Luglio 2007

In tutti questi anni mi sono affezionata ai " miei uomini " anche a quelli con la zucca dura , e Dio solo sa che disperazione siano ; a questi voglio dedicare in segno di clemenza

<< 2 ricette della nonna Anna >>

Conchiglie al sugo di zucca e radicchio
per 4 persone
gr. 350 di pasta - conchiglie
gr. 250 di zucca sbucciata e priva di semi grattugiata con la grattugia a fori grandi
1 cespo di radicchio trevisano
1 noce di burro infarinata
1 pezzetto di porro
qualche cucchiaio d ' olio

** in un tegame (che possa contenere la pasta una volta cotta) mettere l ' olio e soffriggere il porro tagliato fine a julienne finchè diventa trasparente
** aggiungere il cespo di radicchio tagliato in pezzetti di circa cm.2
** unire la zucca grattugiata - salare e pepare mescolando bene bene e far cuocere per qualche minuto finchè radicchio e zucca siano quasi cotti
** unire le conchiglie lessate al dente - far insaporire bene e mantecare con il burro infarinato
** una spolverata di parmigiano ed il piatto è pronto

Torta di zucca
1 confezione di " 9 torte Cameo "
½ bicchiere di latte
gr. 500 di zucca pulita e tagliata a dadini
gr. 25 di noci tagliate a pezzetti
2 uova
gr. 50 burro
gr- 50 zucchero (o piu')
gr. 50 mandorle a scaglie

** far stufare per qualche minuto la zucca a dadini con il burro - aggiugngere noci e mandorle - mescolare bene e lasciar raffreddare
** mettere la farina in una ciotola e aggiumgere il latte ed i tuorli d ' uovo sbattuti con lo zucchero
** unire la zucca con le noci e le mandorle e mescolare bene
** montare a neve ben soda i due albumi e unirli senza farli smontare
** rivestire la tortiera con la " carta forno " - versate il tutto - spolverare la superficie con lo zucchero
** far cuocere per 40 / 45 minuti a 180 gradi - vale sempre la prova stecchino
** lasciar intiepidire e mettere sul piatto di portata
** mangiare quando è fredda - ottima per le merende estive

per semplificarci la vita
Io uso la miscela preparata della Cammeo perché ha già dosato il lievito e perché riesce sempre bene .
Nessuno vi impedisce di preparare la base … artigianalmente come , con tutta probabilità , ha sempre fatto la nonna Anna !!!