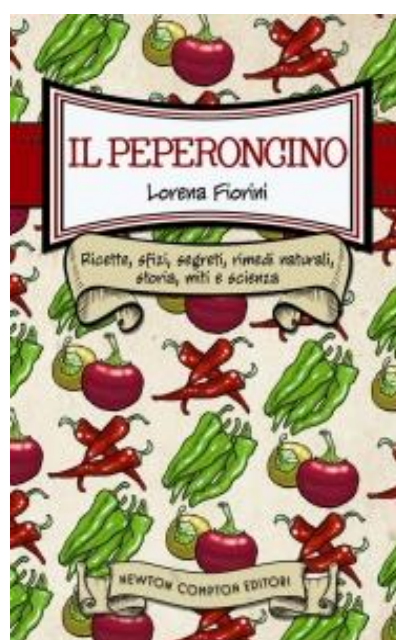
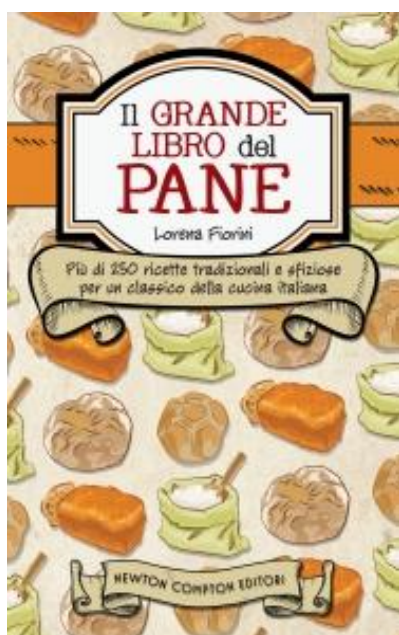


**LORENA FIORINI  
VI INVITA A TAVOLA  
PER GUSTARE LE RICETTE DELLE FESTE  
CON NEWTON COMPTON E QUOTIDIANO ITALIA**

*A cura di Lorena Fiorini*



## Antipasti

### **Bruschetta con le noci** - pag. 170 *Il grande libro del pane*

Ingredienti per quattro persone:

8 fette di pane toscano raffermo

30 gherigli di noce

6 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva

1 ciuffo di prezzemolo

sale e pepe

Tritate il prezzemolo e i gherigli di noce, versate l'olio, salate e pepate, amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo. Abbrustolite le fette di pane, spargete la crema e servite.

### **Ricotta con paprica** - pag. 78 *Il peperoncino*

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE:

1 PUNTA DI PAPRICA

1/2 KG DI RICOTTA

1 CUCCHIAIO DI CAPPERI

1 MAZZETTO DI RAVANELLI

6 CUCCHIAI D'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SALE

In una terrina amalgamate la ricotta con l'olio, capperi tritati, paprica e sale. Date alla ricotta la forma di una palla ovale, decorate con i ravanelli ai quali avrete tagliato le radici e mantenuto le foglie.

Lasciate 1 ora in frigorifero prima di servire.

*Il peperoncino* – pag. 41

PAPRICA. È il famoso peperoncino ungherese. Le numerose varietà, dolci e piccanti, profumano d'erba e di peperone. Una volta raggiunta la maturazione, viene posto a seccare e poi ridotto in polvere. La paprika può essere dolce, semi dolce e forte, dipende dalla frantumazione, se macinata con semi e con la placenta oppure senza. Ricca di vitamina A, possiede un sapore meno marcato ed è più povera di proprietà terapeutiche.

## Primi

### *Acquacotta con baccalà* - p. 190 *Il grande libro del pane*

*Ingredienti per quattro persone:*

300 g di pane casereccio raffermo

400 g di baccalà

5 patate

500 g di cicoria di campagna

2 cipolle

2 spicchi d'aglio

300 g di pomodori maturi

qualche foglia di mentuccia

½ peperoncino

1,5 l di acqua

olio extravergine d'oliva

sale

In una pentola mettete a cuocere nell'acqua le patate, sbucciate e fatte a pezzi con aglio, cipolla tagliata a fettine, mentuccia, peperoncino, i pomodori spellati, privati dei semi e fatti a pezzi, sale.

A parte lasciate sbollentare la cicoria, passatela sotto l'acqua per togliere l'amaro, tagliatela e unitela alle altre verdure nella pentola. Lasciate cuocere per ½ ora.

Aggiungete il baccalà rimasto a bagno dalla sera precedente, tagliatelo così da ricavare una forma quadrata e lasciate cuocere per un'altra ½ ora.

In una zuppiera affettate il pane a fette sottili, versate l'acquacotta con i pezzi del baccalà, terminate con un filo d'olio d'oliva.

*Il grande libro del pane* – pag. 190

ACQUACOTTA. È piatto particolare della Maremma grossetana, un piatto povero con più varianti a seconda della zona e delle verdure di stagione utilizzate. Erano i pastori, i mandriani e i carbonai a raccogliere le erbe nei boschi o nei campi che, unite a pochi ingredienti riposti nel tascapane, consentivano di cucinare un piatto caldo e saporito. I contadini lo preparavano con i funghi quando non erano costretti a venderli per comperare quanto occorreva.

### **Bavette alla pescatora** - p. 113 *Il peperoncino*

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE:

1 PEZZO DI PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

350 G DI BAVETTE

200 G DI CALAMARI E GAMBERI

200 G DI SCAMPI

500 G FRA COZZE E VONGOLE

1 CIUFFO DI PREZZEMOLO

2 SPICCHI D'AGLIO

100 G DI POMODORI PELATI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SALE

Pulite e lavate accuratamente i calamari, eliminate l'osso, gli occhi, la vaschetta con l'inchiostro, mettete da parte il liquido giallognolo, tagliateli a listarelle. Lavate gli scampi, eliminate testa, carapace e intestino, tagliateli a metà. Pulite accuratamente le cozze, fate spurgare le vongole con più acque salate, ponetele in un capiente tegame e lasciatele aprire, a fuoco vivace e tegame coperto, per pochi minuti. Fate raffreddare, togliete i gusci alle cozze e alle vongole. Recuperate il liquido di cottura, filtrate. Mettete nella padella l'olio con l'aglio, fate imbiondire, aggiungete i calamari e fate rosolare per un quarto d'ora, unite cozze e vongole e continuate la cottura per ulteriori 5 minuti; a seguire inserite gli scampi, fate insaporire, versate il pomodoro spezzettato, condite con sale e peperoncino tritato, versate il liquido dei molluschi, unite i gamberi e terminate la cottura facendo amalgamare il tutto. Lessate le bavette in abbondante acqua salata, scolatele al dente, condite con il pesce, amalgamate, spolverate con prezzemolo tritato e servite.

### **Crema con lenticchie** - p. 224 *Il grande libro del pane*

*Ingredienti per quattro persone:*

4 fette di pane casereccio

250 g di lenticchie

3 patate

1 cipolla

2 spicchi d'aglio

1 carota

1 costa di sedano

1 ciuffo di prezzemolo

250 ml di panna

40 g di burro

1,2 l di acqua

sale e pepe

Pulite, lavate e lasciate in ammollo le lenticchie per una notte. Scolatele, ponetele in una pirofila con patate, cipolla, aglio, carota, sedano, tagliati a pezzetti, sale e pepe. Aggiungete l'acqua, coprite e portate dolcemente a ebollizione. Unite il burro, sale e pepe. Lasciate cuocere per ½ ora, fate raffreddare, passate al passaverdura. Rimettete il composto sul fuoco, unite la panna, fate amalgamare mescolando in continuazione. Versate la crema in una zuppiera, spolverate con prezzemolo tritato e servite aggiungendo, a parte, il pane tostato al forno e tagliato a dadini.

### **Lasagne ai frutti di mare** - p. 128 *Il peperoncino*

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE:

1/2 PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

300 G DI FARINA

2 UOVA

800 G DI SCAMPI E GAMBERI

300 G FRA COZZE E VONGOLE

3 SPICCHI D'AGLIO

1 CIPOLLA

1 CIUFFO DI PREZZEMOLO

200 G DI POMODORI PELATI

1 CUCCHIAIO DI FARINA

20 G DI BURRO  
1 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA  
SALE

Mettete la farina in una terrina a fontana, aggiungete le uova, acqua tiepida e un pizzico di sale. Impastate a lungo fino a ottenere un composto morbido ed elastico. Lasciate riposare per 1 ora. Riprendete l'impasto, stendetelo sulla spianatoia, arrotolatelo, piegatelo formando una lunga striscia della larghezza di 15 cm, tagliate le lasagne e lasciatele ad asciugare sulla spianatoia infarinata. Fate rosolare nell'olio cipolla, 2 spicchi d'aglio e prezzemolo tritati, aggiungete i pomodori pelati a pezzi, peperoncino sbriciolato, sale e fate cuocere per un quarto d'ora a fuoco moderato. Pulite crostacei, cozze e vongole, poneteli in un capiente tegame, salate, aggiungete il restante spicchio d'aglio e lasciateli rosolare e aprire, a fuoco vivace e tegame coperto per 10 minuti. Versate il vino, lasciate evaporare e continuate la cottura per ulteriori 5 minuti a fuoco moderato. Fate raffreddare, togliete i gusci alle cozze e alle vongole, rimettete i frutti di mare nel tegame. Recuperate il liquido di cottura, filtratelo, aggiungete la farina, mischiate, mettete il composto sul fuoco e fate addensare fino ad ottenere una crema. Lessate le lasagne poche alla volta in abbondante acqua salata, scolatele al dente, sistematele in una teglia e condite a strati utilizzando la salsa di pomodoro. Sulla parte superiore versate la crema, il burro fuso e decorate con scampi, gamberi, cozze e vongole. Spostatate la teglia in forno preriscaldato a 240° e fate mantecare per 5 minuti.

*Il grande libro del pane – pag. 142*

*Esaù vendette la primogenitura per un po' di pane e un piatto di lenticchie.*

Genesi 25,33

## Secondi

### **Anguille alla pescatora** - p. 178 *Il peperoncino*

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE:

1/2 PEPERONCINO ROSSO PICCANTE  
800 G DI ANGUILLA  
250 ML DI SALSA DI POMODORO  
1 CIUFFO DI PREZZEMOLO  
1 CIUFFO DI MAGGIORANA  
1 PUGNO DI FOGLIOLINE DI BASILICO  
1 FOGLIA DI ALLORO  
1/2 CIPOLLA  
1 SPICCHIO D'AGLIO  
1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA  
SALE E PEPE

Pulite e lavate accuratamente l'anguilla sotto l'acqua corrente, eliminate la pelle, la testa e gli intestini, tagliate a pezzi della lunghezza desiderata, fate asciugare su un canovaccio da cucina. Fate rosolare nell'olio caldo un trito di aglio e cipolla. Aggiungete i pezzi di anguilla, salate e fate rosolare da ambo le parti. Versate il vino, lasciate evaporare. Aggiungete prezzemolo, maggiorana e alloro tritati, fate insaporire.

Unite la salsa di pomodoro, le foglioline di basilico spezzate con le mani, spolverate di peperoncino tritato, salate e fate cuocere per 40 minuti a tegame coperto aggiungendo, all'occorrenza, acqua tiepida in modo da ottenere una salsa della giusta consistenza. Servite il piatto ben caldo.

### **Anatra ripiena** - p. 175 *Il peperoncino*

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE:

1 PUNTA DI PEPERONCINO IN POLVERE PICCANTE  
1 ANATRA IN CARNE  
50 G DI FEGATO DI MAIALE  
1 FEGATO D'ANATRA  
1 FEGATINO DI POLLO  
30 G DI FUNGHI SECCHI  
1 CIPOLLINA  
1 CIPOLLA  
1 CAROTA  
1 COSTOLA DI SEDANO  
1 SPICCHIO D'AGLIO  
1 PUGNO DI FOGLIOLINE DI PREZZEMOLO  
1 FOGLIA DI LAURO  
1 UOVO  
50 G DI STRUTTO  
1 BICCHIERE DI SALSA DI POMODORO  
1 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO  
SALE

Private l'anatra delle penne, fiammeggiatela, togliete le interiora, lavatela con cura, eliminate l'osso del petto facendo attenzione a non rovinare la pelle. Preparate il ripieno con un trito di fegato di maiale, lardo, fegato d'anatra e di pollo, funghi secchi fatti

ammorbidire in acqua, strizzati e spezzettati, cipollina, aglio e prezzemolo tritati. Unite l'uovo, parte del peperoncino tritato e sale, amalgamate. Inserite il ripieno dentro l'anatra, cucite l'apertura con spago da cucina. A parte ponete a soffriggere in un capiente tegame un trito di cipolla, carota e sedano, con lo strutto e la foglia di alloro. Appena gli odori hanno preso colore, aggiungete l'anatra ripiena, salate e condite con il restante peperoncino, lasciatela colorire da ambedue le parti. Una volta rosolata l'anatra, versate il vino bianco e lasciate evaporare. Versate la salsa di pomodoro unita a un po' d'acqua, salate e continuate la cottura per 1 ora e mezzo a recipiente coperto e a fuoco moderato. Smuovete l'anatra di tanto in tanto e ricopritela con il liquido di cottura. Prima di servirla togliete lo spago e la foglia di alloro, tagliatela a pezzi, sistemate nel vassoio di portata, ricoprite con il fondo di cottura.

*Il morbo infuria,  
il pan ci manca,  
sul ponte sventola  
bandiera bianca.*

ARNALDO FUSINATO, Ode a Venezia - pag. 171 *Il grande libro del pane*

### ***Tacchino ripieno di castagne*** - p. 281 *Il grande libro del pane*

*Ingredienti per quattro persone:*

*300 g di pane raffermo*

*1 tacchino di piccole dimensioni*

*500 g di castagne fresche*

*3 salsicce*

*1 bicchiere di latte*

*2 uova*

*noce moscata*

*2 spicchi d'aglio*

*2 rametti di rosmarino*

*foglioline di salvia*

*½ bicchiere di vino bianco*

*olio extravergine d'oliva*

*sale e pepe*

Lessate le castagne, sbucciatele e tritatele con la forchetta. Disossate il tacchino, stendetelo su un piano, salate e pepate.

A parte, in una terrina, amalgamate il pane ammorbidito nel latte, strizzato e sminuzzato, con castagne, salsicce spellate e sbriciolate, uova, una spolverata di noce moscata, sale e pepe.

Riempite il tacchino del composto, cucitelo sul dorso e sul collo, legatelo con il filo da cucina, ponetelo in una teglia con olio, aglio, salvia e rosmarino. Fate rosolare il tacchino, versate il vino e lasciate evaporare. Continuate la cottura, a fuoco lento, per circa 2 ore, girandolo e bagnandolo più volte con il liquido di cottura.

Lasciate raffreddare il tacchino, tagliatelo a fette e condite con il fondo di cottura.

**Tasca con la salsiccia** - p. 282 *Il grande libro del pane*

Ingredienti per quattro persone:

200 g di pane raffermo

1 bicchiere di latte

500 g di petto di vitella formato a tasca

4 salsicce

1 uovo

noce moscata

olio extravergine d'oliva

1 bicchiere di brodo

sale e pepe

In una terrina fate ammorbidire nel latte il pane raffermo, strizzatelo, sminuzzatelo e amalgamatelo con le salsicce private della pelle e sbriciolate, l'uovo, la noce moscata, sale e pepe. Salate e pepate la tasca, riempite con il composto, cucite l'estremità e lasciate rosolare nell'olio bollente. Versate il bicchiere di brodo, coprite il tegame, lasciate cuocere a fuoco lento per 1 ora e ½ circa.

Togliete la tasca dal fuoco, fate raffreddare e tagliate a rotelle alte circa un centimetro.

*Il grande libro del pane – pag. 282*

**PROVERBI E MODI DI DIRE**

*Chi impasta senza fretta la farina, fa la pasta più gustosa e fina.*

*Ogni legno ha il suo tarlo, e ogni farina la sua crusca.*

*Al can che lecca cenere, non affidar farina.*

*Con la sola farina non si fa il pane.*

*La farina del diavolo va tutta in crusca.*

## Contorni

**Piselli al forno** - p. 291 *Il grande libro del pane*

Ingredienti per quattro persone:

1 filoncino raffermo

½ bicchiere di latte

500 g di piselli

20 g di parmigiano grattugiato

4 uova

1 noce di burro

1 cipolla

olio extravergine d'oliva

sale e pepe

Ponete i piselli a cuocere nell'olio caldo, a fuoco moderato, con la cipolla affettata, un bicchiere di acqua, sale, pepe.

A parte, in una terrina, sbattete le uova, amalgamate con il pane raffermo ammorbidito nel latte, strizzato e sminuzzato, il parmigiano, sale e pepe abbondante. Aggiungete, mescolando, i piselli.

Versate il composto in una teglia da forno unta, passatela in forno e lasciate cuocere per ½ ora a fuoco dolce. Togliete dal forno la teglia, rovesciate la torta sul vassoio da portata. Servite calda.

### **Scarola con uvetta e pinoli** - p. 254 *Il peperoncino*

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE:

1/2 PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

800 G DI SCAROLA

60 G DI UVETTA

50 G DI PINOLI

2 SPICCHI D'AGLIO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SALE

Pulite la scarola. Portate a ebollizione abbondante acqua, lessate la scarola per 10 minuti. Scolate e strizzate. Mettete in una padella a rosolare l'aglio e il peperoncino tritati nell'olio caldo, unite la scarola tagliata e fate insaporire per 5 minuti, aggiungete l'uvetta ammorbidita in acqua, scolata e strizzata, i pinoli, salate e continuate la cottura per ulteriori 10 minuti.

*Il peperoncino – pag. 26*

DIETA

Se avete preso qualche chilo in più e volete disfarvene potete ricorrere al peperoncino. La capsaicina contenuta nel peperoncino accelera il metabolismo e aiuta a bruciare le calorie. In particolare, aiuta a perdere peso nella misura di 45 calorie in più per lo stesso pasto. Inoltre contribuisce ad accelerare il metabolismo nella misura del 25% e questo consente di conseguire effetti positivi sulla riduzione del peso.

## **Pane**

### ***Pane al parmigiano*** - p. 160 *Il grande libro del pane*

*Ingredienti:*

*500 g di farina di grano tenero di tipo 00*

*200 g di parmigiano grattugiato*

*25 g di lievito di birra*

*3 uova*

*1 cucchiaino di zucchero*

*50 g di burro*

*olio extravergine d'oliva*

*1 cucchiaino di sale*

*250 ml di acqua*

Setacciate 100 g di farina in una terrina, aggiungete il lievito di birra diluito con 150 ml di acqua tiepida, lo zucchero. Fate amalgamare, aggiungete la restante farina setacciata, impastate parmigiano, tuorli delle uova, lasciate da parte gli albumi. Unite il burro fuso e lasciato raffreddare, per ultimo il sale. Lavorate il composto versando

poco per volta e di tanto in tanto l'acqua rimasta e continuate fino a ottenere una pasta omogenea, morbida ed elastica. Lasciate riposare la pasta ottenuta, alla quale avrete dato una forma arrotondata, per 1 ora, fino al raddoppio del volume, coperta da un panno di lana in luogo idoneo.

Riprendete l'impasto, lavoratelo di nuovo brevemente per formare una pagnotta, ponetela in una teglia unta e infarinata. Incidete la pagnotta sulla superficie con un segno a croce, spennellatela con l'albume delle uova leggermente sbattuto. Fate riposare al coperto per un'ulteriore ½ ora.

Ponete la teglia con la pagnotta in forno già caldo a una temperatura di 200°, lasciate cuocere per 1 ora.

### **Pane al peperoncino** - p. 63 *Il peperoncino*

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE:

1 PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

400 G DI FARINA DI FRUMENTO

200 G DI FARINA DI MAIS MACINATA FINE

20 G DI LIEVITO DI BIRRA

1/2 CUCCHIAINO DI ZUCCHERO

1 CUCCHIAINO DI SALE

100 ML D'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

300 ML D'ACQUA

Setacciate la farina in una terrina, formate la fontana, nella cavità versate il lievito di birra diluito con 200 ml d'acqua. Fate amalgamare, aggiungete l'olio, il sale e lavorate versando poco per volta e di tanto in tanto la restante acqua e continuate a impastare fino ad ottenere una pasta omogenea. Lasciate riposare la palla ottenuta per 1 ora e ½ coperta da un panno di lana in luogo tiepido, fino al raddoppio del volume. Riprendete l'impasto, lavoratelo brevemente per incorporare il peperoncino sbriciolato. Lasciate riposare per un'altra ½ ora. Lavorate brevemente l'impasto, suddividetelo, formate dei panini, poneteli distanziati in una teglia unta e infarinata, fateli riposare al coperto per un'ulteriore ½ ora. Spostate la teglia in forno già caldo e fate cuocere ad una temperatura di 200° per ½ ora.

*Il grande libro del pane - Pag. 161*

*Non di solo pane vivrà l'uomo, ma di ogni parola che esce dalla bocca di Dio.*

Vangelo secondo Matteo 4,4

## **Dolci**

### **Cioccolata al peperoncino** - p. 391 *Il peperoncino*

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE:

1 PUNTINA DI PEPERONCINO IN POLVERE

400 G DI CIOCCOLATO FONDENTE

250 ML DI PANNA FRESCA

50 G DI ZUCCHERO A VELO

40 G DI MANDORLE

Tagliate il cioccolato a scaglie, fatelo sciogliere a bagnomaria mischiando dolcemente, aggiungete la panna, fate incorporare, aggiungete una spolverata di peperoncino e zucchero, mescolate per far amalgamare. Completate spargendo le mandorle mondiate e tritate.

### ***Pane al mascarpone con le amarene*** - p. 302 *Il grande libro del pane*

*Ingredienti per quattro persone:*

*200 g di pane raffermo*

*100 g di mascarpone*

*80 g di zucchero*

*3 uova*

*8 amarene*

*1 bicchiere di sciroppo di amarene*

Fate ammorbidire nello sciroppo di amarene il pane e sistematene un po' nel fondo delle coppette. Lavorate i tuorli delle uova con lo zucchero, aggiungete il mascarpone e le chiare montate a neve. Amalgamate. Versate il composto nelle coppette, guarnite con le amarene, mettete in frigo e lasciate riposare per 3 ore.

Il grande libro del pane - Pag. 305

MODI DI DIRE

*Rendere pan per focaccia.*

*Buono come il pane.*

*Guadagnarsi il pane.*

*Mangia pane a tradimento.*

*Non si vive di solo pane.*

*Non è pan per i tuoi denti.*

### **Peperato** - p. 399 *Il peperoncino*

Taralli d'origine albanese fatti entrare dagli esuli albanesi nel Gargano intorno al '400. Dolce dal sapore forte era portato in dono e servito in occasione di fidanzamenti e matrimoni, oggi viene preparato tradizionalmente per Natale, Pasqua e carnevale. I taralli vengono legati insieme con nastri colorati oppure messi in buste trasparenti e infiocchettate.

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE:

1 PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

1 KG DI FARINA

4 UOVA

5 G DI LIEVITO DI BIRRA

200 G DI ZUCCHERO

200 G DI MIELE

1 ARANCIO

1 BUSTINA DI CANNELLA IN POLVERE

1 CUCCHIAINO DI GRAPPA

200 ML D'ACQUA

In un tegamino fate sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. In una terrina setacciate la farina, mischiate con peperoncino tritato, zucchero, cannella, la scorza grattugiata dell'arancia e

la grappa. Formate la fontana, versate il lievito sciolto in acqua, le uova e il miele, mischiate per amalgamare e lavorate la pasta fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Formate una palla, sistematala in un luogo tiepido, copritela con un canovaccio e lasciatela riposare per una notte intera. Riprendete l'impasto, lavoratelo di nuovo, con il matterello formate dei bastoncini lunghi 50 cm e larghi quattro, chiudeteli ad anello. Sistemate i taralli in una teglia rivestita di carta oleata o nel forno di mattoni. Metteteli in forno preriscaldato e lasciateli cuocere per un quarto d'ora a 180°. Rimuovete la teglia dal forno, fate raffreddare i taralli e servite.

### **Zelten** - p. 56 *Il grande libro del pane*

#### *Ingredienti:*

500 g di farina di grano tenero tipo 00

20 g di lievito di birra

100 g di burro

1 tazza di latte

300 g di fichi secchi

100 g di uva sultanina

100 g di gherigli di noce

100 g di cedro e arancia canditi

50 g di pinoli

50 g di mandorle sbucciate

2 uova

100 g di zucchero

1 bicchiere di rum

½ bicchiere di vino rosso

2 pizzichi di sale

250 ml di acqua

Setacciate la farina sulla spianatoia, date forma alla fontana, versate nella conca il lievito di birra sciolto in 200 ml di acqua tiepida, amalgamate, aggiungete 2 cucchiari di zucchero, e cominciate a impastare versando la rimanente acqua un po' alla volta e per ultimo un pizzico di sale. Lavorate fino a ottenere un impasto compatto e liscio. Lasciate riposare, coperto da un canovaccio bianco inumidito, per ½ ora, fino a volume raddoppiato.

Riprendete a impastare il composto incorporando 90 g di burro sciolto nel latte tiepido, uova, fichi secchi tagliati a pezzettini e lasciati a macerare nel rum per una notte, uva sultanina ammorbidita in acqua e strizzata, gherigli di noce, cedro e arancia canditi tritati, unite il secondo pizzico di sale. Suddividete in panetti dalla forma rotonda e della dimensione desiderata, decorate con le mandorle e i pinoli, pigiate leggermente sulla superficie, spennellate il pane con vino rosso nel quale avrete sciolto il rimanente zucchero.

Ungete con il restante burro la lastra del forno, infarinatela, collocatevi gli zelten e lasciateli riposare in luogo caldo e asciutto per ½ ora. Trasferite la lastra nel forno già caldo a 200° e lasciate cuocere per 1 ora.

*Il grande libro del pane - pag. 57*

Pistor, termine latino che indica il fornaio nel Veneto e nel Trentino.

## **Frutta**

### **Cocco e banane con peperoncino** - p. 407 *Il peperoncino*

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE:

1 PUNTA DI PEPERONCINO IN POLVERE

4 BANANE

250 G DI LATTE DI COCCO

4 CUCCHIAI DI NOCE DI COCCO

1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO DISIDRATATO

1 CUCCHIAINO D'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Fate dorare in un cucchiaino d'olio il cocco disidratato in una padella antiaderente. Sbucciate le banane, tagliatele a bastoncini della lunghezza di tre centimetri, mettetele in un'altra padella, cospargete di peperoncino e zucchero, versate il latte di cocco e fate restringere per cinque minuti, rimstando di tanto in tanto. Sistemate il composto nel recipiente di portata, spolverate di cocco disidratato dorato e servite.

### **Sorbetto di agrumi e peperoncino** - p. 401 *Il peperoncino*

Il sorbetto può essere usato tra una portata e l'altra oppure a fine pasto. Favorisce la digestione e toglie i sapori dei cibi precedenti.

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE:

2 PEPERONCINI ROSSI PICCANTI

4 ARANCE

2 LIMONI

100 G DI ZUCCHERO

150 ML D'ACQUA

Pulite i peperoncini, eliminate picciolo, semi e membrane interne. Mettete a bollire l'acqua con lo zucchero, fate sciogliere e continuate la cottura per ulteriori 5 minuti, togliete dal fuoco e fate raffreddare. Sbucciate arance e limoni avendo l'accortezza di lasciare la parte bianca. Spremete gli agrumi, tritate 1 peperoncino e le bucce degli agrumi sbollentate e ben asciugate. Unite lo sciroppo, mischiate e una volta completamente raffreddato ponete il composto nel congelatore. Fate frullare per tre volte a distanza di 2 ore. Versate il composto in coppe di vetro, guarnite con il restante peperoncino tagliato a listarelle lunghe.

### **Frittelle con la frutta candita** - p. 300 *Il grande libro del pane*

*Ingredienti per quattro persone:*

*8 fette di pane raffermo*

*1 bicchiere di latte*

*2 uova*

*100 g di zucchero*

*200 g di frutta candita*

*olio extravergine d'oliva*

Fate ammorbidire il pane nel latte, strizzatelo e sbriciolatelo.  
Sbattete le uova con 60 g di zucchero, amalgamate il pane, aggiungete e mescolate la frutta candita. Lavorate il composto con un mestolo di legno.  
Prendete l'impasto con un cucchiaio e friggete le frittelle in una padella nell'olio bollente.

### **Liquore al peperoncino e cioccolato 1** - p. 411 *Il peperoncino*

INGREDIENTI:

30 G DI PEPERONCINO PICCANTE IN POLVERE

500 G DI CACAO AMARO

2 KG DI ZUCCHERO

2,5 L DI LATTE

1/2 LITRO DI ALCOOL PURO

In un tegame versate il cacao e lo zucchero, mischiate. Versate il latte, girando in continuazione per amalgamare, portate ad ebollizione e lasciate cuocere per 2 minuti. Lasciate raffreddare il composto.

Aggiungete il peperoncino e mischiate dolcemente fino a farlo incorporare poi versate l'alcool e continuate a mescolare. Travasate il liquore in bottiglia, lasciatelo riposare per un giorno intero, dopo di che potete consumarlo.



