 glass milk
- 1 glass water
- 1 egg
- 3 tbs seed oil

Pour the chestnut flour into a bowl and dilute with the water and the milk. Add some oil, sugar and the egg and knead the mixture until all the lumps have gone and it has the consistency of a light batter. Pour into a baking pan. Arrange the pine kernels and the raisins on top. Bake at 200 degrees for about 45 minutes.

Fried custard

(crema fritta)

Preparation and cooking time: about 1 hour

Ingredients:

- 4 tbs flour
- 1 egg
- 3 tbs sugar
- 1/2 l milk
- lemon peel, grated
- breadcrumbs
- oil, butter

Mix the flour, sugar and the egg yolk with a little milk. Then add the rest of the milk, mixing carefully to prevent lumps from forming. Heat and cook for about 10-12 minutes. Add the lemon peel and stir. Pour the custard onto a wet carving board or a marble slab: it should be about 1 cm thick. When the custard has cooled, cut into small 3x3 cms squares. Coat these squares with breadcrumbs and fry until brown in a little oil and butter.

* Serve as a side dish or as a dessert.

Jam tart

(crostata)

Preparation time: 1 hour

Cooking time: 40 minutes

Ingredients:

- 250 g flour
- 125 g sugar
- 125 g melted butter
- 2 eggs
- 1 cup jam
- 1 small packet vanillin
- pinch of salt

Pour the flour, sugar and the vanillin onto a pastry board. Make a small well in the middle of the mound and into it drop the melted butter, the egg yolks and a pinch of salt. Knead vigorously and then wrap the pastry in aluminium foil and place in the fridge.

After the pastry has chilled for 30 minutes, roll enough of it out to line a flan ring (greased). Cover the pastry evenly with jam. Cut the rest of the pastry into strips and lay them crosswise on the jam to form a lattice. Bake at 180-200 degrees for about 35 minutes.

«Ricotta» or cottage cheese pudding

(dolce di ricotta)

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 40 minutes

Ingredients:

- 300 g Ricotta or cottage cheese
- 300 g flour
- 300 g sugar
- 3 eggs
- 1 tsp dried yeast

Mix the Ricotta cheese with the egg yolks, making sure that lumps do not form. Add the sugar, the flour, the egg whites beaten until stiff and the yeast. Bake at 180-200 degrees for about 40 minutes.

102

Dolce di ricotta

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di cottura: 40 minuti

Ingredienti:

- 3 etti di ricotta
- 3 etti di farina
- 3 etti di zucchero
- 3 uova
- 1 bustina di lievito in polvere

Mescolare bene la ricotta con i rossi d'uovo, evitando i grumi, unire lo zucchero, la farina ed infine le chiare d'uovo montate a neve e il lievito. Mettere in forno a 180-200 gradi per 40 minuti circa.



95

«Fiadoni» alla trentina

Tempo di preparazione: 30 minuti
Tempo di cottura: 30 minuti

Ingredienti:

- 300 grammi di farina
- 200 grammi di burro
- 100 grammi di zucchero
- 2 cucchiai di panna
- 1 uovo
- mandorle
- rhum, sciroppo di amarene

Versare sul piano del tavolo la farina, il burro, lo zucchero, la panna e impastare velocemente. Stendere la pasta con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia molto sottile, ritagliarla in tanti dischi del diametro di 11-12 cm., spalmare mezza superficie di ogni disco con il seguente ripieno: le mandorle macinate finemente e mescolate con un po' di rum e di sciroppo di amarene e, a piacere, un po' di spezie. Ripiegare e chiudere ogni disco sigillandolo con una leggera pressione delle dita e cuocere in forno a 200 gradi per circa 30 minuti. Appena sfornati, bagnarli i fiadoni con l'albume leggermente sbattuto e cospargerli con granelli di zucchero. Asciugarli a forno aperto.

«Fiadoni» alla trentina (small almond tartlets)

Preparation time: 30 minutes
Cooking time: 30 minutes

Ingredients:

- 300 g flour
- 200 g butter
- 100 g sugar
- 2 tbs cream
- 1 egg
- ground almonds
- rum
- black cherry syrup

Place the flour, butter, sugar and cream on a pastry board and mix quickly into a soft dough. Roll out the pastry to make a very thin circle. Cut into small disks, each about 11-12 cms in diameter. Prepare the filling by mixing the ground almonds with a little rum, the black cherry syrup and spices to taste. Spread half of each disk with the filling. Fold each disk over and crimp the edges together with the fingers. Bake at 200 degrees for about 30 minutes.

Remove the tartlets from the oven, brush with lightly beaten egg white and sprinkle with caster sugar.

Dry in the oven with the door open.

Apple fritters (frittelle di mele)

Preparation and cooking time: 30 minutes plus the time needed to soak the apples

Ingredients (to serve four):

- 3 apples
- 2 eggs
- 50 g potato flour
- 50 g flour
- milk, sugar
- rum
- cinnamon
- lemon rind, grated
- tsp dried yeast
- butter, oil

Peel and core the apples. Cut them horizontally into thin slices. Arrange the apple-rings on a plate, pour the rum over them and sprinkle with sugar and grated lemon rind. Leave to stand for at least an hour.

Make a batter from the flour, the egg and the egg whites beaten until stiff, a knob of melted butter, a pinch of salt and a teaspoon of dried yeast. Coat each apple-ring in the batter and fry in the hot oil.

Sprinkle with sugar and serve hot.

Chocolate dumplings (gnocchi di cioccolato)

Preparation and cooking time for 10-12 dumplings: 30 minutes

Ingredients:

- stale bread
- 1 egg
- milk
- sugar
- breadcrumbs
- powdered drinking chocolate

Break the stale bread up into pieces. Beat an egg with some milk and a little sugar. Quickly soak each dumpling in this mixture and then fry in a little oil and butter. Finally coat it in the powdered chocolate.

«Gróstoi» (Trentino fried pastry)

This traditional sweet is usually only prepared at Carnival-time.

Preparation time: 15 minutes
Cooking time: 30 minutes

Ingredients

- 10 tbs plain flour
- 1 1/2 tbs sugar
- 2 eggs
- 1 lemon peel, grated
- 1 small glass «grappa»
- 1 pinch salt
- icing sugar

103

Frittelle di mele

Tempo di preparazione e cottura: 30 minuti, più il tempo per tenere a bagno le mele

Ingredienti per 4 persone:

- 3 mele
- 2 uova
- mezzo etto di farina fécola
- mezzo etto di farina bianca
- latte, zucchero
- burro, olio
- rhum, cannella
- scorza di limone
- un cucchiaino di lievito in polvere

Sbucciare le mele e togliere il torsolo con l'apposito arnese, tagliarle a fette orizzontalmente, ricavandone tante piccole ciambelle rotonde, porle su un piatto e versarvi sopra il rhum, lo zucchero, la buccia di limone grattugiata e lasciare riposare per almeno un'ora.

Preparare una pastella fatta con la farina, l'uovo e le chiare montate a neve, una noce di burro sciolto, un pizzico di sale e un cucchiaino di lievito in polvere, e immergervi ad una ad una le ciambelle di mela. Friggerle nell'olio bollente, coprirle di zucchero e servirle calde.

Gnocchi di cioccolato

Tempo di preparazione e cottura: 30 minuti per 10-12 gnocchi

Ingredienti:

- pane raffermo
- 1 uovo
- latte
- zucchero
- pane grattugiato
- cacao zuccherato in polvere

Prendere del pane raffermo e tagliarlo in pezzi grandi quanto un grosso gnocco. Sbattere un uovo con latte e un po' di zucchero, versarvi velocemente lo gnocco di pane, passarlo nel pane grattugiato, frigerlo in un po' d'olio e burro e infine passarlo nel cacao in polvere.

«Gróstoi» (dolce fritto trentino)

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di cottura: 30 minuti

Ingredienti:

- 10 cucchiaini di farina bianca
- 1 cucchiaino e mezzo di zucchero
- 2 uova intere
- buccia di un limone
- 1 bicchierino di grappa
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo

Mescolare la farina, lo zucchero, le uova, il sale, la grappa e la buccia di limone grattugiata, formando una palla liscia. Con la macchina per fare la pasta si potranno tirare dei fogli sottilissimi; in mancanza della macchina, si spianerà la pasta con il mattarello tirandola il più possibile sottile. Con l'apposita rondella per biscotti tagliare la pasta a rettangoli di circa 6 x 14 cm e praticare nel centro due tagli. In una pentola abbastanza profonda e non troppo larga versare olio in quantità sufficiente per potervi immergere bene i «gróstoi». Quando l'olio è ben caldo, immergervi uno per volta i «gróstoi», che prenderanno strane forme arricciandosi su se stessi. Appena diventano rosati, toglierli con un mestolo forato e disponerli su una carta assorbente, spolverandoli subito con zucchero a velo.

Fette di pane fritto con marmellata, schmorn, gnocchi di cioccolato, fette di pane fritte con prosciutto e formaggio

Preparation time: 30 minutes

Cooking time: 30 minutes

«Fiadoni» alla trentina (small almond tartlets)

Preparation time: 30 minutes
Cooking time: 30 minutes

Ingredients:

- 300 g flour
- 200 g butter
- 100 g sugar
- 2 tbs cream
- 1 egg
- ground almonds
- rum
- black cherry syrup

Place the flour, butter, sugar and cream on a pastry board and mix quickly into a soft dough. Roll out the pastry to make a very thin circle. Cut into small disks, each about 11-12 cms in diameter. Prepare the filling by mixing the ground almonds with a little rum, the black cherry syrup and spices to taste. Spread half of each disk with the filling. Fold each disk over and crimp the edges together with the fingers. Bake at 200 degrees for about 30 minutes.

Remove the tartlets from the oven, brush with lightly beaten egg white and sprinkle with caster sugar.

Dry in the oven with the door open.

Peel and core the apples. Cut them horizontally into thin slices. Arrange the apple-rings on a plate, pour the rum over them and sprinkle with sugar and grated lemon rind. Leave to stand for at least an hour.

Make a batter from the flour, the egg and the egg whites beaten until stiff, a knob of melted butter, a pinch of salt and a teaspoon of dried yeast. Coat each apple-ring in the batter and fry in the hot oil.

Sprinkle with sugar and serve hot.

Chocolate dumplings (gnocchi di cioccolato)

Preparation and cooking time for 10-12 dumplings: 30 minutes

Ingredients:

- stale bread
- 1 egg
- milk
- sugar
- breadcrumbs
- powdered drinking chocolate

Break the stale bread up into pieces. Beat an egg with some milk and a little sugar. Quickly soak each dumpling in this mixture and then fry in a little oil and butter. Finally coat it in the powdered chocolate.

«Gróstoi» (Trentino fried pastry)

This traditional sweet is usually only prepared at Carnival-time.

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 30 minutes

Ingredients

- 10 tbs plain flour
- 1 1/2 tbs sugar
- 2 eggs
- 1 lemon peel, grated
- 1 small glass «grappa»
- 1 pinch salt
- icing sugar

Mele in camicia

Tempo di preparazione: 20 minuti
Tempo di cottura: 30 minuti

Ingredienti:

- 200 grammi di farina
- 40 grammi di acqua
- 50 grammi di burro
- 2 uova
- sale
- zucchero a velo
- 8 mele piuttosto piccole

Mettere la farina (a forma di fontana) sulla spianatoia, incorporarvi le uova, il sale, lo zuc-

cherò e il burro ammorbidito, fomando una pasta omogenea e lucida. Sulla spianatoia stendere la pasta con il mattarello tirandola ad uno spessore di 2-3 mm. Ritagliare dei quadrati di grandezza sufficiente ad avvolgervi una mela.

Togliere il torsolo alle mele, sbucciarle e, dopo una cottura parziale nel forno, disporre una mela per ogni quadrato.

Riempire il buco delle mele con un po' di zucchero e un po' di burro, poi sollevare i quattro angoli della pasta e chiuderli sopra la mela facendo pressione con le dita. Disporre su una piastra unta e cuocere nel forno ben caldo fin quando saranno dorate.

* Spolverare con zucchero a velo.



Mix the flour, sugar, eggs, «grappa» and the grated lemon peel together to make a large, smooth ball. Use either a pasta machine or a rolling-pin to make sheets of pastry rolled out as thinly as possible. With a fluted biscuit cutter shape the pastry into rectangles about 6x14 cms in size and cut two slits in the centre. Heat sufficient oil in a deep frying pan to cover the «gróstoi». Immerse the «gróstoi» one by one and let them crinkle up in the hot oil. As soon they are light golden in colour remove them with a perforated spoon and arrange on kitchen paper to drain. Sprinkle the «gróstoi» immediately with icing sugar.

Apple dumplings (mele in camicia)

Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 30 minutes

Ingredients:

- 200 g flour
- 40 g water
- 50 g butter
- 2 eggs
- salt
- icing sugar
- 8 smallish apples, half baked

Pour the flour onto a pastry board and mix in the eggs, salt, sugar and the softened butter to form a smooth pastry. Roll this pastry out to a thickness of 2-3 mm and cut it into squares large enough to wrap around an apple.

Peel and core the apples and half bake them in the oven. Place an apple on each of the pastry squares and fill the centres with a little sugar and butter. Fold the corners of each pastry square over the apple and pinch the edges together. Place the dumplings on a greased baking-tray and bake in a hot oven until golden brown.

* Sprinkle with icing sugar.

«Stracadenti» (hazelnut biscuits) («stracadenti» o biscotti con nocciole)

Preparation time: 10 minutes
Cooking time: about 20 minutes

Ingredients:

- 200 g flour
- 200 g sugar
- 2 eggs
- 100 g whole hazelnuts
- pinch of salt

Heat the oven to 175 degrees.

Quickly mix the sugar, the eggs, the flour and the salt in a bowl. Keep the flour within reach, because if the eggs are large you may need a little more. Add the hazelnuts.

With flour hands work the dough into four small rolls about 20 cms long and 2 cms in diameter. Lay the rolls of dough on a greased tray and bake until golden brown. Then remove the rolls from the oven and while they are still warm slice into biscuits about 1 cm thick.

Custard and biscuit pudding (torta al biscotto)

Preparation time: 20 minutes
Chilling time: 2 hours

Ingredients:

- 200 g Savoyard biscuits
- 200 g macaroons
- 100 g butter
- 100 g sugar
- 100 g almonds, peeled and ground
- 1 cup dense coffee
- 2 egg yolks
- 1 tbs bitter chocolate
- cognac

Crush all the biscuits together. Sprinkle with cognac. Beat the butter vigorously with the sugar, the egg yolk and the coffee to make a frothy custard. Take two thirds of this custard and add the biscuits and the ground almonds to it. Shape the mixture into a sausage-shape on a

«Stracidenti» (= stanca-denti) o biscotti con nocciole

Tempo di preparazione: 10 minuti
Tempo di cottura: 20 minuti circa

Ingredienti:

- 2 etti di farina
- 2 etti di zucchero
- 2 uova
- 1 etto di nocciole
- 1 pizzico di sale

Accendere il forno a 175 gradi.

Mescolare rapidamente in una terrina lo zucchero, le uova, la farina e il sale, tenere a portata di mano la farina, perché se le uova sono grosse ne richiederanno un po' di più, unire le nocciole intere.

Sulla spianatoia con le mani infarinate fare quattro rotolini lunghi circa 20 cm e del diametro di 2 cm., porli su una piastra unta e cuocere in forno finché avranno assunto un colore dorato. Togliere dal forno e mentre sono ancora caldi sulla piastra, tagliare i rotolini in pezzi di un cm. ciascuno.

«Strudel» o arrotolato di mele

Tempo di preparazione: 50 minuti
Tempo di cottura: 50 minuti

Ingredienti:

- 300 grammi di farina bianca
- 1 uovo intero e 1 tuorlo
- 100 grammi di burro
- 3 cucchiali di zucchero
- mezzo bicchiere di latte
- mezzo etto di uva sultanina
- 6 mele
- 1 pizzico di sale
- cannella in polvere

Mettere la farina sulla spianatoia con 50 grammi di burro morbido, l'uovo intero, il sale e il latte leggermente tiepido, impastare con le



Torta al biscotto

Tempo di preparazione: 20 minuti
Tempo di refrigerazione: 2 ore

Ingredienti:

- 2 etti di biscotti savoiardi
- 2 etti di biscotti amaretti
- 1 etto di burro
- 1 etto di zucchero
- 1 tazza di caffè ristretto
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di cacao amaro
- 1 etto di mandorle
- cognac

Mix the flour, sugar, eggs, «grappa» and the grated lemon peel together to make a large, smooth ball. Use either a pasta machine or a rolling-pin to make sheets of pastry rolled out as thinly as possible. With a fluted biscuit cutter shape the pastry into rectangles about 6x14 cms in size and cut two slits in the centre. Heat sufficient oil in a deep frying pan to cover the «gróstoi». Immerse the «gróstoi» one by one and let them crinkle up in the hot oil. As soon they are light golden in colour remove them with a perforated spoon and arrange on kitchen paper to drain. Sprinkle the «gróstoi» immediately with icing sugar.

Apple dumplings (mele in camicia)

Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 30 minutes

Ingredients:

- 200 g flour
- 40 g water
- 50 g butter
- 2 eggs
- salt
- icing sugar
- 8 smallish apples, half baked

Pour the flour onto a pastry board and mix in the eggs, salt, sugar and the softened butter to form a smooth pastry. Roll this pastry out to a thickness of 2-3 mm and cut it into squares large enough to wrap around an apple.

Peel and core the apples and half bake them in the oven. Place an apple on each of the pastry squares and fill the centres with a little sugar and butter. Fold the corners of each pastry square over the apple and pinch the edges together. Place the dumplings on a greased baking-tray and bake in a hot oven until golden brown.

* Sprinkle with icing sugar.

«Stracidenti» (hazelnut biscuits) («stracidenti» o biscotti con nocciole)

Preparation time: 10 minutes
Cooking time: about 20 minutes

Ingredients:

- 200 g flour
- 200 g sugar
- 2 eggs
- 100 g whole hazelnuts
- pinch of salt

Heat the oven to 175 degrees.

Quickly mix the sugar, the eggs, the flour and the salt in a bowl. Keep the flour within reach, because if the eggs are large you may need a little more. Add the hazelnuts.

With floury hands work the dough into four small rolls about 20 cms long and 2 cms in diameter. Lay the rolls of dough on a greased tray and bake until golden brown. Then remove the rolls from the oven and while they are still warm slice into biscuits about 1 cm thick.

Custard and biscuit pudding (torta al biscotto)

Preparation time: 20 minutes
Chilling time: 2 hours

Ingredients:

- 200 g Savoyard biscuits
- 200 g macaroons
- 100 g butter
- 100 g sugar
- 100 g almonds, peeled and ground
- 1 cup dense coffee
- 2 egg yolks
- 1 tbs bitter chocolate
- cognac

Crush all the biscuits together. Sprinkle with cognac. Beat the butter vigorously with the sugar, the egg yolk and the coffee to make a frothy custard. Take two thirds of this custard and add the biscuits and the ground almonds to it. Shape the mixture into a sausage-shape on a

Tritare i biscotti tutti assieme, spruzzarli con il cognac, sbattere bene il burro con lo zucchero, un rosso d'uovo e il caffè, finché si ottiene una crema schiumosa. Prendere due terzi di questa crema e aggiungervi i biscotti e le mandorle spellate e ben tritate. Su un piatto di portata sagomare il composto a forma di salame, aggiungere il cacao alla crema rimanente e ricoprire il dolce con l'aiuto di un coltello (o guarnire diversamente a piacere). Mettere in frigo per almeno due ore. Meglio ancora se il tutto è preparato la sera prima.

Torta bianca alla trentina

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di cottura: 40 minuti

Ingredienti:

- 280 grammi di farina
- 280 grammi di burro
- 280 grammi di zucchero
- 8 albumi d'uovo

Lavorare il burro molto bene, aggiungere lo zucchero e mescolare a lungo, unire la farina e gli albumi montati a neve. Versare in una terrina e cuocere a forno moderato.

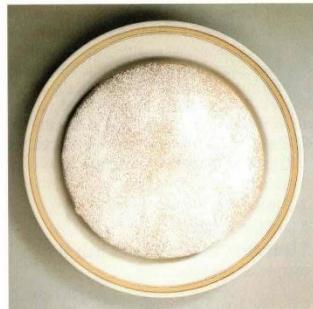
Torta di carote (variante)

Tempo di preparazione: 30 minuti
Tempo di cottura: 45 minuti

Ingredienti:

- 170 grammi di farina
- 300 grammi di zucchero
- 250 grammi di mandorle
- 300 grammi di carote macinate
- 4 uova
- 3-4 cucchiaini di olio di semi
- 1 bustina di vanillina, 1 bustina di lievito
- 2 cucchiaini di grappa

Sbattere i tuorli a schiuma aggiungendo gradualmente lo zucchero, quindi l'olio e le carote macinate.



In un'altra terrina mettere la farina, le mandorle macinate molto finemente, quasi come la farina, il lievito e la vanillina, versarvi, sempre mescolando, il contenuto della prima terrina.

Incorporare delicatamente al composto le chiare d'uovo montate a neve e infine due cucchiaini di grappa. Informare e cuocere a 180-200 gradi per 45 minuti.

Torta di «fregolòti» (variante)

Tempo di preparazione: 20 minuti
Tempo di cottura: 60 minuti

Ingredienti:

- 300 grammi di farina
- 100 grammi di mandorle
- 200 grammi di zucchero
- 200 grammi di burro
- un pizzico di sale
- la scorza grattugiata di un limone

Mettere in una tortiera del diametro di 28-30 cm. la farina, le mandorle tritate molto finemente, lo zucchero, la buccia grattugiata di un limone, un pizzico di sale e il burro tagliato a fettine sottilissime. Con le mani impastare il tutto fino a quando il burro avrà assorbito gli altri ingredienti. Con la lama di un coltello pareggiare la superficie dell'impasto e mettere nel forno caldo, cuocendo per circa 60 minuti.

serving dish. Add the chocolate to the rest of the custard and spread over the pudding with the help of a knife (garnish differently if you wish). Chill in the refrigerator for at least two hours. The pudding will be even better if prepared the day before.

«Strudel» or apple pastry roll («strüdel» o arrotolato di mele)

Preparation time: 50 minutes
Cooking time: 50 minutes

Ingredients:

- 300 g flour
- 100 g pine kernels
- 6 apples, thinly sliced
- 100 g butter
- 1 whole egg and 1 egg yolk
- 1/2 glass milk
- 50 g sultanas
- pine kernels
- 3 tbls sugar
- powdered cinnamon
- pinch of salt

Place the flour on a pastry board with 50 g soft butter, the whole egg, the salt and the milk (slightly warmed). Knead together to make a soft ball of dough. This should be left to stand for 15 minutes. Then roll the dough out as thinly as possible and place it on a kitchen cloth. Arrange the apple slices on the dough leaving a border of about 3 centimetres all round. Add the sultanas, the pine kernels, two tablespoonsfuls of sugar, the rest of the butter (distributed in dabs) and a sprinkling of cinnamon. Gently raise the edge of the cloth to lift the dough and then roll it up as tightly as possible to make a large sausage. Press the ends flat with the hands. Lay the roll on a well greased and floured baking tray. Brush with the egg yolk and bake in a hot oven for about 50 minutes.

White cake «alla trentina» (torta bianca alla trentina)

Preparation time: 15 minutes
Cooking time: 40 minutes

Ingredients:

- 280 g flour
- 280 g butter
- 280 g sugar
- 8 egg whites

Beat the butter by hand with the sugar. Add the flour and the egg whites beaten until stiff. Pour the mixture into a cake tin and bake in a moderate oven.

Carrot cake (different recipe) (torta di carote)

Preparation time: 30 minutes
Cooking time: 45 minutes

Ingredients:

- 170 g flour
- 300 g sugar
- 250 g almond flour
- 300 g carrots, finely grated
- 4 eggs
- 3-4 tbls seed oil
- 1 small packet vanillin
- 2 tbls «grappa»
- 1 tsp dried yeast

Beat the egg yolks in a bowl until they foam, gradually adding the sugar and then the oil and the grated carrots.

In another bowl place the flour, the almonds ground extremely finely (almost to the consistency of flour), the yeast and the vanillin. Add the contents of the first bowl while still mixing.

Fold in the egg whites beaten stiff and finally pour in the «grappa».

Bake at 180-200 degrees for 45 minutes.

Torta di mele (o pere)

Tempo di preparazione: 20 minuti
Tempo di cottura: 40 minuti

Ingredienti:

230 grammi di farina
200 grammi di zucchero
150 grammi di burro
3 uova
2-3 mele (o pere)
2 cucchiai di latte
1 limone, 1 bustina di lievito
marmellata di albicocche

Preparare le mele tagliate a mezzaluna, cospargerle di zucchero (un cucchiaio), versarvi sopra il succo di un limone. In una terrina mescolare lo zucchero con i tuorli e il burro liquefatto, aggiungere nell'ordine: la farina, il latte, la buccia grattugiata del limone, le chiare d'uovo montate a neve e il lievito. Mettere il composto nella tortiera imburrata e infarinata, immergervi a raggio le fette di mela e infornare a 200 gradi per circa 40 minuti. Qualche minuto prima di togliere la torta dal forno, spennellarla con un po' di marmellata di albicocche.

* Questa torta si può fare anche con le pere. Le fettine di pera non dovranno però essere prima cosparse di zucchero e limone, dato che sono già acquose per conto loro.

Torta di nocciole

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di cottura: 40 minuti

Ingredienti:

300 grammi di nocciole (senza guscio)
200 grammi di zucchero, 5 uova

Imburcare bene una tortiera a cerchio apribile. Macinare le nocciole, aggiungere lo zucchero, i tuorli d'uovo e le chiare montate a neve. Versare nella tortiera e cuocere in forno già caldo a 200 gradi per 40 minuti.

* Questo dolce è squisito se accompagnato da una coppa di panna montata.

Torta di rose

Tempo di preparazione: 3 ore
Tempo di cottura: 40 minuti

Ingredienti:

120 grammi di zucchero
120 grammi di burro
400 grammi di farina
20 grammi di lievito di birra
2 cucchiai di grappa
1 cucchiaio di olio di semi
1 uovo intero e 2 tuorli
4 cucchiai di acqua

Far sciogliere il lievito con l'acqua tiepida, aggiungere due cucchiai di zucchero, un cucchiaio di farina e un pizzico di sale, fare una pastella abbastanza molle, coprire e porre vicino ad una fonte di calore affinché lievitii più rapidamente: il composto dovrà raddoppiare il suo volume.

Sbattere bene il burro con lo zucchero e la grappa finché diventa schiumoso.

Riprendere il composto lievitato e aggiungere la farina, i tuorli e l'uovo intero, versare il tutto sulla spianatoia (il composto deve essere molto morbido!) e tirare una sfoglia dello spessore di mezzo centimetro; coprire con il burro e lo zucchero precedentemente sbattuti, arrotolare il tutto (come per lo strudel), tagliare in nove pezzi di eguale misura (circa 3-4 cm.).

Imburcare e infarinare bene una tortiera chiusa (non quelle a cerniera!), porre al centro i due pezzi estremi dell'arrotolato (avranno la forma di un bocciolo) e tutto intorno gli altri, tenendoli staccati l'uno dall'altro. Mettere anche la tortiera (coperta!) vicino alla fonte di calore e far lievitare circa un'ora, finché, raddoppiando il loro volume, le «rose» si uniscono. Infornare e far cuocere per circa 40 minuti.

100

«Fregolòti» cake (different recipe) (torta di «fregolòti»)

Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 60 minutes

Ingredients:

300 g flour
100 g almonds, finely ground
200 g sugar
200 g butter
grated peel 1 lemon
pinch of salt

Place the flour, the ground almonds, the sugar, the grated lemon peel, a pinch of salt and the butter sliced very thinly in a 28-30 cms cake tin. Knead together with the hands until the butter has absorbed the other ingredients. Square off the dough with a knife and bake in a pre-heated oven for about 60 minutes.

Apple (or pear) tart (torta di mele o pere)

Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 40 minutes

Ingredients:

230 g flour
200 g sugar
150 g butter, liquefied
apricot jam
3 eggs
2-3 apples (or pears)
2 tbs milk
1 grated lemon peel
1 tsp dried yeast

Peel and core the apples and slice each into a half-moon shape. Sprinkle the apple sections with sugar and pour the juice of 1 lemon over them.

Mix the sugar with the egg yolks and the liquefied butter in a bowl. Add the other ingredients in the following order: the flour, the milk, the grated lemon peel, the egg whites beaten until stiff and the yeast.

Place the mixture in a greased and floured cake tin. Arrange the apple slices on the pastry in circles, working from the outside. Bake at 200 degrees for about 40 minutes. Some minutes before removing the tart from the oven, brush it with a little apricot jam.

* This tart can also be made using pears. Pear slices do not need to be sprinkled with sugar and lemon because they are already sufficiently juicy.

Hazelnut cake (torta di nocciole)

Preparation time: 15 minutes
Cooking time: 40 minutes

Ingredients:

300 g shelled hazelnuts
200 g sugar
5 eggs

Grease a hinged cake tin.

Grind the hazelnuts. Add the sugar, the egg yolks and finally the egg whites beaten until stiff. Pour the mixture into a cake tin and bake at 200 degrees for 30-40 minutes.

* This dessert is delicious if served with a bowl of whipped cream.

Rose cake (torta di rose)

Preparation time: 3 hours
Cooking time: 40 minutes

Ingredients:

120 g sugar
120 g butter
400 g flour
20 g brewer's yeast
2 tbs «grappa»
1 tbs seed oil
1 whole egg and two egg yolks
4 tbs water

Melt the yeast with lukewarm water. Add 2 tbs sugar, 1 tbs flour and a pinch of salt. Mix into a soft batter. Cover and place near a source

106



Torta giorno e notte

Tempo di preparazione: 20 minuti
Tempo di cottura: 40-50 minuti

Ingredienti:

- 250 grammi di farina
- 150 grammi di zucchero, 3 uova
- 1 bustina di zucchero vanillinito
- 200 grammi di burro
- 5-6 cucchiali di latte
- 1 bicchierino di rum
- 25 grammi (2 cucchiali colmi) di cacao
- 1 bustina di lievito



101

Lavorare il burro a crema. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanillinito, i tuorli. Unire gradatamente la farina, alternando l'aggiunta del latte. Infine, incorporare alla pasta il rhum, gli albumi montati a neve finissima e il lievito. Mettere metà della pasta nello stampo; all'altra metà aggiungere velocemente il cacao e distribuire poi sopra la pasta chiara. Inforntare a 180 gradi per 30-40 minuti.

«Zèlten» o dolce di frutta secca

Tempo di preparazione: 1 ora
Tempo di cottura: 50-60 minuti

Ingredienti:

- 250 grammi di farina
- 150 grammi di burro
- 50 grammi di zucchero
- 125 grammi di uvetta sultana
- 125 grammi di fichi secchi
- 200 grammi di noci
- 50 grammi di pinoli
- 100 grammi di mandorle
- 50 grammi di cedro candito
- 2 uova
- 1 bicchierino di grappa, marsala
- 1 bustina di lievito

La sera precedente alla preparazione del dolce, mettere in una terrina l'uvetta e i fichi tagliati a filetti sottilissimi e coprirli col marsala. Preparare tritate le noci e le mandorle, con eccezione di una manciata delle une e delle altre che, aperte a metà, serviranno per la decorazione finale. Coprire il tutto con del marsala.

In un'altra terrina lavorare a crema il burro, aggiungere lo zucchero e i tuorli. Unirvi poi il contenuto della prima terrina, le noci e le mandorle tritate, i pinoli, il cedro tagliato a piccoli dadi, un bicchierino di grappa e, gradatamente, la farina mescolando a lungo. Aggiungere l'albumi montato a neve e il lievito. Versare l'impasto in una tortiera e decorare la superficie con i mezzi gherigli di noce e con le mezzze mandorle. Inforntare a 160 gradi finché il dolce assumerà un colore dorato (circa un'ora).

of heat so that the batter rises more quickly (it should double its volume).

Beat the butter with the sugar and the «grappa» until it froths. Take the yeasted batter and add the flour, the egg yolk and the whole egg. Pour the (very soft) mixture onto a pastry board and roll it out to a thickness of 1/2 centimetre. Spread with the butter and the sugar previously beaten together. Roll the dough up (as with the strudel) and cut into 10 equal-sized slices (about 3-4 cms).

Grease and flour a cake tin. Place the two end slices of the roll (shaped like rosebuds) in the centre of the tin and then arrange the other rolled slices around them - they should not touch. Cover the cake tin and place it near the source of heat. Let the «roses» rise for about an hour until they have doubled in volume and joined. Bake for about 40 minutes.

«Day and night» cake (torta giorno e notte)

Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 40-50 minutes

Ingredients:

- 250 g flour
- 150 g sugar
- 3 eggs
- 1 small packet sugared vanillin
- 200 g butter
- 5-6 tbs milk
- 1 small glass rum
- 25 g (2 heaped tbs) cocoa
- 1 tsp dried yeast

Work the butter into a cream. Add the sugar, the sugared vanillin and the egg yolks. Gradually fold in the flour, alternating with milk. Finally mix in the rum, the egg whites beaten very stiff and the yeast. Place half the mixture in a ring mould. To the other half quickly add the cocoa, then spread it over the pale cake mix. Bake at 180 degrees for 30-40 minutes.

«Zèlten» (fruit and nut cake) («zèlten», dolce di frutta secca)

Preparation time: 1 hour
Cooking time: 50-60 minutes

Ingredients:

- 250 g flour
- 150 g butter
- 50 g sugar
- 125 g sultanas
- 125 g dried figs, sliced thinly
- 200 g walnuts
- 50 g pine kernels
- 100 g almonds
- 50 g candied orange and lemon peel, diced
- 2 eggs
- 1 small glass «grappa»
- marsala wine or sherry
- 1 tsp yeast

The evening before making the cake, place the sultanas and the sliced figs in a bowl and soak with marsala or sherry. Chop the walnuts and the almonds, setting a handful of each aside to be split in half and used for decoration. Cover with marsala or sherry.

In another bowl work the butter into a cream and add the sugar and the egg yolks.

Then mix together the contents of the first bowl, the chopped walnuts and almonds, the pine kernels, the candied peel, the «grappa» and, gradually, the flour. Mix well. Add the egg whites beaten until stiff and the yeast. Pour the mixture into a cake tin and decorate the surface with the walnuts and almonds previously set aside. Bake at 160 degrees until the cake is a golden colour (about 1 hour).

107