

HOTEL ANNUNZIATA

LE RICETTE DI SIMONA

Simona's recipes

Sfoglialle ricette di Simona: quella o quelle che ti piacciono di più puoi portarle a casa e provarle. Lascia il tuo indirizzo email in reception e te le mandiamo tutte in pdf.

Browse through Simona's recipes: whichever ones you like, take them home and try them. Leave your email address at reception and we will send you the whole collection as a PDF.

PIAZZA REPUBBLICA 5 · FERRARA

Alici fritte

INGREDIENTI

Gr 400 di alici diliscate

Succo di 1 lime spremuto

Farina 00 e farina di mais (fioretto) in eguale quantità, per impanare

Olio di semi di arachide, per friggere

PREPARAZIONE

Lavare bene le alici sotto l'acqua corrente dopo averle diliscate e aver tolto la testa. Metterle in una ciotola con il succo di lime spremuto e farle riposare in frigorifero per 30 minuti. Infine impanarle nella miscela di farine e friggerle in abbondante olio bollente.

Fried anchovies

INGREDIENTS

400g of anchovies, boned

Juice of 1 lime

Plain flour and cornmeal, same quantity, for the coating

Peanut oil, for frying

METHOD

Wash the anchovies well under running water after removing the bones and heads. Place them in a bowl with the squeezed lime juice and leave in the fridge for 30 minutes. Coat them in the flour mixture and fry in plenty of hot oil.

Susine e pancetta

INGREDIENTI

Pancetta affumicata a fettine

Susine denocciolate

Noci sgusciate

PREPARAZIONE

Guarnire ogni susina con un gheriglio di noce e avvolgerla nella pancetta, fermando il tutto con uno stuzzicadenti. Rosolare le susine in un tegame antiaderente con un poco di burro.

Plums and bacon

INGREDIENTS

Smoked bacon, sliced

Pitted plums

Shelled walnuts

METHOD

Fill each plum with a walnut half and wrap it in bacon, securing it with a toothpick. Brown the plums in a non-stick pan with a little butter.

Bastoncini salati

INGREDIENTI

250 g di farina

125 g di burro ammorbidito

1 punta di coltello di lievito in polvere

1 presa di sale

5 cucchiai di latte

1 tuorlo e 2 cucchiai di latte, per pennellare

PREPARAZIONE

Impastare farina, lievito, sale, latte e burro ammorbidito. Far riposare l'impasto per 30 minuti in frigorifero. Stendere la pasta sulla spianatoia e formare dei piccoli bastoncini dello spessore di una matita, lunghi 4 cm. Rivestire una placca da forno con carta forno, adagiarvi i bastoncini e pennellarli con il tuorlo mescolato al latte, infine cospargerli con sale grosso. Cuocere in forno a 200° per 15 minuti.

Salted sticks

INGREDIENTS

250g flour

125g softened butter

1 pinch of baking powder

1 pinch of salt

5 tablespoons of milk

1 egg yolk and 2 tablespoons of milk, to brush

METHOD

Mix flour, baking powder, salt, milk and softened butter. Leave the dough in the fridge for 30 minutes. Roll it out and shape small sticks the thickness of a pencil, 4 cm long. Line a baking tray with parchment paper, lay out the sticks, brush them with the egg yolk mixed with milk, then sprinkle with coarse salt. Bake at 200° for 15 minutes.

Cappelletti in brodo

Per circa 12 persone.

INGREDIENTI

200 g di polpa di maiale

200 g di petto di pollo

200 g di vitello

100 g di gola di maiale

50 g di mortadella tagliata grossa

50 g di prosciutto crudo tagliato grosso

1 carota

1 costa di sedano

100 g di burro

500 g di formaggio grana grattugiato

1 uovo

Noce moscata grattugiata, q.b.

Sfoglia fatta in casa (6 uova)

PREPARAZIONE

In un tegame capiente mettere il burro, la carota, il sedano, la carne di maiale, il pollo e il vitello, tutto a pezzi, e cuocere adagio per circa 2 ore. Cuocere separatamente la gola in acqua per circa 1 ora. Lasciare intiepidire il tutto. Passare poi al tritacarne, alternando la carne cotta con le verdure, la gola, la mortadella e il prosciutto a dadini. Mescolare infine gli ingredienti tritati con il formaggio, l'uovo e la noce moscata. Riempire i quadretti di sfoglia con il composto, formare i cappelletti e cuocere in brodo di cappone.

Cappelletti in brodo

For about 12 people.

INGREDIENTS

200g pork meat

200g chicken breast

200g veal

100g pork throat

50g mortadella, roughly cut

50g raw ham, roughly cut

1 carrot

1 celery stalk

100g butter

500g grated Parmesan cheese

1 egg

Grated nutmeg, to taste

Homemade egg pasta sheets (6 eggs)

METHOD

In a large pan put the butter, carrot, celery, pork, chicken and veal, all in pieces, and cook slowly for about 2 hours. Separately, cook the pork throat in water for about 1 hour. Let everything cool slightly. Pass it through a meat grinder, alternating the cooked meat with the vegetables, the throat, the mortadella and the ham, diced. Finally mix the ground ingredients with the cheese, the egg and the nutmeg. Fill squares of pasta with the mixture, shape the cappelletti and cook them in capon broth.

Passatelli in brodo

Per 4 persone.

INGREDIENTI

3 uova

6 manciate di formaggio grana grattugiato

3 manciate di pangrattato

Noce moscata grattugiata, q.b.

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino a formare una palla omogenea. Far riposare 30 minuti in frigorifero e dare forma ai passatelli con l'apposito utensile. Cuocere in brodo di cappone caldo: quando tornano a galla sono cotti.

Passatelli in broth

For 4 people.

INGREDIENTS

3 eggs

6 handfuls of grated Parmesan cheese

3 handfuls of breadcrumbs

Grated nutmeg, to taste

METHOD

Mix all the ingredients into a smooth ball. Let it rest for 30 minutes in the fridge, then shape the passatelli with the special tool. Cook in hot capon broth: they are done when they float back to the surface.

Pasticcio di maccheroni alla Simona

Per circa 8 persone. Ingredienti.

PER LA PASTA FROLLA

600 g di farina

300 g di burro ammorbidito

200 g di zucchero a velo

1 uovo intero

2 tuorli

PER IL RAGÙ

½ bicchiere di vino bianco

½ litro di latte

250 g di carne di maiale

250 g di carne di vitello

1 cipolla media

1 costa di sedano

Olio, sale, pepe

PER LA PASTA DI SEMOLA

200 g di sedanini rigati piccoli

PER LA BESCAMELLA

1 litro e ¼ di latte intero

6 cucchiaini di farina

100 g di burro

Formaggio grana grattugiato

Sale

PASTICCIO DI MACCHERONI ALLA SIMONA — PREPARAZIONE

- 1) **Ragù** Preparare un soffritto con olio, sedano e cipolla tritati; quando è appassito aggiungere la carne. Dopo circa 15 minuti versare il vino bianco, farlo evaporare e terminare la cottura a fuoco lento con il latte, per circa 3 ore. A cottura ultimata, salare e pepare.
- 2) **Pasta frolla** Impastare tutti gli ingredienti e far riposare la pasta frolla in frigorifero per 1 ora.
- 3) **Pasta di semola** Cuocere i sedanini in acqua salata per circa 7 minuti (devono restare al dente), scolarli e metterli in una terrina grande con una noce di burro, per evitare che si attacchino.
- 4) **Besciamella** Sciogliere il burro in un tegame, aggiungere la farina setacciata (per evitare i grumi) e il latte in ebollizione, mescolando e cuocendo per circa 15 minuti; infine aggiungere il grana, il sale e, a piacere, il tartufo.

ASSEMBLAGGIO E COTTURA

Unire la besciamella ancora calda ai sedanini, aggiungere il ragù e mescolare, lasciando raffreddare il composto. Foderare una teglia da forno a bordi bassi (meglio se di rame), di 30-32 cm di diametro, imburrata, con un disco sottile di pasta frolla. Adagiarvi sopra il composto a forma di cupola e ricoprire con un secondo disco di pasta frolla, più spesso del primo. Sigillare bene i due dischi con un cordone di pasta, spennellare la cupola con un rosso d'uovo e infornare a 170° per 45 minuti.

Pie of macaroni of Simona

For about 8 people. Ingredients.

FOR THE PASTRY

600g flour

300g softened butter

200g icing sugar

1 whole egg

2 egg yolks

FOR THE RAGÙ

½ glass of white wine

½ litre of milk

250g pork

250g veal

1 medium onion

1 celery stalk

Oil, salt, pepper

FOR THE PASTA

200g small ridged sedanini pasta

FOR THE BÉCHAMEL

1¼ litres of whole milk

6 tablespoons of flour

100g butter

Grated Parmesan cheese

Salt

PIE OF MACARONI OF SIMONA – METHOD

1) Ragù Make a base with chopped oil, celery and onion; once softened, add the meat. After about 15 minutes pour in the white wine, let it evaporate and finish cooking over low heat with the milk, for about 3 hours. Season with salt and pepper once cooked.

2) Pastry Mix all the ingredients and let the pastry rest in the fridge for 1 hour.

3) Pasta Cook the sedanini in salted water for about 7 minutes (they should stay al dente), drain and place in a large bowl with a knob of butter, to keep them from sticking.

4) Béchamel Melt the butter in a pan, add the sifted flour (to avoid lumps) and the boiling milk, stirring and cooking for about 15 minutes; finally add the Parmesan, the salt and, if you like, truffle.

ASSEMBLING AND BAKING

Add the still-warm béchamel to the sedanini, add the ragù and mix, letting the filling cool. Line a low-sided baking pan (copper, if you have one), 30-32 cm in diameter, buttered, with a thin disc of pastry. Lay the filling on top in a dome shape and cover with a second, thicker disc of pastry. Seal the two discs well with a rope of pastry, brush the dome with beaten egg yolk and bake at 170° for 45 minutes.

Pasticcio di radicchio

Per 8-10 persone.

INGREDIENTI

600 g di radicchio trevigiano o veronese

100 g di pancetta magra con aglio

50 g di farina

½ litro di latte

1 cipolla media

1 carota

1 dado per brodo

200 g di panna da cucina

Formaggio grana grattugiato, q.b.

Sale, pepe, q.b.

Olio, burro, q.b.

Pasta sfoglia, tagliata a rettangoli (circa 3 rotoli)

PREPARAZIONE DEL RIPIENO

Tritare finemente cipolla, carota e pancetta e farle appassire con una noce di burro e olio d'oliva. Aggiungere il radicchio tagliato a julienne, lasciarlo appassire mescolando, insaporire con il dado sciolto in mezzo bicchiere d'acqua calda e cuocere fino al totale assorbimento del liquido.

Spolverizzare con la farina, irrorare con il latte caldo, cuocere per circa 15 minuti e, a fine cottura, aggiungere la panna.

PREPARAZIONE DEL PASTICCIO

Imburrare una pirofila da forno, adagiare sul fondo uno strato di pasta sfoglia e alternare gli strati con il composto di radicchio, spolverizzando con il grana. Cuocere in forno a 170° per 30 minuti.

Pasticcio di radicchio

For 8-10 people.

INGREDIENTS

600g Treviso or Verona radicchio

100g lean bacon with garlic

50g flour

½ litre of milk

1 medium onion

1 carrot

1 stock cube

200g cooking cream

Grated Parmesan cheese, to taste

Salt, pepper, to taste

Oil, butter, to taste

Puff pastry, cut into rectangles (about 3 rolls)

MAKING THE FILLING

Finely chop the onion, carrot and bacon and let them soften with a knob of butter and olive oil. Add the radicchio cut into julienne strips, let it wilt while stirring, season with the stock cube dissolved in half a glass of hot water and cook until the liquid is fully absorbed. Dust with the flour, pour in the hot milk, cook for about 15 minutes and, at the end, stir in the cream.

ASSEMBLING THE PIE

Butter an oven dish, lay a sheet of puff pastry on the bottom and alternate layers with the radicchio filling, dusting each layer with Parmesan. Bake at 170° for 30 minutes.

Arrosto all'arancia

Per 8 persone.

INGREDIENTI

1 kg di filetto di maiale

1 cipolla

2 coste di sedano

2 carote

1 bicchiere di vino bianco

2 arance grosse

1 bicchiere di cognac

Sale, pepe, q.b.

Olio, burro, q.b.

PREPARAZIONE

Rosolare in una casseruola la carne, sul fuoco, con olio e burro, su un letto di cipolla, carota e sedano a pezzetti; salare e pepare. Aggiungere un bicchiere di vino bianco e farlo evaporare, poi il succo delle due arance spremute e cuocere per circa 2 ore. A cottura quasi ultimata aggiungere il bicchiere di cognac e farlo evaporare; separare infine la carne dal suo sugo e passare quest'ultimo al passaverdura. Tagliare la scorza delle arance a julienne e immergerla in un tegame di acqua bollente per circa 2 minuti. Aggiungerla infine al sugo passato e servire l'arrosto a fette, guarnito con la salsa.

Orange roast

For 8 people.

INGREDIENTS

1 kg pork loin

1 onion

2 celery stalks

2 carrots

1 glass of white wine

2 large oranges

1 glass of cognac

Salt and pepper, to taste

Oil and butter, to taste

METHOD

Brown the meat in a pan with oil and butter, on a bed of chopped onion, carrot and celery; season with salt and pepper. Add a glass of white wine and let it evaporate, then the juice of the two squeezed oranges, and cook for about 2 hours. When almost done, add the glass of cognac and let it evaporate; separate the meat from its sauce and pass the sauce through a food mill. Cut the orange zest into thin strips and blanch it in boiling water for about 2 minutes. Add it to the strained sauce and serve the roast in slices, garnished with the sauce.

Faraona al melograno

INGREDIENTI

1 faraona

4 melograni grossi e maturi

1 cipolla

100 g di panna da cucina

Una manciata di funghi secchi

Salvia, q.b.

Olio, burro, q.b.

Sale, pepe, q.b.

PREPARAZIONE

Rosolare in una casseruola la faraona salata e pepata, con olio, burro e salvia; irrorarla con il succo di 3 melograni passati al passaverdura e far cuocere lentamente. Nel frattempo tritare finemente la cipolla e farla appassire in un tegame con burro, aggiungere i funghi ammorbiditi e cuocere. A cottura ultimata separare la faraona dal suo liquido e, se questo risultasse troppo fluido, farlo addensare con un poco di fecola; aggiungere infine i funghi cotti. Tagliare la faraona a pezzi, disporla in un piatto da portata con il suo sugo e guarnire con l'ultimo melograno sgranato.

Guinea fowl with pomegranate

INGREDIENTS

1 guinea fowl

4 large, ripe pomegranates

1 onion

100g cooking cream

A handful of dried mushrooms

Sage, to taste

Oil, butter, to taste

Salt, pepper, to taste

METHOD

Brown the guinea fowl, seasoned with salt and pepper, in a pan with oil, butter and sage; add the juice of 3 pomegranates passed through a food mill and cook slowly. Meanwhile finely chop the onion and let it soften in a pan with butter, add the softened mushrooms and cook. Once done, separate the guinea fowl from its liquid and, if too thin, thicken it with a little potato starch; finally stir in the cooked mushrooms. Cut the guinea fowl into pieces, arrange it on a serving dish with its sauce and garnish with the seeds of the last pomegranate.

Brasato al limone

Per 8 persone.

INGREDIENTI

1 kg di carne per brasato

2 carote

1 cipolla

4 limoni

200 g di panna da cucina

Farina, q.b.

Olio, burro, q.b.

Sale, pepe, q.b.

PREPARAZIONE

Tritare finemente carota e cipolla e farle appassire in olio e burro; aggiungere il pezzo di carne intero, infarinato, salato e pepato. Rosolare per circa 2 ore con il succo dei 4 limoni spremuti e, a cottura quasi ultimata, aggiungere la panna. Servire a fette, guarnendo con il succo e decorando con fette di limone.

Braised beef with lemon

For 8 people.

INGREDIENTS

1 kg braising beef
2 carrots
1 onion
4 lemons
200g cooking cream
Flour, to taste
Oil, butter, to taste
Salt, pepper, to taste

METHOD

Finely chop the carrot and onion and let them soften in oil and butter; add the whole piece of meat, floured, salted and peppered. Brown for about 2 hours with the juice of the 4 squeezed lemons and, when almost done, stir in the cream. Serve in slices, garnished with the sauce and decorated with lemon slices.

Ciambella ferrarese

INGREDIENTI

500 g di farina

250 g di zucchero

200 g di burro

2 uova intere

1 pizzico di sale

1 bustina di lievito

Scorza di limone grattugiata

PREPARAZIONE

Impastare a mano con un poco di latte. Cuocere in forno a 170° per 30-45 minuti.

Ferrara ring cake

INGREDIENTS

500g flour

250g sugar

200g butter

2 whole eggs

1 pinch of salt

1 sachet of baking powder

Grated lemon zest

METHOD

Knead by hand with a little milk. Bake at 170° for 30-45 minutes.

Crostata di limoni

INGREDIENTI

300 g di farina

150 g di zucchero a velo

150 g di burro

1 uovo intero e 2 tuorli

PREPARAZIONE

Impastare a mano tutti gli ingredienti e lasciare in frigorifero per circa 2 ore. Stendere l'impasto in una teglia, tenendo da parte un po' di pasta per le strisce di copertura. Aggiungere la marmellata a piacere, disporre le strisce e cuocere in forno a 170° per 30 minuti.

Lemon tart

INGREDIENTS

300g flour

150g icing sugar

150g butter

1 whole egg and 2 egg yolks

METHOD

Mix all the ingredients by hand and leave in the fridge for about 2 hours. Roll out the dough in a baking tin, keeping some pastry aside for the top strips. Spread with jam of your choice, arrange the strips on top and bake at 170° for 30 minutes.

Marmellata di arance

INGREDIENTI

1,5 kg di arance navel

2 limoni

1,5 kg di zucchero

PREPARAZIONE

Tagliare le arance con la buccia, e 1 limone, a fettine sottili (julienne) e metterle a bagno in 1250 ml di acqua fredda per circa 3 ore. Poi metterle sul fuoco con l'acqua e far bollire vivacemente per circa 2 ore, in modo che il liquido evapori. Aggiungere 1,5 kg di zucchero e 750 ml di acqua bollente. Quando riprende il bollore, cuocere ancora per circa un'ora e aggiungere alla fine il succo di 1 limone. Far riposare per circa 15 minuti, poi invasare.

Orange jam

INGREDIENTS

1.5 kg navel oranges

2 lemons

1.5 kg sugar

METHOD

Cut the oranges, unpeeled, and 1 lemon into thin slices (julienne) and soak them in 1250 ml of cold water for about 3 hours. Put them on the heat with the water and boil vigorously for about 2 hours, so the liquid evaporates.

Add 1.5 kg of sugar and 750 ml of boiling water. When it comes back to the boil, cook for about one more hour, adding the juice of 1 lemon at the end. Let it rest for about 15 minutes, then jar it.

Plumcake

INGREDIENTI

125 g di zucchero

125 g di burro

125 g di fecola

2 tuorli e 1 uovo intero

1 cucchiaino di lievito per dolci

PREPARAZIONE

Mettere in una terrina o nella planetaria lo zucchero e il burro ammorbidito e montare bene. Aggiungere l'uovo intero, poi i due tuorli, amalgamando bene. Aggiungere la fecola e infine il lievito. Imburrare lo stampo da plumcake. Cuocere in forno a 170° per 30 minuti.

Plumcake

INGREDIENTS

125g sugar

125g butter

125g potato starch

2 egg yolks and 1 whole egg

1 teaspoon of baking powder

METHOD

Put the sugar and softened butter in a bowl or stand mixer and whip well. Add the whole egg, then the two yolks, mixing well. Add the starch and finally the baking powder. Grease the loaf tin. Bake at 170° for 30 minutes.

Salama da sugo alla ferrarese

INGREDIENTI

1 salama da sugo ferrarese, da cuocere

PREPARAZIONE

Come operazione preliminare, mettere a bagno la salama in acqua fredda per una notte, per ammorbidire la pelle esterna, che va poi spazzolata delicatamente. Mettere quindi la salama nell'apposito sacchetto da cottura, immergerla in una pentola d'acqua dai bordi alti e far bollire a fuoco lento per 6 ore. A cottura ultimata, liberare la salama dallo spago e inciderla sulla sommità, ricavando un'apertura da cui raccogliere il morbido impasto con il cucchiaino. L'ideale è presentarla d'inverno con il purè di patate o di zucca, oppure con la crema frita; d'estate servirla fredda, a fette, con il melone.

Salama da sugo alla ferrarese

INGREDIENTS

1 salama da sugo ferrarese (to cook)

METHOD

As a first step, soak the salama in cold water overnight to soften the outer skin, which should then be brushed gently. Put the salama into its special cooking bag, submerge it in a tall pot of water and simmer over low heat for 6 hours. Once cooked, remove the string and cut an opening at the top, to scoop out the soft filling with a spoon. It is best served in winter with potato or pumpkin purée, or with fried cream; in summer, cold, in slices, with melon.

Sbrisulona al cioccolato

INGREDIENTI

200 g di burro ammorbidito

200 g di zucchero

200 g di mandorle spellate

200 g di farina

100 g di cacao amaro

100 g di cacao zuccherato

Liquore di mandorle amare, q.b.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti, aggiungere le mandorle tritate e impastare bene il composto. Imburrare una teglia di 30 cm di diametro, sbriciolarvi dentro l'impasto livellando la superficie con la mano, distribuire qualche fiocchetto di burro e cuocere in forno a 170° per 30 minuti. Quando è fredda, spruzzare con il liquore di mandorle amare.

Chocolate sbrisulona

INGREDIENTS

200g softened butter

200g sugar

200g peeled almonds

200g flour

100g unsweetened cocoa

100g sweetened cocoa

Bitter almond liqueur, to taste

METHOD

Mix all the ingredients, add the chopped almonds and knead the dough well. Butter a 30 cm baking tin, crumble the dough into it, levelling the surface with your hand, dot with a few flakes of butter and bake at 170° for 30 minutes. Once cold, sprinkle with bitter almond liqueur.

Semifreddo allo zabaione

PER LO ZABAIONE

4 tuorli

8 cucchiaini di zucchero

4 mezzi gusci d'uovo di marsala secco

ALTRI INGREDIENTI

750 g di panna liquida

250 g di torrone bianco duro

PREPARAZIONE

In una bastardella mettere i tuorli con lo zucchero e montarli bene fino a renderli spumosi, poi aggiungere il marsala, mezzo guscio alla volta. Cuocere a bagnomaria, mescolando lentamente, fino al primo bollore e proseguire per altri 3-4 minuti. Lasciare raffreddare lo zabaione in una ciotola. Tritare il torrone, montare la panna e unire il tutto, un poco alla volta, allo zabaione freddo. Rivestire con carta stagnola uno stampo da plumcake, versarvi il composto e mettere in freezer per almeno 6 ore.

Zabaglione semifreddo

FOR THE ZABAGLIONE

4 egg yolks

8 tablespoons of sugar

4 half eggshells of dry Marsala wine

OTHER INGREDIENTS

750g liquid cream

250g hard white nougat

METHOD

In a bowl, beat the yolks with the sugar until light and frothy, then add the Marsala, half an eggshell at a time. Cook in a bain-marie, stirring slowly, until it just comes to the boil, then continue for another 3-4 minutes. Let the zabaglione cool in a bowl. Chop the nougat, whip the cream and fold both, a little at a time, into the cold zabaglione. Line a loaf tin with foil, pour in the mixture and freeze for at least 6 hours.

Torta al cocco

INGREDIENTI

3 uova

150 g di zucchero semolato

½ litro di panna liquida

250 g di farina di cocco

2 cucchiaini di farina 00

1 bustina di lievito per dolci

PREPARAZIONE

Amalgamare alle uova lo zucchero, la farina di cocco, la farina 00, la panna liquida e infine il lievito. Versare il composto in una tortiera e cuocere in forno a 180° per 30 minuti.

Coconut cake

INGREDIENTS

3 eggs

150g caster sugar

½ litre liquid cream

250g desiccated coconut

2 tablespoons of flour

1 sachet of baking powder

METHOD

Mix the sugar into the eggs, then the coconut, the flour, the liquid cream and finally the baking powder. Pour the batter into a cake tin and bake at 180° for 30 minutes.

Torta al semolino

INGREDIENTI

¾ di litro di latte

150 g di semolino

200 g di zucchero

2 uova intere

60 g di burro

2 cucchiaini di cognac

Una manciata di uva sultanina

Scorza di un limone grattugiata

PREPARAZIONE

Scaldare il latte in un tegame e, quando raggiunge il bollore, versarvi il semolino girando in continuazione; far bollire per altri 2 minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere zucchero, uova, burro, cognac, scorza di limone e, infine, l'uvetta. Foderare con carta forno una teglia di 28 cm di diametro e versarvi il composto. Cuocere in forno a 170° per 30-35 minuti.

Semolina cake

INGREDIENTS

¾ litre milk

150g semolina

200g sugar

2 whole eggs

60g butter

2 tablespoons of cognac

A handful of sultanas

Grated zest of 1 lemon

METHOD

Heat the milk in a pan and, once it boils, pour in the semolina, stirring constantly; boil for 2 more minutes. Remove from the heat and add the sugar, eggs, butter, cognac, lemon zest and, finally, the sultanas. Line a 28 cm tin with baking paper and pour in the batter. Bake at 170° for 30-35 minutes.

Torta allo yogurt

INGREDIENTI

1 vasetto di yogurt da 125 g, bianco o alla frutta (il vasetto serve anche per misurare gli altri ingredienti)

3 uova intere

2 vasetti di zucchero

3 vasetti di farina

Circa 1 vasetto di olio d'oliva

1 bustina di lievito per dolci (dose per 500 g di farina)

PREPARAZIONE

Svuotare lo yogurt in una ciotola e usare il vasetto per misurare gli altri ingredienti: uova, zucchero, farina e olio. Mescolare bene, unire per ultimo il lievito. Cuocere in forno a 170° per 30 minuti circa. La torta va preparata con lo stampo con il foro centrale.

Yogurt cake

INGREDIENTS

1 yogurt jar (125g, plain or fruit — the jar also measures the other ingredients)

3 whole eggs

2 jars of sugar

3 jars of flour

About 1 jar of olive oil

1 sachet of baking powder (dosed for 500g of flour)

METHOD

Empty the yogurt into a bowl and use the jar to measure the rest: eggs, sugar, flour and oil. Mix well, then fold in the baking powder last. Bake at 170° for about 30 minutes, in a ring-shaped (bundt) tin.

Salame di cioccolato

INGREDIENTI

150 g di zucchero

150 g di biscotti secchi

100 g di cacao amaro

100 g di burro

1 uovo intero

1 bicchierino di liquore di mandorle amare

PREPARAZIONE

Tritare grossolanamente i biscotti. Sciogliere il burro a fuoco lento e metterlo in una terrina insieme all'uovo e al cacao. Mescolare, poi aggiungere lo zucchero, i biscotti tritati e il liquore, amalgamando bene l'impasto. Stendere un foglio di carta forno, ungerlo con poco burro, versarvi l'impasto e arrotolarlo dando la forma di un salame. Mettere in frigorifero e servire freddo, a fette.

Chocolate salami

INGREDIENTS

150g sugar

150g dry biscuits

100g unsweetened cocoa

100g butter

1 whole egg

1 small glass of bitter almond liqueur

METHOD

Roughly crush the biscuits. Melt the butter over low heat and put it in a bowl with the egg and cocoa. Mix, then add the sugar, the crushed biscuits and the liqueur, blending the mixture well. Lay out a sheet of baking paper, grease it lightly with butter, pour in the mixture and roll it into a log shape. Refrigerate and serve cold, in slices.

Torta amaretto

INGREDIENTI

4 uova

125 g di farina

1 confezione di amaretti

200 g di burro a temperatura ambiente

180 g di zucchero

PREPARAZIONE

Amalgamare il burro con lo zucchero, aggiungere i tuorli uno alla volta, poi la farina e gli amaretti sbriciolati; unire infine gli albumi montati a neve. Cuocere in forno a 170° per circa 40 minuti, in una teglia di 24 cm a bordi alti.

Amaretto cake

INGREDIENTS

4 eggs

125g flour

1 pack of amaretti biscuits

200g butter, at room temperature

180g sugar

METHOD

Cream the butter with the sugar, add the yolks one at a time, then the flour and the crumbled amaretti; fold in the stiffly whisked egg whites last. Bake at 170° for about 40 minutes, in a 24 cm tin with high sides.

Torta di mele

INGREDIENTI

200 g di zucchero

180 g di farina

3 uova intere

1 tazza da caffè di olio

1 bustina di lievito per dolci

1 kg di mele

Scorza di limone grattugiata

PREPARAZIONE

Mettere nell'impastatrice zucchero, uova e farina, aggiungere l'olio, la scorza di limone e infine il lievito. Versare in una terrina, tagliare le mele a fettine sottili e unirle al composto. Imburrare una tortiera di 24 cm di diametro e cuocere in forno a 170° per 40 minuti.

Apple pie

INGREDIENTS

200g sugar

180g flour

3 whole eggs

1 small coffee cup of oil

1 sachet of baking powder

1 kg apples

Grated lemon zest

METHOD

Put the sugar, eggs and flour in a mixer, add the oil, the lemon zest and finally the baking powder. Pour into a bowl, cut the apples into thin slices and fold them in. Butter a 24 cm tin and bake at 170° for 40 minutes.

Torta di tagliatelle

PER LA PASTA FROLLA

300 g di farina

150 g di burro ammorbidito

150 g di zucchero a velo

2 tuorli

1 uovo intero

PER IL RIPIENO

200 g di tagliatelle all'uovo fini

25 g di burro ammorbidito

150 g di mandorle spellate

150 g di zucchero

Liquore di mandorle amare, q.b.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti della pasta frolla e far riposare il composto in frigorifero per 30 minuti. Tritare finemente le mandorle, mescolarle con lo zucchero e unire il burro. Foderare una teglia imburrata di 30 cm di diametro con la pasta frolla, tenendo da parte un pezzo per le strisce di copertura. Distribuire il composto di mandorle sulla superficie della frolla, adagiare le tagliatelle e alternare ancora mandorle e tagliatelle. Decorare con le strisce di pasta frolla. Cuocere in forno a 170° per 30 minuti; a torta fredda, spruzzarla con il liquore di mandorle amare, perché deve risultare morbida.

Tagliatelle cake

FOR THE PASTRY

300g flour

150g softened butter

150g icing sugar

2 egg yolks

1 whole egg

FOR THE FILLING

200g thin egg tagliatelle

25g softened butter

150g peeled almonds

150g sugar

Bitter almond liqueur, to taste

METHOD

Mix all the pastry ingredients and let the dough rest in the fridge for 30 minutes. Finely chop the almonds, mix them with the sugar and add the butter. Line a buttered 30 cm tin with the pastry, keeping a piece aside for the top strips. Spread the almond mixture over the pastry, lay the tagliatelle on top, then alternate more almonds and tagliatelle. Decorate with strips of pastry. Bake at 170° for 30 minutes; once cold, sprinkle with bitter almond liqueur, so the cake stays soft.

Torta salata alle zucchine

PER LA PASTA BRISÉE

250 g di farina

125 g di burro ammorbidito

1 uovo intero

2 pizzichi di sale

2 pizzichi di zucchero

Un poco di acqua

PER IL RIPIENO

600 g di zucchine

2 uova intere

Formaggio grana grattugiato, q.b.

1 cipolla bianca

Sale, pepe, olio

PREPARAZIONE

Impastare farina, burro ammorbidito, uovo, sale, zucchero e un poco di acqua fredda, fino a ottenere una pasta elastica. Far riposare in frigorifero per circa 1 ora. Nel frattempo tagliare le zucchine a rondelle e cuocerle con la cipolla, fatta precedentemente appassire nell'olio. Sbattere le uova, aggiungere un pugno di formaggio, salare, pepare e unire infine le zucchine cotte. Foderare una teglia di 30 cm di diametro con la pasta, tenendone da parte un poco per guarnire la torta. Versare il composto nella teglia foderata e coprire con strisce di pasta disposte a losanghe. Cuocere in forno a 170° per 35 minuti.

Pie with courgettes

FOR THE SHORTCRUST PASTRY

250g flour

125g softened butter

1 whole egg

2 pinches of salt

2 pinches of sugar

A little water

FOR THE FILLING

600g courgettes

2 whole eggs

Grated Parmesan cheese, to taste

1 white onion

Salt, pepper, oil

METHOD

Mix the flour, softened butter, egg, salt, sugar and a little cold water into an elastic dough. Let it rest in the fridge for about 1 hour. Meanwhile, slice the courgettes and cook them with the onion, previously softened in oil. Beat the eggs, add a handful of cheese, season with salt and pepper, then fold in the cooked courgettes. Line a 30 cm tin with the pastry, keeping a little aside to decorate the top. Pour in the filling and cover with strips of pastry arranged in a lattice. Bake at 170° for 35 minutes.

Torta tenerina di zucca

INGREDIENTI

200 g di polpa di zucca

200 g di zucchero

40 g di farina

100 g di burro

3 uova

3 cucchiai di latte

1 limone

1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

Sciogliere il burro a bagnomaria. Cuocere la zucca al forno (oppure a cubetti in padella) e passarla fino a ridurla in purè. Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina, la scorza di limone grattugiata, la zucca già mescolata al burro, il latte, un pizzico di sale e, per ultimi, gli albumi montati a neve. Imburrare la tortiera, versare il composto e cuocere in forno a 180° per 40 minuti. Sformare e servire spolverizzando con zucchero a velo.

Pumpkin torta tenerina

INGREDIENTS

200g pumpkin flesh

200g sugar

40g flour

100g butter

3 eggs

3 tablespoons of milk

1 lemon

1 pinch of salt

METHOD

Melt the butter in a bain-marie. Bake the pumpkin (or cook it diced in a pan) and purée it. Whisk the yolks with the sugar, add the flour, the grated lemon zest, the pumpkin already mixed with the butter, the milk, a pinch of salt and, last, the stiffly whisked egg whites. Butter the tin, pour in the batter and bake at 180° for 40 minutes. Turn out and serve dusted with icing sugar.

Torta tenerina

INGREDIENTI

200 g di cioccolato fondente

200 g di zucchero

3 uova

125 g di burro

2 cucchiai di farina

PREPARAZIONE

Lavorare i tuorli con lo zucchero. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato tritato con il burro e unirlo al composto di uova e zucchero, insieme ai 2 cucchiari di farina; incorporare infine gli albumi montati a neve. Cuocere in forno a 170° per circa 18 minuti.

Torta tenerina

INGREDIENTS

200g dark chocolate

200g sugar

3 eggs

125g butter

2 tablespoons of flour

METHOD

Beat the yolks with the sugar. Melt the chopped chocolate with the butter in a bain-marie and add it to the egg and sugar mixture, along with the 2 tablespoons of flour; fold in the stiffly whisked egg whites last. Bake at 170° for about 18 minutes.

La storia della torta tenerina

La torta tenerina è la tipica torta al cioccolato di Ferrara: per tradizione bassa, con il cuore cremoso. Nota fin dal primo Novecento come Torta Montenegrina, o Torta Regina del Montenegro, in onore di Elena Petrović, la principessa montenegrina sposa dell'allora re d'Italia Vittorio Emanuele III, i ferraresi la ribattezzarono torta tacolenta, per la sua consistenza interna quasi appiccicosa, che si scioglie in bocca.

Si serve con una spolverata di zucchero a velo: l'esterno è croccante, il cuore un morbido cioccolato fuso, ancora quasi liquido.

Il nome aristocratico racconta di un amore nato a prima vista, al Teatro La Fenice di Venezia, in occasione di un'Esposizione Internazionale d'Arte: il 24 ottobre 1896 la principessa montenegrina sposò Vittorio Emanuele III e divenne nota come la sposa dal cuore tenero. La torta, con la sua crosta sottile e l'interno morbidissimo, ne è la versione in pasticceria.

È perfetta quando la superficie ha un velo croccante che nasconde un cuore ancora quasi crudo: per questo non va mangiata calda, per apprezzare fino in fondo il contrasto fra la crosta fragile e il cuore fondente.

The story of torta tenerina

Torta tenerina is Ferrara's classic chocolate cake: traditionally low, with a soft, creamy heart. Known since the early 1900s as Torta Montenegrina, in honour of Elena Petrović, the Montenegrin princess who married Italy's King Vittorio Emanuele III, Ferrara's locals nicknamed it torta tacolenta, for its almost sticky texture that melts in the mouth.

It is served dusted with icing sugar: the outside crisp, the heart a soft, barely-set melted chocolate.

The aristocratic name recalls a love story that began at first sight, at Venice's Teatro La Fenice, during an International Art Exhibition: on 24 October 1896 the Montenegrin princess married Vittorio Emanuele III and became known as the bride with the tender heart. The cake, with its thin crust and impossibly soft centre, is its pastry counterpart.

It is at its best when the surface has a crisp veil hiding a still almost-raw heart: for this reason it should never be eaten warm, so the contrast between the fragile crust and the molten centre can be fully enjoyed.

Torta vaniglia

INGREDIENTI

250 g di burro

250 g di zucchero

250 g di fecola

4 tuorli più 2 uova intere

1 cucchiaino di lievito per dolci

PREPARAZIONE

Lasciare il burro fuori dal frigorifero per circa 1 ora, fino a temperatura ambiente, e lavorarlo nel robot da cucina. Aggiungere prima i tuorli, uno alla volta, poi le 2 uova intere, sempre lavorando nel robot; unire la fecola, amalgamare bene e infine aggiungere il lievito. Imburrare bene uno stampo con il foro centrale, versarvi il composto e cuocere in forno ventilato a 170° per circa 40 minuti. Capovolgere quando è fredda.

Vanilla cake

INGREDIENTS

250g butter

250g sugar

250g potato starch

4 egg yolks plus 2 whole eggs

1 teaspoon of baking powder

METHOD

Leave the butter out of the fridge for about 1 hour, until it reaches room temperature, then work it in a food processor. Add the yolks one at a time, then the 2 whole eggs, still working in the processor; fold in the starch, mix well and finally add the baking powder. Butter a ring (bundt) tin well, pour in the batter and bake in a fan oven at 170° for about 40 minutes. Turn it out once cold.