



A tavola: le ricette del mese

Inviare le vostre ricette a:
**Cooperazione
tra consumatori
C.P. 770 - 38100 Trento**

TORTA DI RICOTTA E CREMA ALLA CANNELLA

Ingredienti 6-8 persone: 200 gr di farina, 50 gr di fecola di patate, 80 gr di zucchero, 120 gr di burro, 1 uovo e 1 tuorlo, 1/2 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di zucchero a velo. Per il ripieno: 300 gr di ricotta romana, 1/2 cucchiaino di cannella in polvere, 100 gr di zucchero, 1 tuorlo d'uovo, la buccia grattugiata di un'arancia, 50 gr di cioccolato fondente. Per la crema: un quarto di litro di latte, 2 tuorli d'uovo, 50 gr di zucchero, 20 gr di farina, la buccia di un'arancia, solo la parte arancione.

Setacciare la farina con la fecola e la cannella, mettervi al centro il burro ammorbidito a temperatura ambiente, il tuorlo d'uovo, lo zucchero e impastare rapidamente gli ingredienti. Avvolgere la pasta in un foglio di pellicola trasparente e farla riposare per circa 1 ora.

Preparare la crema: portare a ebollizione il latte con la buccia dell'arancia. Lavorare i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere la farina setacciata e versarvi a filo il latte bollente, passandolo al colino, versare il composto in una casseruola e cuocere la crema per qualche minuto, mescolandola spesso; toglierla dal fuoco e farla raffreddare.

Preparare il ripieno: lavorare la ricotta, metterla in una ciotola con lo zucchero e la cannella e mescolarli con un cucchiaino di legno; unirvi il tuorlo d'uovo, la buccia grattugiata dell'arancia, al crema preparata e il cioccolato tagliato a pezzetti. Dividere la pasta in due parti, una più grande dell'altra, stendere quella più abbondante in una sfoglia dello spessore di 2-3 mm, foderare una tortiera imburata e infarinata e distribuirvi il composto di ricotta in uno strato uniforme. Stendere la seconda parte di pasta dello spessore di 2-3 mm, coprire la torta e pizzicottare i bordi per sigillare la pasta; bucherellare la superficie



con una forchetta e spennellarla con l'uovo battuto rimasto. Cuocere la torta in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa, finché risulterà dorato; toglierla dal forno, farla riposare un poco prima di sfornarla sopra una gratella e lasciarla raffreddare completamente. Cospargerla di zucchero a velo.

COMPOSTA DI PERE E CANNELLA

Ingredienti per 4-6 persone: 1 kg di pere Williams, 200 gr di zucchero, 1 dl di vino bianco, la buccia di 1/2 limone, la buccia di 1/2 arancia, 1 baccello di vaniglia, 2 pezzetti di cannella.

Sbucciare le pere e lavarle. Versare in un tegame 1 lt d'acqua, aggiungere 100 gr di zucchero, il vino bianco, la cannella, il baccello di vaniglia, la buccia d'arancia e di limone e immergervi le pere sbucciate; porre il tegame sul fuoco, portare a ebollizione e cuocere per 10 minuti.

Togliere il tegame dal fuoco e lasciar raffreddare le pere nel liquido di cottura; scolarle, dividerle a metà, eliminare il torsolo, quindi tagliarle a fette spesse.

In un tegame un po' più alto verdare 50 gr di acqua, unire lo zucchero rimasto e cuocerlo fino a ottenere un caramello buono scuro.

Togliere il caramello dal fuoco, unirvi, a filo, un terzo del liquido di cottura delle pere, mescolando continuamente, porlo di nuovo sul fuoco, portarlo a ebollizione e lasciarlo per un minuto.

Immergervi le fette di pera, toglierle dal fuoco e farle macerare per 12 ore prima di servirle.

(Ricette tratte da Famiglia Cristiana 37/2006)



NOVELLO OLIO

Ecco l'olio mosto

Chi ama il profumo, gli aromi, il gusto l'olio extravergine di oliva "in purezza" all'Agraria Riva del Garda in questo periodo può gustare il nuovo olio mosto (in vendita soltanto dal 15 novembre ai primi di gennaio).

L'olio mosto è l'olio che si ottiene dalla prima spremitura delle olive; ha un aspetto opalescente perché non viene filtrato: mantiene quindi tutte quelle particelle che donano all'olio mosto le caratteristiche organolettiche e nutrizionale che ne fanno un alimento eccellente; una volta filtrato (per poterlo mantenere più a lungo, ma mai più di un anno), questo olio diventa uno degli oli extravergine di oliva italiani più pregiati e premiati anche a livello internazionale: l'Olio extravergine di oliva Dop Garda Trentino.



L'Agraria Riva del Garda produce questo speciale olio nel nuovo frantoio appena entrato in funzione (lo scorso 24 ottobre) all'interno della sua sede recentemente inaugurata: una cittadella delle produzioni tipiche dell'Altogarda, dove oltre all'olio e alla ricca gamma di vini prodotti dalla sua cantina, troviamo anche i salumi della Val di Ledro, le trote, i formaggi, il miele e le confetture di frutta, le farine per polenta, le olive sott'olio. (C.G.)