

Chiara & Maria

Santi in padella

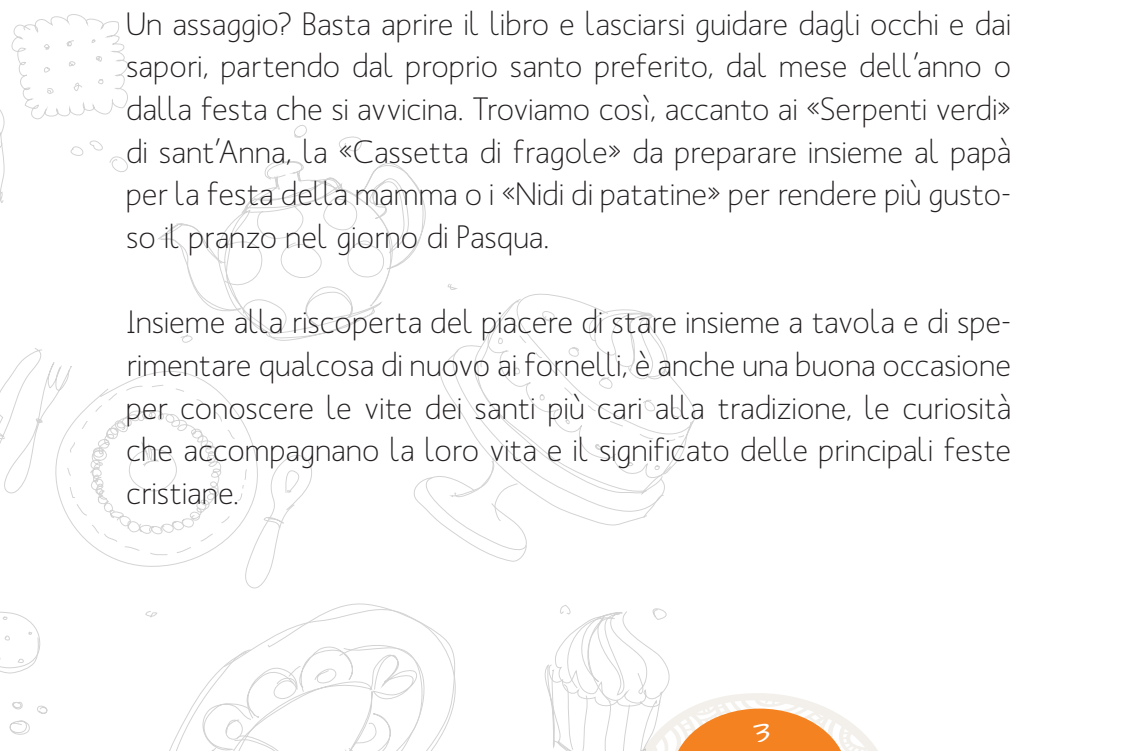
*In cucina con mamma e
papà nei giorni di festa*



Santi in padella

In cucina con mamma e papà nei giorni di festa

Due giovani mamme, sempre alle ricerca di nuove strategie per educare il gusto dei loro bambini, offrono questo inedito ricettario. Un piatto gustoso e facile da preparare per ogni santo e festa cristiana. Chiara e Maria hanno attinto alle tradizioni delle regioni italiane e del mondo; si sono affidate ai racconti delle nonne; hanno spulciato tra i vecchi ricettari di famiglia sepolti nei cassetti di cucina e, infine, si sono lasciate guidare dalla fantasia.



Un assaggio? Basta aprire il libro e lasciarsi guidare dagli occhi e dai sapori, partendo dal proprio santo preferito, dal mese dell'anno o dalla festa che si avvicina. Troviamo così, accanto ai «Serpenti verdi» di sant'Anna, la «Cassetta di fragole» da preparare insieme al papà per la festa della mamma o i «Nidi di patatine» per rendere più gustoso il pranzo nel giorno di Pasqua.

Insieme alla riscoperta del piacere di stare insieme a tavola e di sperimentare qualcosa di nuovo ai fornelli, è anche una buona occasione per conoscere le vite dei santi più cari alla tradizione, le curiosità che accompagnano la loro vita e il significato delle principali feste cristiane.

Sant'Agata

CASSATELLE GLASSATE



1h + 1h DI RIPOSO



Il santo di oggi

CHI È Nata a Catania nel III secolo, in una nobile famiglia siciliana, decide di consacrare la vita a Dio, rifiutando la proposta di matrimonio del proconsole Quinzano che la sottopone a terribili torture, tra cui l'amputazione di un seno, fino alla morte

RICORRENZA 5 febbraio

SIMBOLI Giglio, palma, pinze

PATRONA DI donne, venditori di campane

Curiosità

Un anno dopo la morte di sant'Agata, Catania fu minacciata dall'eruzione dell'Etna. Gli abitanti della città portarono in processione il suo velo e la lava, miracolosamente, si fermò. Da allora sant'Agata è invocata come protettrice contro la minaccia di eruzioni.



Ingredienti per 10 dolci

per la pasta frolla:

- 5½ bicchieri di farina 00
- 5 noci di burro (o strutto)
- 1 bicchiere di zucchero a velo
- 1 uovo più 1 tuorlo
- 1 limone
- latte q.b.
- un pizzico di sale

per il ripieno:

- 400 g di ricotta di pecora ben scolata dal siero
- ½ bicchiere di zucchero a velo
- un pugno di canditi a dadini
- un pugno di scaglie di cioccolato fondente

per la glassa:

- 525 g di zucchero a velo
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 2 albumi

10 ciliegine candite rosse

Le cassatelle di sant'Agata (o «minne») sono dei piccoli dolci a forma di seno, che richiamano il martirio subito dalla santa catanese.

1. Setacciare la farina e lavorarla con il burro o lo strutto ammorbidito a temperatura ambiente. Quando gli ingredienti sono ben amalgamati, aggiungere il sale e lo zucchero a velo e impastare.

2. Incorporare l'uovo, il tuorlo e la scorza grattugiata del limone; impastare velocemente finché il composto avrà una consistenza soffice ed elastica e l'impasto sarà omogeneo. Se si dovesse presentare un po' ruvido o secco, aggiungere un po' di latte.

Formare una grossa palla, copirla con uno strofinaccio e lasciarla riposare in un luogo fresco per circa 45 minuti.

3. Lavorare la ricotta e lo zucchero con le fruste elettriche fino a ottenere una crema liscia e senza grumi; unire quindi i canditi e il cioccolato. Riporre in frigorifero e lasciare riposare.

È possibile sostituire la ricotta di pecora con quella di latte vaccino: il gusto cambierà leggermente.

4. Spennellare con lo strutto e infarinare degli stampini semi-sferici.

5. Stendere l'impasto e ricavare dei dischi sottili grandi quanto basta a foderare gli stampini.

6. Foderare gli stampini, riempirli con la crema di ricotta e ricoprirli con degli altri dischi di pasta, più piccoli, facendo attenzione che la crema non fuoriesca.

Capovolgerli sulla piastra da forno unta e ben infarinata. Cuocere in forno statico a 200° per circa 30 minuti, in forno ventilato a 180° per 15 minuti.

7. Per la glassa, scaldare il succo di limone e unire lo zucchero a velo aiutandosi con un colino, in modo che non si formino grumi. Togliere il pentolino dal fuoco e mescolare bene. Una volta raffreddato, unire gli albumi e montare il tutto fino a ottenere una crema bianca, lucida e spumosa.

8. Estrarre delicatamente ogni cassatella dal suo stampo, metterla su una griglia da forno e colarvi sopra la glassa velocemente perché tenderà a solidificare in poco tempo. Ripetere l'operazione più volte finché le cassatelle non saranno bianchissime.

9. Decorare ogni cassatella con una ciliegina rossa candita. Appena la glassa si sarà indurita, le cassatelle saranno pronte per essere mangiate.



Indice dei piatti

Dolce

- Cassatelle glassate**
sant'Agata 8
- Cassetta di fragole**
Festa della mamma 66
- Corona co' pippi**
san Bartolomeo 20
- Crema di mascarpone con sorpresa**
Natale 75
- Crostata semplice**
san Francesco 30
- Delizia di mandorle**
san Biagio 22
- Dita dei santi**
Carnevale 60
- Fagottini mielosi**
sant'Ambrogio 10
- Frolle... del paradiso**
santa Lucia 42
- Mini burger**
san Carlo Borromeo 24
- Muffin alla zucca**
Tutti i santi 68
- Pan meino**
san Giorgio 32
- Pasticciotti golosi**
sant'Oronzo 46
- Scarpette dorate**
sant'Ilario 38
- Sfinci di papà**
san Giuseppe 36
- Sfogliatelle**
santa Rosa da Lima 50
- Torrone ai tre cioccolati**
Ricordo dei defunti 70
- Tortelli fritti**
sant'Antonio abate 14

Salato

- Cestini di lasagne alle verdure**
Natale 72
- Cozze sfiziose**
sant'Isidoro 40
- Cuoricini saporiti**
san Valentino 54
- Gnocchetti con fonduta**
Pasqua 62
- Involtoni di tacchino**
Natale 74
- Mini calzoni**
Capodanno 58
- Nidi di patatine**
Pasqua 62
- Pagnottine marinare**
santa Chiara 26
- Pane del sultano**
sant'Antonio da Padova 16
- Pesce... «lesso»**
san Pietro 48
- Polpette al dardo**
san Sebastiano 52
- Risottino profumato**
san Giovanni 34
- Serpenti verdi**
sant'Anna 12
- Sgagliesse di polenta**
san Nicola 44
- Tubetti del pescatore**
santa Cristina 28