



Un Anno di Bontà

il Calendario de Le Ricette di Cle



GEN-DIC 2024

LE RICETTE DI CLE

<https://lericettedicle.com>

Foto e Ricette di Maria Clelia Talò



Ciambella Bicolore

Inquadra il QR Code per vedere la ricetta sul blog



Dopo averla provata, diventerà la tua ricetta di riferimento per torte e muffin bigusto.

Ingredienti

- 150g farina 0
- 50g amido di frumento o altra farina
- 130ml olio di semi di girasole
- 200g zucchero
- 1 bustina lievito per dolci
- 3 uova
- 2 cucchiari rum o cointreau
- 30g cacao amaro
- 20ml latte (anche vegetale)

Procedimento

- ☞ Montare lo zucchero con i tuorli. Unire l'olio di semi a filo ed infine il cointreau (o il rum). Non preoccupatevi se la ciambella è destinata ai bambini perché l'alcol evapora in cottura lasciando solo gli aromi.
- ☞ Aggiungere in tre parti la farina setacciata insieme al lievito alternandola agli albumi montati a neve.
- ☞ Dividere il composto in due ciotole in parti non uguali, più o meno 2/3 e 1/3. Aggiungere alla ciotola con minore impasto il cacao ed il latte (se usate latte vegetale il dolce è completamente senza latticini).
- ☞ Imburrare una teglia o uno stampo per ciambella e versare i due impasti in maniera alternata casuale. Con una spatola o un cucchiaino disegnare delle spirali in modo da creare un effetto marmorizzato senza però mischiare i due composti.
- ☞ Cuocere a 170° per 40/45 min. Vale la prova stecchino.

<https://lericettedicle.com/2022/06/10/ciambella-marmorizzata-senza-latticini/>



1	Lun	Capodanno	17	Mer
2	Mar		18	Giov
3	Mer		19	Ven
4	Giov		20	Sab
5	Ven		21	Dom
6	Sab	Epifania	22	Lun
7	Dom		23	Mar
8	Lun		24	Mer
9	Mar		25	Giov
10	Mer		26	Ven
11	Giov		27	Sab
12	Ven		28	Dom
13	Sab		29	Lun
14	Dom		30	Mar
15	Lun		31	Mer
16	Mar			

Gennaio 2024



Chiacchiere

Inquadra il QR Code per vedere la ricetta completa sul blog



Segui la ricetta alla lettera per chiacchiere sottili, croccanti e non unte!

Ingredienti

- 140g farina per pizza
- 20g burro o margarina
- 30g zucchero
- 1 uovo medio (50g)
- 1g sale
- scorza di 1/2 limone grattugiata
- 2 cucchiari rum
- q.b.vino bianco secco

Procedimento

- ☞ In una terrina, setacciare la farina e unirvi l'uovo, il sale, lo zucchero, il burro a pomata, la scorza di limone grattugiata e impastare il tutto, aggiungendo il rum. Continuare a impastare aggiungendo tanto vino bianco secco quanto ne servirà per ottenere un impasto liscio e omogeneo simile a quello della pasta fresca.
- ☞ Fare un panetto, avvolgere in una pellicola e far riposare almeno un'ora a temperatura ambiente. Trascorso il tempo di riposo, riprendere l'impasto e stenderlo sottilissimo con il mattarello su una spianatoia infarinata. La pasta deve essere praticamente trasparente
- ☞ Con una rotella tagliare dei rettangoli, della misura di circa 10/12 cm. di lunghezza e 5 di larghezza, facendo un taglio centrale in modo che friggano meglio.
- ☞ Mettere abbondante olio di arachide (NO olio di oliva) in una padella dai bordi alti o in una casseruola, aspettare che la temperatura arrivi a 170-175 gradi, misurando con un termometro da cucina, poi immergere le chiacchiere poche per volta.
- ☞ Lasciarle una decina di secondi poi girarle sull'altro lato. Una volta cotte, prelevare le chiacchiere usando una pinza, metterle su un vassoio ricoperto di carta assorbente e spolverizzatele, ancora tiepide, con zucchero a velo.

<https://lericettedicle.com/2020/02/06/chiacchiere-perfette/>



1	Giov	17	Sab	
2	Ven	18	Dom	
3	Sab	19	Lun	
4	Dom	20	Mar	
5	Lun	21	Mer	
6	Mar	22	Giov	
7	Mer	23	Ven	
8	Giov	24	Sab	
9	Ven	25	Dom	
10	Sab	26	Lun	
11	Dom	27	Mar	
12	Lun	28	Mer	
13	Mar	Martedì Grasso	29	Giov
14	Mer	San Valentino		
15	Giov			
16	Ven			

Febbraio 2024

L'Anti-Pastiera



Inquadra il QR Code per vedere la ricetta completa sul blog



Una Pastiera Salata!
Perfetta per l'Antipasto di
Pasqua!

Ingredienti

- o un rotolo pasta sfoglia o brisé
- o 200g grano cotto
- o 6/7 cucchiari latte
- o 40g burro
- o 2 uova
- o 100g salame a dadini
- o 100g formaggio grattugiato
- o 100g scamorza/asiago

Procedimento

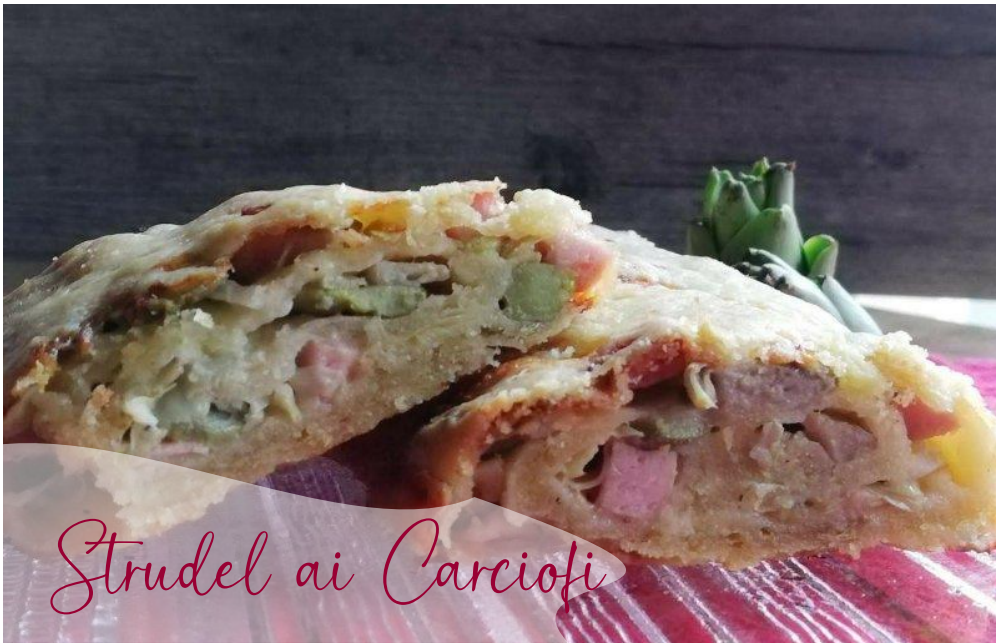
1. Cuocere per circa 10 min. il grano con il latte, fino a che non si sarà addensato (raffreddandosi il latte si asciugherà di più). Quindi aggiungere il burro. Intanto lavorare la ricotta con il formaggio grattugiato.
2. Aggiungere le uova al composto di ricotta uno alla volta, quindi il grano ed il resto degli ingredienti. Se aggiungete anche la mozzarella o se vedete che il composto è un po' troppo liquido a piacere aggiungete altro formaggio grattugiato oppure amido di mais
3. Foderate fondo e bordi di uno stampo con la pasta sfoglia (oppure la brisé). Riempire il guscio di sfoglia con il ripieno di grano e ricotta. Ripiegate all'interno i bordi in eccesso.
4. Infornare a 180° per 50 minuti o fino a che il fondo è ben cotto. Se dovesse essere necessario coprite con un foglio di alluminio la superficie per evitare che scurisca troppo.

<https://lericettedicle.com/2020/04/11/lanti-pastiera-pastiera-salata/>



1	Ven	17	Dom
2	Sab	18	Lun
3	Dom	19	Mar
4	Lun	20	Mer
5	Mar	21	Giov
6	Mer	22	Ven
7	Giov	23	Sab
8	Ven	24	Dom
9	Sab	25	Lun
10	Dom	26	Mar
11	Lun	27	Mer
12	Mar	28	Giov
13	Mer	29	Ven
14	Giov	30	Sab
15	Ven	31	Dom
16	Sab		

Pasqua
Marzo 2024



Strudel ai Carciofi

Inquadra il QR Code per vedere la ricetta completa sul blog



Una ricetta svuotafrigo, adattabile anche ai vegetariani.

Ingredienti

- un rotolo pasta sfoglia o brisé
- 6 carciofi
- mezza cipolla affettata sottile
- una manciata fave fresche sgranate
- 100g stracchino
- salumi in frigo da smaltire oppure noci
- q.b. pecorino grattugiato e/o pangrattato

Procedimento

- ☞ Pulite i carciofi, tagliateli a fettine sottili (sul blog trovate il video per come pulire correttamente i carciofi). Rosolarli in una padella con olio, cipolla, erbe aromatiche di vostro gradimento e dello speck o prosciutto o pancetta. Aggiungete un mestolino di acqua e fate completare di cuocere a fiamma moderata con il coperchio per almeno 10 minuti. Trascorso questo tempo, aggiungete le fave fresche (se ne avete), alzare la fiamma e lasciar restringere l'acqua di cottura a fuoco vivo. Aggiustare di sale e pepe.
- ☞ Trasferire i carciofi in una ciotola e mischiare il resto degli ingredienti. Questo sarà il ripieno dello strudel (oppure un **ottimo condimento per la pasta**, anche senza lo stracchino).
- ☞ Stendere la pasta sfoglia su carta da forno o pellicola cospargere il fondo con un po' di pangrattato e/o pecorino grattugiato. Spalmare il ripieno su tutta la sfoglia lasciando un centimetro dal bordo per poter sigillare. Pizzicate bene i bordi della pasta per evitare che il ripieno in cottura fuoriesca.
- ☞ Cuocere fino a completa doratura per circa 40 min. a 180/200 (i tempi dipendono dal forno e dalla grandezza dello strudel).
- ☞ Tagliare a fette e servire. È buono sia caldo che freddo e per il pic-nic di Pasquetta.

<https://lericettedicle.com/2020/05/24/rustico-carciofi>

1	Lun	<i>Pasquetta</i>	17	Mer	
2	Mar		18	Giov	
3	Mer		19	Ven	
4	Giov		20	Sab	
5	Ven		21	Dom	
6	Sab		22	Lun	
7	Dom		23	Mar	
8	Lun		24	Mer	
9	Mar		25	Giov	<i>Festa Liberazione</i>
10	Mer		26	Ven	
11	Giov		27	Sab	
12	Ven		28	Dom	
13	Sab		29	Lun	
14	Dom		30	Mar	
15	Lun				
16	Mar				



Aprile 2024



Rotolo ai Lamponi

Inquadra il QR Code per
la **VIDEORICETTA**



Semplice bontà con i
consigli per **un rotolo
che non si rompe!**

Ingredienti

- 3 uova
- 140g zucchero
- 80g farina 00
- un pizzico sale
- 250ml panna (fresca o vegetale)
- 100g zucchero a velo vanigliato
- un cestino lamponi freschi (o fragole)
- facoltativa bagna alcolica

Procedimento

- ☞ Prima di iniziare: mettete le uova in una ciotola con acqua calda del rubinetto (circa 55/60 gradi) per una decina di minuti. Le uova **montano meglio se scaldate**.
- ☞ Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve con lo zucchero. In un'altra ciotola sbattere leggermente i tuorli con una forchetta.
- ☞ Aggiungere i tuorli e la farina agli albumi in due tempi (metà farina alternata a metà dei tuorli alla volta). Mescolare con movimenti delicati dal basso verso l'alto.
- ☞ Distribuire il composto in uno strato uniforme sulla leccarda del forno coperto con carta da forno. Infornare in forno già caldo per 6/7 minuti a 220*.
- ☞ Appena fuori dal forno, capovolgere il biscuit su un altro foglio di carta da forno, staccare delicatamente quello di cottura, e arrotolate il biscuit mentre è ancora caldo. Avvolgete il rotolo ottenuto in un canovaccio pulito e lasciate raffreddare.
- ☞ Quando il rotolo è ben freddo, montare la panna con zucchero vanigliato. Lavare e tagliare la frutta (lamponi e/o fragole).
- ☞ Srotolate il rotolo freddo e spalmate sopra la crema chantilly ottenuta. Distribuite uniformemente i lamponi e riarrotolate. Lasciate riposare un paio di ore in frigo oppure congelate fino al giorno in cui vi occorre. Servire a fette.

<https://lericettedicle.com/2020/03/05/rotolo-ai-lamponi-e-chantilly/>



1	Mer	<i>Festa dei Lavoratori</i>	17	Ven
2	Giov		18	Sab
3	Ven		19	Dom
4	Sab		20	Lun
5	Dom		21	Mar
6	Lun		22	Mer
7	Mar		23	Giov
8	Mer		24	Ven
9	Giov		25	Sab
10	Ven		26	Dom
11	Sab		27	Lun
12	Dom	<i>Festa della Mamma</i>	28	Mar
13	Lun		29	Mer
14	Mar		30	Giov
15	Mer		31	Ven
16	Giov			

Maggio 2024



Sbrisolona alle Fragole

Inquadra il QR Code per
la **VIDEORICETTA**



Croccanti briciole
avvolgono un cuore di
bontà.

Ingredienti

- 300g farina 00
- 200g zucchero
- 100g burro o margarina
- 1 uovo
- buccia grattugiata di un limone
- 300/400g fragole
- 3 cucchiari zucchero
- una noce di burro (o margarina)
- succo di limone

in alternativa al ragù di
fragole fresche puoi usare
una confettura

Procedimento

- 👉 **Per il Ragù di fragole:** in una padella fate sciogliere lo zucchero con 1/2 tazzina d'acqua. Aggiungete il burro e le fragole tagliate a pezzi grossolani. Fate insaporire e restringere per qualche minuto quindi, a piacere, sfumate con il rum o altro liquore. Tenere un attimo da parte (sul blog trovi il **video della preparazione fatta in diretta** con tutti i passaggi, inquadra il QR Code per andare alla pagina).
- 👉 **Per la Sbrisolona:** Mescolare con la punta delle dita la farina e lo zucchero, l'uovo, la buccia grattugiata di due limoni e il burro (o la margarina) a pezzettini e lavorare il tutto senza impastare ma semplicemente sfregando nelle mani gli ingredienti con movimenti circolari. Otterrete tante briciole (vedi **video sul blog** per capire meglio il procedimento). Importantissimo: lavorare con ingredienti ben freddi.
- 👉 Coprire con metà delle briciole ottenute il fondo imburato di una teglia. Versarvi sopra tutto il ragù di fragole lasciando circa un centimetro dal bordo, quindi ricoprire con le rimanenti briciole.
- 👉 Infornare a 180° per circa 30 min o per il tempo comunque necessario perché la torta acquisti un bel colore bruno-dorato. A piacere spolverare con zucchero a velo.

<https://lericettedicle.com/2020/04/18/sbrisolona-alle-fragole/>



1	Sab		17	Lun
2	Dom	Festa della Repubblica	18	Mar
3	Lun		19	Mer
4	Mar		20	Giov
5	Mer		21	Ven
6	Giov		22	Sab
7	Ven		23	Dom
8	Sab		24	Lun
9	Dom		25	Mar
10	Lun		26	Mer
11	Mar		27	Giov
12	Mer		28	Ven
13	Giov		29	Sab
14	Ven		30	Dom
15	Sab			
16	Dom			

Giugno 2024

Rose di Zucchine

Inquadra il QR Code per
la **VIDEORICETTA**



Sapore rustico
dall'aspetto
s sofisticato.

Ingredienti

- 2 o 3 zucchine medie
- 150g pangrattato
- 50g formaggio grattugiato
- buccia di limone grattugiata
- 2 cucchiaini olio d'oliva e.v.
- un ciuffetto di menta
- q.b. sale e pepe

Procedimento

- 👉 Spuntate le zucchine e affettatele sottilmente con un pelaverdure (sconsiglio la mandolina ma se usate la mandolina potrebbe essere necessario sbollentare le zucchine un paio di minuti per renderle flessibili a sufficienza).
- 👉 Preparate la farcia mischiando insieme il pangrattato, il formaggio con il resto degli ingredienti.
- 👉 Sovrapporre sul lato corto due fettine di zuccina in modo da ottenere una striscia abbastanza lunga da essere arrotolata. Cospargete di pangrattato condito su tutta la lunghezza del "nastro" ottenuto e arrotolate su se stessa (**guarda il video** sul blog inquadrando il QR Code per vedere il procedimento completo).
- 👉 Disponete le rose ottenute su una teglia leggermente unta ed infornate a 180°C per circa 15 min.
- 👉 Servire calde o tiepide (ma son buone anche fredde).

<https://lericettedicle.com/2018/05/25/rosette-di-zucchine-alle-briciole-videricetta/>



1	Giov	17	Ven
2	Ven	18	Sab
3	Sab	19	Dom
4	Dom	20	Lun
5	Lun	21	Mar
6	Mar	22	Mer
7	Mer	23	Giov
8	Giov	24	Ven
9	Ven	25	Sab
10	Sab	26	Dom
11	Dom	27	Lun
12	Lun	28	Mar
13	Mar	29	Mer
14	Mer	30	Giov
15	Giov	31	Ven
16	Ven		

Luglio 2024

Oreo Cheesecake



Inquadra il QR Code per
la **VIDEORICETTA**



Quando hai voglia di
dolce ma non di
accendere il forno!
Con variante senza
latticini!

Ingredienti

- 300g biscotti tipo oreo
- 60g burro o margarina
- 250g mascarpone (anche vegetale)
- 250g philadelphia (anche vegetale)
- 100/120g latte condensato (oppure 5 cucchiari di zucchero a velo)

Procedimento

- ✋ Aiutandovi con un sacchetto da freezer ed un mattarello sminuzzate finemente 150g di biscotti (oppure frullateli in un cutter da cucina).
- ✋ Fate fondere 60g burro (o margarina) e mischiatelo ai biscotti tritati
- ✋ Aiutandovi con un cucchiaino oppure una spatola, stendete il composto di biscotti sul fondo di uno stampo con fondo rimovibile del diametro di massimo 22 cm. Premete bene anche con le mani per ottenere una superficie il più compatta e omogenea possibile. Mettete in frigo a rassodare e intanto preparate la farcia.
- ✋ Mescolate in una ciotola il mascarpone, il philadelphia ed il latte condensato (oppure lo zucchero a velo se oprite per una versione senza latticini). Sbriciolate grossolanamente circa 5 biscotti direttamente nel composto di mascarpone e philadelphia e mescolate.
- ✋ Stendete la farcia sulla base di biscotti già rassodata. Io preferisco che sia di uno strato non troppo spesso, come in foto. A piacere decorate la superficie con altre briciole di biscotto e/o biscotti lasciati interi a cui avrete però tolto la crema interna.
- ✋ Far riposare in frigo qualche ora o magari tutta la notte e poi gusta a cucchiariate!

<https://lericettedicle.com/2017/10/22/super-semplice-oreo-cheesecake-e-primo-live-streaming-di-ma-che-bonta/>



1	Giov	17	Sab	
2	Ven	18	Dom	
3	Sab	19	Lun	
4	Dom	20	Mar	
5	Lun	21	Mer	
6	Mar	22	Giov	
7	Mer	23	Ven	
8	Giov	24	Sab	
9	Ven	25	Dom	
10	Sab	26	Lun	
11	Dom	27	Mar	
12	Lun	28	Mer	
13	Mar	29	Giov	
14	Mer	30	Ven	
15	Giov	Ferragosto	31	Sab
16	Ven			

Agosto 2024

Danubio



Inquadra il QR Code per vedere la ricetta passo-passo sul Blog



Il pan-brioche definitivo.
Inquadra il QR Code
per il fotoprocedimento

Ingredienti

- 300 farina Manitoba
- 200g Farina 00
- 150/170g latte
- 1 uovo e 3 tuorli
- 10g sale
- 40g zucchero
- un cucchiaino miele
- 80g strutto
- 20g burro
- Mezzo cubetto di lievito (12g)
- Ripieno dolce o salato che preferite

Procedimento

- ✋ Mettete nell'impastatrice (o nella macchina del pane) tutti gli ingredienti eccetto il burro e lo strutto. Impastate fino a che la farina assorbe tutti i liquidi e si stacca dalle pareti della ciotola.
- ✋ A questo punto aggiungere lo strutto e il burro a temperatura ambiente e impastate fino a che non siano completamente assorbiti.
- ✋ Continuate ad impastare fino a che prendendo un pezzetto di impasto lo riuscite a stendere in un velo trasparente (Se si spezza prima di arrivare a questo punto, dovete impastare ancora, vedi il post sul blog per maggiori dettagli).
- ✋ Mettete a lievitare fino al raddoppio (circa 3 ore dipende dalla temperatura della stanza)
- ✋ Ricavate tante palline di circa 30/40 g. Schiacciatele con le mani e mettete al centro il ripieno che avete scelto (tonno, prosciutto, nutella...). Avvolgere i bordi dell'impasto attorno al ripieno e chiudere pizzicando la pasta.
- ✋ Disporre le palline ottenute in cerchio su una teglia di 28 cm distanziandole leggermente per favorire la lievitazione. Lasciar lievitare fino al raddoppio.
- ✋ Cuocere per 15/20 min a 220°C.

<https://lericettedicle.com/2011/03/15/alla-ri-scoperta-del-danubio-grazie-allmt-challenge/>



1	Dom	17	Mar
2	Lun	18	Mer
3	Mar	19	Giov
4	Mer	20	Ven
5	Giov	21	Sab
6	Ven	22	Dom
7	Sab	23	Lun
8	Dom	24	Mar
9	Lun	25	Mer
10	Mar	26	Giov
11	Mer	27	Ven
12	Giov	28	Sab
13	Ven	29	Dom
14	Sab	30	Lun
15	Dom		
16	Lun		

Settembre 2024



Torta di Carote

Inquadra il QR Code per
la **VIDEORICETTA**



Per una versione
autunnale, sostituisci
le carote con la **zucca**.

Ingredienti

- 150g carote grattugiate
- 130g burro (oppure olio di girasole per la versione frullata)
- 3 uova
- 250g farina 00
- una bustina lievito
- 80g nocciole tritate finemente
- succo o buccia di limone o di arancia
- per decorare zucchero a velo

Procedimento

- 👉 Grattugiare finemente le carote e le nocciole.
- 👉 Lavorare il burro a crema ed aggiungere lo zucchero, le uova, l'aroma, un pizzico di sale. Infine unire la farina setacciata insieme all'amido ed il lievito.
- 👉 Aggiungere le carote e le nocciole tritate.
- 👉 Trasferire il composto in una tortiera di 22cm imburata ed infarinata e cuocere a 180° per 45/50 min (se fate delle tortine 15 min dovrebbero bastare)
- 👉 Servire decorando con zucchero a velo.

Consiglio: Per una texture meno rustico e più simile alle Camille, potete usare un frullatore per ridurre in una purea omogenea tutti gli ingredienti. Potrebbe essere però necessario qualche cucchiaio di olio in più per amalgamare meglio il tutto. Se non avete un power blender va bene uno normale ma partite da carote grattugiate invece che tagliate a pezzi.

Viene ancora più buona se usate la **zucca** (va bene anche quella congelata a cubetti) perfetta da preparare il giorno di Halloween!

<https://lericettedicle.com/2010/12/14/torta-di-carote>



1	Mar		17	Giov
2	Mer	Festa dei Nonni	18	Ven
3	Giov		19	Sab
4	Ven		20	Dom
5	Sab		21	Lun
6	Dom		22	Mar
7	Lun		23	Mer
8	Mar		24	Giov
9	Mer		25	Ven
10	Giov		26	Sab
11	Ven		27	Dom
12	Sab	Compleanno di Cle 🥳	28	Lun
13	Dom		29	Mar
14	Lun		30	Mer
15	Mar		31	Giov
16	Mer			

Halloween

Ottobre 2024



Focaccia alle Bietole

Inquadra il QR Code per
la **VIDEORICETTA**



Questa focaccia non vi stancherà mai. Ed è anche adatta ai vegani.

Ingredienti

- 1kg biete da costa
- 2 cucchiari uvetta
- uno spicchio d'aglio
- 1 peperoncino
- q.b. olio d'oliva e.v.
- q.b. buccia di limone
- 2 rotoli base per pizza (io uso quella integrale Buitoni)
- 2 cucchiari pangrattato

Procedimento

- 👉 Mondate le bietole e separate le foglie dalle coste. Tagliatele finemente e saltatele in padella con un filo d'olio ed uno spicchio di aglio per 10 minuti, aggiungendo prima le coste (la parte bianca) e poi le foglie negli ultimi minuti.
- 👉 Insaporite con uvetta lavata ed ammollata in acqua, peperoncino, sale e una grattata di buccia di limone.
- 👉 Foderate una teglia leggermente unta con metà impasto per focaccia (in questa versione io preferisco quella integrale), cospargere sul fondo un po' di pangrattato per assorbire i liquidi in eccesso.
- 👉 Distribuire le verdure sul fondo lasciando libero un cm dal bordo. Coprire con il restante impasto e sigillare premendo con le dita.
- 👉 Cuocere a 180° per 40 min.

<https://lericettedicle.com/2018/01/09/focaccia-integrale-alle-bietole-whole-wheat-focaccia-with-beets/>



1	Ven	<i>Tutti i Santi</i>	17	Dom
2	Sab	<i>Commemorazione dei Defunti</i>	18	Lun
3	Dom		19	Mar
4	Lun		20	Mer
5	Mar		21	Giov
6	Mer		22	Ven
7	Giov		23	Sab
8	Ven		24	Dom
9	Sab		25	Lun
10	Dom		26	Mar
11	Lun		27	Mer
12	Mar		28	Giov
13	Mer		29	Ven
14	Giov		30	Sab
15	Ven			
16	Sab			

Novembre 2024



Inquadra il QR Code per vedere la ricetta completa sul blog



La mia ricetta del cuore. Non è Natale senza di loro. Ottimi da regalare.

Ingredienti

- o 1kg farina 00
- o 350g zucchero
- o 5 uova
- o 75g cacao amaro
- o una bustina di lievito per dolci e una bustina di ammoniaca per dolci
- o 200ml latte
- o 200ml olio di oliva
- o 6 chiodi di garofano e 1 cucchiaino di cannella in polvere

Procedimento

- ☞ Sciogliere l'ammoniaca in un bicchiere di latte. Disporre la farina a fontana e versarci all'interno tutti gli ingredienti impastando come per realizzare una normale frolla. Coprire con pellicola e lasciar riposare in frigo per almeno 30 min.
- ☞ Formare dei filoncini spessi circa due centimetri (se trovate troppo appiccicosa la pasta, cospargete di farina il piano di lavoro) e tagliare i "pizzetti" con un coltello o una spatola. Cresceranno molto in cottura quindi non fateli troppo grandi.
- ☞ Disporre i biscotti in una teglia, leggermente distanziati, e cuocere per 12/15 min a 180°. Prima di estrarre i biscotti, prelevarne uno e verificare che dentro sia asciutto (non devono indurirsi in cottura, in questa fase sono un po' soffici, raffreddandosi si induriscono).
- ☞ Lasciar raffreddare tutta la notte in un colapasta (per lasciar circolare l'aria) poi glassare con il "gileppo" (glassa di albumi) tuffando i biscotti pochi per volta nella glassa. Lasciar asciugare su carta da forno o una gratella per dolci prima di imbustare per i vostri regalini golosi.
- ☞ Per preparare il "gileppo" in maniera semplificata potete mischiare 300g zucchero a velo, qualche goccia di limone e 50/60g di albumi pastorizzati.

<https://lericetteclicle.com/2011/12/23/pizzetti-di-cannella-cinnamon-little-pieces/>



1	Dom	17	Mar
2	Lun	18	Mer
3	Mar	19	Giov
4	Mer	20	Ven
5	Giov	21	Sab
6	Ven	22	Dom
7	Sab	23	Lun
8	Dom	24	Mar
9	Lun	25	Mer
10	Mar	26	Giov
11	Mer	27	Ven
12	Giov	28	Sab
13	Ven	29	Dom
14	Sab	30	Lun
15	Dom	31	Mar
16	Lun		

*Natale
Santo Stefano*

Dicembre 2024