

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

FRITTELLE

INGREDIENTES

- 250 g de harina de trigo
- 500 ml de leche
- 3 huevos
- Aceite
- Sal
- 50 g de azúcar
- Mermelada al gusto
- Azúcar glass (impalpable)

PREPARACIÓN:

Amasar la harina con los huevos (enteros), una cuchara de aceite, una pizca de sal, un vaso de leche y azúcar, para hacer una pasta compacta. Verter luego más leche, hasta obtener una pasta muy suave.

Agregar, al gusto, un aroma (por ejemplo, una cucharadita de agua de flor de Azahar o un chorrito de ron) y luego pasar la masa a cucharadas en una sartén con aceite hirviendo. Rellenar dos discos de frittelle con la mermelada que prefiera. Espolvorear con azúcar glass.

Como alternativa a la mermelada, puede usarse miel.

VINOS SUGERIDOS



Asti DOCG

Vin Santo del Chianti DOC

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC, dulce

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

CANNOLI SICILIANI

PREPARACIÓN:

Disponer la harina en un montón, haciendo un hueco en el centro; agregar en éste el azúcar, el vino Marsala y una pizca de sal, amasando hasta que adquiera una consistencia firme pero maleable.

Darle forma de esfera y dejarla reposar por espacio de una hora.

Aplanar luego la pasta para que quede una hoja delgada pero no demasiado, cortando luego los rombos que se utilizarán para dar la forma clásica a cada cannolo, utilizando los moldes de metal (en forma de tubo) untados con aceite, que son indispensables para obtener el clásico cilindro de pasta que ha de rellenarse con el queso Ricotta. Cerrar el cannolo sobreponiendo apenas dos tiras de pasta a los bordes y retirando la forma metálica del interior.

Freír los cannoli en aceite hirviendo y escurrirlos. Retirar con mucho cuidado el tubo de metal.

Incorporar al queso Ricotta azúcar y vainilla (la composición del relleno cambia ligeramente según la receta local siciliana que se siga).

Rellenar los cannoli con la mezcla de Ricotta.

Pueden agregarse a la mezcla chispas de chocolate, cáscara de naranja cristalizada, o bien pueden espolvorearse granillos de pistache sobre los dos extremos del cannolo.

INGREDIENTES

- 300 g de harina de trigo
- 50 g de mantequilla (manteca en algunos países)
- 1 copita de vino Marsala seco
- 1 cucharada de azúcar
- 1 pizca de sal
- Aceite para la fritura

Para el relleno:

- 500 g de queso Ricotta
- 250 g de azúcar glass (impalpable)
- Vainilla
- Cáscara de naranja cristalizada
- Granillos de pistache
- Chispas de chocolate (optativo)

VINOS SUGERIDOS



Recioto della Valpolicella DOC
Marsala Superiore DOC, dolce
Moscato d'Asti DOCG
Recioto della Valpolicella DOC

RECETARIO

Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

TORTA ALLE PERE E CIOCCOLATO

PREPARACIÓN:

Batir los huevos, incorporándolos con el azúcar en un tazón, agregar a la mezcla la mantequilla suavizada a temperatura ambiente, evitando que se formen grumos. Agregar la harina y el polvo de hornear cernidos, sin dejar de mezclar.

Añadir y mezclar el cacao en polvo y las peras, previamente peladas y cortadas en cubitos.

Verter en un molde engrasado y enharinado; hornear en horno precalentado a 180°C por 40 minutos.

INGREDIENTES

- 250 g de harina de trigo
- 100 g de azúcar
- 100 g de mantequilla (manteca en algunos países)
- 3 huevos
- 15 g de polvo para hornear
- 2 peras grandes
- 10 g de cacao amargo en polvo

VINOS SUGERIDOS



Vin Santo del Chianti DOC
Passito di Pantelleria DOC
Moscato d'Asti DOCG

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

INGREDIENTES

- 250 g de harina de trigo
- 200 g de azúcar
- 100 g de almendras
- 2 huevos
- Polvo de hornear
- Vainilla
- Sal
- Mantequilla y harina para engrasar la charola de hornear

CANTUCCINI

PREPARACIÓN:

Después de escalfar las almendras en agua hirviendo, pelarlas y hornearlas para que se sequen durante al menos 5 minutos. Luego cortarlas en rodajas y dejarlas enfriar.

Mientras tanto, mezclar la harina junto con el azúcar, la vainillina (media bolsita) y un poco de sal. Con la mezcla hacer una fuente y verter los huevos en el centro.

Amasar y añadir las almendras junto con una cucharadita de polvo de hornear. Amasar de nuevo y dividir en tres panes de 3-4 cm de ancho, colocarlos sobre charola engrasada y enharinada (es necesario dejarlos espaciados).

Hornearlos a 180°C durante 30 minutos, comprobando que los panes no se peguen entre sí. Retirarlos de la charola, cortar los panes en diagonal para obtener rebanadas de aproximadamente 1 cm de grosor. Colocarlas de nuevo en la charola y hornearlas durante 5 minutos. Voltearlos y mantenerlos en el horno durante otros 5 minutos, hasta que se vuelvan crujientes y dorados.

VINOS SUGERIDOS



Vin Santo del Chianti DOC

Vin Snto Del Chianti Classico DOC

Marsala Superiore DOC Secco

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

INGREDIENTES

- 250 ml de crema ligera
- 250 ml de yogurt natural sin azúcar
- Café espresso al gusto
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 sobre de grenetina sin sabor

PANNA COTTA ALLO YOGURT E CAFFÈ

PREPARACIÓN:

Calentar la crema con el azúcar y el café, sin dejar que hierva. Disolver la grenetina en agua fría y agregarla a la crema. Mezclar bien.

Añadir el yogurt y mezclar bien.

Poner en copas o flaneras individuales y refrigerar por al menos 4 horas.

Decorar y servir.

VINOS SUGERIDOS



Asti DOCG

Brachetto Piemonte DOC

Lambrusco Grasparossa DOC Dolce

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

INGREDIENTES

- 350 g de harina de trigo
- 150 ml de aceite de maíz
- 3 huevos
- 150 g de Azúcar
- 300 g de calabacitas pequeñas (calabacín - calabaza italiana)
- 15 g de polvo para hornear
- 15 ml de extracto de vainilla

TORTA DOLCE ALLE ZUCCHINE

PREPARACIÓN:

Lavar las calabacitas, quitando los extremos y rallándolas con un rallador de agujeros grandes. Exprimir ligeramente para eliminar el exceso de agua.

Batir los huevos enteros con el azúcar y una pizca de sal, hasta que la mezcla esté muy ligera y esponjosa. Añadir la harina, el polvo de hornear bien cernidos. Añadir el aceite y el extracto de vainilla, mezclando y finalmente las calabacitas ralladas.

Mezclar bien todo y verter el preparado en un molde para pasteles de 24 cm, engrasado y enharinado.

Hornear durante 40-50 minutos a 180°C, comprobando con un palillo la cocción antes de sacarlo del horno. Si se oscurece demasiado en la superficie después de los primeros 30 minutos de cocción, cubrir con papel aluminio. Dejar enfriar, y espolvorear con azúcar glass.

VINOS SUGERIDOS



Prosecco DOC
Franciacorta DOCG Rosé
Vin Santo del Chianti DOC