

Centro per la conservazione
e la valorizzazione delle
tradizioni popolari
Borgo San Rocco



Pasqua 2015



I DOLCI DELLA TRADIZIONE



Putizza al dragoncello (Pehtranova potica)



Per la pasta:

60 gr di tuorlo, 500 gr di farina, 50 gr di lievito, 100gr di burro, 120 gr di zucchero, 200 gr di latte, buccia grattugiata di un limone e di una arancia, un pizzico di sale

Per il ripieno:

250 gr di panna da cucina, 120 gr di zucchero, 120 gr di burro, 120 gr di albume, 100 gr di dragoncello fresco (o equivalente secco), 60 gr di tuorlo

Finitura: 1 uovo

Setacciare la farina, intiepidirla e metterla in una ciotola riscaldata. Sciogliere il lievito nel latte tiepido ed aggiungere un cucchiaino di zucchero e far lievitare per 15 minuti. Montare, fino ad avere un composto cremoso, i tuorli con lo zucchero, il burro, il sale, e la buccia degli agrumi. Versare questa crema nella farina, aggiungere il lievito sciolto. Lavorare e con impastatrice a gancio, o a mano, l'impasto per farlo incordare. Coprire con un canovaccio e far lievitare al caldo.

Preparare il ripieno: in una terrina lavorare a crema i tuorli con il burro e lo zucchero. Aggiungere gli albumi montati a neve ferma e la panna. Mescolare delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare l'impasto.

Dividere la pasta lievitata in due parti e stendere ciascuna ad uno spessore di mezzo centimetro. Spalmarvi il ripieno e cospargere il dragoncello tagliuzzato. Avvolgere il dolce dal lato lungo aiutandosi con un canovaccio (come fosse uno strudel) e poi attorcigliare ancora su se stesso a ciambella. Spennellare le due putizze con l'uovo sbattuto, far lievitare. Cuocere in forno caldo a 180° per un'ora.

Nel ripieno, al posto della panna o anche in sostituzione parziale, si può mettere della ricotta setacciata che permette di mantenere più umida la putizza.

Putizza bianca

Per la pasta:

400 gr di farina, 125 gr di latte, 100 gr di zucchero, 80 gr di tuorli, 80 gr di burro, 40 gr di lievito di birra, un pizzico di sale, raschiatura della buccia di un limone e un'arancia

Per il ripieno:

250 gr di mandorle sgusciate e sbucciate, 140 gr di zucchero, 120 gr di burro, 80 gr di albumi, rum, raschiatura della buccia di un limone e un'arancia, 120 gr di panna

1 uovo sbattuto per lucidare

Setacciare la farina in una terrina tiepida. Sciogliere il lievito con un cucchiaino di zucchero ed il latte tiepido e lasciare lievitare. Sbattere fino ad avere un composto cremoso i tuorli, lo zucchero, il burro, la scorza degli agrumi ed il sale. Versare questa crema nella terrina ed aggiungere il lievito. Lavorare e sbattere bene questo impasto per una mezz'ora e farlo lievitare coperto in luogo tiepido.

Per il ripieno lavorare a crema il burro con lo zucchero ed il rum, aggiungere le mandorle tritate, la panna ed infine aggiungere delicatamente gli albumi a neve. Stendere la pasta ad uno spessore di mezzo centimetro e spalmarvi il ripieno in uno strato uniforme; arrotolare il dolce su se stesso (come per uno strudel). Volendo si può acciambellare il tutto. Lasciare lievitare in luogo tiepido per almeno 45'. Spennellare il dolce con un uovo sbattuto e mettere in forno preriscaldato a 180° per un'ora.

Questa è una versione molto delicata e gustosa di putizza, quasi scomparsa in città a Gorizia, ma ancora presente sul Collio ed in tutta la Slovenia. Nel ripieno si può aggiungere della ricotta setacciata che rende il dolce finale più umido e gustoso.



Putizza alle noci



Per la pasta:

750 gr di farina
140 gr di burro
120 gr di zucchero
120 gr di latte
100 gr di tuorli
80 gr di lievito di birra
1 cucchiaio d'olio
Un pizzico di sale
Raschiatura di un limone ed un'arancia

Per il ripieno:

500 gr di noci
250 gr di zucchero
150 gr di burro
150 gr di uvetta
150 gr di albumi
80 gr di tuorlo
Rum
100 gr di panna
Raschiatura di un limone e un'arancia
½ bicchiere di caffè o latte bollenti

1 uovo sbattuto per la finitura

Sciogliere il lievito nel latte tiepido con un cucchiaio di zucchero ed uno di farina e far lievitare per un quarto d'ora.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, il burro, l'olio, il sale, e la buccia grattugiata degli agrumi fino ad avere un composto omogeneo e cremoso.

Setacciare la farina in una terrina tiepida, aggiungervi il lievito fermentato ed il composto di uova. Lavorare e sbattere molto bene la pasta per almeno 30 minuti.

Lasciar lievitare la pasta coperta in luogo tiepido.

Per il ripieno tritare le noci e scottarle con il caffè o latte bollenti. Lavorare a crema in una terrina i tuorli con lo zucchero, il burro, la buccia degli agrumi. Aggiungere le noci tritate, l'uvetta macerata nel rum e la panna. Per ultimo aggiungere delicatamente gli albumi a neve.

Stendere la pasta ad uno spessore di mezzo centimetro e spalmarvi il ripieno in uno strato uniforme. Arrotolare il dolce su se stesso e volendo acciambellarlo ancora. Lasciare lievitare in luogo tiepido per 45'. Spennellare il dolce con l'uovo sbattuto e cuocere in forno preriscaldato a 180° per un'ora.

Questa è la tipica putizza alle noci, molto presente nelle famiglie. Nelle pasticcerie si trova la putizza ma il ripieno, anziché essere a base di noci, è lo stesso della gubana goriziana.

Gubana goriziana



RICETTA TIPICA DEPOSITATA

Per la pasta sfoglia: farina 00, acqua, sale marino fino, burro.

Possono essere addizionati tuorlo uovo, vino bianco, succo di limone.

Per il ripieno: noci, mandorle, pinoli, uvetta sultanina, arancia e/o cedro canditi, rhum o marsala, zucchero o miele, aromi e spezie. In-

gredienti facoltativi: burro, nocciole, albume e/o tuorlo d'uovo, biscotto secco briciolato.

Preparazione: si tratta in pratica di realizzare una pasta sfoglia classica con due impasti, uno principalmente a base di burro, il panetto, e l'altro, il pastello, a base di farina acqua e sale (eventualmente con rosso d'uovo o vino bianco o un cucchiaino di zucchero). I due impasti si stendono e sovrappongono e si piegano in modo particolare più volte.

Per il ripieno l'uvetta sultanina viene fatta macerare in acqua tiepida oppure in rhum o marsala. La frutta secca viene tritata grossolanamente. Il tutto viene impastato con i rimanenti ingredienti per realizzare un amalgama che è il ripieno del dolce. Si stende la pasta sfoglia su un tovagliolo infarinato e si fa un salsiccio con il ripieno che viene rivestito dalla pasta con l'aiuto del tovagliolo (il ripieno quindi non viene spalmato sull'impasto). Il dolce viene arrotolato su se stesso per assumere la tipica forma a chiocciola o spirale e spennellato con il tuorlo d'uovo precedentemente sbattuto.

Cuoce in forno per circa 30 - 40 minuti alla temperatura di 180°.

RICETTA FAMILIARE

Pasta sfoglia: 1,5 kg di burro, 1,5 kg di farina, 6 tuorli, il succo di 3 limoni, 1 bicchiere di vino bianco, acqua q.b., 30 gr di sale. Volendo un paio di cucchiaini di zucchero.

Si procede come d'uso per una pasta sfoglia con il panetto di burro ed il pastello e le canoniche pieghe dell'impasto intervallate da riposo. La differenza rispetto una sfoglia classica è che questa, per la presenza dei tuorli e del vino nel pastello risulta più gustosa

Ripieno: 1 kg di noci, 1 kg di mandorle, 1 kg di nocelle, 1 kg di uvetta sultanina, 1,5 kg di zucchero, 300 gr di cedro candito, 300 gr di scorza d'arancio candita, 200 gr pinoli, biscotti sbriciolati, Rum o marsala, vino dolce, spezie a piacere (bacca di vaniglia, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, pepe)

Per pennellare l'interno della sfoglia: uovo (o soli tuorli), zucchero semolato e bacca di vaniglia

La frutta secca va macinata a grana non troppo sottile e mescolata con la frutta candita tagliata a dadini piccoli. Una buona regola per esaltare la fragranza delle frutta secca è di tostarla sempre in forno prima di usarla. L'uvetta va ammollata in rum o vino dolce. Tutti gli ingredienti del ripieno si mescolano insieme e si lasciano riposare anche per più giorni, mescolando di tanto in tanto.

Stesa la sfoglia sottile a rettangolo per realizzare una gubana, questa va pennellata con un crema fatta con tuorli, zucchero e semi di una bacca di vaniglia. Dopo aver messo il salsiccio di ripieno secondo il lato lungo della sfoglia, si arrotola a strudel e poi si acciambella ulteriormente il tutto.

Il rapporto tra peso del ripieno e pasta è di circa 3 a 1 in media, cioè per le dosi di ripieno indicato il peso della pasta sfoglia è di 3,2 kg. Prima di infornare a 180° pennellare con uovo sbattuto. Cottura per 45'. Le gubane da cotte in genere sono di pezzatura tra i 500 gr (quelle piccole) fino ad un chilogrammo.

Pinza goriziana

Per 3 pinze grandi o 4 piccole

2 kg farina forte ricca di glutine, 600 gr zucchero (o 500 gr zucchero e 100 gr miele), 400 gr uova intere, 320 gr burro, 200 gr lievito di birra, 130 gr tuorli, 100 gr di vin santo o cipro o marsala in cui per un giorno sono stati fatti macerare dei semi di anice, 50 gr latte, 30 gr sale, buccia grattugiata di un limone e di una arancia, semini di una stecca di vaniglia

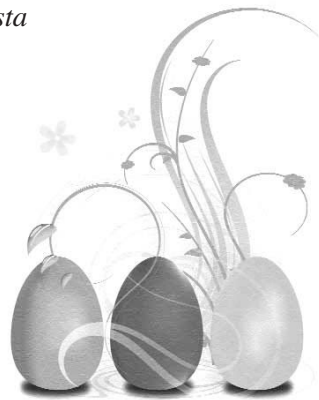
1° impasto: in una terrina tiepida sciogliere il lievito con il latte riscaldato e mescolare 400 gr di farina e 100 gr di zucchero; far lievitare al raddoppio.

2° impasto: sempre in una terrina tiepida sbattere 100 gr di zucchero con 60 grammi di tuorli e 200 gr di uova, scorze degli agrumi, la vaniglia, 70 gr di burro sciolto, il vino e 600 gr di farina. Incorporare l'impasto precedente e sbattere lungamente molto bene l'impasto fino a che non si formino delle grosse bolle. Far quindi lievitare.

3° impasto. Versare 1 kg di farina sulla tavola, aggiungere le uova e i tuorli rimasti, 400 gr di zucchero, sale, il burro sciolto in un po di latte, e l'impasto precedente.

Lavorare a mano per oltre un'ora fino ad avere una pasta liscia e morbida che non si attacca né al tavolo né alle mani: se mettendo un dito la pasta si livellerà subito vuol dire che è pronta. Porzionare in 3 o 4 parti e formare delle pagnotte. Ungere con burro liquefatto e far lievitare per circa 3 ore al caldo. Pennellare le pinze con del tuorlo sbattuto con un cucchiaino di latte e incidere le pinze con un taglio a stella dal basso verso l'altro. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti o poco più.

Il segreto della pinza casalinga, con le sue tre lievitazioni, sta tutto nell'atmosfera tiepida delle cucine, una volta riscaldate a legna, e nell'infinita pazienza delle donne nello sfidare i pani lievitati ricchi con ostinazione fino a domarli! La bravura è di usare meno lievito possibile. La ricetta qui riportata, data la elevata percentuale di lievito, andrebbe considerata per ... principianti! Anche se la realizzazione a casa di pinze soffici è sempre una sfida.



Pinza



Ingredienti per circa 10-12 persone

Per la pasta:

1 kg di farina

100 gr di lievito

2 uova + 5 tuorli

200 gr di burro

250 gr di zucchero

2 bicchieri di latte

2 cucchiaini di rum

15 gr di sale

la buccia grattugiata di un limone e di un'arancia non trattati

Per la finitura: 1 uovo

Setacciare la farina in una terrina, incorporarvi il lievito sciolto nel latte con 50 gr di zucchero e lasciar lievitare in un luogo caldo per circa 10 minuti.

In una terrina lavorare a crema il burro ammorbidito a temperatura ambiente, lo zucchero, i tuorli, le uova e la buccia grattugiata di un limone e di un'arancia. Incorporare la farina, aggiungendo il latte e il rum tiepidi e il sale. Amalgamare con un cucchiaino di legno e versare sulla spianatoia infarinata. Impastare energicamente, come si lavora il pane fino a quando la pasta non si staccherà dalle dita. Lasciar lievitare per 30 minuti, dividere l'impasto in panetti e lasciar lievitare fino a quando la pasta avrà raddoppiato il suo volume.

Disporre i panetti sulla placca da forno foderata con carta vegetale e con un paio di forbici praticare un'incisione a forma di croce, tirando la pasta verso l'alto. Spennellare la superficie del dolce con un uovo sbattuto e cuocere a 160° per 45 minuti.

LE TRECCINE DEL FRATE (MENIHI)

Ingredienti per 4 trecce

Per la pasta:

pasta per la pinza come indicata sopra

Per la finitura: 4 uova

Prendere la pasta della pinza e dividerla in 4 parti. Dividere ciascuna di esse in altre 4 parti e formare dei rotoli di circa 40 cm.

Intrecciarli ad una estremità, adagiarvi sopra un uovo intero crudo e ricoprirne metà della superficie con la pasta. Formare una treccia con i rotoli.

Lasciar lievitare finchè l'impasto non avrà raddoppiato il proprio volume. Disporre su una placca da forno foderata con carta vegetale e spennellare la superficie del dolce con un uovo sbattuto. Cuocere a 160° per circa 30 minuti.

Fule

Ingredienti per una famiglia contadina molto numerosa come erano quelle del Borgo nell'Ottocento:

Per l'impasto

4 kg di pane bianco grattugiato

1 kg di uvetta

1 kg di limoni con buccia grossa non trattati

1 kg di arance con buccia grossa non trattati

1 kg di zucchero

20 gr di cannella (2 cucchiaini)

2 radici di vaniglia

¼ di litro di rum

¼ di litro di marsala

8 fiale di rum

8 fiale di vaniglia

3 uova intere

2 etti di lardo (soffritto e ben strizzato di cui si userà il grasso che rilascia)

qualche chiodo di garofano (10 – 15 macinati o schiacciati fra due carte oleate)

100 gr di farina bianca per legare l'impasto

Per il brodo

Il fondo di un prosciutto crudo e le cotiche fresche da lessare in abbondante acqua.

Preparazione

Riunire tutti gli ingredienti in una terrina capace, amalgamarli bene bagnando, se necessario, con il brodo del prosciutto. Lavorare l'impasto su di una spianatoia infarinata come per gli gnocchi di patate. Tagliare dei cilindri di circa 7 cm e lessarli nel brodo del prosciutto. Immergerli pochi alla volta, appena affiorati scolarli con una "schiumarola" e depositarli su di un piatto.

