



23 Luglio 2005
Cascina Rinalda
Vaprio d'Agogna (No)
**1° Raduno dei
golosi de**



IL TERZO GIBONE
Facile trovare, facile farsi trovare





La Fritura

In una pentola antiaderente mettete 700 grammi di cipolle bianche affettate, un rametto di rosmarino, 3 foglie di salvia ed una di alloro, alcune bacche di ginepro, qualche grano di pepe nero nonché 5 o 6 cucchiaini di salsa di pomodoro.

Fate ammorbidire ed insaporire il tutto in E.V.O., acqua ed un dado dopo di che aggiungete 1 kg di lombo di maiale tagliato a fette (dello spessore di circa 1,5 cm e ritagliate a metà ottenendo quasi dei quadrati) e fate cuocere la carne per circa 1 ora e mezza rimestando di tanto in tanto.

A metà cottura aggiungete un bicchiere di vino bianco secco.

A cottura ultimata la carne dovrà risultare morbida ma compatta ed il sughetto abbastanza denso.

“Salsiccia”

Fate cuocere la salsiccia (tipo “cervellata”) di maiale in un pentolino con poco olio fino a completa cottura.

Contorni (da servire con la “Fritura”)

“Fritura dolce”

Fate bollire un litro di latte con 300 grammi di zucchero e le scorze grattugiate di un arancia e di un limone. A parte, in una terrina, sbattere 4 uova intere le quali verranno poi versate nel composto di latte e zucchero (tolto dal fuoco per evitare che si rapprendano i rossi). Aggiungete, anche, 200 grammi di semolini, dopo di che riportate sul fuoco e cuocete fino a che il composto si stacchi dalle pareti. Fate raffreddare il composto stendendolo, dandogli la forma rettangolare ed uno spessore di circa 1,5 centimetri, su della carta da forno. Una volta freddo tagliare a rombi. I pezzetti tagliati verranno poi passati nella farina bianca, in un uovo intero sbattuto ed infine nel pane grattugiato e friggerle in abbondante olio.

“Amaretti”

Sbattete 2 uova intere con un po' di farina, quando il composto è duro aggiungere un po' di latte per ottenere una pastella fluida e leggera ma non troppo liquida. Immergete gli amaretti di Saronno (duri) e friggeteli in abbondante olio

Carla Fallarini





Torta a papera

Questa torta è stata preparata con due pan di spagna: uno diametro 24, l'altro 26 cm. Farcita con crema pasticcera e frutta tagliata a pezzettini e bagnata con uno sciroppo di acqua, zucchero e maraschino.

Tagliare i due pan di spagna a fettine spesse circa 1 cm e rivestire i bordi di due ciotole che diventeranno il corpo e la testa della papera.

Bagnare il pan di spagna, farcire con crema pasticcera e frutta, aggiungere un altro strato di pan di spagna perpendicolare alle precedenti listarelle.

Terminati gli strati schiacciare con le mani per fare assestare il composto.

Mettere sopra un piatto con lo stesso diametro della ciotola e un peso (tipo una bottiglia colma di acqua) far riposare in frigorifero per una notte.

Il giorno dopo si sformano gli zuccotti direttamente sul vassoio.

Si spalmano con crema pasticcera e si ricoprono con il pan di spagna avanzato e sbriciolato.

A parte si preparano gli occhi e le zampe di marzapane o di pasta di zucchero. Mettere un fiocco decorativo.

Per realizzare gli occhi: tagliare due cerchi con il tagliapasta e modellarli a forma di ovale. Tagliare altri due cerchi e dipingerli di nero. Sovrapporli alla base ovale e “incollare” una pallina bianca. Per le ciglia: tagliare un rettangolo e inciderlo con un coltellino affilato. “Incollarlo” alla base ovale bianca e per dargli la forma bombata mettere un pezzetto di carta stagnola e fare asciugare su carta forno.

Per realizzare il becco: modellare due ovali e per tenere il becco aperto infilare al centro una pallina di carta stagnola. Al centro incollare un triangolino rosso che sarà la lingua.

Per realizzare le zampe si modellano due cerchi e per creare l'effetto bombato si mette della carta stagnola sotto.

(Ricetta presa dal sito di Nennaki)



Carla Fallarini
👉👉



Delizie al Limone

Ingredienti

4 uova
80 gr. farina
25 gr. fecola
70 gr. zucchero
un pizzico di vanillina
750 gr. di panna fresca
600 gr. di crema pasticcera aromatizzata al
limoncello
1 dl. di limoncello
3 limoni freschi.

Preparazione

Montare le uova intere con lo zucchero per 20 minuti circa.

Unire delicatamente la farina e la fecola setacciate, poi unire un pizzico di vanillina.

Versare il composto in stampini monodose per minizuccotti (di 8-10cm di diametro), imburrati e infarinati (ne occorrono circa 8-10). Cuocere in forno caldo a 160° per 25 minuti circa.

Montare 250 gr. di panna fresca (molto soda). Unire 350 gr. di crema pasticcera aromatizzata al limoncello con la panna appena montata e aggiungere anche della scorza di limone grattugiata.

Sformare i piccoli Pan di Spagna e, con un coltellino, scavare un pò alla base, togliendo con pò di mollica e bagnarle leggermente con sciroppo di acqua, zucchero e limoncello. Riempire queste cavità con la crema mescolata alla panna (chantilly) e richiudere con la mollica tolta precedentemente.

Mettere la crema rimasta in un robot, aggiungere il limoncello e della scorza grattugiata di limone.

Frullare il tutto e aggiungere poco alla volta la panna zuccherata rimasta.

Si dovrà ottenere una salsa fluida ma densa (tipo besciamella).

Sistemate le delizie su un vassoio e versarvi sopra la salsa al limoncello preparata.

(Ricetta di Elisabetta Cuomo)



Carla Fallarini





Torta Caprese

Ingredienti:

200 gr zucchero
200 gr cioccolato fondente
200 gr mandorle con la pelle
200 gr burro
5 uova
2 fiale di essenza di mandorle
1 bustina vanillina
1 cucchiaino pane angeli

Procedimento

Tritare le mandorle con lo zucchero,
Sciogliere il cioccolato con il burro,
Sbattere i tuorli.

Mescolare tutti gli ingredienti

Aggiungere alla fine gli albumi montati a neve.

Infornare in forno già caldo per 10 min a 200 gradi e per 40 min a 170 gradi.

(Ricetta di Lydia Capasso)

Carla Fallarini





Insalata di Pasta Mediterranea

Ingredienti

Pasta corta (fusilli, rigatoni o penne rigati)
Un grappolo di pomodorini piccoli e sodi, tagliati a metà
Mozzarelline a ciliegia
2 mazzetti di rucola, tagliata sottile sottile
Un bel pugno di basilico fresco spezzettato con le mani
Olive nere denocciolate e tagliate a pezzetti
Olive verdi denocciolate e tagliate a pezzetti
Acciughe sott'olio tagliate a pezzetti
Scaglie sottili di parmigiano
Olio exv
Origano

Preparazione

Lessare la pasta al dente e fermare la cottura con l'acqua fresca.
Metterla in una capace terrina insieme a tutti gli altri ingredienti
condire con profumato olio extra vergine d'oliva,
spolverando al momento di servire con un pizzico di origano, se gradito.



Aurora Canetti





Polpette di Melanzane

Ingredienti

Melanzane 5

2 uova intere,

ma se occorre aggiungere ancora un tuorlo o un albume o addirittura intero

Parmigiano 5 cucchiari

Pecorino 2 cucchiari

Aglione 1 spicchio tritato

Basilico

Pangrattato, pistacchi, nocciole

Preparazione

Tagliare le melanzane a tocchetti con tutta la buccia , metterle in una teglia leggermente unta di olio e infornare a 180°, per 30 minuti circa, mescolando 3 / 4 volte.

Con un robot con tasto a intermittenza o con il passaverdure , ridurre le melanzane in purea.

Unire tutti gli altri ingredienti, il pangrattato va messo un poco per volta , fin quando il composto sarà consistente tanto da poterlo lavorare con le mani .

Fare delle polpettine piccole piccole, infarinarle anche con pangrattato misto a pistacchi e nocciole e friggerle in olio di arachidi.

Appoggiarle su carta paglia o cucina e mangiarla sia calde che fredde.



Aurora Canetti





Fiostreghe

Ingredienti

una confezione di pasta sfoglia
sale grosso macinato al momento
semi di sesamo
peperoncino tritato al momento
origano

Preparazione

Stendere la pasta sfoglia e tagliare dei rombi con la rotella per la pasta

Appogiarli sulla placca del forno coperta con la carta forno

Passare sopra i rombi col macina sale e premere leggermente con le dita affinché si attacchi.

Su alcune spargere peperoncini, su altre semi di sesamo, su altre ancora origano e ripremere con le dita.

Infornare con forno già a 160° fino a doratura.

Fiorella Annovi





Farfalle fredde saporite

Ingredienti

(per 4 persone)

400 gr di farfalle

400 gr di tonno sgocciolato

1 cipolle

100 g di olive verdi e nere snocciolate

olio evo

1 peperoncino

6 filetti di acciuga

2 ciuffi di prezzemolo

aglio

sale

Preparazione

Affettare la cipolla non troppo finemente e tritare il peperoncino e il prezzemolo.

Fate appassire le cipolle con tre cucchiaini di olio extravergine di oliva, dopo 5 minuti unite il peperoncino, l'aglio e lasciate insaporire.

Levate l'aglio

Sbriciolate il tonno con una forchetta, aggiungetelo al soffritto, salate e lasciate cuocere per 5-10 minuti.

Tritate olive e le acciughe grossolanamente

Lessate al dente le farfalle, scolatele, passatele sotto l'acqua fredda e versatele nella zuppiera mescolandole con un filo di olio evo.

Condite la pasta con il sugo al tonno, le acciughe tritate, le olive e il prezzemolo. amalgamate e servite fredda.

Fiorella Annovi





Grano alle verdure

Ingredienti

(per 4 persone)

400 gr. grano

1 peperone giallo e 1 rosso

4 zucchini

1 melanzana

10 fiori di zucca

1 cipolla

10 asparagi

olio evo, sale q.b., pepe

1 cucchiaino di aceto balsamico

Preparazione

Tagliare a grossi cubetti peperoni, melanzane, cipolla e zucchini.

In una larga padella, con due cucchiaini di olio evo, mettere ad appassire la cipolla. Appena comincia a colorare, aggiungere i peperoni e le melanzane. Salare.

Nel frattempo cuocere al dente nel MO (o lessarle) gli asparagi. tenere da parte le punte e unire alle altre verdure, i gambi tagliati a rondelle.

Dopo circa mezz'ora, unire anche le zucchini.

Bagnare con l'aceto balsamico, alzando il fuoco per farlo evaporare.

Cuoere ancora per circa mezz'ora.

Tagliare a tricioline i fiori di zucca e unirli alle verdure. mescolare e, dopo cinque minuti, spegnere il fuoco e lasciare raffreddare per bene.

Lessare il grano in abbondante acqua salata, raffreddarlo sotto l'acqua fredda. passarlo in una zuppiera, mescolare con olio evo e una macinata di pepe.

Unire le verdure e servire freddo

Fiorella Annovi





Cous cous pomodorini, bufala e basilico

Ingredienti

(per 4 persone)

400 gr. cous cous precotto

600 gr. pomodorini ciliegini

una mozzarella di bufala

5/6 foglie di basilico

olio evo e sale q.b.

Preparazione

Tagliare in due i pomodorini e metterli ad appassire in una padella con due cucchiiai di olio evo.

Salare, aggiungere una puntina di zucchero e terminare la cottura.

Fare raffreddare.

Nel frattempo versare il cous cous in 600 gr. di acqua salata portata ad ebollizione.

Lasciare riposare dieci minuti, quindi sgranare il cous cous con una forchetta (meglio con le mani).

Raffreddare, condire con olio evo e i pomodorini

Spezzettare la mozzarella e fare a pezzetti le foglie di basilico con le mani.

Unire al cous cous e servire.



Fiorella Annovi





Pizza di Pasqua salata

Ingredienti

farina 0 1 Kg

uova 7

pecorino romano stagionato grattugiato 100 g

parmigiano grattugiato 100 g

strutto (o burro o metà e metà) 200g

olio exv 50 g

pasta da pane 100 g * (si può usare anche il lievito madre, 150 g, rinfrescato la sera prima e lasciato lievitare 12 ore)

lievito birra 80 g

sale 15 g

pepe 5 g

Preparazione

Sciogliere il lievito di birra e la pasta da pane in acqua o latte tiepidi; versare la farina in una grossa ciotola, quindi aggiungere le uova, l'olio, lo strutto o il burro morbidi (io uso solo olio), sale e pepe, i formaggi grattugiati e impastare morbidamente usando l'acqua o il latte tiepidi necessari a fare un composto morbido.

Versare l'impasto in stampi alti (tipo panettone) fino a riempirne la metà e far lievitare fino al raddoppio. Ungo le teglie con lo strutto, in quanto dà profumo e permette la formazione di una crosta dorata.

Scaldare il forno a 170°, inserire gli stampi e cuocere per 15', quindi alzare la temperatura a 180° per altri 15'; quindi a 200° fino a doratura. (fare la prova stecchino) tempo di cottura: 1 ora.

****** Aggiungo una cosa: ci vogliono stampi alti, tipo panettone (ma non di carta); se non si hanno, sono sufficienti anche delle pentole a cui togliere i manici. Io ho conservato per queste pizze pentole vecchiotte, ma in buono stato; ottimo l'alluminio.

Per questa dose, sono andate due pentole diametro 22 e 18 cm.



Gisella Mancini





Coniglio disossato ripieno

Ingredienti

1 coniglio disossato

Ripieno:

2 salsicce spellate

parmigiano 100 g

2 uova

2 cucchiaini colmi di finocchio selvatico tritato

olive verdi tritate 50 g

pan grattato 50 g

sale e pepe

vino bianco secco

aglio

per cuocere:

olio evo e vino bianco

Preparazione

Preparare il ripieno, usando il vino necessario a fare un impasto morbido; spalmare l'impasto sul coniglio, arrotolarlo dal lato più lungo e legarlo bene.

Rosolarlo con poco olio nella teglia, aggiungere poi 2 spicchi di aglio (senza germoglio), versare un bicchiere di vino e terminare la cottura in forno caldo, rigirando.

Servire a fette, con la salsina, ottenuta allungando il fondo di cottura con poco vino e averla fatta sfumare per 5 minuti al fuoco



Gisella Mancini
👩🍳



Torta Rustica di Gisella

Ingredienti

300 g farina
150 g Emmental grattugiato grossolanamente
150 g mortadella a dadini
1 bicchiere (misura da vino) di olio di mais
1 bicchiere (misura da vino) di latte
4 uova
sale q.b.
1 bustina di lievito del pizzaiolo (in polvere; io uso quello della Paneangeli)

Preparazione

Mescolare tutto, versare in una teglia rivestita di carta da forno (oppure oliata e infarinata) e cuocere a 180° per circa 1 ora.
(temperatura e tempo possono leggermente variare, a seconda del forno....)

*** se si vuole la versione con 150 g di prosciutto cotto a dadini, allora è bene usare 150 g di parmigiano grattugiato. Il sapore risulta meno intenso rispetto alla prima versione



Gisella Mancini





Salsa Luisa

Ingredienti

1 Kg di peperoni rossi e gialli tipo dolce
1 Kg carote
1 Kg fagiolini
1 cipolla grossa
1 sedano grosso o due normali

Preparazione

Pulire e lavare la verdura, sgocciolare bene;
tagliare tutto a dadini e mettere in pentola con mezzo litro di aceto, un bicchiere
abbondante di olio evo e un pugno di sale grosso.
Far bollire fino a cottura.
Invasare da bollente, chiudere e rovesciare i vasi per fare il sottovuoto.



Gisella Mancini





Cocconi Prena di Mammotta

Ingredienti

Per la base

Farina 150 gr.
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaio d'olio evo
sale quanto basta

Per il ripieno

Lessare 2 kg. di patate con la buccia e schiacciarle.
1/2 robiola di Roccaverano o (Osella)
300 gr. di ricotta di pecora
3 cucchiaini di parmigiano
5 cucchiaini di pecorino
1.5 bicchieri di olio extra vergine di oliva aromatizzato con l'aglio.
(tipo aglio-olio e peperoncino), l'aglio va poi tolto
2 cucchiaini di menta secca.

Preparazione

Amalgamare bene l'impasto (io lo faccio con le mani), regolare di sale (si può assaggiare senza leccarsi troppo le dita). Stendere la pasta più sottile possibile, deve risultare elastica e facilmente malleabile. Aggiungere il ripieno. Cuocere in forno per 30 minuti a 180 gradi. E' migliore il giorno dopo.



Giuseppina Baule





Papassini

Ingredienti

1 kg di farina

3 uova

250 gr di strutto

300 gr di zucchero

30 gr di ammoniaca

(mammotta specifica per dolci, avrà paura che io usi quella per le pulizie!!!!)

scorza d'arancia

un pò di latte

1 bustina di lievito (mammotta dice Bertolini!!!)

300 gr di noci

300 gr di mandorle

300 gr di uvetta

Per la glassa (mammotta la chiama “sa cappa”)

150 gr di zucchero

2 albumi (mammotta dice chiare d'uovo)

Preparazione

Fare la fontana con la farina, impastare con lo strutto che abbiamo intiepidito a bagnomaria, aggiungere le uova, un pizzico di sale e lo zucchero, continuando ad impastare aggiungere il lievito e l'ammoniaca, continuare e aggiungere a questo punto le noci e le mandorle sminuzzate a mano (io do una botta di robot), l'uvetta e la scorza d'arancia. Stendere la pasta dello spessore di circa 1.5 cm. tagliare a pezzetti rettangolari di circa 8 cm. Infornare a forno caldo a 180° per 15/20 minuti.

Per fare la glassa:

Mettere in un pentolino lo zucchero con un bicchiere d'acqua e portarlo a bollore piano piano fino a quando lo zucchero non "fila". In una terrina sbattere due chiare d'uovo alle quali aggiungeremo poco per volta il restante zucchero.

Continuare a lavorare il tutto sino ad ottenere una glassa bianca, né troppo densa né troppo liquida, con la quale si pennelleranno abbondantemente “sos papassinos”. Per decorare aggiungere i “diavolini”.

Giuseppina Baule





Cima

Ingredienti

(per 6 persone)

1 Pancia di Vitello

5 uova

400 gr. di carne tritata di vitello

100 gr. di piselli

50 gr. di pinoli

200 gr. di formaggio grana

1 carota

1 zucchini

noce moscata, sale q.b. , maggiorana

Preparazione

Fate preparare dal macellaio la pancetta di vitello con la sacca già cucita ai lati. Tagliate a quadretti una carota e uno zucchini e unite la carne tritata, i piselli, le uova sbattute con il parmigiano, un pizzico di noce moscata e il sale. Mescolate bene e versate il ripieno così preparato nella sacca della pancetta, arrotolate ben stretto e cucite con un filo di refe.

Mettete poi a cuocere lentamente la cima in abbondante acqua calda per circa due ore.

Terminata la cottura, avvolgerla in un tovagliolo e metterla sotto un peso perchè rimanga ben compatta e acquisisca così la sua forma classica.



Roberta Bonelli





Crostate della Roby

Una è alla marmellata di pere, l'altra fichi e mandorle

Per la frolla

300 gr. di farina
200 gr. di burro
100 gr. di zucchero
1 uovo intero,
un cucchiaino di marsala
la scorza grattugiata di un limone
1 cucchiaino di lievito

Preparazione

Cosa dire?

Si impasta tutto bene, si fa riposare in frigo per 1/2 ora, si stende la pasta e si pone nella teglia imburata, si ricopre di abbondante marmellata e poi, zac si mette la griglia fatta con il micidiale attrezzo.

Infornare a 180° per circa 30 minuti.



Roberta Bonelli





Feta marinata

Ingredienti & Preparazione

prendere della feta, tagliarla a cubetti. marinare con:
peperoncino, aglio, timo, pepe, sale (poco), buccia di limone, olio di oliva.
lasciare a marinare almeno per 30 min prima di mangiarla



Simona Vala





Polpettine della Simo

Ingredienti & Preparazione

in una ciotola ho messo 300g di macinato misto (manzo e maiale),
con 2 cucchiaini di farina di semola,
2 cucchiaini di pangrattato,
alcune foglie di salvia tritate fini,
un uovo,
2 cucchiaini di parmigiano,
2 cucchiaini di farina normale,
2 spicchi d'aglio,
la buccia di un limone e il succo di 1/3 di limone.

Con queste dosi ne sono venute una quarantina,
un po' più grandi di nocciole...
le ho cotte in padella con dell'olio evo
e poi messe a sgocciolare su dei tovaglioli da cucina



Simona Vala





Cantuccini di Prato di Stefania

Ingredienti

300 gr. di farina
200 gr. di zucchero
3 uova
125 gr. di mandorle
1/2 bustina di lievito
scorza di 1 limone
1 pizzico di sale

Preparazione

Impastare tutto e fare dei panetti.

Infornare a 180° finchè dorati.

Tagliarli a fette di sbieco e rimetterli in forno per farli dorare ai lati.

Stefania Martino





Dolce di Banana (Banana Bread)

Ingredienti

3 banane (piu' vecchie sono piu' viene buono)
100 g di burro
1 tazza di zucchero di canna
2 uova
1 bustina di vanillina (se non l'avete non importa)
1 cucchiaino da tavola di latte
1 cucchiaino da tavola di bicarbonato
2 tazze di farina autolievitante (altrimenti normale con una bustina di lievito chimico setacciata dentro)

Preparazione

Sciogliere il burro. Versarlo in un contenitore con lo zucchero e le uova intere e iniziare a montare con le fruste. Quando avrete ottenuto una bella schiuma aggiungere le banane schiacciate con una forchetta (di solito sono talmente morbide che anche se le spezzettate dentro poi si rompono con le fruste). Riscaldare il poco latte (nel microne, per esempio) senza farlo bollire. Aggiungerci il cucchiaino di bicarbonato e mescolare, verra' fuori un composto schiumoso che dovete aggiungere agli altri ingredienti. Aggiungere infine la bustina di vanillina e la farina autolievitante (o farina + lievito). Versare il composto in uno stampo da plum cake. Cuocere in forno a 180° per circa 1 ora, dopo i primi 45' coprire il dolce con carta stagnola, prova stecchino.

Note

L'ultima volta che l'ho fatto avevo solo 1 banana e 1 pera, e ho messo entrambe, la pera non si sentiva nemmeno, la banana ha dato tutto il sapore. Ne ho concluso che il numero delle banane e' variabile, verra' leggermente piu' asciutto, ma buono lo stesso. Anche senza vanillina e' perfetto. Si mantiene a lungo, e' ottimo per fare la colazione la mattina.

Varianti

Si possono aggiungere a gusto:

Noci, oppure datterii tagliati a pezzetti, o cannella o spezie varie



Stefania Martino





Melanzane aromatiche

Ingredienti

Melanzane
Timo
Peperoncino
Sale
Zucchero
Olio
Acqua

Preparazione

Lavare e tagliare a fette alte un cm. le melanzane.

Origliatele e lasciatele raffreddare.

In un pentolino scaldate due parti di acqua e una di aceto con un cucchiaino di zucchero e del sale, assaggiate e aggiustate fino a che risulta agrodolce.

Lasciate raffreddare e aggiungere tre parti di olio peperoncino e abbondante timo fresco, emulsionate la salsina e cospargete sopra le melanzane.

Per far sì che si insaporiscano sarebbe meglio prepararle un giorno prima.



Silvia Bello





Nervìt

Ingredienti & Preparazione

Lavate con acqua e aceto i nervetti, riempite una pentola con l'acqua e immergete i nervetti insieme al sedano, uno scalogno, una carota, uno spicchio di aglio, una foglia di alloro, e mezzo bicchiere di vino bianco.

Fate bollire fino a che i nervetti risultano abbastanza morbidi, scolate e mettete subito in una bottiglia di plastica, a cui avrete tagliato il fondo, appoggiate un peso sopra e lasciate in frigor fino a completo raffreddamento.

Estraete il tutto dal contenitore e tagliate a pezzetti sottili, condite con olio, prezzemolo tritato e cipollotto fresco.

E' possibile aggiungere anche dei fagioli di spagna.

Silvia Bello





Coperchiole abruzzesi

Ingredienti

Per le ferratelle

6 uova

7 cucchiaini di olio d'oliva

10 cucchiaini di zucchero

farina quanto basta per ottenere un impasto che non sia né liquido né denso
(per rendere l'idea deve risultare un impasto tipo ciambellone)

Il ferro deve essere rovente.

Cuocere le pizzelle ad una ad una nel ferro per circa 10 secondi (un'Ave Maria)

Ripieno

1 barattolo di composta d'uva

(ma va bene anche composta di mele cotogne, marmellata di amarene o ciliegie)

1 bicchierino di ruhm (io ho sostituito con Vin Santo)

un pugno di nocciole o mandorle tostate e schiacciate

4 biscotti

3 cucchiaini cacao amaro, 3 cucchiaini caffè ristretto

Amalgamare il tutto

*Quando tra l'una e l'altra ferratella si spalma il composto di cui sopra ecco la magia: le Ferratelle si trasformano in **Coperchiole***



Ferro per fare le ferratelle

Ps. A chi già luccicano gli occhi pensando di riempire le Ferratele con la Nutella Peste lo colga !!!! Non si fa! Non si fa!!! Non si fa !!!! ... però sono d'un buonooooo

Laura (& Marco) De Vincentis

