

# Ricettario



*Quinta edizione*

*Faenza ● Forlì ● Cesena ● Lugo*

*Marzo 2010*

### **Ringraziamenti:**

Grazie di cuore alle iscritte **ginniG** di Faenza, Forlì, Cesena e Lugo per aver contribuito con le proprie ricette alla creazione del Ricettario ginniG 2009! Quest'anno nessun aforisma tra le ricette: solo ricette! Ben 96 ricette!!!

### **Avviso per le gentili lettrici:**

Usare le ricette del Ricettario con cautela ...  
soprattutto il capitolo "Dolci"  
Preferibilmente, abbinare a una "razione" giornaliera di 30 minuti di **Circuito ginniG**.

### **Legenda:**

"P" = procedimento di preparazione

"q.b." = quanto basta

## INDICE

|                          |    |
|--------------------------|----|
| ANTIPASTI .....          | 3  |
| PRIMI PIATTI .....       | 10 |
| SECONDI .....            | 22 |
| CONTORNI .....           | 30 |
| DOLCI .....              | 33 |
| LIQUORI E COCKTAILS..... | 57 |

## ANTIPASTI

### **TORTA AL FORMAGGIO** **di Anna Starnini (Forlì)**

Ingredienti per la pasta sfoglia:

- 200 gr di farina
- 100 gr di burro
- 1 pizzico di sale
- 60 gr di ricotta di pecora

Ingredienti per il ripieno:

- 60 gr di emmenthal a pezzetti
- 60 gr di prosciutto cotto a dadini
- 60 gr di parmigiano grattugiato
- 3 uova
- 1 pentolino di besciamella

P: Unire gli ingredienti per la pasta sfoglia, lavorarla e farla riposare in frigorifero per 1 ora.

Mettere i formaggi e il prosciutto nel rotolo e mescolare.

Aggiungere uova. Amalgamare alla besciamella. Stendere il rotolo di pasta sfoglia sulla teglia e versare il composto. Cuocere a 180° per 30'.

### **FAGIOLI E GAMBERETTI** **di Chiara Borghetti (Cesena)**

Ingredienti (per 4 persone):

- 2 scatole di fagioli cannellini
- 1 kg di gamberetti
- Salsa pomodoro q.b.
- Peperoncino q.b.

P: Frullare con il minipiner una scatola di fagioli con l'acqua all'interno della scatola. Versare il composto in una padella capiente con un cucchiaino d'olio, un po' di salsa di pomodoro, un po' d'acqua, sale. Portare a bollire e aggiungere i gamberetti puliti. Dopo qualche minuto, aggiungere i cannellini (senz'acqua) della seconda scatola e finire la cottura (circa 5 minuti). PS: se la salsa ai cannellini risultasse troppo densa, aggiungere un po' d'acqua o vino. Attenzione a non versarne troppo!!

### **TORTINO** di Elena Casadei (Forlì)

Ingredienti:

- 3 patate
- emmenthal
- prosciutto cotto
- gorgonzola
- noci

P: Lessare le patate. Tagliare a dadini emmenthal e prosciutto. Schiacciare le patate e mescolare con emmenthal e prosciutto. Mettere negli stampini di alluminio e cuocere in forno. Togliere dal forno, girare lo stampino e ornare con il gorgonzola e le noci.

### **TORTA VALDOSTANA** di Valeria Farinelli (Faenza)

Ingredienti (per 4 persone):

- 1 pasta sfoglia
- 200 gr di prosciutto cotto affettato
- 200 gr di fontina tagliata a fettine di 1 cm
- 5/6 foglie di salvia
- 6 cucchiaini di passata di pomodoro

- pepe a piacere

P: Foderare una tortiera con la pasta sfoglia, bucherellare il fondo. Stendere metà del prosciutto cotto, metà della fontina e la salvia spezzettata. Fare un altro strato di fontina e pomodoro. Chiudere un po' i bordi e informare per 15 min ventilato a 180°. Consiglio: usate lo stampo in silicone senza la carta da forno.

## **TORTA SALATA DI PERE E PECORINO di Oriana Babini (Faenza)**

Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia fresca
- 3 pere medie tipo Kaiser
- 200 gr di pecorino tipo Pienza
- 30 gr di formaggio fresco (caprino, ricotta o simili)
- 2 cucchiari di pistacchi sgusciati e tritati
- 2 cucchiari di panna fresca
- 2 uova
- 1 mazzetto di erba cipollina
- burro e legumi secchi per lo stampo
- sale e pepe

P: Tagliare il pecorino a cubetti e frullarlo con le uova, la panna e il formaggio fresco. Aggiungere il sale, il pepe e l'erba cipollina tritata. Imburrare uno stampo per crostata, stendere dentro la pasta sfoglia e ricoprire con un foglio di alluminio, riempire con i legumi secchi e cuocere in forno a 180° per 10 min. Lavare le pere e tagliarle a fettine non troppo sottili, togliere i legumi e l'alluminio dalla pasta sfoglia. Versare metà del composto di formaggio, sistemarci sopra le pere e coprire con l'altra metà del formaggio. Cuocere in forno a 180° per circa 20 min. Togliere dal forno e dallo stampo la torta, decorare con i pistacchi tritati. Si può servire come contorno al prosciutto crudo.

## **HUMUS VELOCE** di Anna Starnini (Forlì)

Ingredienti:

- 1 barattolo di ceci lessati o carote lesse
- 1 pizzico di sale
- $\frac{1}{2}$  bicchiere di olio di semi buono
- 1 spruzzata di limone o aceto

P: Frullare i ceci e mescolare al resto. Servire sui crostini o dentro una foglia di insalata o per accompagnare carni bollite.

## **ROTOLINI DI MASCARPONE E TONNO** di Francesca Proni (Faenza)

Ingredienti:

- 1 pacchetto di pane al latte
- 1 scatola di tonno
- 1 ciotola di mascarpone
- marsala

P: Con il mattarello spianare le fette di pane per renderle più sottili e poterle arrotolare con facilità. Frullare con un frullatore ad immersione il mascarpone e il tonno affinché diventino una crema, poi aggiungere a piacere il marsala, attenzione però che non diventi troppo liquido! Spalmare la crema sul pane e arrotolare stretto con una pellicola trasparente, mettere in frigo per almeno una notte, al momento di servire tagliate il rotolo a fettine di circa 1 cm.

## **PATE' DI POMODORI SECCHI** di Valeria Farinelli (Faenza)

Ingredienti:

- 100 gr di pomodori secchi
- 1 cucchiaino di origano
- 70 gr di olio
- 1 spicchio d'aglio a piacere

P: Tritare tutti gli ingredienti insieme nel tritatutto e con il composto ottenuto farcire tartine o *voul au vent*.

### **Tortino di verdure di Maria Chiara Pagliarani (Cesena)**

Ingredienti:

- 5 uova
- 5 cucchiaini di ricotta
- 2 cucchiaini di parmigiano reggiano
- 200 gr di verdure miste tagliate a dadini
- Sale q.b.

P: Cuocere le verdure, far intiepidire, salare ed incorporare una alla volta le uova, il parmigiano, la ricotta. Mescolare bene il tutto in modo uniforme. Foderare uno stampo liscio con carta da forno e versare il composto. Infornare e cuocere a 180° per circa 35-40 minuti. Il tortino si può servire tiepido o freddo, tagliato a quadretti. Buon appetito!

### **SPUMA DI PROSCIUTTO AL MASCARPONE di Valeria Farinelli (Faenza)**

Ingredienti

- 200 gr di prosciutto cotto
- 200 gr di mascarpone
- 200 gr di ricotta
- sale q.b.

P: Tritare il prosciutto poi unire i formaggi. Con il composto ottenuto farcire tartine o *voul au vent*.

### **MARMELLATA DI MELE AL PEPERONCINO** **di Eris Barchi (Forlì)**

Ingredienti:

- 1 kg e mezzo di mele (metà cotogne)
- $\frac{1}{2}$  kg di peperoncini piccanti puliti dai semi (quelli da riempire)
- 600 gr di zucchero di canna
- succo di 2 limoni

P: Tagliare a pezzi piccoli le mele. Unire il succo di limoni, i peperoncini, 1 bicchiere d'acqua. Fare bollire per circa 1 ora. Passare il tutto per eliminare le bucce del peperoncino. Continuare a far bollire. Quando ha raggiunto una buona densità aggiungere lo zucchero. Far bollire ancora per circa mezz'ora. Mettere nei vasetti. Ps: si può mangiare sul pane ma è più buona con il formaggio!!!

### **Frollini al formaggio** **di Silvia Ferracioli (Cesena)**

Ingredienti:

- 100 gr di farina
- 50 gr di grana grattugiato
- 50 gr di Emmenthal grattugiato
- 50 gr di burro
- 1 uovo + 1 per pennellare
- 1 pizzico di sale
- Mandorle sbucciate

P: Unire la farina e i formaggi, impastarli con l'uovo, il burro a temperatura ambiente ed il sale. Impastare rapidamente,

avvolgere l'impasto in un foglio di pellicola, poi farlo riposare nel frigorifero per circa  $\frac{1}{2}$  ora. Stendere l'impasto in una sfoglia spessa qualche millimetro per ricavarvi dei biscottini e pennellarli con un uovo sbattuto. Porre una mandorla su ogni biscotto. Cuocere nel forno preriscaldato a  $180^{\circ}$  finché i biscottini appariranno dorati. Da servire assieme agli aperitivi oppure con antipasti di affettati. Buon appetito!

## **TORTA SALATA DI CREPES** **di Donata Cova (Faenza)**

Ingredienti (per le crepes):

- 200 gr di farina
- 2 uova
- 1 lattina di burro o  $\frac{1}{2}$  litro di latte
- sale

Altri ingredienti:

- 2 uova
- 1 scatola di tonno
- 100 gr di carciofini
- 2 uova sode
- 100 gr di funghi sott'olio
- 15 pomodori ciliegia
- 100 gr di scamorza dolce (o sottilette o fontina)
- 2-3 foglie d'insalata
- 1 confezione di wurstel piccoli
- 4-5 funghi champignon
- Olio, sale e pepe q.b.
- Limone, parmigiano, prezzemolo q.b.

P: Fare le crepes mescolando bene gli ingredienti. Ne verranno 5, usando una cucchiata d'impasto per ogni crepe. Preparare la maionese, usando almeno due tuorli d'uovo (è preferibile fare la

maionese che usare quella confezionata). Comporre una torta, sovrapponendo le crepes spalmate moderatamente di maionese ed inserendo 4 strati:

1. Primo strato con tonno e carciofini
2. Secondo strato con uovo sodo a rondelle e funghetti tagliati a metà
3. Terzo strato con pomodorini conditi affettati e scolati benissimo, formaggio a fettine sottili
4. Quarto strato con foglie d'insalata (asciutte) e wurstel a fettine.

Coprire con l'ultima crepe e sopra mettere un'insalata di funghi champignon crudi, tagliati sottili e conditi con olio, sale, pepe, limone, scaglie di parmigiano, prezzemolo tritato. Aggiungerli all'ultimo momento, perché quando si condiscono fanno molta acqua. Gli ingredienti si possono variare a seconda dei gusti (ad esempio, si può usare la giardiniera, le olive a rondelle, prosciutto cotto, capperi, ...)

## PRIMI PIATTI

### **LASAGNE CON PIOPPINI TRIFOLATI E ROBIOLA di Valentina Gallo (Lugo)**

Ingredienti (per 4 persone):

- 200 gr di pasta fresca per lasagne
- 500 gr di pioppini
- 200 gr di robiola
- 400 ml di besciamella

- $\frac{1}{2}$  bicchiere di vino bianco
- 1 ciuffo di prezzemolo
- $\frac{1}{2}$  spicchio d'aglio
- 40 gr di parmigiano grattugiato
- 40 gr di burro
- sale, pepe

P: Pulite con cura i funghi, tagliate i più grandi a metà e rosolateli in padella con metà del burro, l'aglio e il prezzemolo tritati.

Sfumate con il vino, salate e pepate. Imburrate una pirofila e velate il fondo con poca besciamella, poi fate uno strato di pasta, uno di funghi e unite qualche tocchetto di robiola.

Cospargete con un po' di parmigiano. Continuate gli strati terminando con besciamella e parmigiano.

Distribuite in superficie il burro rimasto a fiocchetti e mettete in forno già caldo a 190° per 25 min. Per un risultato perfetto, distribuite con attenzione i funghi trifolati tra i fogli di pasta: devono formare strati omogenei, ricoperti da un velo molto sottile di besciamella.

## **RUOTE AL PESTO DI SGOMBRO di Paola Neroni (Coach Faenza)**

Ingredienti (per 6 persone):

- 500 gr di ruote (pasta secca)
- 95 gr di sgombro sottolio
- 1 zucchina
- 1 carota
- $\frac{1}{2}$  peperone rosso e  $\frac{1}{2}$  giallo (anche un po' meno di mezzo)
- 1 cipolla
- 1 cucchiaino di pinoli
- 10 foglie di basilico
- 1 spicchio d'aglio

- olio extravergine di oliva
- sale, pepe

P: Frullare l'aglio, le foglie di basilico, i pinoli, lo sgombro sgocciolato, 50 gr di acqua e 30 d'olio (anche quello dello sgombro va bene). Tagliare a dadini molto piccoli le verdure e rosolarle con un cucchiaino d'olio per 2 minuti, salare e pepare. Lessare la pasta, scolarla al dente e condirla con le verdure ed il pesto di sgombro. Servirla fredda come insalata di pasta oppure se lo si desidera è buona anche tiepida.

### **SPAGHETTI ALLA NORMA** **di Angela Tabanelli (Lugo)**

Ingredienti:

- $\frac{1}{2}$  kg di spaghetti
- 1 spicchio di aglio
- peperoncino q.b.
- 2 melanzane (300 gr circa)
- olio per friggere q.b.
- 500 gr di pomodori in scatola
- basilico q.b.
- ricotta dura salata q.b.

P: Tagliare le melanzane a cubetti, posizionarle su un foglio di carta assorbente, salarle e lasciarle sgocciolare per almeno 1 ora. Friggerle in abbondante olio. In una pentola, soffriggere aglio e peperoncino, aggiungere il pomodoro e cuocere, aggiustare di sale e insaporirlo con il basilico. Aggiungere le melanzane precedentemente fritte. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e amalgamarla con il sugo precedentemente preparato. Servire con un'abbondante grattugiata di ricotta salata.

## **GNOCCHETTI AL SUGO DI CARCIOFI E PANCETTA di Paola Fagioli (Cesena)**

### Ingredienti:

- $\frac{1}{2}$  lt di latte
- 400 gr di farina 00
- 1 cucchiaino di noce moscata
- 1 cucchiaino di sale fino
- 6 cuoricini di carciofi
- 100 gr di pancetta affumicata
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 200 gr di panna da cucina
- formaggio grana grattugiata

P: Mettere sul fuoco una pentola con il latte, il sale e la noce moscata, quando bolle togliere dal fuoco e versare la farina mescolando velocemente: si otterrà un pastone grumoso.

Prendere l'impasto e lavorarlo sulla spianatoia finché diventerà liscio (vi scotterete un po' le mani ma fa bene all'artrosi). Quindi prenderne dei pezzi e formare dei rotolini che taglierete a pezzetti. Sistemare su dei piatti. (in alternativa vanno benissimo i Gnocchetti sardi della Barilla ). Intanto che bolle l'acqua per cucinare i gnocchetti preparate il sugo. Imbiondire uno spicchio di aglio in due cucchiai di olio, unire la pancetta e i cuoricini di carciofo affettati. Salare e pepare continuando la cottura con un paio di cucchiai di acqua. Lessare i gnocchetti per qualche minuto (quando vengono a galla sono cotti) e metterli nella padella con il sugo aggiungendo la panna. Infine cospargere con abbondante formaggio grana.

## **PENNE ALLA MILENA** **di Milena Tiberi (Forlì)**

Ingredienti (per 4 persone):

- 3-4 salsicce
- 1 mozzarella
- 16-18 pomodori sottolio
- 400 gr di penne
- cipolla, aglio, sale, pepe, olio q.b.

P: Tagliare la salsiccia a dadini e cuocere in padella con olio, aglio, cipolla e pepe. Aggiungere i pomodorini a listarelle. Fare bollire l'acqua e cuocere le penne. Spegnerla la padella del sugo e aggiungere la mozzarella a dadini e la pasta.

## **SPAGHETTI PICCANTI** **di Lorella Ercolani (Forlì)**

Ingredienti (per 4 persone):

- 400 gr di spaghetti
- 4 peperoncini tondi rossi
- aglio, sale, olio q.b.

P: In una padella soffriggere olio, aglio e sale, aggiungere i peperoncini a listarelle. Cuocere la pasta. Scolare e saltare nel sugo la pasta.

## **CONCHIGLIONI RIPIENI** **di Paloma Pantaleoni (Faenza)**

Ingredienti (per 4 persone):

- 250 gr di *conchiglioni* giganti
- 100 gr di ricotta

- 1 fetta grossa di prosciutto cotto tagliato a dadini
- 100 gr di piselli piccoli al naturale
- 50 gr di grana grattugiato
- sale, pepe q.b.
- Besciamella

P: Lessare la pasta al dente, preparare una pirofila con un velo di besciamella. A parte mescolare la ricotta con i piselli, il prosciutto, il grana, un po' di sale e pepe. Riempire ogni *conchiglione* col ripieno e metterli uno vicino all'altro nella pirofila. Stendere sopra un altro velo di besciamella e spolverare con tanto grana. Cuocere 10 min a 160° o comunque finché non sono ben dorati. Con l'avanzo di ripieno potete fare dei fagottini con le bistecche sottili di vitello, chiudendoli con erba cipollina e cuocendoli sia in padella che al forno.

### **RISOTTO MARE E MONTI** **di Mariarosa Baldassarri (Faenza)**

Ingredienti (per 4 persone):

- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 320 gr di riso arborio
- 1 dl di vino bianco secco
- 800 ml di brodo vegetale
- 300 gr di funghi misti
- 20 code di gambero
- 1 scalogno
- 1 mazzetto di prezzemolo

P: Scaldate 4 cucchiaini di olio in una casseruola e fatevi tostare il riso per un paio di minuti. Sfumate il riso con il vino, quindi continuate la cottura bagnandolo con poco brodo caldo alla volta. Tritate lo scalogno e soffriggete nell'olio rimasto. Pulite i funghi, rosolateli per 5 minuti, quindi unite le code di gambero (alcune

intere, alcune a pezzetti) e cuocete per 2 minuti. A 2 minuti dal termine della cottura unite al riso i funghi e i gamberi. Fuori dal fuoco, guarnire con il prezzemolo tritato finemente. Servire subito.

### **PENNE SPECK E RADICCHIO** di Monica Montalti (Cesena)

Ingredienti (per 4 persone)

- 360 gr di penne rigate
- 2 fette di speck tagliato  $\frac{1}{2}$  cm
- 10-15 foglie di radicchio
- 100 gr di gorgonzola
- poco latte

P: Tagliare speck e radicchio a listarelle. In una padella fare appassire il radicchio con 2-3 cucchiaini di latte. Quando si asciuga l'acqua formata dal radicchio aggiungere i pezzetti di speck, farli insaporire. Aggiungere il gorgonzola, farlo sciogliere mescolandolo al radicchio e allo speck, con il composto ottenuto condire la pasta.

### **QUADRETTI DI RICOTTA IN BRODO** di Linda Pacella (Lugo)

Ingredienti (per 4 persone):

- 200 gr di ricotta
- 60 gr di parmigiano
- 2 uova
- sale, pepe, noce moscata q.b.
- Brodo

P: Mescolare alla ricotta il parmigiano, i tuorli d'uovo, il sale, il pepe, la noce moscata e gli albumi montati a neve. Versare il composto in uno stampo rettangolare foderato di carta oleata. Fare cuocere a bagnomaria in forno, finché non si sarà rassodato e si sarà formata una *crosticina* dorata in superficie. Togliere lo stampo e lasciare raffreddare. Tagliare a dadini regolari e mettere nei piatti. Versare sopra il brodo caldo. A piacere, spolverizzare di parmigiano.

### **RICCIOLI CON SUGHETTO SFIZIOSO** di Patrizia Zannoni (Faenza)

Ingredienti (per 5/6 persone):

- 250 gr di riccioli di pasta Buitoni
- 1 confezione di cubetti di pancetta affumicata
- 2 zucchine a cubetti piccoli
- 100 gr di duetto (gorgonzola/mascarpone)
- 100 gr di panna da cucina
- grana grattugiato

P: Rosolare in una padella la pancetta con le zucchine, quando sono ben rosolate, aggiungere il duetto e poi la panna, nel frattempo lessare i riccioli per 5 min, scolare la pasta e saltarla in padella col sugo. Aggiungere il grana e servire caldo.

### **CAPPELLETTI CREMOSI** di Rina Monti (Cesena)

Ingredienti:

- 250 gr di mascarpone
- Concentrato di pomodoro
- Cappelletti

- Parmigiano
- Paprika

P: In una padella sciogliere il mascarpone e aggiungere un po' di concentrato di pomodoro (conserva), ottenendo un composto di colore rosa. Mettere i cappelletti e amalgamare il parmigiano. Aggiungere la paprika dolce una volta serviti.

### **PAPPA AL POMODORO di Francesca Proni (Faenza)**

Ingredienti:

- 1 kg di pomodori *costoluti* fiorentini
- 500 gr di pane raffermo
- 1 bicchiere d'olio extravergine d'oliva
- 1 lt di brodo di carne sgrassato o brodo vegetale
- 3 spicchi d'aglio
- 2 cipolle
- 1 mazzetto di basilico
- 1 peperoncino essiccato
- sale q.b.

P: Far cuocere in un tegame i pomodori tagliati a pezzetti con 5 cucchiaini di olio, abbondante basilico, gli spicchi d'aglio e le cipolle. Dopo circa 15 min passare il tutto al setaccio. A parte, predisporre un capace tegame di coccio con 4 cucchiaini d'olio per deporci il pane toscano, precedentemente tenuto per qualche minuto in ammollo e poi ben strizzato. Lasciarlo insaporire, poi versare il passato di pomodoro sul pane e dopo qualche minuto aggiungere il brodo, il sale ed il peperoncino. Far cuocere finché il liquido non si è rappreso, facendo attenzione che non si attacchi al fondo del tegame. Prima di portare in tavola guarnire la pappa con foglie di basilico e una "C" di olio. Si consuma normalmente calda, ma può essere gustata anche fredda.

## **GOCCIA D'ORO** **di Emanuela Baroncini (Lugo)**

Ingredienti:

- 500 gr di pasta fresca tagliata a rettangoli
- 250 gr di besciamella
- funghi trifolati a piacere
- 200 gr di prosciutto cotto a fette
- parmigiano grattugiato q.b.
- Burro q.b.

P: In una pirofila alternare ai rettangoli di pasta la besciamella, i funghi, il prosciutto e la mozzarella. Terminare con uno strato di besciamella, coprire con abbondante parmigiano e qualche noce di burro. Mettere in forno coprendo con un foglio di alluminio oppure mettere la pirofila nella parte media del forno, a 180° (max 200°). Cuocere per 30 max 40 min.

## **COUS COUS DI PESCE SPADA** **di Paola Fagioli (Cesena)**

Ingredienti (per 4 persone):

- 80 gr di lattuga
- sale, pepe
- 1 spicchio d'aglio
- 30 gr d'olio extravergine di oliva
- 4 mazzetti di prezzemolo
- 400 gr di pesce spada
- 200 gr di cous cous
- 4 cucchiari di vino bianco secco

P: Portate a ebollizione mezzo litro d'acqua, versatevi il cous cous e salate leggermente. Rimescolate e lasciate cuocere per un paio di minuti. Fate riposare per 3 minuti, poi sgranate il cous cous con

i rebbi di una forchetta. Tagliate a cubetti il pesce spada, eliminando la pelle. Tagliate la lattuga a striscioline. Tritate il prezzemolo. In una padella mettete l'aglio privato del germoglio e fatelo insaporire. Unite la lattuga e lasciatela appassire per un paio di minuti. Aggiungete il pesce e fatelo cuocere per un paio di minuti. Bagnate con il vino bianco e lasciatelo evaporare. Salate e pepate. Unite il prezzemolo tritato e rimescolate delicatamente. Su un piatto da portata disponete il cous cous e versatevi sopra il pesce spada alla lattuga.

### **RISOTTO CON GAMBERI E RADICCHIO** **di Liana Melandri (Faenza)**

Ingredienti (per 4 persone):

- 40 gr di cipolla
- 240 gr di radicchio di Chioggia
- 240 gr di gamberetti sgucciati
- 320 gr di riso
- Olio q.b.
- Brodo q.b. (anche di dado)

P: Rosolare la cipolla con l'olio, aggiungere i gamberi, far tostare il riso, quindi aggiungere il brodo un po' alla volta, il radicchio tagliato a listarelle e cuocere.

### **PENNE CON LA RAZZA** **di Roberta Bandini (Lugo)**

Ingredienti (per 4 persone):

- 500 gr di pasta (penne)
- 1 razza fresca da  $\frac{1}{2}$  kg
- 1 spicchio di aglio

- salvia fresca
- olio q.b.
- 40 gr di burro
- sale e pepe q.b.
- peperoncino, a piacere

P: Sbollentare la razza nell'acqua. Togliere la pelle e prevelare la polpa. Saltare la polpa in una padella con un trito d'aglio, salvia fresca, olio e burro. Cuocere le penne al dente e saltare nella padella con il pesce. Servire subito.

### **TAGLIATELLE SFIZIOSE di Rina Monti (Cesena)**

Ingredienti:

- tagliatelle
- prosciutto cotto
- mascarpone
- tuorlo d'uovo
- prezzemolo

P: Mettere in una padella un po' di burro, il prosciutto cotto frullato, mascarpone, tuorlo, prezzemolo. Buttare le tagliatelle e tirarle in padella. Aggiungere il parmigiano.

## SECONDI

### **MOZZARELLA DI BUFALA RIPIENA CON CAPPERI, AGGIUGHE E OLIVE di Paola Fagioli (Cesena)**

Ingredienti:

- 4 mozzarelle di bufala da 250 gr
- 50 gr di capperi
- 12 filetti di acciuga sott'olio
- 100 gr di olive verdi o nere denocciolate
- 200 gr di insalata mista
- 200 gr di pomodoro maturo
- olio extravergine di oliva

P: Tagliate come un panino le mozzarelle e riempitele con una farcitura ottenuta tritando grossolanamente i capperi con le acciughe e le olive. Tagliate sottilmente il pomodoro e mettetelo nella mozzarella come fareste con delle fette di salame.

Disponete per ogni ospite una mozzarella su un letto di insalata mista e condite il tutto con del buon olio extravergine d'oliva.

### **BACCALA' CON I CECI di Rosella Bandini (Faenza)**

Ingredienti:

- 800 gr di baccalà
- 1 spicchio d'aglio
- 1 scatola di ceci
- olio extravergine d'oliva
- pepe nero a piacere

P: Sciacquate il baccalà e tagliatelo a pezzetti, mettetelo in un tegame largo con acqua e uno spicchio d'aglio e portatelo ad ebollizione per 10 min. Scaldate i ceci lessati a bagnomaria, scolateli bene e disponeteli su di un piatto da portata assieme al baccalà. Condite il tutto con olio e pepe a piacere.

### **INSALATA FREDDA DI POLLO** **di Monica Montalti (Cesena)**

Ingredienti (per 4 persone):

- 1 petto di pollo grande (400 gr circa)
- 100 gr di Asiago
- olive nere
- 1 fetta spessa di prosciutto di Praga
- 3-4 coste bianche di sedano
- sedano, carota, cipolla per il brodo
- maionese light allo yogurt
- insalata
- succo di limone
- olio
- sale, pepe

P: Lessare il petto di pollo in abbondante acqua salata con sedano, carota e cipolla per circa 30 minuti. Farlo raffreddare bene in uno scolapasta. Tagliare il pollo a cubetti. Foderare la ciotola da portata con foglie grandi d' insalata. Dentro mettere i cubetti di pollo, cubetti di asiago, di prosciutto di Praga, il sedano a rondelle e le olive nere. Fare una salsina con maionese, succo di limone, sale, olio e pepe con cui condire l'insalata di pollo.

## **BACCALA' CON VERDURE** **di Rosella Bandini (Faenza)**

Ingredienti:

- 1,5 kg di baccalà
- $\frac{1}{2}$  peperone
- broccoletti
- farina
- olive nere
- olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- basilico
- 1 bicchiere di vino bianco

P: Tagliate a pezzetti il baccalà. Infarinatelo e friggetelo in molto olio, scolatelo e fatelo da parte. Rosolate a parte l'aglio e il peperone tagliato a listarelle, aggiungete il basilico. Lasciate insaporire. Unite il baccalà e un po' di vino bianco. Lessate broccoletti e uniteli al tutto a cottura quasi ultimata. Mettete le olive e lasciatele insaporire per circa 5 min. Servite anche tiepido.

## **LA SVIZZERA DI BRACCIO DI FERRO** **di Paloma Pantaleoni (Faenza)**

Ingredienti (per 6 svizzere):

- 500 gr di macinato misto
- 200 gr di spinaci lessati
- 1 uovo
- pangrattato
- 50 gr di grana grattugiato
- sale, pepe

P: Mescolare con il robot il macinato, gli spinaci tritati, l'uovo e il grana. Aggiungere il parmigiano q.b. Per fare un composto asciutto e uniforme. Fare tanti piccoli hamburger e cuocere sulla piastra. Per completare, scaldare nella piastra dove si è cotta la svizzera un panino aperto e comporre con una fetta di pomodoro, una fetta di formaggio e la svizzera.

### **TRANCI DI TONNO ALLA GRIGLIA O ALLA PIASTRA di Federica Bellacomo (Lugo)**

Ingredienti (per 2 persone):

- 2 bei tranci di tonno fresco

#### **ALLA GRIGLIA**

- 4 Foglioline di salvia
- 1 Foglia di alloro
- 1 Rametto di rosmarino
- 1 Spicchio d'aglio
- 1 Scalogno
- 1 Cucchiaino pepe nero in grani
- Olio D'oliva q.b.
- Sale grosso q.b.

P: In una terrina far "marinare" per 2-3 ore i tranci di tonno nell'olio d'oliva, salvia, alloro, rosmarino, aglio, scalogno tagliato a fettine e pepe in grani tritato grossolanamente. Sgocciolare e far cuocere sulla griglia per circa 10 min. (e comunque non a lungo altrimenti diventa stopposo). Salare sul piatto di portata con sale grosso.

#### **ALLA PIASTRA**

- 8 cucchiaini d'olio extra vergine
- 1 mazzetto di prezzemolo

- il succo di 3 limoni
- sale grosso q.b.

P: Scaldare la piastra, appena ben calda, stendere le fette di tonno e cuocere 3 min. per parte. Sul piatto di portata condire i tranci con un'emulsione d'olio, limone e prezzemolo e salare con sale grosso q.b..

### **TEGLIA DI COZZE E VONGOLE ALLA SALENTINA di Zannoni Patrizia (Faenza)**

Ingredienti (per 4 persone):

- 3 kg di cozze
- 1 kg di vongole
- 1 cipolla di Tropea
- aglio, olio, sale q.b.
- Prezzemolo, peperoncino q.b.
- 1 lt di passata di pomodoro
- pane pugliese

P: Fare aprire le cozze sul fornello (pulite raschiate) in una grossa pentola con un cucchiaino d'olio ed uno spicchio d'aglio, nello stesso modo in un altro tegame far aprire le vongole (dopo averle lasciate in acqua salata per togliere la sabbia). Dividere le due valve dalle cozze e tenere in una terrina solo le metà col mollusco, aggiungere le vongole e filtrare i 2 liquidi di cottura con un canovaccio pulito. In un tegame capiente rosolare una cipolla di Tropea affettata sottile con un po' d'aglio, aggiungere la passata, il sale (le vongole sono saporite) ed il peperoncino, lasciare restringere per 10 min. Aggiungere tutto il liquido delle vongole e un po' del liquido delle cozze, mescolare e aggiungere vongole e cozze e fare insaporire a fiamma media. Dividere il preparato in 4 ciotole su fette di pane abbrustolito.

## **ALICI MARINATE ALL'ARANCIA E LIMONE** **di Rosella Bandini (Faenza)**

Ingredienti:

- 500 gr di alici
- 1 arancia
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino
- sale

P: Spinare le alici, e sistemarle in una pirofila con il succo dei limoni e dell'arancia. Aggiungere l'aglio ed il peperoncino a spicchi e far riposare in frigorifero per 24 ore. Sistemare le alici su di un piatto da portata, guarnire con spicchi d'arancia e cospargere con olio e sale.

## **ORATA AL SALE** **di Federica Bellacomo (Lugo)**

Ingredienti (per 2 persone):

- 2 orate medie
- 1 limone
- 2 foglioline di alloro
- Rosmarino
- Misto pepe grani
- Peperoncino macinato
- 1/2 kg di sale grosso

P: Riempire la pancia del pesce, precedentemente pulito, con una fetta di limone, un rametto di rosmarino, una foglia di alloro, un pizzico di peperoncino e qualche grano di pepe.

Preparare un letto di sale grosso su una pirofila ricoperta di carta forno, adagiarvi il pesce e coprire con la parte restante di sale. Per profumare ulteriormente la crosta di sale spremerci

sopra il limone aperto in precedenza. Infornare a 180° per mezz'ora circa.

## **CROCCHETTE DI RICOTTA E NOCI** **di Raffaella Cavalcanti (Lugo)**

Ingredienti:

- 250 gr di ricotta fresca
- 2 pizzichi di sale
- 1 grattata di noce moscata
- 1 uovo intero
- 1 cucchiaino di maggiorana
- 4-5 noci sbriciolate
- 5 cucchiaini di parmigiano reggiano
- 4-5 cucchiaini di pan grattato

P: In una ciotola versare 250 gr di ricotta fresca, due pizzichi di sale, una grattata di noce moscata, un uovo intero, quindi incominciare a mescolare. Continuando a mescolare, aggiungere un cucchiaino di maggiorana, e 4-5 noci sbriciolate. A questo punto, aggiungere 5 cucchiaini da minestra di parmigiano reggiano e 4-5 cucchiaini di pan grattato fino a raggiungere una consistenza che vi permetterà di formare con le mani una decina di crocchette. Adagiare le crocchette in una teglia con carta da forno e posizionare nel forno a 200° per circa 30 minuti, girandole a metà cottura per farle dorare in ambo i lati. Lo consiglio come secondo, magari con un contorno di verdure. Buon appetito!!!

## TORTA DI PATATE

di Maria Rosa Baldassarri (Faenza)

### Ingredienti:

- 500 gr di patate
- 70 gr di burro
- 70 gr di formaggio grattugiato
- 2 tuorli
- 1 albume
- 100 gr di mozzarella
- 50 gr di salame
- 30 gr di provola affumicata
- Latte, prezzemolo tritato, pangrattato, sale

P: Lessate le patate per 45 minuti, sbucciatele ancora calde, passate allo schiacciapatate, raccogliendo il composto in una ciotola grande. Mescolatelo fino a ridurlo alla consistenza di un pourè, quindi aggiungete il burro ammorbidito, il formaggio grattugiato, la provola, un uovo alla volta, il salame a pezzettini, un cucchiaino di prezzemolo, regolate il sale. Aggiungete del latte per ammorbidire la consistenza. Mescolate bene. Imburrate la pirofila, cospargetela di pangrattato, versatevi metà composto di patate e sulla superficie la mozzarella tagliata a fettine sottili. Versate sopra l'altra metà del composto. Battete due o tre volte la tortiera sul tavolo in modo che il composto si assesti, uniformate la superficie con una spatola, spolverizzate leggermente di pangrattato, distribuite alcuni fiocchetti di burro e cuocete in forno 180° per 30 minuti. Ritirate, lasciate riposare 10 minuti e servite.

## CONTORNI

### **PATATE SABBIOSE** **di Patrizia Santuzzi (Forlì)**

Ingredienti:

- patate
- cipolla di Tropea
- 2 spicchi di aglio
- rosmarino, salvia
- pangrattato (un po' grosso)
- olio, sale grosso

P: Tagliare le patate a tocchi (come quando si fanno al forno) e sbollentarle. Tagliare la cipolla a spicchi e tritare rosmarino e salvia. Mescolare il tutto. Mettere in una teglia da forno larga (in modo che sia tutto in uno strato). Cuocere in forno a 200° finché non è rosolato.

### **CIPOLLA FRITTA** **di Adria Monti (Forlì)**

Ingredienti:

- cipolla rossa
- farina
- 1 uovo
- olio per friggere

P: Tagliare la cipolla a fette sottili. Mettere la cipolla nell'uovo con un goccio di birra. Infarinare, friggere.

## **PASTICCIO DI FINOCCHI** **di Paloma Pantaleoni (Faenza)**

Ingredienti (per 2 persone):

- 2 finocchi grandi lessati
- 100 gr di cubetti di prosciutto cotto
- 1 bicchiere di latte
- 2 cucchiaini di farina
- sale, pepe
- 1 noce di burro

P: Rosolare in un tegame i cubetti di prosciutto con la noce di burro, quando sono rosolati aggiungere i finocchi tagliati a spicchi non molto grossi e lasciare rosolare un altro po'. Aggiungere la farina setacciata lentamente continuando a mescolare, quando sembra che tutto si stia attaccando alla pentola aggiungere il latte e mescolare fino a quando non risulti tutto amalgamato. Salare, pepare e servire (a piacere si può aggiungere anche un po' di noce moscata).

## **INSALATA DI PERE E CAPRINO** **di Francesca Proni (Faenza)**

Ingredienti (per 6 persone):

- 6 pere
- 250 gr di valerianella
- 150 gr di olive nere senza nocciolo
- 1 caprino fresco
- 1 limone non trattato
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- pepe

P: Spremete il limone, lavate le pere poi tagliatele a cubetti privandole del torsolo e passatele nel succo di limone. Tagliate a

pezzetti il caprino e a metà le olive. Mescolate tutti gli ingredienti con l'olio in un'insalatiera e aggiungere pepe q.b.

## **VERDURE GOLOSE AL FORNO** **di Patrizia Zannoni (Faenza)**

Ingredienti:

- 1 melanzana tonda grossa
- 5/6 zucchine
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale, olio

P: Sbucciare la melanzana e fare dei quadretti di circa 1 cm di lato, salare e lasciare perdere il liquido, tagliare a rondelle le zucchine (se sono grosse prima tagliarle a metà). Frullare nel mixer l'aglio, il prezzemolo, sale e olio per ottenere una salsa fluida. Versare in una teglia con carta da forno la melanzana, le zucchine e, dopo averle salate, la salsa. Mescolare il tutto e cuocere in forno a 160/170° per circa un'ora rigirando 3/4 volte.

## **ZUCCHINE MARINATE** **di Federica Bellacomo (Lugo)**

Ingredienti (per 2 persone):

- 2/3 zucchine (quelle chiare)
- Prezzemolo
- Capperi
- Peperoncino macinato
- Succo di 1 limone
- Olio d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

P: Lavare e spuntare le zucchine. Tagliarle a fettine sottili (io lo faccio con l'affettatrice, ma potrebbe andare bene anche il pelapatate), disporle su un piatto, bagnarle con il limone e condire con il trito di capperi e prezzemolo ed il resto degli ingredienti. E' meglio lasciarle riposare per qualche ora prima di servire.

## DOLCI

### **TORTA D'ARANCIA** **di Barbara Bracci (Forlì)**

Ingredienti:

- 3 uova intere
- 150 gr di zucchero
- 200 gr di farina
- 1 bustina di lievito
- 100 gr di olio d'oliva
- 3 arance

P: Frullare le uova intere con lo zucchero, poi unire in ordine la farina, il lievito, l'olio d'oliva, la buccia grattugiata di 2 arance e il succo di 1 arancia. Mettere in una teglia imburrata e infarinata ed infornare a 180°C per 30 minuti circa. Quando si è raffreddata effettuare un taglio orizzontale e unire i 2 dischi con la crema ottenuta facendo bollire 1 minuto il succo di 2 arance, 2 cucchiaini di farina "00" e 3 cucchiaini di zucchero.

## **TORTA AL CIOCCOLATO** **di Sara Della Bella (Lugo)**

Ingredienti:

- 200 gr di cioccolato fondente
- 200 gr di zucchero a velo
- 150 gr di burro
- 4 uova
- 1 cucchiaio di fecola

P: Sciogliere il cioccolato con il burro e lasciarlo raffreddare, montare gli albumi a neve. A parte, sbattere bene i tuorli con lo zucchero, aggiungere la fecola e il cioccolato fuso con il burro; amalgamare bene ed aggiungere gli albumi montati a neve.

Cuocere in forno ventilato a 180° per circa 20 min.

Quando si e' raffreddata, mettere in frigorifero per circa 2 ore.

Per servirla bisogna girala una sola volta e cospargerla di zucchero a velo.

NB. La torta deve restare morbida, quindi si consiglia dopo 15min. di verificare con un coltello la cottura interna.

## **CROSTATA DI RICOTTA E AMARETTI** **di Sara Della Bella (Lugo)**

Ingredienti per l'impasto:

- 200 gr di farina '00 (abbondanti)
- 110 gr di burro
- 100 gr di zucchero
- 1 uovo
- $\frac{1}{2}$  bustina di lievito

Ingredienti per il ripieno:

- 1 etto e  $\frac{1}{2}$  di ricotta
- 100 gr di amaretti

- 100 gr di zucchero
- 1 uovo

P: Impastare il tutto con l'uovo, aggiungendo un po' di liquore per rendere l'impasto abbastanza morbido.

Stendere la sfoglia e rivestire uno stampo, tenendo indietro un po' di impasto per fare la grata da mettere sopra.

Cuocere a 170° per 20/25 minuti (deve rimanere un po' morbido)

### **PICCOLI SEMIFREDDI AL TORRONE** di **Monica Montalti (Cesena)**

Ingredienti:

- $\frac{1}{2}$  lt di panna
- 130 gr di zucchero a velo
- 130 gr di torrone
- 4 tuorli d'uovo
- 150 gr di cioccolato fondente
- 4 cucchiaini di liquore all'amaretto

P: Sbattere i tuorli con lo zucchero. Tritare cioccolato e torrone. Montare la panna, aggiungerla al composto di uova e zucchero. Mettere il liquore all'amaretto. Mescolare bene per amalgamare il composto. Aggiungere il torrone e il cioccolato tritati. Metterli negli stampini usa e getta di alluminio, poi in freezer. Quando si vogliono consumare, cavarli almeno dieci min prima dal freezer.

### **ROSE DEL DESERTO** di **Emanuela Baroncini (Lugo)**

Ingredienti:

- 2 uova
- 100 gr di burro

- 100 gr di zucchero
- 100 gr di pinoli o di uvetta o tutti e due
- 1 bustina di vanillina
- 300 gr di farina
- 1 bustina di lievito
- cornflakes

P: Mescolare le uova con lo zucchero e il burro stemperato, aggiungere la vanillina, la farina, il lievito e infine i pinoli (uvetta). Mettere la carta forno su una teglia, fare delle palline con l'impasto e passarle nei cornflakes. Cuocere in forno già caldo a 180° per 20 minuti.

### **SEMIFREDDO ALLO YOGURT E PAVESINI** di Daniela Berto (Lugo)

Ingredienti:

- 3 vasetti di yogurt (fruttati o al caffè)
- 250 ml di panna liquida non montata
- 1 pacco di pavesini

P: Unire lo yogurt con la panna fino ad ottenere una mousse. Comporre degli strati con i pavesini e la mousse. Farcire a piacere l'ultimo strato con frutta fresca (la stessa dello yogurt) o cacao o scaglie di cioccolato. Far raffreddare per 2 ore in freezer e conservare in frigorifero. Servire al cucchiaio.

### **DOLCINI AL CIOCCOLATO** di Patrizia Vettori (Forlì)

Ingredienti (per 5 dolcini):

- 150 gr di cioccolato fondente
- 150 gr di burro

- 100 gr di zucchero
- 3 uova
- 40 gr di farina
- buccia di 1 arancia grattugiate
- 1 pizzico di sale
- 5 stampini di alluminio (tipo quelli dei muffin)

P: Mescolare il burro, il cioccolato e lo zucchero e fare raffreddare. Unire la farina, le uova, l'arancia e il sale.

Imburrare e infarinare gli stampini, versarvi il tutto, mettere in freezer per 90 min. Togliere dal freezer e mettere in forno a 220° per 15 min.

### **TORTA ALLA ROBIOLA di Sara Della Bella (Lugo)**

Ingredienti:

- 1 robiola da 200 gr
- 1 panna da cucina da 250 gr
- 1 panna per dolci da 250 gr
- 1 bustina di vanillina
- 100 gr di zucchero
- 3 uova
- 3 cucchiaini di farina
- 200 gr di biscotti secchi
- 80 gr di burro fuso

P: Sbriciolare i biscotti nel frullatore, impastarli con il burro fuso e foderare la teglia premendo bene. Montare a neve gli albumi.

Mescolare tutti gli altri ingredienti, quando si è formata una crema omogenea incorporare gli albumi a neve. Versare il composto nello stampo ed infornare per circa 40 min a 170°.

## **BISCOTTI CIOCCO-COCCO** **di Monica Montalti (Cesena)**

Ingredienti:

- 250 gr di biscotti secchi
- 150 gr di farina di cocco
- 100 gr di zucchero
- 70 gr di acqua
- 120 gr di burro
- 300 gr di cioccolato al latte

P: Sbriciolare i biscotti, aggiungere la farina di cocco, mescolare. Sciogliere lo zucchero in acqua calda nel pentolino, aggiungere al composto di biscotti e cocco. Sciogliere il burro e impastare con il resto. Schiacciare l'impasto come base in una teglia. Mettere in frigorifero per 10 min. Intanto sciogliere il cioccolato a bagnomaria, togliere la base dal frigorifero e stendere subito il cioccolato fuso, poi spolverare sopra un po' di farina di cocco. Far rassodare un pochino in frigorifero, tagliare a quadretti, mettere in frigorifero per qualche ora.

## **SCRUMBLE DI MELA** **di Patrizia Santuzzi (Forlì)**

Ingredienti:

- 3 mele
- 50 gr di nocciole pelate
- 120 gr di burro
- 200 gr di farina
- 100 gr di zucchero di canna
- 1 pizzico di: sale, cannella, noce moscata (a piacere)

P: Tritare le nocciole nel frullino, mescolare il burro ammorbidito con le nocciole, aggiungere la farina, lo zucchero e le spezie (viene

un composto granuloso). Tagliare le mele a pezzi grossi. Bagnare e strizzare la carta da forno e ricoprire una teglia. Posizionare le mele sulla carta da forno e ricoprire con il composto. Cuocere in forno a 180° per 30 min. Togliere dal forno, quando è tiepido spargere di zucchero a velo.

## **MUFFINS ALLA FRUTTA** **di Eris Barchi (Forlì)**

Ingredienti:

- 100 gr di cornflakes
- 100 gr di latte
- 100 gr di farina 00
- 50 gr di olio
- 50 gr di rum
- 50 gr di uva passa
- 1 uovo
- 1 banana
- 1 mela
- 1 pizzico di sale
- $\frac{1}{2}$  cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 pizzico di noce moscata
- $\frac{1}{2}$  bustina di lievito per dolci

P: Mettere a bagno i cornflakes nel latte. Appena sono ben bagnati unire l'uovo, la farina, la mela e la banana tagliate a cubetti fini, l'uva passa, il rum, la cannella, la noce moscata, il bicarbonato. Per ultimi unire il lievito e il sale. Mescolare bene e mettere negli stampini bene imburrati. Cuocere in forno a 180° per circa 20-25 minuti. Per verificare la cottura fare la prova con lo stuzzicadenti.

## **CASTAGNOLE ALLA CREMA (O NUTELLA)** **di Lorena Cucchi (Cesena)**

Ingredienti:

- 300 gr di ricotta
- 400 gr di farina
- 100 gr di fecola
- 150 gr di zucchero
- 2 uova
- 1 lievito
- anice

P: Con la farina fare una fontana e aggiungere tutti gli ingredienti, impastare il tutto. Con il mattarello tirare il composto poi fare tipo ravioli: fare vari dischetti con un bicchierino di circonferenza piccola e farcirli con la crema (od il cioccolato).

## **TORTINE DI MELE** **di Marisa Garattoni (Cesena)**

Ingredienti (per 8/10 tortine):

- 1 disco di pasta sfoglia
- 3 mele gialle
- 3 cucchiaini di marmellata gialla
- un po' d'acqua
- zucchero a velo

P: Mettere la marmellata in un tegamino con un po' d'acqua e diluirla sul fuoco, sbucciare le mele e tagliarle a fettine sottili. Srotolare la pasta sfoglia e ricavare tanti dischetti con una tazza da colazione. Disponerli sul padellone ricoperto di carta da forno, su ogni dischetto stendere al centro un po' di marmellata, poi

disporvi sopra le fettine di mela leggermente sovrapposte come a formare un ventaglio. Spennellare le mele con un po' di marmellata e infornare a 180° per circa 15-20 min. (controllare il bordo delle tortine). Prima di servire, cospargere con un po' di zucchero a velo.

### **TORTA AL CACAO** **di Chiara Borghetti (Cesena)**

Ingredienti:

- 125 gr di farina
- 30 gr di cacao amaro
- 125 gr di zucchero
- 6 cucchiaini di latte
- 2 uova
- 100 gr di burro
- 1 cucchiaino di lievito in polvere

P: Tagliare il burro a pezzetti, dopo averlo ammorbidito e versatelo in una terrina dove aggiungerete tutti gli altri ingredienti. Amalgamateli mescolando energicamente, in modo da ottenere un composto omogeneo. Foderate con carta da forno uno stampo di pyrex, versatevi il composto e cuocete per circa 5 minuti nel microonde a 750W. Lasciate raffreddare la torta, quindi sformatela e al momento di portarla in tavola, spolverizzatela con zucchero a velo.

### **BANANA BREAD** **di Monica Montalti (Cesena)**

Ingredienti:

- 250 gr di farina

- 1 bustina di lievito
- 150 gr di zucchero
- 2 uova
- 2 cucchiaini di latte
- 2 banane schiacciate

P: Accendere il forno a 160°. Setacciate la farina con il lievito e un pizzico di sale. Sbattete lo zucchero con il burro, le uova e il latte. Incorporare il composto di farina, aggiungere le banane. Versare in uno stampo da *plum cake* imburrato e infarinato, cuocere per 40-45 min.

### **BRUTTI MA BUONI** di Chiara Borghetti (Cesena)

Ingredienti:

- 300 gr di mandorle spellate
- 300 gr di zucchero
- 3 albumi

P: Montare a neve ben soda gli albumi e lo zucchero. Aggiungere le mandorle precedentemente tritate. Disporre l'impasto a cucchiaini sulla placca del forno ricoperta di carta da forno, ben distanziati fra loro e cuocerli in forno preriscaldato a 180° per 15 min circa.

### **MATTONE** di Rina Monti (Cesena)

Ingredienti:

- 500 gr di mascarpone
- pavesini
- ananas sciroppato

P: Rivestire in basso ed attorno uno stampo da *plum cake* di pavesini bagnati nel succo d'ananas. Tagliare l'ananas a tocchetti, metterli nel mascarpone e amalgamare col cucchiaino, mettere nello stampo e coprire con i pavesini. Mettere nel freezer. Capovolgere e tagliare a fette. Tirarlo fuori molto prima dal freezer per consumarlo.

### **BISCOTTI INTEGRALI "FACILISSIMI"** di Silvia Rambelli (Faenza)

Ingredienti:

- 100 gr di farina integrale
- 30 gr di zucchero di canna
- 20 gr di zucchero semolato
- 50 gr di burro
- 8 gr di lievito (mezza bustina circa)
- acqua

P: Ammorbidire il burro. Impastare tutti gli ingredienti e mettere in frigorifero per 30 min., avvolgendo l'impasto nella pellicola (viene come una pasta frolla). Stendere con il mattarello, tagliare con le formine e mettere in forno a 160° - 170° per circa 15 min.

### **TORTA AL CIOCCOLATO CON LE PERE** di Elena Zambrini (Faenza)

Ingredienti:

- 1 kg di pere ruggine
- 150 gr di farina
- 150 gr di zucchero
- 125 gr di burro fuso
- 50 gr di cacao amaro in polvere

- 3 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- latte q.b.
- Zucchero a velo

P: Sbucciare le pere e tagliarle a dadini. In una ciotola sbattere i tuorli delle uova con lo zucchero ed il burro fuso (non caldo!). Aggiungere la farina, il cacao ed il lievito. Amalgamare l'impasto con le pere. Eventualmente ammorbidirlo con un po' di latte. A parte, montare a neve gli albumi ed incorporarli al composto, avendo cura di impastare delicatamente muovendosi dal fondo della ciotola verso l'alto. Mettere il tutto in una pirofila da forno e cuocere a 200° per 40 min circa. Quando si raffredda spolverare con lo zucchero a velo.

Alternativa: Tagliare una pera a fette sottili e le rimanenti a dadini. Rivestire il fondo della pirofila da forno con le fette. Procedere poi con le altre come da ricetta. A cottura ultimata, rovesciare la torta ed eventualmente spolverare con zucchero a velo.

## **STRUDEL DI MELE** **di Rita Sandrini (Faenza)**

Ingredienti (per la pasta):

- 300 gr di farina
- 0,50 gr di zucchero
- 1 uovo
- 0,75 gr di burro morbido
- 1 dl di latte tiepido

Ingredienti (per il ripieno):

- 1 kg di mele
- 0,70 gr di burro
- $\frac{1}{2}$  bicchiere di rum

- 0,50 gr di pane grattugiato
- 100 gr di zucchero
- 0,50 gr di uvetta
- 0,30 gr di pinoli
- scorza di limone grattugiato
- cannella

P: Lavorare molto a lungo tutti gli ingredienti per la pasta, non preoccupatevi se all'inizio l'impasto sembra troppo molle e appiccicoso. Raccoglietela a palla e coprite con un telo, lasciate riposare per 30 min. Intanto sbucciate le mele, tagliatele a tocchetti e fatele rosolare leggermente nel burro, spruzzate con il rum. Fate raffreddare, unite il pane grattugiato, lo zucchero, l'uvetta, i pinoli, la scorza di limone grattugiata e la cannella. Tirate ora una sfoglia molto sottile con la pasta, spennellatela con burro fuso e distribuite sopra il composto di mele. Arrotolate lo strudel, sigillate l'estremità, spennellate la superficie con il burro fuso. Infornate a 180° per 50 min.

### **GIRELLA FARCITA** **di Emanuela Zoffoli (Cesena)**

Ingredienti:

- 3 uova intere
- 100 gr di zucchero
- 100 gr di farina
- 1 cucchiaino da caffè di lievito
- qualche goccia di limone

P: Montare le uova con lo zucchero. Aggiungere la farina, mescolare e montare ancora. Aggiungere il lievito e qualche goccia di limone. Stendere su carta da forno in modo omogeneo e infornare in forno preriscaldato a 180° circa. Cuocere per 15 min. Quando è ancora calda stendere su tutto il composto la

marmellata e la nutella (o il miele a piacere). Chiudere con la carta forno come una caramella e attendere una mezz'oretta. Tagliare e servire.

### **CIAMBELLA ALLO YOGURT di Elena Zambrini (Faenza)**

Ingredienti:

- 1 vasetto di yogurt alla frutta
- 3 vasetti di farina 00
- 1 vasetto e mezzo di zucchero
- $\frac{1}{2}$  vasetto di olio di semi
- scorza di limone grattugiata
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per dolci

P: Usare il vasetto dello yogurt come dosatore, se si vuole aumentare il sapore e l'intensità dello yogurt, usare 2 vasetti e lasciare invariati gli altri ingredienti. Mescolare lo zucchero, le uova, la farina, l'olio di semi, lo yogurt, il lievito e la scorza di limone. Versare il composto in una teglia da forno. Cuocere a 150° per 30 min.

### **MEZZE LUNE di Maria e Maurizia Benini (Faenza)**

Ingredienti:

- 500 gr di farina
- 200 gr di zucchero
- 125 gr di burro
- 2 uova
- latte q.b.

- 1 bustina di lievito
- marmellata (o nutella a piacere)

P: Sciogliere il burro a temperatura ambiente, impastare a mano tutti gli ingredienti aggiungendo il latte q.b. L'impasto non deve diventare troppo morbido. Stendere l'impasto, con 1 bicchiere creare tanti cerchietti, su ogni cerchietto mettere a piacere la marmellata o la nutella. Ripiegare il cerchietto e chiudere con le dita bene i bordi, in modo che non esca il ripieno. Preparare una teglia con la carta da forno, stendere i tortellini e cuocerli a 180° per 5-10 min, fino a farli dorare.

## **TORTA DI PESCHE** **di Emanuela Zoffoli (Cesena)**

Ingredienti:

- 4 pesche
- 110 gr di farina
- 80 gr di burro
- 100 gr di zucchero semolato
- 3 uova
- mezza bustina di lievito per dolci
- scorza grattugiata di un limone non trattato
- mezzo bicchiere di latte
- zucchero a velo
- sale
- burro e farina per lo stampo

P: Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Sbucciate le pesche e tagliatele a fettine. Lavorate il burro e lo zucchero semolato con le fruste elettriche per 15 min. Quindi incorporate i tuorli uno alla volta (conservate gli albumi), la scorza di limone, il latte, la farina e il lievito. Infine aggiungete le pesche, mescolando con un cucchiaino. Montate a neve gli albumi e

un pizzico di sale con le fruste elettriche e poi amalgamateli al composto precedente. Imburrate e infarinate uno stampo di 22 cm di diametro, versatevi l'impasto e cuocete in forno caldo a 180° per 30 min. Lasciate raffreddare la torta e sformatela. Spolverizzatela con un po' di zucchero a velo e, se gradite, decorate con qualche fiore di gelsomino.

## **TORTA DI MELE** **di Rina Monti (Cesena)**

Ingredienti:

- 300 gr di farina
- 200 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 4 uova
- 4 mele golden
- 1 busta di lievito
- 1 limone non trattato
- 100 gr di pinoli
- 1 pizzico di sale
- latte (se serve)

P: Separare i tuorli dagli albumi, montare i primi in una ciotola con lo zucchero fino a che diventino chiari, aggiungere la farina setacciata con lievito e burro fuso, la scorza grattugiata del limone, metà dei pinoli, tre mele sbucciate e affettate. Montare gli albumi con un pizzico di sale. Incorporare tutto insieme e mettere in una teglia. Mettere sopra la mela rimasta e i pinoli. Cuocere in forno a 180° per 30-40 min.

## **BISCOTTI (SENZA UOVA)** **di Elena Zambrini (Faenza)**

Ingredienti:

- 500 gr di farina 00
- 200 gr di zucchero
- 200 gr di chicchi di cioccolato fondente
- 100 gr di uvetta o pinoli
- 200 gr di olio di semi
- 200 gr di passito o vin santo
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale

P: Impastare la farina, il lievito, lo zucchero, l'olio di semi, il cioccolato, l'uvetta e il passito. Aggiungere un pizzico di sale.

Formare delle palline (di diametro 3 cm circa) o mettere l'impasto in stampini preformati per biscotti. Rivestire una teglia da forno con carta forno e appoggiare le formine mantenendo un po' di distanza tra l'una e l'altra. Cuocere a 180° per 45 min.

## **CIAMBELLA DI PANNA E MERINGA AL CAFFÈ'** **di Emanuela Zoffoli (Cesena)**

Ingredienti (per 4 persone):

- 5,50 dl di panna fresca
- 150 gr di meringhe
- 4 cucchiaini di caffè istantaneo in polvere
- 2 cucchiaini di zucchero vanigliato
- 20 gr di mandorle a lamelle
- 1 cucchiaio di liquore al caffè

P: Sciogliete il caffè in acqua bollente con lo zucchero vanigliato e fatelo raffreddare. Montate la panna finché sarà molto soda e incorporate le meringhe in parte sbriciolate ed in parte

spezzettate grossolanamente. Aggiungete il caffè ed il liquore, mescolate, versate lentamente il composto in uno stampo liscio a ciambella di 20 cm circa e livellate la superficie. Fate rassodare il dolce in freezer per almeno 6 ore. 15 minuti prima di servire, inseritelo nel frigorifero per poterlo sformare più facilmente. Tostate le mandorle e distribuitele sul dolce pochi istanti prima di servire.

### **BUDINO DI ALBUMI** di Patrizia Ponti (Faenza)

Ingredienti:

- 6 chiare d'uovo
- 100 gr di zucchero a velo
- 1 scatola di amaretti
- 60 gr di canditi a piacere (senza è più leggero)
- 60 gr di gelatina di frutta
- 100 gr di uva (senza è più leggero)
- scorza di limone grattugiata
- zucchero caramellato

P: Battere le chiare a neve, aggiungere lo zucchero e rimontare, poi aggiungere gli amaretti e gli altri ingredienti. Caramellare lo stampo e versarvi il composto ben amalgamato. Cuocere in forno a bagnomaria a 150° per 40 min.

### **BISCOTTI** di Elia Neri (Faenza)

Ingredienti:

- 150 gr di burro (o margarina)
- 150 gr di zucchero
- 1 uovo intero + 1 tuorlo

- 200 gr di farina
- 150 gr di fecola
- 1 cucchiaino di lievito
- Vanillina o scorza di limone (a piacere)

P: Montare il burro con lo zucchero: aggiungere le uova una alla volta e la farina setacciata. Aggiungere per ultimo l'aroma scelto (vanillina o scorza di limone) ed un cucchiaino di lievito. Formare i biscotti direttamente nella teglia non imburata e cuocere a forno già caldo (150-180°) per 10-15 minuti fino a doratura. L'albume rimasto può servire per attaccare mandorle o nocciole.

## **CANTUCCI** di Emanuela Zoffoli (Cesena)

Ingredienti:

- 100 gr di mandorle sbucciate
- 250 gr di farina
- 200 gr di zucchero
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- $\frac{1}{2}$  bustina di lievito per dolci (1 cucchiaino abbondante)
- 1 bustina di vanillina

P: Tritare grossolanamente le mandorle. Mescolare la farina, lo zucchero, la vanillina e il sale. Fare la fontana e aggiungere le uova, il lievito e le mandorle. Dare forma a 3 filoni larghi circa 3-4 cm e metterli in forno (teglia con carta da forno) a 180° per circa 30 min finché risulteranno dorati. Estrarre dal forno e tagliare in losanghe (in senso diagonale) di circa 1 cm di spessore, che vanno disposte di nuovo sulla teglia con la parte laterale da dorare in alto. Mettere in forno 5 min a biscottare. Girare i cantucci per fare dorare anche l'altro lato per altri 5 min.

## **TORTA DI CACHI** **di Patrizia Ponti (Faenza)**

Ingredienti:

- 5 cachi maturi
- 400 gr di farina
- 300 gr di zucchero
- 200 gr di fichi secchi
- 1 pugno di mandorle
- 100 gr di canditi
- 100 gr di cioccolato dolce
- 1 bustina di lievito
- 2 uova

P: Mescolare bene tutti gli ingredienti e metterla in una teglia unta e spolverizzata di pan grattato. Cuocere in forno per 45 min.

## **POLENTA DOLCE DELLA NONNA** **di Gioia Pierantoni (Cesena)**

Ingredienti (per 4 persone):

- 8 cucchiari di polenta valsugana
- 2 cucchiari di zucchero
- 350 cl di acqua
- 350 cl di latte
- cannella in polvere
- pinoli
- amaretti

P: Fare bollire la miscela di acqua e latte, aggiungere la farina di polenta, lo zucchero, i pinoli, un po' di amaretti sbriciolati e la cannella. Fare cuocere per 13 min. A cottura ultimata, versare la polentina in un contenitore di coccio e guarnire, sbriciolando altri

amaretti. Questo dolce "gentile" può essere consumato anche la sera, visto il grado di alta digeribilità.

## **TORTA DI CASTAGNE** **di Elia Neri (Faenza)**

Ingredienti:

- 1 kg di castagne
- 200 gr di zucchero
- 100 gr di zucchero vanigliato
- 2 bustine di vanillina
- 50 gr di cioccolato in polvere
- 8 uova intere
- 1 lt di latte
- 1 buccia di limone grattugiato
- 1 hl di alchermes
- $\frac{1}{2}$  hl di rum
- $\frac{1}{2}$  hl di creola o rhum o mandarinetto

P: Lessare le castagne e passarle nello schiaccia patate. Sbattere le uova con lo zucchero ed il cioccolato e aggiungerlo alle castagne. Per ultimo aggiungere il latte. Mettere in una teglia grande di alluminio (o due piccole). Cuocere in forno a 150° finché non diventa asciutto (provare con uno stuzzicadenti, quando risulta pulito è cotto).

## **TIRAMISU'** **di Lara Bartolozzi (Faenza)**

Ingredienti (per 6 persone):

- 250 gr di mascarpone
- 250 gr di panna montata

- 4 tuorli d'uovo
- 100 gr di zucchero
- savoiardi
- 2 caffè con la moca
- 1 goccio di rum
- cacao amaro

P: Unire i tuorli con lo zucchero fino a che non si montano e diventano chiari. Aggiungere poi il mascarpone, quando è tutto omogeneo aggiungere la panna montata mescolando piano piano dal basso verso l'alto. Adagiare i savoiardi bagnati nel caffè e rum sul fondo di un contenitore, riempire con il composto preparato prima, poi un altro strato di savoiardi e ancora composto. Spolverare con cacao, tenere in frigorifero per una notte.

### **CIAMBELLA ALLE CAROTE** di Elia Neri (Faenza)

Ingredienti:

- 140 gr di farina
- 150 gr di zucchero di canna
- 2 carote
- 2 uova
- mezza bustina di lievito
- olio
- 30 gr di burro
- 50 gr di uvetta
- 20 gr di noci
- latte
- zenzero e noce moscata a piacere
- sale q.b.
- Zucchero a velo

P: In una terrina mescolare la farina, lo zucchero, il lievito, una puntina di sale, un pizzico di zenzero e un pizzico di noce moscata. Aggiungere due cucchiaini di latte, mezzo bicchiere di olio, il burro fuso e le uova. Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo, poi incorporarvi le uvette, le noci tritate e amalgamare bene. Infine aggiungere le carote tritate finemente. Imburrare uno stampo a ciambella, versatevi il composto e cuocere in forno caldo a 170° per circa 1 ora. Togliere il dolce dal forno, lasciare raffreddare bene. Sfnare sul piatto di portata e cospargerla di zucchero a velo.

## **TORTA DI SEMOLINO** **di Patrizia Ponti (Faenza)**

Ingredienti:

- 1 lt di latte
- 130 gr di semolino
- 130 gr di zucchero
- 100 gr di mandorle dolci tritate
- 20 gr di burro
- 4 uova
- 1 limone raschiato
- 1 pizzico di sale

P: Cuocete il semolino nel latte e prima di ritirarlo dal fuoco aggiungete il burro e le mandorle, poi salatelo e aspettate che sia tiepido per unirvi le uova frullate a parte. Versate il composto in una teglia unta di burro e pangrattato. Mettetela in forno.

## **BACI DI CORNFLAKES AL CIOCCOLATO** di Paola Faglioli (Cesena)

Ingredienti:

- 50 gr di cornflakes
- 100 gr di cioccolato fondente
- 10 gr di noci
- 10 gr di pinoli
- 10 gr di uvetta
- 10 gr di mandorle

P: sciogliere il cioccolato a bagnomaria unire la frutta secca spezzettata e i cornflakes. Disporre l'impasto a mucchietti su una teglia e far raffreddare in frigorifero per 30 min.

## **BISCOTTI CON CORNFLAKES** di Elia Neri (Faenza)

Ingredienti:

- 500 gr di farina
- 200 gr di zucchero
- 150 gr di margarina
- 2 uova
- Uvette q.b.
- Lievito per  $\frac{1}{2}$  kg
- Cornflakes

P: Impastare tutti gli ingredienti. Rotolare un cucchiaino d'impasto nei cornflakes e cuocere le palline ottenute in forno già caldo per 15-20 minuti a temperatura media.

## LIQUORI E COCKTAILS

### **PARADISE PUNCH aperitivo analcolico di Monica Montalti (Cesena)**

Ingredienti (per 4 persone):

- 300 ml di succo di albicocca
- 300 ml di succo di mela non zuccherato
- 140 ml di succo di limone
- 80 gr di zucchero

P: In una baule capiente mescolare i liquidi con lo zucchero fino a farlo sciogliere completamente.

Versare in una caraffa, fare raffreddare bene in frigorifero.

Prima di servirlo mescolarlo di nuovo.