



Centro Tradizioni
Popolari
Borgo San Rocco

a cura di
Roberto Zottar

**LE MELE
TRA IL DOLCE
E IL SALATO**

MELE IN PENTOLA

“an apple a day keeps the doctor away”

Cioè “una mela al giorno leva il medico di turno”, secondo lo slogan inventato dal professor Stinson, specialista di frutti e direttore del *Missouri State Fruit Experiment Station*, in una conferenza al *St Louis World's Fair* nel 1904.

Vi siete mai chiesti perché “una mela al giorno toglie il medico di turno”?

Di certo lo stesso detto non vale per la banana o per la pesca: probabilmente, come in molte civiltà antiche, la forma tondeggiante viene associata alla fertilità, e quindi alla prosperità. Se una parte di immaginario collettivo identifica la mela come frutto del peccato o avvelenato, è il suo lato “buono” quello più conosciuto e apprezzato, tanto che ancora oggi la mela è protagonista di pubblicità di dentifrici e diete.

La frutta, e in particolar modo le mele, è da sempre presente nella nostra cucina, sia come evoluzione e sperimentazione autoctona, sia per contaminazioni dovute tanto al passaggio attraverso il nostro territorio di genti diverse, sia anche per l'importazione di usi culinari dai territori di temporanea emigrazione. La cucina del Friuli Venezia Giulia, infatti, è il risultato dell'intreccio plurisecolare di popoli e culture. Il risultato di questa insolita contaminazione, davvero unica per aromi e gusti, dove l'influsso nordico del gusto agrodolce porta una grande presenza di frutta nei cibi, non solo nei dolci. Hanno un ruolo importantissimo nelle tradizioni gastronomiche della regione anche i prodotti derivati: succo di mele e di pesche, aceto di mele, sidro di mele e di pere. E ovviamente non mancano i distillati di frutta.

Furono i Romani i primi grandi produttori di mele in Friuli: avevano intuito che le condizioni ambientali e climatiche erano ideali per produrre una mela



di qualità e la creazione della prima varietà di mela autoctona friulana si deva a loro. Fu chiamata “mela Maziana” dal nome del suo selezionatore, Caio Mazio, un grande cultore di arboricoltura, fra i primi protagonisti della fondazione dell’Agro aquileiese. Il prodotto arrivava fino a Roma e si distingueva per la sua apprezzata qualità tanto che le mele Maziane furono notate e citate nei loro scritti da Ateneo, Columella e Plinio il Vecchio.

Oggi le mele costituiscono parte preziosa del patrimonio agro-alimentare della pedemontana dal Friuli occidentale, del Maniaghese e della Val Colvera. Ad Oriente del tagliamento ha origine la mela Zuka (o Seuka), varietà autoctona con frutti dalla pezzatura media e forma asimmetrica. Il nome, deriva da Seuzza, frazione del comune di San Leonardo, posto nel cuore delle Valli del Natisone. Secondo il professor Mader, a fine Ottocento, nella Contea di Gorizia e Gradisca i meleti erano tanto estesi da modificarne il paesaggio. Il professore individuò e classificò, cinquantanove varietà di melo presenti.

Alcune ricette storiche

riportate nella loro grafia originale

Per conservare fichi freschi, mele, prugne, pere e ciliegie: cogli diligentemente tutta la frutta coi piccioli e mettila nel miele badando che non si tocchi.

Come conservare le mele e le melegrane: immergile nell’acqua bollente, levale subito, appendile (APICIO, 1, XII).

FRICTELLE DI POMA da Libro De Arte Coquinaria del Maestro Martino da Como, cuoco del Patriarca di Aquileia Lodovico Trevisan (1450 circa)

Monda et netta le poma molto bene, et falle cocere alessa o sotto la brascia, et cavatone fora quello duro di mezzo pistarle molto bene et insieme gli mettirai un poco de lievito et un po di fior di farina, et del zuccaro; et fa’ le frittelle fringendole in bono olio.

PER FAR CROSTATATA DI MELE APPIE

da Opera di Bartolomeo Scappi (1570)

Pigliansi le mele appie, e si mondino della scorza, overo si brutoliscano alla bracie, e si taglino in fette sottili, e facci sino alquanto stufare in un vaso di terra, o di rame, con butirro fresco, et zuccaro, e un poco di malvagia, overo vin bianco, e stufate che saranno si cavino e faccisene crostata con fette di



provatura fresca sotto, e sopram e spolverizzinossi di zuccaro, et cannella, e per dentro alcuni bocconcini di butirro, e zibibbo senza inime. In questo modo si può fare delle mele rose, e mele ruggini, e pere di più forte, et anchora delle per moscarole, quando saranno tagliate in due parti. Le mele appie, et pere moscarole, si possono mettere in crostata così crude senza essere stufate, havendole tagliate in fette più sottili.

MINESTRA DI MELE da Opera di Bartolomeo Scappi (1570)

Mondasi le mele appia, spartasi in quattro parti, sopra il tutto sia ben netta in quel sodo che è dentro, e subito acciò non perda il colore, e sapore, pongasi in un vaso di terra ovvero di rame con tanta acqua chiara che lo cuopra di tre dita di vantaggio, e zuccaro fino à bastanza, e come ha levato il bollo, mettasi un rametto di finocchio dolce secco, e facciasi cuocere, e non vogliono meno di tre hore di cuocitura, perché vogliono bollire piano piano.

RICETTE DELLE NOSTRE ZONE A BASE DI MELA

Mi piace qui riprendere alcune ricette che troviamo nei ricettari mitteleuropei classici a stampa della nostra zona, ma anche in ricettari manoscritti, molti di famiglie nobili locali. Le ricette sono riportate fedelmente rispettando grafia, errori e testo originali!

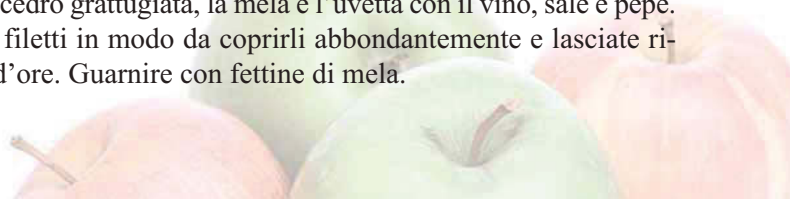


PIATTI SALATI

ANTIPASTO DI PETTO DI CAPPONE

Dal menù storico Ristorante Boschetti di Tricesimo, ora non più in attività
2 petti di cappone o buona gallina, carote, sedano, 50 g sultanina, mezzo bicchiere di vino bianco secco, 1 cucchiaino zucchero, 1 cedro, mezza mela a pezzetti, olio d'oliva, sale, pepe, due cucchiaini di buon aceto.

Lessare i petti in poca acqua e lasciateli raffreddare nel brodo, sfilettateli e metteteli in un piatto da portata. Far rinvenir nel vino l'uvetta con un po' di acqua tiepida e unite lo zucchero. Amalgamare in una ciotola olio e succo di limone, la buccia di cedro grattugiata, la mela e l'uvetta con il vino, sale e pepe. Versare la salsa sui filetti in modo da coprirli abbondantemente e lasciate riposare per un paio d'ore. Guarnire con fettine di mela.



CREN E MELUZ

Da una ricetta tipica originale di Gianni Cosetti del Ristorante Roma di Tolmezzo, non più in attività

1 radice di rafano da 100 g, 1 mela acidula, 50 g zucchero, 1 dl aceto bianco, sale qb.

Pelate la radice di rafano e grattugiatela finemente in una ciotola, versate l'aceto ed aggiungete la mela grattugiata, lo zucchero e il sale: mescolate, amalgamate il composto, quindi versatelo in un vaso a chiusura ermetica da conservare in frigorifero. Questa salsa è ottima con il bollito, il prosciutto cotto, il lombo di cervo affumicato, il prosciutto di cinghiale e con il cotechino bollito (*muset*).

FRICO ANDREAN

Caratteristico frico del paese di Andreis, nel pordenonese

250g Montasio fresco, 250 g Montasio stagionato, due cipolle, due mele asprigne, ideali la “*andreane dal music*”, burro.

Far appassire in un po' di burro e a fuoco basso le cipolle affettate sottilmente. Aggiungere le mele tagliate a pezzettini, facendo attenzione a non cucinarle troppo, altrimenti si sciolgono. Unire il formaggio Montasio tagliato a piccoli dadi, mescolare per amalgamare con le mele. Cuocere a fuoco moderato finché si forma una crosticina dorata, capovolgere con l'ausilio di un piatto, in modo da avere la crosta da entrambe le parti.

FRICO CUI MEI

Ricetta carnica di frico con le mele, raccolta da Piero Adami

1 kg formaggio Montasio fresco, 4 – 5 mele renette locali, Sale.

Preparazione carnica abbastanza rara che risente delle abitudini alimentari della vicina Austria. Sbucciate le mele e tagliatele a fette sottili, mescolatele al formaggio grattugiato, salate e procedete con la cottura in padella.

Il sapore delle mele dà un tono ricercato e delicato alla preparazione forse a scapito dell'intensità che caratterizza la ricetta più tipica del frico.

INSALATA DI NATALE

Da una ricetta del vecchio Ristorante Da Romea a Manzano, ora non più attivo

Si serve come antipasto.



200 g di petto di pollo cotto in forno avvolto in carta, tagliato a fette sottili, 150 g finocchio tagliato a fettine, 2 mele renette tagliate a fettine e conservate con un po' di succo di limone, 100 g *ardielut* (valeriana olitoria), 80 g rucola, 100 g di cuore di sedano bianco tagliato a julienne, sale e pepe bianco, 5 cucchiai di olio extravergine, aceto balsamico.

KREN IN TECIA

Ricetta della Famiglia Pintar della Trattoria alla Luna, Gorizia

500 g di radice di kren fresco (rafano) , 500 g di mele con la loro buccia, il succo di un limone, 2 cucchiai di zucchero, 2 mestoli di brodo, 1 bicchiere di vino bianco, pizzico di sale, 2 cucchiai di aceto, 1 etto di burro, 3 cucchiai di pane grattugiato 1 mestolo d'olio di oliva. Grattugiare le mele, aggiungervi il succo di limone e poi grattugiare il *kren*; nel frattempo far bollire lentamente il vino, l'aceto, il brodo, il sale e lo zucchero. Lasciare intiepidire. In una padella far sciogliere il burro, aggiungere il kren e la mela, insieme al pane grattugiato. Bagnare con il brodo.

Cucinare il tutto a fuoco lento per almeno un'ora mescolando di continuo finché il tutto abbia la consistenza di purea.

Si può servire come contorno a piatti di carne con una ultima grattugiata di kren e mela.

MACARONS CUJ MEI

(Gnocchi di patate con le mele) della famiglia Polo del Ristorante Margò di Ravaschetto

Per gli gnocchi: 1 kg di patate a pasta gialla, 250 g di farina bianca setacciata, 1 uovo, 1 pizzico di sale, 2 mele nostrane sbucciate e tagliate a fettine, 1 pugno di uva sultanina. Per il condimento: *Ont* (burro fuso), pangrattato, un cucchiaino di cannella.

Lessate, sbucciate e schiacciate le patate, unite farina, uovo e sale ed impastate il tutto. Ammorbidite e asciugate l'uvetta, quindi preparate le mele a fettine. Con la pasta formate delle palline grosse come clementine, farcite con due acini di uvetta e alcune fettine di mele, quindi richiudete bene e schiacciate leggermente due estremità per dare una forma di mela. Fate cuocere gli gnocchi in acqua salata bollente per due minuti, fino a che chi gnocchi salgono a galla. Disponete cinque gnocchi per piatto e condite con *ont*, pangrattato ed un pizzico di cannella.



MARCUNDELA CUI MEI

Ricetta tradizionale carnica

In un pentolino si fa cuocere molto lentamente la *marcundela* con pezzetti di mele. In caso di bisogno si aggiunge un po' di vino bianco. La cottura dev'essere molto lenta e le mele comunque non devono disfarsi del tutto. Qualcuno cuoce anche la *marcundela* con il sidro, ma in questo caso prevale una nota fortemente dolce.

RENGA CUJ MILUC

Della Signora Paola di Viscone

1 kg di aringa, 1 cipolla grande o 2 piccole, 2 mele grandi.

Pulire la *renga* e portarla a bollore nel latte, spegnere subito e lasciarla ammorbidire. In una padella si cuociono le mele a fettine con un filo d'olio molto lentamente, devono ammorbidire senza disfare. In un'altra padella far appassire la cipolla tagliata finemente e quindi unire la *renga* e le mele.



DOLCI

BODINO DI MELE

Dalla Cucina Triestina di Maria Stelvio (1927)

Spalmare uno stampo di burro e cospargerlo di pangrattato, disporvi sul fondo un strato di fettine di panini, indi uno strato di mele, cospargere di zucchero, cannella e uva passa; coprire con un altro strato di pane; frullare 2 uova con un po' di latte e zucchero e versar sopra; cuocere un'ora a bagnomaria.

BODINO DI POME

Dal ricettario dei conti Claricini

Si prendono 6 o più pomi, secondo la grandezza, si scorzano e si grattano; poi si rompono in un piatto quattro ovi, la chiara separata dai rossi. Ai rossi si aggiungono 3 cucchiari di zucchero, ed un poco di cannella, e si sbattono bene a neve. Indi si unisce tutto ai pomi. Al momento di cucinare si unge lo stampo con butirro, e si spolverizza con pane grattato, poi si versa dentro la roba su accennata e si fa cucinare in premura.



CONSERVA DI COTOGNI

Dai ricettari della famiglia Pasiani di Romans d'Isonzo (1890 circa)

Puliti i cotogni e tagliati a spicchi, si mettono nel tegame ricoprendoli d'acqua; si fa bollire fino a che i cotogni sono a metà cotti; si leva il liquido, lo si pesa e si mette il doppio peso di zucchero facendolo bollire assieme al liquido per mezz'ora. Per il fisso poi basta mettere poco più della metà di zucchero di quanto pesa detto fisso e si fa cuocere sino che diventa molto denso.

COTOGNATA

Da una ricetta pubblicata dalla Contessa Giuseppina Perusini Antonini di Roccabernarda

Cotogni crudi curati e pelati di tagliano in quarti e si pesano 2 libbre e mezza (kg. 1,20) di polpa; zucchero biondo una libbra (gr. 476); si pone la sera in fusione in un goto [bicchiere] di acqua tiepida; poi si prendono i pezzi di cotogno crudo e si pongono nella stagnadella [tegame] di rame stagnato unitamente all'acqua e zucchero. Asciugata l'acqua e diventato pasta il frutto, si prende mezza oncia (gr. 20) di cannella della regina in polvere e un pezzo di cedro tagliato minuto. Si mescola bene fino a tanto che la pasta si stacca dalla pentola. Si rovescia in un paiolo e si lavora a piacere.

COCH ALLE MELE

Dal Manuale di Cucina per principianti e per cuoche già pratiche di Caterina Prato (1892)

Cotte che sieno 4 o 5 mele di media grandezza si passano per lo staccio. Dipoi si tramenano 4 torli con 4 cucchiari di zucchero, buccia di limone od arancio, ed aggiuntevi poi le mele passate, la neve di 4 chiare, nonché le briciole di 2 panini (8 a 10 deca), il coch si mette in uno stampo a cuocere al forno.

A 4 uova 4 cucchiari di zucchero, 4 cucchiari di marmellata di mele e 2 cucchiari di pan grattato si possono aggiungere 4 cucchiari di mandorle sottilmente trite, una manciata piena di zibibbo o del cedro candito sottilmente tagliato od un cucchiario di conserva di albicocche.

FRITTELLE DI MELE ricetta di tradizione

2-3 mele (Golden delicious).

Per la pastella: 200 g farina, 1 pizzico sale, ¼ latte, 1 goccio di rum, 3 uova, zucchero vanigliato, lievito in polvere.



Sbucciare le mele, con un cavatorsoli eliminare il torsolo e tagliarle a fette. Per la pastella mescolare in una ciotola gli ingredienti e sbattere con una frusta per ottenere un impasto liscio: la pastella non deve risultare né troppo densa né troppo fluida. Scaldare una padella con abbondante olio, immergere le fette di mela nella pastella a una a una e friggerle, girandole, fintanto che non avranno preso un colore dorato. Sgocciolare su carta per fritti e servire cosparse di zucchero a velo o anche semolato.

GELATINA DI MELE

Dalla Cucina Triestina di Maria Stelvio (1927)

Bollire per 20 minuti 1 kg di scorze di mela in due litri d'acqua; passare il sugo per uno staccio col fondo ricoperto di garza e spremere le scorze; rimettere il liquido in casseruola e bollendo su fuoco forte, ridurlo a tre decilitri; aggiungere 300 g di zucchero e mescolando bollire ancora lentamente, per un minuto. Se la gelatina fosse troppo dolce, correggerla con un po' d'agro di limone.

GELATINA DI MELA

Della Contessa Olga Coronini Westphalen zu Fürstenberg dal suo quaderno manoscritto Hochrezepte von Olga Gräfin Coronini

Tagliare le mele a piccoli pezzi, metterle in una ciotola e ricoprirle completamente d'acqua (non troppa). Quando sono cotte e ancora morbide, farle gocciolare attraverso un tovagliolo come la gelatina, poi aggiungere ogni 4 l di succo 750 g di zucchero e cuocere finché non diventa una gelatina.

FRITTELLE DELL'IMPERATORE CON SALSAAI MIRTILLI, PURÈ DI MELE E SALSAAI KREN AL PROFUMO D'ARANCIA

Da una vecchia ricetta del Ristorante Antica Trattoria Suban di Trieste

È una sorta di Schmarren con lievito di birra, accompagnato da gustose salse.

Per le frittelle: 3 uova intere, 125 g farina, 5 g lievito di birra, 1 bicchiere di latte, 1 pizzico vaniglia, 50 g zucchero, 20 g sultanina, grappa, 1 noce di burro. Sbattere le uova con il lievito sciolto in un po' di acqua tiepida e lo zucchero. Aggiungere la farina, mescolare e far riposare $\frac{3}{4}$ d'ora. Far ammorbidire l'uvetta, dopo averla lavata in acqua tiepida in un bicchiere di grappa; poi strizzarla e aggiungerla all'impasto insieme al latte e alla vaniglia. Far sciogliere in una padella il burro e versare il composto, mescolando per farlo rapprendere. Lasciar fare un po' di crosticina e poi rompere l'impasto con una forchetta.



Mettere al centro del piatto le frittelle, cospargere di zucchero a velo e tutt'attorno le salsine.

Salsa al kren al profumo d'arancia: 1 radice di kren (rafano), 50 g burro, 2 cucchiari di pane grattugiato, 1 mela, 2 arance, 1 dl panna, 50 g zucchero.

Grattugiare il kren. In una padella far rosolare nel burro il pane grattugiato aggiungendo il rafano. Bagnare con un po' d'acqua e far cuocere per un'ora e mezza. A questo punto vengono aggiunte le mele e la buccia di due arance grattugiate. A parte far bollire la panna con lo zucchero e il succo delle due arance.

Incorporare la panna al composto cotto e lasciar riposare alcuni minuti

Salsa ai mirtilli: 2 cestini di mirtilli, 80 g zucchero, ½ bicchierino di grappa
Far bollire i mirtilli con lo zucchero e la grappa e, a cottura ultimata, passare al setaccio.

Purè di mele: 4 mele grattugiate, 80 g zucchero, 1 stecca di vaniglia

Far cuocere in una casseruola le mele con lo zucchero insaporite con la stecca di vaniglia. Far evaporare l'acqua sino ad ottenere una consistenza cremosa.

FRITTELLE DI MELE AL LIEVITO *di Pinella*

2 mele Golden, un bicchierino di rum, 2 cucchiari di zucchero di canna.

Pelare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle a fette alte 1/2 cm. Cospargerle di zucchero di canna e innaffiarle con del rum. Farle macerare almeno per un'ora girandole ogni tanto.

Per la pastella: 2 uova intere, 100 g di farina, 10 g di lievito di birra, 60 g di zucchero (30 di zucchero semolato e 30 di zucchero di canna), 4 cucchiari di latte

Sbriciolare il lievito nel latte appena tiepido.

Setacciare la farina, unire le uova leggermente sbattute ed impastare con una frusta a

mano. Aggiungere il latte con il lievito e lo zucchero. Far lievitare in luogo caldo finché l'impasto si presenta gonfio e spumoso. Far scaldare abbondante olio d'arachide in una padella alta e stretta. Tuffare le fettine di mela ben sgocciolate nella pastella e friggerle, poche per volta, solo quando l'olio è ben caldo (170-180°). Quando si presentano ben gonfie e dorate, passarle velocemente su della carta assorbente e poi nello zucchero semolato. Mangiarle ben calde.



INVOLTINI DI MELE

(ripieni per involtini-omelette) dalla Cucina Triestina di Maria Stelvio (1927)

Riempirli con la purea seguente: 100 g di marmellata di albicocche, 500 g di mele, 30 g di zucchero.

Sbucciare le mele, tagliarle in quarti, scartare le cellette, bollirle lentamente e coperte assieme allo zucchero; rimestare la purea; incorporarvi dentro la marmellata.

MARMELLA DI MELA

Dalla Cucina Triestina di Maria Stelvio (1927)

Pelarle e grattarle col tagliarape, fino al torsolo; bollirle coperte, con qualche cucchiaio d'acqua e succo di limone; rimestando, ridurre a purea densa; passare allo staccio e pesarle; per ogni chilo prendere 750 g di zucchero, bollire lo zucchero, bagnato d'acqua, assieme a vaniglia o giallo di limone, finché il composto si farà sciropposo; levarlo dal fuoco e rimestarvi dentro la purea; cuocere lentamente fino a consistenza della altre marmellate.

MELE AL FORNO

Dalla Cucina Triestina di Maria Stelvio (1927)

Forarle presso il picciolo, in modo da non sfondare la mela; estrarre i semi e le cellette e riempire il foro con burro e zucchero in ugual proporzione, assieme a un nonnulla di cannella; arrostitire al forno su lamiera un po' unta.

MELE ARROSTO CON RIPIENO

Dalla scuola di cucina delle madri Orsoline di Gorizia.

1,40 kg mele, zucchero, 50 g burro, 200 g marmellata, acqua.

Lavate le mele, tagliate la parte superiore, poi levate dall'altra parte i semi riempiendo il buco fatto con la marmellata, coprendolo con la parte tagliata. Preparate così le mele, cospargetele di zucchero, bagnandole poi con acqua e aggiungendovi qualche pezzettino di burro. Mettete il recipiente con le mele nel forno cuocendole $\frac{3}{4}$ d'ora circa.

MELE CON CREMA AL VINO

Dal Ricettario mitteleuropeo di Suor Antonia Orsolina

Mettere in una pentola un po' d'acqua, zucchero e buccia di limone. Al bollore



aggiungere le mele acide, sbucciate e tagliate a spicchi. Coprire la pentola e cuocere le mele finché si ammorbidiscono. Adagiare gli spicchi su un piatto in modo che rimangano quanto più possibile intatti. Al restante liquido aggiungere $\frac{1}{8}$ l – $\frac{1}{4}$ l di vino o distillato di frutta, un po' di zucchero, 1-2 cucchiaini di farina e 1 tuorlo. Mescolare sul fuoco in modo che la crema si gonfi. Farcire con la crema gli spicchi di mela. Spolverare con noci o nocciole tritate.

MELE FRITTE

Dal Ricettario del Convento delle Dimesse di Udine

Si tagliano le mele a fettina dopo averle sbucciate, si levano i semi e il torsolo, si cospargono di zucchero. A parte si prepara una pastella con farina, latte, un bicchierino di Piccolit o Refosco o un rosolio; vi si immergono le fette di mela che poi si friggono nel burro. La pastella deve essere un po' densa e serve anche per preparare la salvia ed i fiori di zucca. Tutti questi fritti si servono cosparsi di zucchero.

LA PITE

Ricetta del cuoco Gianni Cosetti del Ristorante Roma Tolmezzo, non più in attività

Per la pasta: 200 g farina 00, 40 g zucchero, 1 cucchiaino panna fresca, scorza di limone, 1 bicchierino rhum, $\frac{1}{2}$ bustina di lievito, 150 g burro.

Per il ripieno: 6 mele, 60 g zucchero, 50 g gherigli di noci, 50 g pinoli, 50 g uvetta sultanina, 1 pizzico di cannella in polvere, buccia grattugiata di 1 limone.

Per la salsa: 1 mela verde, 5 foglie di basilico, 50 g zucchero a velo, Il succo di un limone.

Per la pasta, impastare gli ingredienti con il burro fuso; lasciar riposare in frigorifero per mezz'ora. Sbucciare le mele, affettarle sottili e mescolarle con gli altri ingredienti.

Stendere la pasta a 1 cm di spessore. Imburrare e infarinare una tortiera da 20 cm e rivestirla con la pasta. Riempire con il ripieno e ricoprire con altra pasta. Infornare a 150° per 30'.

Per la salsa, frullare la mela verde sbucciata e privata del torsolo, aggiungere il basilico, il succo di limone e lo zucchero.

Servire la torta tiepida a fette con la salsa a parte.



LÒPS TA SPÒNGJE *mele al burro, ricetta tipica carnica*

4 mele, 100 g burro, 100 g zucchero.

Pelate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a rondelle dello spessore di ½ centimetro. Mette il burro in un tegame, lasciatelo fondere, quindi aggiungete le rondelle di mela e lo zucchero; fate cuocere a fuoco vivo per 10 minuti e servite su piatto caldo.

SCHMARREN ALLE MELE *ricetta di tradizione*

500 ml latte, 250 g farina 00, scorza grattugiata di un limone, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di rum, 6 uova, un pizzico di sale, 100 g zucchero, 4-5 mele di media grandezza, 70 g di uvetta lavata e ammorbidita nel rum.

Mescolate il latte con la farina, la scorza di limone, lo zucchero vanigliato, il rum, il pizzico di sale e i tuorli fino ad ottenere una massa omogenea. Montare a neve ferma gli albumi con lo zucchero e incorporarli delicatamente all'impasto.

Sbucciare le mele, togliere i semi, ed affettarle a fettine sottili. Scaldare dell'olio in una padella, versarvi le mele e farle leggermente rosolare. Versare l'impasto nella padella (circa un dito di spessore) e cospargerlo di uvetta. Coprire con un coperchio e cuocere finché non assume un colore dorato. Girarlo e ripetere l'operazione senza coperchio. Spezzettare lo Schmarren con una forchetta, metterlo nel piatto, spolverizzare con zucchero a velo e servire.

SCIROPPO UVA E COTOGNI

Dall'antico ricettario dei conti Asquini di Udine

Per ogni cotogno ordinario due belle picche [grappoli] di uva. Il cotogno mondato e poi tagliato a fettine sottili si pone in tecchia [tegame] nuova e si mettono sopra le due picche di uva, e ciò fiano a tanto che la tecchia è piena; coprirla bene e metterla presso il fuoco con sotto lento fuoco e lasciarla là 24 ore passate le quali, da una tela pulita spremere tutto il mosto. Per ogni libbra di mosto mettere mezza libbra di zucchero.

SFOGLIATINE DI MELE

Del Ristorante Roma di Tolmezzo, non più in attività

3 mele renette, 200 g pasta sfoglia, 8 cucchiaini di crema pasticcera, 4 cucchiaini di crema pasticcera piuttosto liquida profumata con "frut di mela cotogna", 30 g zucchero a velo.



Tirare la pasta sfoglia non troppo sottile, ½ cm, e stendetela in una tortiera del diametro di 25 cm. Bucherellatela con una forchetta e infornate per 20' a 150°. Affettate sottilmente le mele e preparate la crema pasticcera. Quando la sfoglia è pronta, spalmatevi la crema e ricoprite con fettine di mela; pennellate con la gelatina di frutta e infornate per altri 20' a 150°. Servite la torta ben calda tagliata in quattro fette su un fondo di crema pasticcera profumata di grappa "frut di mela cotogna" e spolverata con lo zucchero a velo.

STRUDEL DELLA SIGNORA ELSA DI GORIZIA

Curiosa ricetta con lievito di birra in un impasto frollo, ma con un risultato molto gustoso

350 g farina, 250 g burro, 30 g lievito di birra sciolto in un cucchiaino di aceto, 1 uovo intero.

Impastare insieme gli ingredienti e lasciare riposare 30' in frigorifero. Stendere la pasta in rettangoli, con questa quantità vengono 4 strudel.

Per il ripieno: pane grattugiato senza burro, mele con scorza tritate nel mixer, uvetta, cannella, zucchero e scorza di limone/arancia/mandarino.

Distribuire il ripieno sulla pasta, arrotolare, pennellare gli strudel con uovo sbattuto e cucinare in forno a 170° per 30'-40'. Gli strudel sono piccolini in sezione, l'impasto sembra frollo, ma sono molto gustosi.

STRUDEL DI MELE

Del Ristorante La Subida di Cormons - ricetta professionale gentilmente concessa dallo Chef Alessandro Gavagna

Questo è uno strudel molto profumato e con una meravigliosa pasta friabile che sembra sfogliata. Viene servito tiepido con abbondante zucchero a velo.

Per realizzare a casa la ricetta basta dividere per 10 il peso degli ingredienti.

Per la pasta: 2 kg farina, 8 uova, 500 g acqua tiepida, 150 g olio di arachide, 100 g aceto

Per il ripieno: 19 kg mele, 1 kg pane grattugiato, 1 kg uvette, 1 kg burro, 1 kg zucchero, 5 limoni (succo e buccia), 750 g rum Creola da pasticceria, 30 g di cannella

Preparare la pasta lavorando a lungo gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo e coloso, lasciare riposare per almeno un'ora coperto o avvolto in pellicola (in bagno di olio anche giorni). Posare l'impasto su un canovaccio ben infarinato e stendere prima con il mattarello infarinato fino a ottenere una sfoglia, prenderla sul dorso delle mani e farla stendere, tirare fino a ottenere quasi una pellicola.



Farcire con il ripieno, imbrattare con il burro fuso la parte della pasta non farcita, arrotolare servendosi del canovaccio, passare il burro anche sull'esterno, mettere in uno stampo imbrattato, infornare a 190° per circa 30/35 minuti.

STRUDEL

Della contessa Olga Coronini Westphalen zu Fürstenberg dal suo quaderno manoscritto Hochrezepte von Olga Gräfin Coronini

Lavorare con un coltello 6 cucchiaini colmi di farina, abbastanza sale, 1 tuorlo, dello strutto (quantità pari a ½ uovo) con un po' di acqua tiepida, fino ad ottenere un impasto morbido, ma ben amalgamato. Quando comincia a presentare delle bolle, lasciarlo riposare un quarto d'ora. Stendere sul tavolo un tovagliolo, infarinarlo leggermente e porre al centro l'impasto steso in una sfoglia abbastanza sottile e, con cautela, tirarlo ancora con entrambe le mani. A questo punto cospargerlo con pangrattato (molto grasso), disporvi le mele a tocchettini, un po' di uva sultanina e zucchero tritato. Arrotolare lo strudel su se stesso, aiutandosi con il tovagliolo; disporlo in una padella imbrattata e cucinarlo in forno. Risulta molto buono lo strudel cosperso con burro e zucchero appena inserito nel forno.

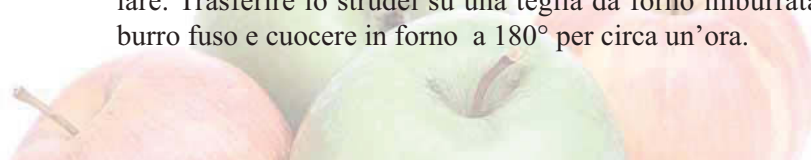
DOMAČI STRUDEL

Strudel di casa al lievito delle Valli del Natisone di Lucia Pertoldi

per la pasta: 500 g di farina "00", 1,5 dl di latte, 30 g di lievito di birra, 50 g di zucchero, 1 limone scorza, 1 uovo intero + 2 tuorli, 50 g di burro, ½ dl di olio, 1 pizzico di sale.

per il ripieno: 1 kg mele seuke o renette a fettine, 50 g di burro, 80 g di uvetta ammollata, 100 g di zucchero, 50 g di amaretti, 1 albume.

Sciogliere il lievito nel latte caldo con un pizzico di zucchero. In una capiente terrina amalgamare alla farina setacciata lo zucchero, la scorza del limone grattugiata e il lievito sciolto, mescolare con cura. In una ciotola, con una forchetta, battere le uova e, continuando a lavorarle, unire il burro sciolto, l'olio e un pizzico di sale. Versare il tutto sulla farina ed iniziare la lavorazione prima nella terrina e poi sulla tavola. Mettere la pasta a lievitare coperta e in un luogo caldo. Stendere la pasta, pennellarla con il burro fuso, distribuire sopra le mele tagliate a fettine, l'uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida, lo zucchero e gli amaretti trituriati. Inumidire i bordi della pasta con l'albume, quindi arrotolare. Trasferire lo strudel su una teglia da forno imbrattata, pennellarlo con burro fuso e cuocere in forno a 180° per circa un'ora.



TORTA DI MELE

Di Gianna Modotti, Accademica della Cucina di Udine, ha diretto gestito per anni una famosa Scuola di Cucina a Udine

Ingredienti: 1 kg di mele renette, 1 uovo intero + 1 tuorlo, 200 g di zucchero, 100 g di farina "00", 50 g di burro, ½ bicchiere di latte, ½ bustina lievito, 1 vanillina, 1 limone, sale, pane grattugiato.

Montare le uova con 150 g di zucchero, unire la vanillina, un pizzico di sale, la scorza del limone grattugiata e la farina setacciata. Unire la mezza bustina di lievito sciolto nel latte tiepido ed infine le mele tagliate a fettine. Versare il tutto in una tortiera imburrata di 26 cm. di diametro, spolverata di pangrattato. Stendere sull'impasto il burro a fettine ed i rimanenti 50 gr. di zucchero. Cuocere per quasi un'ora in forno a 180°.

TORTA DI MELE

Dal ricettario dei conti del Mestri di Medea

Si fa una pasta con 180 g di farina, 125 di burro, 60 di zucchero e 1 uovo; si stende e si mette in uno stampo o rotondo o quadrato, un po' rialzato ai lati, e sopra si mettono in bell'ordine a righe, a mo' di denaro contato delle fettine sottili di mele, che vengono spruzzate con rum o buon vino; si cospargono indi con l'uva passa cucinata alcuni minuti in acqua, e asciugata nonché abbondanti pezzetti di burro. Mescolare quindi gr. 60 di zucchero con gr. 60 di mandorle bianche pestate fine, un buon cucchiaino di pane grattugiato e passato allo staccio; versare sulle mele, e cucinare. Preferibili sono le mele piuttosto acidule.

TORTA DI MELE

Dal ricettario dei conti del Mestri di Medea

Sopra un foglio di pasta, composto con gr. 180 di farina, gr. 125 di burro, gr. 60 di zucchero, e 1 uovo, stesa e rialzata ai lati, si mettono a cucinare fettine sottili di mele spruzzate con rum, o buon vino, cosparsi con abbondanti pezzetti di burro e uva passa. Mescolare insieme gr. 60 di zucchero con gr. 80 di burro, gr. 60 mandorle, un cucchiaino di pane grattugiato, passato allo staccio; versare il tutto sulle mele. La torta si fa con mele e pere o frutta in sorte tanto fresche che secche. Lo stampo unto di burro spolverizzato con zucchero si fodera con fette di pane immerse nel burro liquefatto e si ricopre anche con pane. Volendo si fodera lo stampo con biscotti, mettendo sulla frutta oltre che mandorle, aran-



cetti, fragole, cotogni sciroppati, alternando uno strato di frutta e uno di biscotti; sull'ultimo strato mettere un po' di burro, filetti di mandorle, e zucchero vanigliato.

TORTA DI PERE O MELE

Dal ricettario dei conti del Mestri di Medea

Si puliscono le frutta, si tagliano a pezzi di eguale grandezza, e si fanno cucinare in burro. In uno stampo bene unto si stende la pasta fatta con gr. 180 di farina, gr. 120 di burro, gr. 60 di zucchero, e un uovo. Su questa si mette uno strato di frutta, e sopra un composto fatto con 3 uova, un cucchiaio abbondante di zucchero, ¼ di litro di panna o buon latte, un pugnetto di mandorle fini, un po' di cannella. Si ricopre con la pasta e, se questa fa vesciche, si pungono.

TORTA DI PERE E MELE

Dal ricettario dei conti del Mestri di Medea

Si fa una pasta frolla con gr. 375 di farina, gr. 250 di burro, gr. 65 di zucchero, 2 tuorli e un piccolo mezzo bicchiere di vino fino, di rum, o di altro liquore. La pasta deve riposare mezzaora prima della cottura. Dopo raffreddata, si stende sopra una marmellata, e poi delle mele e pere cucinate in acqua, bene pulite, tagliate a fettine, con gr. 250 di zucchero, e il succo di un limone. Dopo levata la frutta, si fa condensare lo sciroppo che si versa poi sulla torta.

TORTA DI MELE

Da una ricetta del Ristorante Da Toni a Gradiscutta di Varmo

6 mele, 100 g burro, 150 g zucchero, 150 g farina 00, 2 uova intere + 1 tuorlo, 1 bustina di vanillina, 40 g uvetta, 40 g mandorle macinate, 1 bustina di lievito per dolci

Montate il burro con lo zucchero, aggiungere le uova una alla volta, la farina, la vaniglia, il lievito ed un pizzico di sale. Versare il composto in una tortiera imburrata e infarinata, aggiungete le mele, pelate ed affettate sottili, ponendole di taglio e a raggiera, in modo da non opporre ostacoli alla pasta quando lievita. Distribuire le mandorle e l'uvetta e ricoprire con uno strato di fettine di mela. Spolverare di zucchero ed infornare a 170° per 30'-40'; fate la prova dello stecchino.



TORTA FINE DI COTOGNI

Dal ricettario dei conti del Mestri di Medea

Si mescolano bene 4 chiare di uovo (albumi) con ½ fundo (gr. 28) di zucchero, ½ di mandorle tagliate a lungo, e la scorza di un limone. Dopo aver fatta una pasta con ½ fundo di burro (gr. 28) ½ di farina, 3 cucchiaini di zucchero, e 3 cucchiaini di panna acida, si stende in due fogli grossi “due schiene di coltello”, tra le quali si dispone una conserva di cotogni, o una marmellata di questi preparata al momento; sopra il secondo foglio poi si stende la prima composizione con le mandorle, avvertendo di lasciare all’intorno un margine di due dita, senza stendere quella pasta bianca che si allarga da sé. Si cucina sopra la lastra del forno mediocrementemente caldo, e si orna di più dopo fredda con frutta sciropata o altro.



Per cercare di soddisfare le curiosità gastronomiche dei borghigiani di San Rocco, allego anche alcune ricette a base di mele dalla mia collezione personale, scelte per la loro curiosità o bontà.



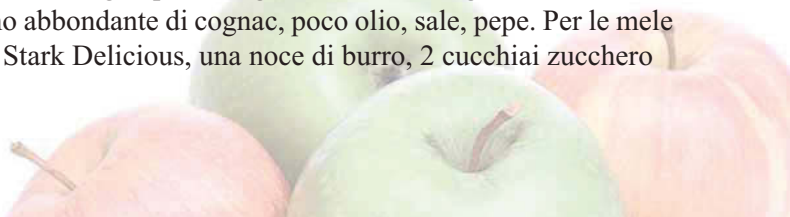
PIATTI SALATI

INSALATA DI MELE E SEDANO *di Marina*

Sbucciare delle mele Granny smith, mondarle e tagliarle a fettine sottili. Pulire, togliere il filo ed affettare il cuore di un sedano (gambo). Condire in una insalatiera le mele ed il sedano con abbondante maionese fatta in casa e cospargere di gherigli di noci tritate.

PATÉ DI FAGIANO E MELE CAMELLATE *di Giuliana*

1 piccolo fagiano, 1 cipolla, 1 carota, 2 piccole costole di sedano, quelle centrali, 1 cucchiaino bacche di ginepro, 1 foglia di alloro, 2 foglie di salvia, 180 g burro, 1 bicchierino abbondante di cognac, poco olio, sale, pepe. Per le mele caramellate: 2 mele Stark Delicious, una noce di burro, 2 cucchiaini zucchero



Pulire bene il fagiano, lasciandolo intero. In una casseruola mettere un goccio d'olio e le verdure tagliate a tocchi non troppo piccoli. Aggiungere il fagiano e farlo insaporire da tutti i lati, aggiungere l'alloro, la salvia, le bacche di ginepro, sfumare con il bicchierino di Cognac e lasciar evaporare. Unire un goccio d'acqua e coprire la casseruola abbassando il fuoco. Portare a cottura pian piano, aggiungendo del liquido se si asciugasse troppo e rigirando ogni tanto il fagiano. Una volta cotto, lasciarlo intiepidire, quindi eliminarne la pelle e disossarlo con attenzione, evitando che scaglie di osso, e anche eventuali pallini da caccia finiscano nel tritatum. Passare la carne ottenuta nel tritatum insieme a qualche cucchiata del



fondo di cottura filtrato. Tritare bene il tutto e quando è abbastanza omogeneo, aggiungere il burro a pezzetti e continuare a tritare finché il paté è liscio. Anche se non è perfettamente liscio non importa, è un paté abbastanza rustico. Foderare uno stampo a piacere con la pellicola, versarvi il paté, livellare bene e sbattere leggermente in modo che si assesti senza lasciare vuoti o bolle d'aria. Coprire bene con dell'altra pellicola e conservare in frigorifero fino al momento di servire. Preparare le mele caramellate: affettarle non troppo sottili, in una padella antiaderente sciogliere una noce abbondante di burro insieme allo zucchero, aggiungere le mele e lasciarle cuocere mescolandole molto spesso, finché cominciano a caramellarsi. Servire il paté con crostini di pane tostato e le mele caramellate.

QUICHE MELE E CIPOLLE ispirata da una ricetta di Ernst Knamm

Pasta brisée (fantastica!): 280 g farina, 120 g burro, 2 tuorli, 80 g acqua, 10 g sale.

Lavorare il tutto e lasciar riposare almeno 2 ore in frigo.

Per la quiche: 200 g di pasta brisée, 350 g mele golden, 200 g cipolle, olio, sale.

Per la *creme royale*: 150 ml panna, 2 uova intere, sale pepe.

Dopo aver imburrato e rivestito di pasta brisée lo stampo, mettetelo in frigo. Tagliate a julienne mele e cipolle. In una padella saltate le cipolle con olio e sale e poi unite le mele. Cuocere pochi minuti. Le cipolle non devono cara-

mellare e le mele devono solo ammorbidirsi. Versate nello stampo ed aggiungere la *creme royale* (preparata mescolando bene panna uova sale e pepe). Cuocere a 200 gradi per una mezz'ora circa.

SFOGLIATINE MELE E GOROGONZOLA di *Mariantonietta*

Far macerare per mezzora le mele a cubetti piccoli in succo di limone. Mettere 100 g di gorgonzola in una ciotola e aggiungere un po' di ricotta. Lavorarli fino ad ottenere una crema soffice. Formare dei rettangoli (piccoli) di pasta sfoglia. Disporvi qualche cubetto di mela sgocciolato, la crema di formaggio, richiudere e spennellare con uovo. Cospargere con semi di cumino tostati. Cuocere per 30 minuti circa.

TERRINA D'ANATRA AI PISTACCHI di *Bruna*

Ispirata da una preparazione del grande chef francese Girardet.

Ingredienti per 12 persone.

Per la farcia: Carne di anatra g 450, pancetta di maiale fresca g 450, fegatini di pollo g 200, mollica di pane g 150, scalogno g 75, mele g 175 (1 mela), panna di 1,5, cognac di 0,7, sale g 30, pepe g 3, spezie miste in polvere (pepe, chiodi di garofano, cannella, noce moscata) g 3, olio di semi 2 cucchiaini, lardo g 250, rametto di timo 1, foglie di alloro 2.

Tagliare le carni di anatra, di maiale e i fegatini di pollo a dadotti di circa 3 cm. Sbucciare gli scalogni e affettarli a velo. Sbucciate le mele, tagliarle a spicchi, privarle del torsolo e affettarle finemente. Ammollare il pane nella panna.

Riscaldare 2 cucchiaini di olio in una grande padella, gettarvi tutta la carne, insaporirla con le spezie, il sale e il pepe e rosolarla a fuoco vivo, sempre girando, per un minuto scarso. Metterla da parte in una terrina, unire il pane, la panna, il cognac e mescolare. Stufare a fuoco basso gli scalogni e le mele nella padella precedentemente utilizzata per la carne. Unirli alla farcia e farla raffreddare completamente. Macinare grossolanamente la farcia e regolare di sale e di pepe.

Per il ripieno: pistacchi mondati g 50, fegatini di pollo g 200, carne di anatra g 150, olio di semi 1 cucchiaino, cognac 1 cucchiaino, sale e pepe.



Tagliare i fegatini di pollo e la carne d'anatra a dadi di 1 cm. Rosolare velocemente i fegatini di pollo e i dadini di anatra con 1 cucchiaio di olio di semi molto caldo e condirli con sale e pepe. Togliarli dal fuoco, metterli in una terrina e farli raffreddare, aggiungere i pistacchi e il cognac.

Cottura: scaldare il forno a 150 ° e introdurre un recipiente per la cottura a bagnomaria. Mescolare il ripieno con la farcia. Rivestire la terrina con le fettine di lardo e riempirla con il composto, premendolo bene. Richiudere il lardo sulla carne, porre su di esso un rametto di timo e 2 foglie di alloro e chiudere con un coperchio. Mettere la terrina nel recipiente per il bagnomaria e cuocerla per 1 ora, 1 ora e mezza. Controllare la cottura infilzandola con l'apposito termometro, che dovrà indicare la temperatura di 65°. Estrarre la terrina dal bagnomaria, metterla in una pirofila e raffreddarla in acqua fredda. Appoggiare sulla terrina ormai fredda una tavoletta con un peso di 1 kg, farla riposare in frigorifero 48 ore prima di servirla. Sformare la terrina sopra ad un tagliere, tagliarla a fette spesse circa 2 cm. Usando un coltello a lama liscia inumidito in acqua calda prima di tagliare ogni fetta. Disporre in piatti individuali decorando con insalatina pulita e lavata, fettine di mostarda di pere e di mandarini.

TERRINA INVERNALE NELLE VERZE CON SALSA DI MELE E VERZE *di Giuliana*

200 g di carne di manzo, 200 g carne di vitello, 300 g salsiccia spellata e sbriciolata, 200 g prosciutto cotto in una fetta sola, 1 verza abbastanza grossa, 1 scalogno non troppo grosso, 1 cipolla, 2 uova, 4 cucchiaini panna liquida, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 ciuffo di basilico, 1 paio di rametti di timo, 1 spicchio d'aglio, sale, pepe, poco vino bianco, 2 cucchiaini parmigiano, noce moscata.

Per la salsa: foglie di verza (possibilmente le più tenere), 3 mele, 1 scalogno, poco cumino, poco latte, burro.

Tagliare il prosciutto a dadini. Sfogliare la verza, conservare 6 o 7 foglie, le più verdi, intere e sane, lavarle e sgrondarle. Sbollentarle in acqua bollente per qualche minuto, poi metterle ad asciugare ben separate su un canovaccio. Con un coltellino affilato eliminare il più possibile il dorso della nervatura centrale, senza rompere la foglia. Imburrare abbondantemente una terrina (stampo tipo plum-cake) e foderarla con le verze sbollentate facendo in modo che debordino un po'. Tri-



tare abbastanza finemente prezzemolo, basilico e timo insieme all'aglio. Tritare gli scalogni e la cipolla finissimi. Dalla verza ricavare 10/15 di foglie, quelle più interne, chiare; lavarle e lasciarle sgrondare. In una larga padella stufare uno scalogno in un goccio d'olio e una piccola noce di burro. Tagliare grossolanamente le verze e aggiungerle nella padella, lasciarle stufare pian piano, sfumare con un goccio di vino bianco. Lasciarle cuocere per circa 10/15 minuti, in modo che siano morbide ma non "cottissime" e che il liquido si sia completamente asciugato. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Tenerne da parte una manciata, per la salsa. In una ciotola raccogliere la carne trita, la salsiccia ben sbriciolata, le uova, il trito di erbe aromatiche e il trito di scalogni, la verza rimanente raffreddata e tritata grossolanamente, la panna, una grattatina di noce moscata, sale e pepe. Mescolare il tutto con pazienza e a lungo. A questo punto unire anche i dadini di prosciutto cotto, mescolare bene in modo che si distribuiscano nell'impasto. Riempire la terrina con il composto, comprimerlo bene per eliminare eventuali bolle d'aria, ripiegare le foglie di verza debordanti sulla carne, coperchiare la terrina e cuocere in forno a bagnomaria, a 180° per circa un'ora e mezza. Togliere dal forno, e a caldo, eliminare il liquido che si sarà formato nello stampo. Poi mettere un peso sulla superficie della terrina in modo che la carne si compatti. Eliminare l'ulteriore liquido che si formerà. Servire a temperatura ambiente.

Per la salsa: stufare lo scalogno tritato in una noce di burro, aggiungere le verze stufate tenuta a parte. Aggiungere poca acqua e lasciar brasare per circa 10 minuti a fuoco molto basso. Unire poi le mele tagliate a spicchi molto sottili, regolare di sale e continuare la cottura finché tutto è perfettamente cotto e sfatto. Fluidificare con un goccio di latte se fosse troppo solida e passare il tutto al minipimer. Profumare con una punta di cucchiaino di cumino.

MAIALE CON LE MELE

Ricetta della cucina aretina di Guido Gianni

Utilizzare il muscolo del collo del maiale (scamarrita), tagliarlo a pezzetti come per fare uno spezzatino e rosolarlo nel tegame di coccio con un'ombra di olio, aglio e finocchio selvatico. Quando il maiale prende la rosolatura, aggiungere del brodo un po' alla volta e lasciar cuocere a fuoco molto basso. Un po' prima che la carne sia giunta a cottura, aggiungere le mele che devono essere quelle selvatiche, non sbucciate ma divise in 4 parti dopo aver tolto il torsolo. Far cuocere le mele però senza che si sfaccino.

È un piatto semplice dove il completamento della carne è dato dalle mele in un piatto dalla sfumatura agrodolce che ricorda sapori che vengono da lontano





DOLCI

APPLE PIE *di Rossanina*

g 125 farina, g 85 burro, tre cucchiaini di latte, un pizzicotto di sale, un pizzicotto di zucchero

Lavorare il burro freddo con la farina, il latte, il sale e lo zucchero nel robot con le lame. Fare una palla e lasciar riposare per mezz'ora in frigo.

Due mele grandi (ci vorrebbero le bramleys, ma anche le stayman, in alternativa le golden). Un paio di cucchiaini di zucchero. Tagliare le mele a pezzetti e cuocerle in tegame con lo zucchero. Far freddare. Dividere la pasta in due parti. Stenderne metà e foderarci uno stampo da crostate (con fondo mobile), mettere le mele e ricoprire con l'altra metà pasta stesa non troppo sottile. Fare un buco al centro per far uscire il vapore, mettere foglioline decorative di pasta brisée, spennellare di uovo sbattuto ed infornare a 190°C per mezz'ora o fino a quando la pasta sarà dorata. Servire tiepida con gelato o crema inglese fredda.

BAVARESE DI MELE IN SALSINA DI KIWI

Da una vecchia ricetta del Ristorante Al Ponte – Gradisca d'Isonzo

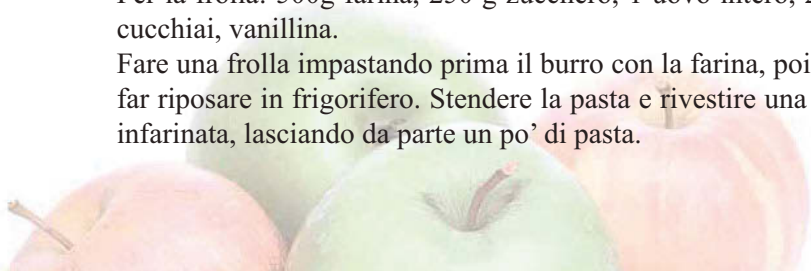
Per la bavarese: 650 g mele (verde e grosse tipo Canada), 250 g zucchero, Succo di 3 limoni, 3,5 g di colla di pesce (tre fogli), 5 dl di panna montata.

Per la salsa: 2 kiwi, 2 cucchiaini di zucchero, panna da cucina, panna montata. Le mele vanno grattugiate molto finemente e mescolate con il succo dei limoni. La gelatina va reidratata in acqua fredda e sciolta a caldo con poca panna. Aggiungere lo zucchero alle mele e la gelatina. Mescolare con delicatezza la panna montata. Bagnare uno stampo con acqua fredda e versare poi l'impasto. Far riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Per la salsa frullare i kiwi sbucciati con 2 cucchiaini di zucchero, un po' di panna da cucina e della panna montata. Servire la bavarese a fette con un po' di salsa ed un ciuffo di menta piperita.

CROSTATA RICOTTA E MELE *di Erna*

Per la frolla: 500g farina, 250 g zucchero, 1 uovo intero, 250g burro, rum 2 cucchiaini, vanillina.

Fare una frolla impastando prima il burro con la farina, poi insieme agli altri; far riposare in frigorifero. Stendere la pasta e rivestire una teglia imburrata e infarinata, lasciando da parte un po' di pasta.



Per il ripieno: 3 uova intere, 200 g zucchero, 500 g ricotta, 3-4 mele o in sostituzione zucca (se mele messe a crudo, se zucca cotta con un po' di burro), burro poco, zucchero poco un cucchiaino, buccia limone grattugiato.

Impastare i tuorli con la ricotta e lo zucchero. Aggiungere gli albumi a neve. Volendo si può aggiungere panna liquida o panna acida. Sbucciare le mele e tagliarle a fette sottili e mescolarle con poco zucchero. Al posto delle mele si può mettere della zucca, cotta al forno con un po' di burro. Stendere la pasta e foderare uno stampo imburrato. Riempire con la crema di ricotta e poi sopra la zucca o le mele. Decorare con strisce di pasta frolla incrociate, come in una crostata (si può anche coprire con un foglio di pasta bucherellato). Infornare a 180° per 45'.

FRITTELLE DI MELE

Da una ricetta del pasticcere Iginio Massari

Curiosa e intrigante ricetta del grande pasticcere a base di pâte a choux realizzata con vino marsala.

Ingredienti; 300 g marsala (vino secco aromatico), 5 g sale, 200 g burro, 280 g farina bianca, 400 g uova sgusciate, 300 g mele a cubetti, 200 g uvetta sultanina. Bollire in un tegame il marsala, il sale e il burro, quindi incorporare con un cucchiaino in legno la farina precedentemente setacciata, mescolando con energia per evitare la formazione di grumi. Quando la pasta comincerà a staccarsi alle pareti del tegame, allontanarla dal fuoco, versarla in una piccola planetaria e aggiungere le uova una alla volta, solo quando quelle aggiunte in precedenza saranno state assorbite completamente (potete eseguire la stessa



operazione mescolando con una spatola). Quando la pasta sarà diventata liscia e morbida, incorporare le mele tagliate a cubetti con l'uvetta e formare delle palline tutte uguali. Aiutarsi con una sac à poche munita di bocchetta liscia e grossa, e disporre le palline su un foglio di carta da cottura leggermente unto con olio. Appoggiare il foglio di carta nell'olio bollente, girandolo e dando un

leggero colpo per staccare le frittelle. Cuocere a 176 °C tenendole sommerse con l'aiuto di una rete metallica e friggere fino ad ottenere un bel colore nocciola dorato. Spolverare con dello zucchero a velo vanigliato.

Attenzione: le frittelle di mele sono cariche d'acqua, vista la quantità di frutta contenuta, e possono raffreddare l'olio di cottura. Il consiglio è di friggere pochi pezzi alla volta.

MELE IN CAMICIA

Ricetta ispirata ai fagottini di mele della pasticceria Paulin Bisiach.

Prendere della pasta sfoglia e tagliarla a quadrati di 15 cm di lato. Mettere al centro di ogni quadrato mezza mela sbucciata e privata del torsolo e riempire il buco o con un cucchiaino di ripieno di gubana con l'uvetta ben macerata nel rum, o con un cucchiaino di marmellata. Piegare i vertici del quadrato fino a realizzare un fagottino. Pennellare con uovo sbattuto e infornare 170° per 30'.

STRUDEL DI FROLLA di Graziana

Per la pasta: 300 g farina, 125 g burro, 110 g zucchero, 25 g lievito in polvere, 1 bustina vanillina, 1 uovo e ½, un pizzico di sale.

Per il ripieno: 800 g mele a fettine, succo e scorza grattugiata di 1 limone, 50 g uvetta, 50 g pinoli, 75 g zucchero, cannella, 1 bicchierino rum, 50 g biscotti sbriciolati o savoiardi o pangrattato, fiocchetti burro.

Per fare la pasta sbattete prima burro e zucchero e poi aggiungete il resto e impastate velocemente. Fare un rettangolo di pasta e farlo riposare in frigorifero. Per il ripieno mondate le mele e tagliatele a fettine, bagnate con il limone, e subito dopo aggiungete il resto degli ingredienti. Stendere la pasta sulla cartaforino infarinata e tirarla allo spessore di 1/2 cm. Mettere il ripieno e chiudere (senza arrotolare) aiutandosi con la carta, spennellate col mezzo uovo rimasto anche per sigillare bordi ed eventuali buchi. In forno a 180° per 1/2 ora circa.

TORTA DI MELE ALLA CREMA di Rossella S.

È una buona torta di mele dove la morbidezza delle mele è avvolta da una straordinaria crema pasticciera caramellata, il tutto in un delicato guscio di pasta frolla.

Per la pasta frolla: 100 g di burro, 200 g di farina, 1 tuorlo, vanillina, 50 g di zucchero



Per il ripieno di mele: 6 mele renette , 40 g di zucchero, il succo di un limone.
Per la crema: 2 uova intere, 3 cucchiaini di zucchero, 250 g di crema di latte, 20 g di fecola di patate.

Per la frolla, impastare velocemente il burro con la farina, il lievito e il tuorlo.

La pasta risulta piuttosto morbida e deve riposare in frigo mezz'ora.

Tirlarla e foderare uno stampo con cerniera e bucherellarla con una forchetta. Cuocere la pasta con la carta da forno ricoperta di fagioli secchi, perché non si sollevi troppo, per circa 20 minuti a 180°.

Sbucciare le mele, tagliarle a tocchetti, metterle in una pentola con lo zucchero e il succo del limone.

Cuocere fino a che saranno quasi

sfatte e asciutte (ci vorranno 10 minuti), fare intiepidire. Mettere le mele sopra la pasta frolla ancora calda, livellare e versare sopra una crema ottenuta sbattendo le uova con lo zucchero e la crema di latte e la fecola. Infornare a 180° per circa 30/40 minuti. La superficie della torta deve essere caramellata.



TORTA DI MELE VERDI E PINOLI *di Nico*

Ingredienti per una tortiera da 22 cm.

2 uova, 125 g burro, 150 g zucchero, 150 g farina, mezza bustina lievito, 700 g circa di mele (di solito bastano tre) Granny Smith, 100 g di pinoli (volendo una manciata di uvetta ammollata)

Tagliare il burro a quadretti e lasciarlo leggermente ammorbidire a temperatura ambiente. Montare le uova con lo zucchero. Aggiungere il burro e continuare a montare. Aggiungere la farina con il lievito e finire di montare. Il composto ottenuto sarà piuttosto consistente, va bene così. Aggiungere due delle mele tagliate a tocchetti, i pinoli (esclusa una manciata da mettere sopra), eventualmente le uvette e mescolare a mano. Versare il composto in una teglia da 22cm ad anello imburrata ed infarinata: essendo consistente, quasi plastico con molte mele, va spianato con spatola e sbattuta la teglia per pareggiare. Disporre la terza mela a fettine spargere i pinoli sopra. Mettere in forno preriscaldato a

180° per 50/55 minuti (prova stecchino ma attenzione che rimane umidina), poi lasciare 5 minuti a forno spento.

CROSTATA DI MELE ALSAZIANA di *Maria Grazia*

Per la Pasta frolla: 300 g farina, 150 g burro, 100 g zucchero, 1 uovo, scorza di limone grattugiata, 1 pizzico di sale.

Per il ripieno: 1 kg mele renette (4-5), 3 cucchiari marmellata albicocca, 50 g amaretti.



Per la salsa royale: 1 uovo, 1 tuorlo, 100 g panna fresca, 70 g zucchero, 2 cucchiari rum o marsala. Per la frolla a mano, lavorare burro e zucchero, unire gli aromi, i tuorli e l'uovo intero, poi unire il pizzico di sale e la farina setacciata con il lievito, amalgamare velocemente. Con la planetaria si mettono gli ingredienti nella ciotola nel seguente ordine: 1/2 farina, zucchero, burro, tuorli, uova, aromi, sale e la restante farina, si fa partire la macchina fino a formare una palla. Far riposare in frigorifero. Mettere gli amaretti in un sacchetto e schiacciarli con il batticarne. Sbucciare le mele e tagliarle a spicchi un po' grossi. Stendere la frolla e rivestire lo stampo, stendere sul fondo la marmellata, poi ricoprirla uniformemente con gli amaretti. Mettere le mele iniziando dal bordo tipo domino, appoggiate l'una all'altra, infornare a 180° 20-25 minuti.

Per la salsa royale: mescolare con una frusta, l'uovo, il tuorlo e lo zucchero, amalgamare per sciogliere lo zucchero, aggiungere il rum e poi la panna fresca. Dopo 20 minuti togliere la torta dal forno e versare sulle mele la salsa, infornare di nuovo per altri 20-25 minuti, in totale deve cuocere 45 minuti. Negli ultimi 10 minuti spolverare generosamente di zucchero a velo.

La crostata è pronta quando la crema è rassodata, ma ancora umida e tremolante. Non superare questo stadio di cottura.



CROSTATA DI MELE SPECIALE

Da una ricetta di Ernst Knam

Di veramente speciale c'è la copertura sopra la torta in quanto l'albume miscelato con lo zucchero conferisce alla frutta secca una consistenza assai simile al croccante; inoltre la presenza di acqua all'interno dell'albume consente alla frutta di non annerire in forno.

Ingredienti per una teglia tonda da 22 cm.

Per la pasta frolla: 150 g di burro, 100 g di zucchero, 50 g di tuorli, 250 g di farina, 1 baccello di vaniglia, sale, buccia di un limone grattugiata.

Per il ripieno: 50 g di zenzero candito, 10 g di zenzero in polvere, 0,5 dl di liquore di vaniglia, 4 mele (renette o golden), 10 g di burro.

Per la copertura: 200 g di pinoli e pistacchi sgusciati e non salati, 1/2 baccello di vaniglia, 20 g di albumi, 60 g di zucchero.

Per la finitura: pan di Spagna a pezzetti, succo di 1/2 limone, crema pasticcera zucchero a velo.



Per la pasta frolla lavorare il burro con lo zucchero molto velocemente.

Unire i tuorli, la farina, la polpa del baccello di vaniglia, la buccia di limone grattugiata e un pizzico di sale sciolto in un cucchiaino di acqua tiepida. Impastare bene, fare un panetto e far riposare in frigorifero. Per il ripieno saltare velocemente in padella con poco burro le mele mondate e tagliate a cubetti. Metterle in una ciotola e unire lo zenzero candito tagliato a dadini, lo zenzero in polvere ed il liquore di vaniglia o calvados e mescolare bene. Lo zenzero si può omettere o sostituire con uvette e/o pinoli.



Per la copertura amalgamare insieme in una ciotola la frutta secca con lo zucchero, gli albumi e la polpa del baccello di vaniglia. Montaggio: stendere la frolla e foderare una tortiera di 22 cm, imburata e infarinata. Distribuire sul fondo uno strato di pan di Spagna a pezzetti. Bagnarlo con poco succo di limone e coprire con un velo di crema pasticcera (si può omettere). Riempire fino e 3/4 la tortiera con il ripieno di mele e coprire con la copertura di frutta secca e albumi. Cuocere la crostata in forno preriscaldato a 175° per circa 45 minuti. Far raffreddare, togliere dalla tortiera e spolverizzare con zucchero a velo.

CROSTATA MELE E ROSMARINO

Da una ricetta di Ernst Knam

Questa crostata è eccezionale, ha un sapore delicato con un retrogusto lieve e insolito che stupisce piacevolmente chi l'assaggia.

600 g pasta frolla, 3 mele Golden o Royal Gala, poco rosmarino fresco tritato, burro e farina per lo stampo.

Crema frangipane: 100 g farina di mandorle, 100 g burro morbido, 100 g zucchero, 30 g farina 00, 1 uovo, 1 cucchiaio Calvados (facoltativo).

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere l'uovo sbattuto versandolo a filo e continuando a montare con una frusta. Amalgamare la farina di mandorle,

la farina 00 e il liquore. Mescolare ben bene fino ad avere un composto omogeneo. Stendere la pasta frolla in una teglia imburrata e infarinata da 24/26 cm. e bucherellarla con una forchetta. Versare la crema frangipane, cospargere di rosmarino tritato finemente e coprire il tutto con le mele affettate disposte a raggiera. Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti, Togliere dal forno e lasciar raffreddare. Lucidare la superficie con della gelatina, o della

marmellata di albicocche scaldata e diluita con un goccio di Calvados o altro a piacere. Ideale servirla con del gelato al Calvados (gelato alla crema classico a cui, in gelatiera, si unisce un bicchierino di Calvados).

Per questa frolla è perfetta ricetta "3-2-1", che è l'ideale quando si devono fare gusci da riempire ("3-2-1" sta per tre parti di farina, 2 di burro e 1 di zucchero + aggiunta di tuorlo, cioè 300 g farina, 200 g burro, 100 g zucchero e un tuorlo).

CROSTATA DI MELE CON PASTA PARADISO di Elisabetta

Dolce molto buono di una amica di Salerno, ma una torta molto simile si trova anche in una nota pasticceria a Gorizia vicino al Duomo. La pasta paradiso è un pandispagna con fecola e con burro, molto fragrante, che a Gorizia si chiama anche "polentina", secondo la tipica pastina della Pasticceria Paulin Bisiach.



Pasta frolla: 280 g di farina, 150 g di burro, 100 g di zucchero a velo, 1 tuorlo, 30 g di latte, 1/2 cucchiaino di miele, 1/2 cucchiaino di lievito Pan degli angeli, limone grattugiato, 1 pizzico di sale.

Preparare la pasta frolla montando il burro con lo zucchero e il miele. Aggiungere gli altri ingredienti e impastare velocemente. Far riposare in frigo.

Per il ripieno 4/5 mele (annurche o renette), 2 cucchiaini di zucchero mescolato con poca cannella e vanillina, 200 g di marmellata di albicocche.

Pasta Paradiso: 60 g di farina, 40 g di fecola, 4 tuorli e 1 uovo intero, 100 g di zucchero, 30 g di burro, 1 pizzichino di vanillina.

Imburrare 2 teglie rotonde di 16 cm di diametro (o una da 26/28 cm). Stendere la pasta frolla sottile, 4mm circa, foderare con questa le teglie e porle in frigo. Tagliare le mele a fettine e spolverizzare con lo zucchero e un po' di liquore. Montare i tuorli e l'uovo con lo zucchero per 20 minuti circa. Bisogna montare alla perfezione le uova e amalgamare con molto garbo la farina e la fecola passando prima con un setaccio, cautela anche nell'aggiungere il burro sciolto tiepido nell'impasto. Mescolare molto delicatamente. Per sicurezza si può aggiungere un cucchiaino di Pan degli angeli. Spennellare il fondo della pasta frolla con la marmellata. Versare la pasta Paradiso nelle 2 teglie e disporre su le mele a raggiera. Infornare a 160° per 25/35 minuti. Lucidare la superficie delle crostate con marmellata diluita in poca acqua. Si può fare anche con le pesche.

TORTA DI MELE

Da una vecchia ricetta di Antonia Klugmann, ora Chef Stellata e patron del famoso Ristorante all'Argine di Vencò-Dolegna.

400 g farina 00, 4 uova, 150 g burro, 300 g zucchero, 150 g latte, 150 g rum, 1500 g di mele lavate, sbucciate e tagliate a fettine; 1 stecca vaniglia; 1 cucchiaino di cannella; la buccia di 1 limone grattugiata; 1 bustina di lievito per dolci.

Montare le uova con il burro e lo zucchero. Aggiungere la farina setacciata con il lievito, il latte e il rum. Quindi unire all'impasto mezzo chilo di mele. Versare infine in uno stampo imburrato e coprire tutta la superficie con il restante chilo di mele, condite in precedenza con la vaniglia, la cannella e la buccia del limone. Infornare 40 minuti a 180°.



TORTA DI MELE SBRICCIOLATA di Marina di Trento

È la torta di mele che preferisco!

Per l'impasto: 200 g farina, 150 g zucchero, 100 g burro, 1 cucchiaino lievito in polvere.

Per la crema: 2 uova, 200 g panna liquida, 1 yogurt bianco, 100 gr zucchero di canna.

1 kg di mele (o albicocche)

Fare un impasto con farina, zucchero, burro e lievito: devono risultare delle briciolone e versare 3/4 dell'impasto in una tortiera a cerniera imburrata (diam 24), metterci sopra le mele sbucciate e tagliate a fettine sottili, versare sopra il rimanente 1/4 dell'impasto a bricioloni. Non premete, tutto deve risultare molto irregolare. Infornare a 180-200 gradi per 20 minuti. Intanto mescolate con una frusta tutti gli altri ingredienti (panna, yogurt, uova e zucchero di canna). Passati i 20 min. di forno estraete la torta dal forno e versateci sopra questo composto, infornate nuovamente per 40 minuti. Quindi per la cottura si cuoce prima la torta per 20 minuti senza la crema, e poi si aggiunge la crema e si cuoce per altri 40 minuti.

VARIANTI: oltre ad essere ottima con le Pere (Kaiser o Conference) si può fare con albicocche e prugne. Per quanto riguarda la crema si può mettere mascarpone al posto della panna, ricotta diluita con un po' di latte; cannella in aggiunta all'impasto briciolame.



*Questo ricettario è stato dedicato
alla memoria della cara Giovanna Boschin
di via Lunga
grande amica e collaboratrice
del “Centro per le Tradizioni”.*







marzo 2019