

12 Dicembre 2017
“I Martedì de A Compagna”

**I DOLCI TIPICI GENOVESI: UN'ECCELLENZA DA
SCOPRIRE SEMPRE PIU'
E GUSTARE INTENSAMENTE!!!!!!!**

“l'unico modo di resistere alle tentazioni è
cedervi...” (Oscar Wilde)

Amaretti del SASSELLO



AMARETTI DEL SASSELLO

- **AMARETTI DEL SASSELLO**
- la denominazione “*Amaretto Morbido*” è protetta da un apposito **Disciplinare del 2005** che protegge alcune preparazioni tradizionali da forno. Essa è riservata infatti : “*al biscotto di pasticceria a pasta morbida avente forma caratteristica tondeggiante, con superficie superiore screpolata. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidità almeno dell’otto per cento.*” Il disciplinare stabilisce anche quali sono gli **ingredienti dell’amaretto morbido di Sassello**: zucchero, mandorle di albicocca (armelline) – con grasso superiore al 45 %-, mandorle in quantità pari ad almeno il 35% del prodotto e albume d’uovo di gallina.
- L’amaretto di Sassello deve il suo nome al **comune del savonese di origine**. Nonostante i mandorli siano alberi da frutto conosciuti e piantati in Europa fin dal Medioevo, la produzione di Amaretti di Sassello **ebbe inizio nell’ 800**. Molti contadini delle zone erano soliti piantare i mandorli per raccoglierne i frutti, ma soprattutto per abbellire i propri poderi. L’**abbondanza di mandorle** spinse così i produttori di Sassello a creare dei prodotti dolci di pasticceria a base di mandorle, e il successo riscontrato è certificato dall’ancora attuale gradimento e richiesta di questo biscotto.
- **Ingredienti**
- mandorle dolci sbucciate: 150 g
- mandorle amare sbucciate: 50 g (oppure 200 di mandorle dolci e si mette meno zucchero)
- 2 albumi d’uovo
- zucchero semolato: 200 g
- zucchero a velo

Canestrelli



CANESTRELLI GENOVESI

- **Ingredienti:**
300 gr di farina
200 gr di burro
100 gr di zucchero
1 uovo
zucchero a velo qb (facoltativo)
- **Procedimento per fare i canestrelli:**
- Dentro una ciotola capiente lavorate il burro a crema, poi mettete lo zucchero e continuate a lavorarlo e successivamente il tuorlo d'uovo. Lavorate per qualche minuto, dovete far diventare tutto una crema abbastanza "collosa" grazie al burro che non deve essere sciolto ma solo morbido. Ora cominciate a metterci dentro la farina, quando avrete unito metà della farina non potrete più lavorarlo come se fosse una crema perché sta diventando un impasto da torta. Allora usate una spianatoia e metteteci sopra tutto l'impasto e aggiungete la farina rimasta, lavorandolo bene. Create una palla liscia e lasciatela in frigo per una ventina di minuti. Poi stendete la pasta col mattarello e fate in modo che l'impasto sia alto almeno 7 mm e poi fate i biscotti. Se facendo i biscotti l'impasto risultasse un po' appiccicoso non aggiungete farina, mettetelo in frigo ancora per un po' toglietelo dal frigo rimpastandolo bene ma non aggiungete nulla altrimenti perde elasticità. Accendete il forno a 180° e fatelo arrivare a temperatura. Mettete i canestrelli su carta da forno e spennellate con l'albume rimasto la superficie. Cuoceteli per...eh no, non c'è il tempo qui...NON devono cuocere molto (non devono diventare marroni uniformemente altrimenti cambiano sapore) e l'impasto deve leggermente colorarsi, circa 10 minuti....circa! Aspettate che si raffreddino totalmente e toglieteli dalla teglia Mettete i canestrelli su un vassoio e cospargeteli di zucchero a velo.

Castagnaccio



*castagnaccio
e panella ligure*

cucinare con leggerezza

CASTAGNACCIO

- **Ingredienti:** -500 g farina di castagne, 70 gr uva passa, 40 gr pinoli, 1 cucchiaino di semi di finocchio selvatico, 1 dl di olio extravergine di oliva, sale.
- Il castagnaccio ha anche **origini liguri**, oltre che toscane. Era un piatto povero preparato dai contadini che utilizzavano le **castagne** come base dell'alimentazione.
- Ammollate in acqua tiepida l'uvetta e sgocciolatela dopo 10 minuti, asciugandola con un canovaccio. Intanto, passate al setaccio la farina di castagne e versatela in una ciotola ampia, aggiungete un pizzico di sale, e aiutandovi con un cucchiaio di legno aggiungete tanta acqua per ottenere un impasto scorrevole, quasi liquido.
- Unite 1/2 dl d'olio, mescolate più volte e lasciate riposare il tutto per alcune ore.
- Ungete una teglia rotonda dai bordi non molto alti, versatevi l'impasto, quindi versate sopra l'uvetta, i pinoli e i semi di finocchio. Cuocete in forno già caldo a 180°, per circa 30 minuti.

Anicini



ANICINI

- 500 g di zucchero 10 uova 1 bicchierino di acqua aromatica ai fiori d'arancio
- 1 cucchiaio di semi di anice 400 g di farina burro per ungere.
- In una ciotola grande di vetro, tipo insalatiera, rompete le uova, versate i soli tuorli e intrideteli nello zucchero, mescolando con un cucchiaio di legno. A parte montate a neve gli albumi, poi vi aggiungete i tuorli, i semi di anice e l'acqua aromatica, mescolate ancora con cura quindi unite, per ultima, la farina. Mescolate adagio e lasciate riposare un attimo. Intanto, ungete con il burro le pareti di uno stampo largo circa 10 cm; oppure procuratevi in negozi specializzati delle apposite scatole di carta resistente, strette e discretamente lunghe, da imburrare anch'esse; riempite gli stampi con l'amalgama, spianate la superficie e mettete a cuocere in forno, già caldo a 170-180°, per circa 20 minuti. Sfornate gli stampi, lasciate raffreddare quindi, una volta tolto l'impasto, tagliatelo a fettine, dello spessore di circa 2 cm e della grandezza di cm 4 x 6, stendete quest'ultime in una placca da forno e rinfornate per biscottarle. Servite gli anicini freddi. Si conservano a lungo racchiusi in scatole di lamiera, con coperchio a chiusura ermetica

Biscotti del Lagaccio (Tagliafico)



BISCOTTI DEL LAGACCIO

- **Per la prima lievitazione**
- 125 g di farina 00
- 125 g di farina Manitoba
- 125 g d'acqua
- 15 g di lievito di birra.
- **Per la seconda lievitazione**
- 250 g di farina Manitoba
- 100 g di farina 00
- 175 g di acqua.
- **Per finire**
- 1 kg di farina 00
- 500 g di zucchero
- 400 g di burro
- 10 g di semi d'anice
- 2 g di sale.

SEGUE BISCOTTI LAGACCIO

- Fate intiepidire 125 g di acqua, prevista per la prima lievitazione e scioglietevi il lievito.
- Fate la fontana con la farina prevista ben setacciata ed unitevi il lievito sciolto; impastate il tutto.
- Formate una palla con l'impasto, adagiatela in una ciotola, incidete una croce in superficie e lasciate lievitare coperta per 4 ore o fino al raddoppio.
- Passate 4 ore, impastate la farina prevista per la seconda lievitazione insieme al quantitativo d'acqua indicato, quindi unitevi il panetto lievitato.
- Impastate bene il tutto creando un composto omogeneo, incidete una croce in superficie e lasciate ri-lievitare fino al raddoppio.
- Al termine della seconda lievitazione, impastate tutti gli ingredienti rimasti: farina setacciata, zucchero, burro ammorbidito, semi d'anice tritati insieme all'acqua ed il sale.
- Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, unitelo alla massa lievitata impastandoli insieme, dovrete lavorare a lungo per ottenere un impasto liscio e perfettamente omogeneo.
- Dividete l'impasto in 6 filoncini da circa 500 g l'uno, i filoncini non dovranno essere tanto spessi perchè i biscotti lieviteranno ancora parecchio.
- Disponete i filoni ben distanziati tra loro su teglie unte e coperte e lasciate lievitare nuovamente.
- Infornate, infine, a 200°C per circa 30 minuti o quando i filoncini risulteranno ben dorati.
- Sfornate i filoni e lasciateli asciugare per circa 8 ore (se si sono infornati la mattina, aspettare fino a sera), quindi affettateli in diagonale e disponete le fette sulle placche da forno per far tostare prima un lato e poi l'altro.

Chifferi di mandorla



CHIFFERI DI MANDORLA

- è una speciale ricetta della **tradizione dolciaria di Finale Ligure**
- L'etimo, di probabile derivazione **araba (kefir = luna)**, nasce proprio dalla forma di mezzaluna data a questi squisiti pasticcini a base di mandorle.
- Sembra che la parola derivi dal **tedesco Kipfel**, dolce a forma di mezzaluna ideato da un **fornaio viennese** per festeggiare la **liberazione della città dall'assedio turco nel 1683**.
- Chi ripropose in tempi moderni questi dolcetti tradizionali fu **Benedetto Ferro**, ex navigante, con la passione dell'arte pasticceria che nel **1872** aprì una pasticceria a Finale Marina, tuttora aperta. A Genova questa tradizione viene perpetuata dalla famosissima pasticceria Tagliafico

- **Ingredienti:**

- *130 gr di mandorle dolci in polvere (farina di mandorle).*
- *10 mandorle amare polverizzate.*
- *130 gr di zucchero bianco bio.*
- *2 albumi d'uovo bio.*
- *1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio.*
- *mandorle dolci a lamelle.*

- **Preparazione:**

- . Sbattete a neve in una terrina gli albumi e mescolateli piano piano con la farina di mandorle, lo zucchero e l'acqua di fiori d'arancio fino ad ottenere un impasto consistente e sodo.
- . Se non trovate la farina di mandorle potete frullare le mandorle e lo zucchero insieme sino ad ottenere una polvere.
- . Preparate delle palline tutte uguali e formate delle mezzelune.
- . Ponetele su una teglia da forno, ricoperta da carta forno e ricoprite le vostre lunette con le mandorle a lamelle.
- . In caso non si trovino le mandorle a scaglie potete frullare le vostre mandorle grossolanamente.
- . Fate cuocere a calore moderato (150° -160 gradi circa) per 10-12 minuti massimo. Il segreto sta nel non far dorare i chifferi ma di lasciarli bianchi.
- . Fate raffreddare i vostri dolcetti, spolverateli con zucchero a velo e adagiateli su un ripiano di vetro o ceramica.
- . Conservate i vostri Chifferi in un barattolo di vetro sigillato. Si conserveranno per parecchie settimane.

Gobbeletti



GOBBELLETTI

- **Ingredienti per 12 dolcetti circa:**
- 260 grammi di farina;
- 130 grammi di burro;
- 90 grammi di zucchero;
- 2 tuorli d'uovo;
- 1 limone biologico non trattato;
- 1 cucchiaino di lievito per dolci vanigliato;
- 1 cucchiaio di marsala;
- 1 vasetto di marmellata, possibilmente di cotogne o di albicocche;
- poco latte;
- zucchero a velo q.b

SEGUE GOBBELLETTI

- Levate il burro dal frigorifero, fatelo a pezzettini e lasciatelo ammorbidire a **temperatura ambiente**, in modo che sia poi facile lavorarlo.
- Setacciate la farina in modo da evitare la formazione di grumi e disponetela " a fontana " in una ciotola capiente e poi aggiungete il burro nell'incavo al centro e cominciate a lavorare il tutto con le mani.
- Quando burro e farina saranno ben amalgamati, aggiungete lo zucchero, il lievito, la scorza grattugiata del limone non trattato e, in ultimo, unite i due tuorli d'uovo e il marsala.
- Lavorate bene il tutto manualmente o con l'impastatrice fino ad ottenere una pasta senza grumi e di consistenza liscia e compatta.
- **Se l'impasto risultasse troppo duro**, si può aggiungere un po' di latte a temperatura ambiente.
- Fate una palla con la pasta e mettetela a riposare in frigo per mezz'ora circa, dopo averla avvolta nella pellicola alimentare.
- Trascorso questo tempo, tiratela fuori dal frigorifero e lasciatela riposare 15 minuti a temperatura ambiente.
- Poi lavoratela per renderla malleabile, infarinate il piano di lavoro e stendetela col mattarello fino a raggiungere una [pasta frolla](#) dello spessore di 3 o 4 millimetri.
- Imburrate gli stampini e poi tagliate dei dischetti di pasta e rivestite con questi le formine, lasciando sbordare un po' la pasta.
- Farcite con la marmellata riempiendo **solo il fondo** dei gobeletti, in modo che non ci siano fuoriuscite durante la cottura.
- Impastate nuovamente i ritagli di pasta, stendeteli e ricavate poi dischetti di pasta frolla con cui coprirete gli stampini.
- Sigillate i bordi con cura, **spingendo col pollice la pasta verso l'esterno** e tagliate l'eccesso premendo sui bordi.
- Mettete poi gli stampini nel forno precedentemente scaldato e cuocete a 180° per 20 minuti circa e fino a quando i gobeletti avranno assunto una colorazione dorata.
- Levate dal forno, **lasciate raffreddare** gli stampini e, infine, sformate i gobeletti, spolverateli con lo zucchero a velo, sistemateli su un vassoio e serviteli.
-

Bacio di Alassio



BACI DI ALASSIO

- I Baci di Alassio prendono il loro nome proprio da questa cittadina ligure. Sono dei piccoli dolcetti al cioccolato con un fantastico cuore morbido di ganache al cioccolato
- Un consiglio utilissimo che ci sentiamo di darvi per la preparazione dei Baci di Alassio è quello di munirvi di una sac-à-poche senza la quale non sarebbe assolutamente semplice prepararli.
- **Ingredienti:**
- 40gr cacao amaro 3 albumi 250gr zucchero 30gr miele 500gr nocciole
- Per prima cosa tostate in forno le vostre nocciole, ovviamente sgusciate, a 180°C. Quando avranno rilasciato il loro olio mettetele in un mixer insieme al cacao amaro e allo zucchero e iniziate a tritare il tutto fino a quando non avrete ottenuto una polvere molto fine.
- A questo punto prendete una ciotola e metteteci dentro gli albumi con un pizzico di sale. Montate a neve e quando avrete raggiunto la giusta consistenza aggiungete la farina di nocciole che avete da poco preparato. Unite il miele e mescolate il tutto.
- **Cottura e preparazione**
- Versate il composto che avete ottenuto nella famosa sac-à-poche, di cui parlavamo prima, munita di beccuccio a stella. Prendete una teglia da forno e rivestite con della carta da forno. A questo punto iniziate a creare dei piccoli ciuffetti distanziati di qualche centimetro l'uno dall'altro. Cuocete in forno già caldo a 200°C per 15 minuti. Una volta pronti lasciateli raffreddare e occupatevi della preparazione della ganache.
- **Preparazione della crema ganache per il ripieno**
- **Ingredienti:**
- 150gr cioccolato fondente
- 100gr panna
- Portate ad ebollizione in un pentolino la panna e versatela subito in un recipiente contenente il cioccolato fondente tritato. Mescolate con un cucchiaino e montate con l'aiuto delle fruste elettriche per qualche minuto. Mettete la ganache in una sac-à-poche e versate un po' di composto sulla base di una parte di Bacio e unitela all'altra parte formando così i deliziosi Baci di Alassio.

Dolcetti all'olio di oliva



DOLCETTI ALL'OLIO DI OLIVA

- Ingredienti: 500 gr di farina, 1 bustina di lievito in polvere per dolci, olio extravergine d'oliva leggero, tipo ligure, 200 gr di zucchero, marsala, zucchero a velo.
- Preparazione: come prima cosa setacciate farina e zucchero insieme al lievito. Poi aggiungete olio e marsala finché non otterrete un impasto simile, come consistenza, a quello della pasta frolla.
- A questo punto stendete il composto, allargandolo con le mani e lasciandolo 1 cm di spessore, spolverate con lo zucchero a velo su una placca, cuocere in forno a 200 gradi (già caldo) per poco tempo, una 20 di minuti circa.

Sacripantina (Prete)



SACRIPANTINA

- Un dolce assolutamente unico creato da Giovanni Preti nel 1851. Oggi diventato una bandiera
- Il **marchio** e la **ricetta** sono **brevettati** da 150 anni. Il nome **Sacripante** si ispira ad un eroe dell'Orlando furioso di Ludovico Ariosto: Sacripante, re dei Circassi, combattente forte e generoso. Forte e generosa è anche questa torta detta appunto sacripantina.
- **Ingredienti:** mezzo litro di latte fresco intero 250 g burro, 10 tuorli, 1 bicchiere e mezzo di zucchero, 1 bicchiere di farina, 1 bicchiere di Marsala, mezzo bicchiere di Rum, 2 cucchiaini di cacao amaro olandese, 1 pan di Spagna
- **Preparazione**
Dopo aver preparato il pan di Spagna, preparare la crema, sbattere i tuorli da soli. Aggiungere lo zucchero, poi la farina, poi il Marsala. Amalgamare bene, scaldare il latte sul fuoco ed aggiungerlo a questo composto. Mescolare a bagnomaria con lo sbattitore per almeno 5 minuti. Quando il composto è raffreddato aggiungere lentamente il burro, mescolare nuovamente con lo sbattitore. A una parte della crema aggiungere il cacao. Tagliare un disco di pan di Spagna di circa 1 cm, bagnarlo col Marsala, mettere la crema al cacao creando una cupola di crema al centro, sulla cupola aggiungere un canestrello, bagnarlo col Marsala, coprire il canestrello con un po' della crema bianca. Coprire con una "retina" sottilissima di pan di Spagna e coprire interamente la torta con la crema bianca. Coprire la torta infine con il restante pan di Spagna sbriciolato.
-

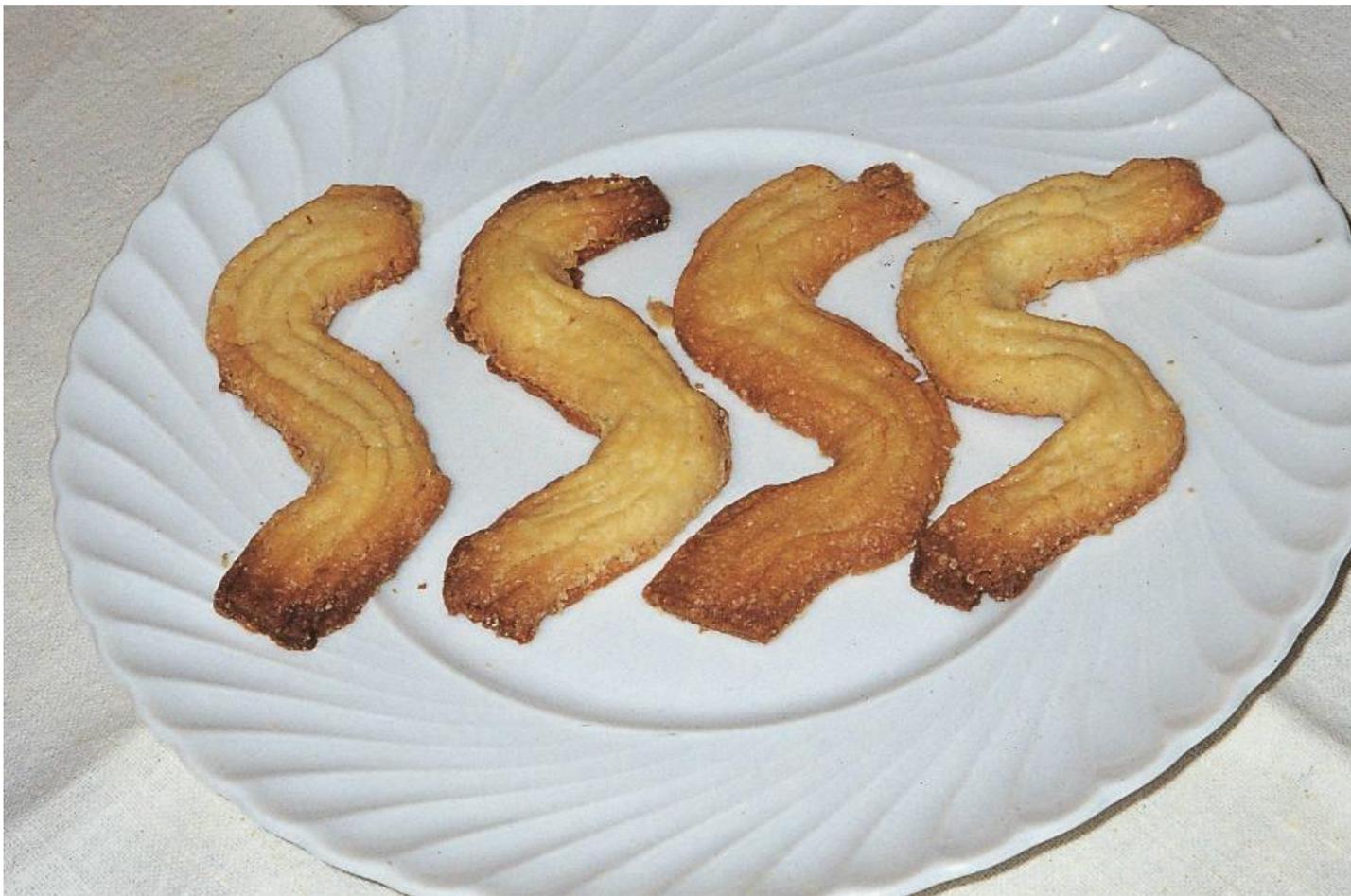
Pànera



PANERA

- **Lavorazione:** I genovesi amano i gelati ma il gelato per antonomasia a Genova è la panera, l'inconfondibile gelato al caffè e latte, dall'impareggiabile sapore di cappuccino. Noto a partire dal XVIII secolo, il gelato viene classificato in: mantecato, con il latte, e in sorbetto, a base di frutta, soprattutto agrumi. Abbiamo la ricetta riportata nelle due differenti *Cuciniere* della metà del 1800, quella del Rossi e quella del Ratto. Entrambi propongono due versioni diverse dello stesso gelato, una decisamente più sostanziosa. Il termine panera sembra derivi dal verbo *appannare*. *Bicchiere d'acqua di panera* viene infatti definito come *la bibita dei poveri* (Gazzetta del lunedì, 11/04/83), che consisteva appunto in semplice acqua tenuta in ghiacciaia e che, versata nel bicchiere, lo faceva appannare creando la *panera*.
- **Ingredienti:** 50 g di caffè macinato, 1 lt di panna liquida, 300 g di zucchero, 12 rosso d'uovo.
- **Preparazione:** versare in un tegame tutti gli ingredienti e porre sul fuoco leggero, rimestando con una spatola in legno fino a quando tutto si addensa. Togliere dal fuoco, filtrare e passare nella sorbettiera.
- **Ingredienti:** 100 g di caffè, 2 litri di panna, 400 g di zucchero.
- **Preparazione:** macinare in modo grossolano il caffè e scioglierlo in due litri di panna. Porre il composto così ottenuto in un tegame sul fuoco. Dal momento in cui prende bollore, aggiungere lo zucchero e girare con un mestolo di legno. Far riposare sino a quando il caffè non scenderà sul fondo. Filtrare il tutto, usando una telina fina e versare nella sorbettiera.

Biscette di Solva – Alassio



BISCETTE DI SOLVA (SV)

- **Le biscette sono dei biscotti croccanti a forma di S** che ricordano appunto gli innocui serpentelli che conosciamo un po' tutti in Liguria. La festa trae origine da una **leggenda medievale** che racconta di come la spiaggia e gli uliveti della zona fossero stati invasi da vipere e serpenti. La storia narra che gli abitanti impauriti si rifugiarono sulle alture e qui un eremita che vi dimorava scacciò i rettili con le sue preghiere. C'è un'altra versione della leggenda, la quale vuole che la liberazione del paese dai serpenti fosse avvenuta per intercessione della Santissima Annunziata.
- **Oggi le bisce non fanno più paura come allora**, e in campagna sono considerate tra le migliori amiche dell'uomo contro il proliferare dei topi. Ma in memoria dell'avvenimento gli abitanti preparano ancora oggi le dolci biscette. In attesa di gustarle domenica possiamo anche prepararle a casa: vediamo come.
- ***Ingredienti:*** 200 g di farina, scorza di limone grattugiata, un cucchiaino di semi di finocchietto, 100 g di zucchero, lievito, olio per friggere, acqua q.b.
- ***Utensili:*** ciotola per impastare, padella a sponde alte.
- ***Procedimento:*** unite insieme tutti gli ingredienti e lavorateli fino ad avere un impasto omogeneo, quindi lasciate riposare per un'oretta. Al termine ricavate dall'impasto delle strisce di pasta, modellatele per far loro assumere la forma di serpentelli e friggetele nell'olio bollente: questo comporterà una cottura veloce dei biscotti. Si consumano ben caldi.

Spongata (Sarzana)



SPONGATA

- **La ricetta originale della Spongata di Sarzana**
- **Ingredienti per la frolla (per 4/6 persone)**
- farina bianca tipo 0 250g zucchero 100g uova 1 burro 150g vino bianco sale
- **Ingredienti per il ripieno**
- marmellata di mele o di fichi 150g pinoli e/o noci 30g mandorle 30G agrumi canditi 30g qualche fico secco a pezzetti cannella q.b.
- **Ingredienti per la glassa**
- zucchero 3 cucchiari
- **Preparazione**
- 1- Prima di tutto setacciare la farina su una spianatoia e aggiungere un pizzico di sale.
- 2- Disporre il tutto a fontana e versare al centro zucchero e burro tagliato a dadini.
- 3- rompere l'uovo ed impastare velocemente.
- 4- A questo punto controllare l'impasto: non deve risultare troppo duro quindi, se dovesse succedere, aggiungere uno o due cucchiari di vino bianco.
- 5- Formare una palla e coprire con la pellicola e far riposare.
- 6- Mettere nella terrina la marmellata con i canditi, la cannella e la frutta secca ed amalgamare bene.
- 7- Dividere l'impasto in due parti: una più grande dell'altra.
- 8- Prendere il mattarello e tagliare due dischi con il matterello.
- 9- Prendere la più grande e foderare la teglia che sarà stata unta precedentemente e spolverata di farina.
- 10- Procedere a versare il ripieno e coprire con l'altro disco di frolla.
- 11- Saldare per bene i bordi, togliendo la pasta in eccesso.
- 12- Prendere un bicchiere e sciogliere lo zucchero con un cucchiario di acqua.
- 13- Dopodiché stendere la glassa sulla superficie della torta.
- Passare alla cottura: basteranno 30 minuti (circa, dipende dal forno) a 180°.

panduse



GRAZIE A TUTTI VOI!!!!!!!

Scignoria! Pietro Pero

*ED ORA LA PAROLA A CHI
DI DOLCI DAVVERO SE NE
INTENDE!!!!!!*