

# Le ricette di Nonna Paperera: 40 anni dopo

Raccolta di ricette tratte dalla prima edizione de “Il Manuale di Nonna Paperera”  
raccontate, cucinate e fotografate dai lettori di FRAGOLE A MERENDA





Grazie a tutti quelli che si sono cimentati nella propria cucina con una ricetta del Manuale.  
Senza la vostra partecipazione, il vostro trascinate entusiasmo e la vostra disponibilità, nulla di tutto questo sarebbe potuto accadere.  
Siete stati dei compagni di gioco magnifici e dei preziosi, indimenticabili compagni di viaggio.  
Grazie anche a tutti i lettori che, pur non avendo un blog, mi hanno scritto per raccontarmi i loro ricordi d'infanzia:  
resteranno la parte più intensa e più segreta di questa bellissima avventura.  
Grazie infine a Luisa Ribolzi, che con generosa disponibilità ha accettato di finire in prima pagina in qualità di Nonna Papera:  
non tutti ne sarebbero stati capaci, dall'alto di una prestigiosa carriera accademica.  
Soprattutto se a trascinarli fosse stata una vecchia ragazza della quale non conosco, a tutt'oggi, neppure il nome.

*Sabrina*

A tutti i bambini, e ai grandi che non hanno mai cessato di esserlo

(da una piccola cucina sui tetti, in un giorno di giugno 2013)

## 1. Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo (25 gennaio 2010)

Una raccolta per festeggiare i 40 anni del "Manuale", dedicata a tutti quelli che hanno ancora voglia di giocare in cucina...



C'è un libro che mi è rimasto nel cuore e che più di ogni altro ha influenzato il mio modo di stare in cucina. Se oggi ancora mi diverto all'idea di stare ai fornelli, lo devo ai lunghi pomeriggi trascorsi a sognare sulle sue pagine, a osservare ogni dettaglio delle sue illustrazioni, a leggere digressioni storiche che non ho mai più dimenticato.

Il "Manuale di Nonna Papera" l'avevo adocchiato nella vetrina del libraio, ma costava ben più di un giornalino e a quei tempi non è che i regali fuori stagione fiocassero con facilità: me l'ero dovuto sudare, a forza di lunghe trattative con mia madre. Non potendomi chiedere di andar bene a scuola - mi piaceva già troppo - erano poche le armi a sua disposizione: e infatti quel libro mi costò solo quattro settimane appresso a mia sorella che, inappetente, necessitava a ogni pasto di letture propiziatriche. Le lessi "Il Milione", "Vent'anni dopo", e due capitoli di "Piccole donne": pagine e pagine, perché lei era lenta a masticare e io veloce a leggere.

Ricordo l'emozione dell'acquisto, il profumo della carta nuova, la prima lettura tutta d'un fiato... Lo tenni sul comodino per anni, sicuramente per tutte le elementari, e poi passò all'interno di un *troumeau* con ribaltina col mio passaggio alle medie. Era un oggetto mitico per tutti i bambini che leggevano Topolino: il misterioso manuale dal quale Nonna Papera attingeva le ricette delle torte che metteva a raffreddare sul davanzale.

Era un libro intelligente: un libro di ricette per bambini senza foto di cibo. I piatti bisognava immaginarseli, capire come sarebbero venuti fuori lavorando di fantasia. C'erano però delle illustrazioni bellissime, con i beniamini della Disney nei panni di personaggi storici: Archimede Pitagorico diventava Ulisse, Paperino era Goffredo di Buglione alle Crociate, e Pippo un improbabile Re Sole. Perché le ricette erano tutte introdotte da un pezzo di Storia, quella con la esse maiuscola che si studiava a scuola, dal Paleolitico alla conquista dello spazio, con qualche salto che nessuno si sognava di considerare una lacuna...

Passai dalla teoria ai fatti un pomeriggio di carnevale, di quelli in cui - anche a inventarseli - i compiti non c'erano. Finì con un po' di confusione in cucina (anche se le istruzioni ricordavano di rimettere in ordine), una maglietta sbrodolata e una torta col buco in mezzo che presentai trionfale a merenda: perché quella non era un dolce qualsiasi, ma "il ciambellone di Achille".

Seguirono innumerevoli ricette, alcune delle quali fanno ancora parte del mio repertorio. Il Manuale mi ha seguito in tutti i miei spostamenti e oggi è nello scaffale della cucina, tra Pellegrino Artusi e Jamie Oliver. Pieno di ditate, di macchie d'uovo e di cioccolata, con le pagine appiccicose di zucchero e qualche rattoppo: ed è ancora bellissimo...

Così, quando qualche mese fa ho riletto per caso la sua data di pubblicazione mi son detta: "Questo è un compleanno da non dimenticare!" e me lo sono segnata.

Ho pensato che sarebbe stato bello condividere questo ricordo con i tanti che sono stati bambini in quegli anni, e che forse una ricetta del cuore ce l'hanno ancora. Ma anche con i ragazzi, che magari una sbirciatina a quel libro *vintage* della mamma l'hanno data.

Così è nata l'idea di una raccolta di ricette - la prima di questo blog - tratte dal "Manuale di Nonna Papera", per festeggiare i quarant'anni della prima edizione italiana (ottobre 1970, Arnoldo Mondadori Editore).

Mi piacerebbe che fosse un'occasione per tornare a giocare in cucina, o per cominciare a farlo se non ci avete mai provato (... sono pur sempre ricette per principianti!). Per divertirvi, per ricordare, per stare insieme. Per cucinare senza prenderci troppo sul serio...

E adesso, come direbbe lei con gli occhiali sul becco: "A voi il mestolo: leggete e cucinate!"

## "Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo": REGOLAMENTO

1. La raccolta è aperta a **tutti i bloggers** (anche a chi non si occupa di cucina)
2. Si può partecipare **esclusivamente** con:
  - **ricette originali tratte dal Manuale di Nonna Papera** (non inventiamoci improbabili "attualizzazioni" al té macha, per favore...)
  - corredate di foto del piatto
  - con un testo che racconti qualche vostro ricordo/esperienza legato al Manuale.
3. Si può partecipare anche con più di una ricetta.
4. Le ricette devono essere inviate entro il **31 Maggio 2010** (siete in così tanti ad avermi chiesto uno spostamento della scadenza...).
5. **Valgono solo le ricette presenti nella prima edizione del Manuale di Nonna Papera** (che ha avuto varie ristampe). Le edizioni successive, con ricette e impostazione differenti, sono escluse dalla partecipazione (se avete dei dubbi, contattatemi).

### Come si partecipa?

1. Postate sul vostro blog la ricetta con la quale intendete partecipare (con tanto di foto e testo) specificando che aderite alla raccolta "**Le ricette di Nonna Papera: 40 dopo**" (con un link a questa pagina). Il post deve avere il titolo della ricetta originale.
2. Esponete il banner della raccolta nella pagina del vostro post o nella home page del vostro blog (vi basterà fare un copia e incolla del codice qui sotto):



3. Comunicatemi che avete pubblicato il post e il banner della raccolta, lasciando un commento in questa pagina.

### E poi che succede?

Aggiungerò l'elenco delle ricette in questa pagina, man mano che arriveranno: così intanto ci divertiamo, ci contiamo e ci conosciamo. Poi le renderò disponibili e scaricabili da tutti: vale a dire che... ho tempo fino al 1 Maggio per imparare come si confeziona un bel pdf!

### Se non trovate più il vostro Manuale

Pare che molti abbiano perso traccia del proprio, prezioso Manuale (causa traslochi ripetuti, fratelli distruttori, sorelle che l'hanno sottratto alla chetichella). Se siete tra questi, ma vi ricordate ancora di qualche ricetta in particolare, potete segnalarmela e provvederò ad inviarvela via email.

### Se non avete mai avuto il Manuale

Avete varie possibilità:

- cercarne una copia nella biblioteca più vicina (alcune ce l'hanno)
- spargere la voce tra amici e colleghi (alcuni ce l'hanno)
- scrivermi precisando il genere di ricette a cui siete interessati (dolci o salate, torte o biscotti, al cioccolato o alla frutta, etc.): vi aiuterò a scegliere quelle che vi piacciono e ve le invierò trascrivendole dal mio Manuale.
- cercarlo su eBay o nelle bancarelle di libri usati.

Quanto al testo di accompagnamento, non deve trattarsi necessariamente di un aneddoto o di un ricordo lontano nel tempo: magari potete raccontare che effetto vi ha fatto sentirvi nella cucina di Nonna Papera per il tempo della ricetta...

### Attenzione: ricette farlocche in rete!

Se cercate in rete, di "ricette di Nonna Papera" ne troverete tante. Peccato che molte siano definite tali dai loro autori, ma spesso non si tratta di ricette originali tratte dal Manuale (che sono le sole ammesse alla raccolta). In altri casi, si trovano ricette modificate o con titoli un po' diversi. Se volete andare sul sicuro, contattatemi e controlleremo che siano ricette d.o.c.

### Domande?

Se avete dubbi o ulteriori richieste lasciate un commento a questa pagina, così possiamo essere utili anche ad altri partecipanti.

### Il mio indirizzo è:

fragoleamerenda@interfree.it

## 2. I bigné di Nonna Papera (27 gennaio 2010)

E l'incredibile storia di quel che mi è capitato in un anno a causa loro



© FRAGOLE A MERENDA

La prima volta che sfornai questi bigné avevo undici anni, una gamba ingessata e un paio di pantaloni alla zuava nuovi di zecca nell'armadio.

Decisi di mettermeli un pomeriggio in cui mia madre non c'era e io ero affidata alle cure di mia zia, una donna soave considerata da tutti una specie di Mary Poppins. La quale però, appena mi vide, decise che la cosa più amabile da dire era: "Ti stanno malissimo! Sembri Pietro Gambadilegno..."

Ora, non è che un bambino sia disposto a farsi dare del Gambadilegno dal primo che capita: neanche se è sua zia. E infatti io m'incavolai così tanto che mi chiusi in cucina, aprii il Manuale a pagina 131 e m'impegnai per fugare ogni dubbio su quella mia presunta somiglianza: sarei stata Nonna Papera, piuttosto. E fu il mio esordio con i Gonfietti Ezechiele...

Da allora li avrò fatti centinaia di volte: dolci o salati, questi bigné di Nonna Papera mi hanno accompagnato in cucina salvando aperitivi, merende, compleanni. Ed è stato grazie a loro che un anno fa, dopo aver riletto per l'ennesima volta le dosi a pagina 131, mi sono accorta che quel libro meraviglioso stava per compiere quarant'anni.

E' nata così l'idea della raccolta di ricette tratte dal Manuale di Nonna Papera: sorridendo al ricordo dei pomeriggi trascorsi a cucinare e con l'idea che forse c'erano altri che, come me, avevano sognato su quelle pagine da piccoli...

Il mio blog esisteva da appena sette mesi e non avevo idea di quale esito potesse avere l'iniziativa. Ma soprattutto, neanche nei più bei sogni da bambina avevo mai immaginato che da quelle pagine potessero sprigionarsi tanti prodigi...

Il primo - e più grande - dei quali è stata la partecipazione dei lettori: non capita tutti i giorni di ritrovarsi con 335 commenti a un post. Da sommare alle 286 mail di persone - *bloggers* e non - che mi hanno scritto: e non solo per chiedermi di inviargli una ricetta.

Ho letto ricordi ed emozioni d'infanzia, parole di gioia e di tristezza perché essere piccoli non è facile per tutti alla stessa maniera. Sono stata sopraffatta da questa umanità che all'improvviso mi si è svelata oltre lo schermo: persone vere, storie vere, pezzi di vita. Mi sono chiesta tante volte - mentre rubavo il tempo alla notte per riuscire a rispondere a tutti - perché avessero scelto proprio questa occasione per raccontare di sé: e la risposta che mi sono data, alla fine di questa esperienza, è che la forza di un bel libro per bambini sta proprio nel tirarci fuori le emozioni, anche da grandi.

Il prodigio numero due è stata un'esplosione: di interesse per il Manuale. E' scattata una caccia al libro perduto e tra soffitte, cantine, biblioteche e mercatini in tanti si sono messi a cercarlo. Per dirvela tutta, ho sulla coscienza anche un paio di litigi tra sorelle dovuti alla sparizione dell'ambito testo dagli scaffali della cameretta un tempo condivisa. E persino un'impennata dei prezzi del Manuale su Ebay...

Chi non è riuscito a recuperare la sua copia - o a procacciarsene una *ex-novo* - ha ricevuto almeno una ricetta da sperimentare: ho passato serate a fotografare pagine da inviare ai lettori bisognosi. E quando ho scoperto che dal mio Manuale ne mancavano quattro, una blogger che non si occupa di cucina (ma di principesse) ha messo a disposizione il suo per consentirci di preparare la Torta di mele. Insomma: un trionfo di buoni sentimenti che - dati i tempi che corrono - ci ha fatti sentire tutti... incredibilmente trasgressivi!

Prodigio numero tre. Provate a digitare su Google "Manuale di Nonna Papera"... ?!? ... beh, ve lo dico io cosa succede: scappiamo fuori noi. Al primo posto.

Il post della raccolta è lì da mesi: non trovate fantastico che chi cerca in Internet informazioni sul Manuale s'imbatta nelle ricette di Nonna Papera "vissute"? Cioè cucinate e raccontate da voi? Io sì... perché penso che abbiamo "dato vita" a un libro. Nel senso che lo abbiamo reso vivo: ci abbiamo messo le nostre mani - spesso le nostre facce - oltre a burro, zucchero e farina... E di qui al prodigio numero quattro la strada è davvero breve.

Ricevo un giorno una mail, che inizia così: "*Sono una giornalista Americana. Sto scrivendo un libro sui dolci Italiane, che viene pubblicato in ottobre 2011. Ho visto per caso il suo blog su Manuale di Nonna Papera perché un chef di torino me ha mandato una ricetta che lui ha detto e "Pareva la torta di Nonna Papera". Non sapendo cosa sia questa nonna ho fatto "google" e ecco lei! Adesso vorrei scrivere un po del libro che lei ha trovato....*" eccetera, eccetera...

Sulle prime ho pensato a uno scherzo. "Ma come, questa mi scrive dall'America per chiedermi chi è Nonna Papera!?" e stavo per gettare la mail nel cestino...

E' stata solo la mia curiosità (culturale, se mi passate un termine "alto"... ) a farmi decidere di rispondere: e davvero non sapevo da dove cominciare. Perché davo per scontato che un'americana certe cose le sapesse meglio di me...

"Cara F.,

*devi sapere che per un'intera generazione di bambini Nonna Papera ha rappresentato un mito: perché noi tutti abbiamo sognato le sue fantastiche torte. Non sarebbe esatto dire che noi bambini italiani cercassimo una nonna che sfornasse dolci: in ogni famiglia, in quegli anni, ce n'era almeno una bravissima in cucina. Il fatto è che quelle torte in Italia non le faceva nessuno: noi bambini non le vedevamo in casa, e nemmeno in pasticceria, perché in Italia quel genere di torta non esisteva... Le nostre nonne non ne conoscevano la ricetta. E nelle loro cucine non esisteva nemmeno uno stampo simile, svasato e con il bordo ondulato.*

*Perciò noi credevamo che quella fosse la torta di Nonna Papera, che esistesse solo a Paperopoli e che la ricetta originale si trovasse nel mitico Manuale, sempre citato nelle storie Disney come un oggetto misterioso e quasi magico".*

Il nostro carteggio è andato avanti per settimane. Con un risultato per me sorprendente: non solo per i bambini americani Nonna Papera è un personaggio piuttosto marginale, ma pare che non cucini granché, oltreoceano. Anzi: per loro la tipica "nonna che cucina" è una nonna italiana! E del Manuale di Nonna Papera nemmeno una traccia...

Non ci volevo credere: mi avevano fatto crescere pensando che Nonna Papera - l'emblema della nonna che cucina - fosse americana e scoprivo da grande che una Nonna Papera così esiste solo in Italia!?!? Un immaginario infantile si sgretolava giorno per giorno, mentre la mia amica da New York mi informava che nemmeno alla Disney ne sapevano niente di questo ricettario per bambini...

Ho cominciato a guardare il Manuale "con occhi da grande", e mi sono messa a spulciarlo alla ricerca di una ricetta americana: non ce n'è traccia. Niente *cookies*, niente *muffins*, niente *cheesecake*... non c'è nemmeno la mitica torta che lei metteva sul davanzale e dalla quale usciva quel profumino di mele.. La *apple pie* non c'era - cari ragazzi - nel Manuale di Nonna Papera.

Così mi sono convinta che quel libro fantastico non potesse che essere tutto italiano: e mi sono messa alla ricerca dei suoi ideatori.

A questo punto vorrete sapere come è finita questa storia. Beh... non si sa, perché stiamo ancora consultando un paio di archivi alla ricerca di qualcuno del gruppo originario di lavoro che ci possa svelare dettagli inediti. Dopo tanti anni non è facile, ma ci voglio provare.

Posso però raccontarvi "dove" è finita questa storia... e... preparatevi perché non ci crederete: in un libro. Perché la giornalista americana era Francine Segan, storica del cibo e autrice di numerosi testi sulla cucina italiana. La quale mi ha chiesto di poter raccontare ai suoi lettori l'incredibile storia di questo ricettario per piccoli cuochi... E di quell'attempata signora, all'anagrafe Elvira Coot ma nota ai più come Grandma Duck o Nonna Papera: che nell'immaginario dei bambini italiani è americana e in quello dei bambini americani è scalzata da una nonna italiana... insomma, un meraviglioso pasticcio la cui ricetta rimane a tutt'oggi segreta.

Abbiamo continuato a scriverci, io e Francine, in tutti questi mesi. L'ultima sua mail, una settimana fa, aveva un allegato: quando l'ho aperto mi sono venuti i lucciconi. Era la copertina del suo libro con la foto di una meravigliosa torta di mele. E non era una *apple pie*: ma quell'italianissima torta di mele del Manuale di Nonna Papera...

Quanto a me, continuerò a cercare chi c'era davvero dietro quelle ricette: mi piacerebbe riuscire a raccontarvelo, un giorno. E se scopriessi che Nonna Papera era in realtà un signore con la pelata e i baffi, rassegnatevi a veder andare in frantumi il vostro immaginario infantile: perché sarete voi i primi a saperlo.

Ve lo devo...

S.

## INGREDIENTI

**farina:** 50 gr

**burro:** 50 gr

**acqua:** 75 gr

**uova:** 2

**sale:** un pizzico

Accendete il forno a 180° (il Manuale dice 150, ma sono pochini...).

Mettete l'acqua, il burro e il sale in un pentolino e portate ad ebollizione. Abbassate la fiamma e versate la farina, mescolando con forza.

Quando il composto si staccherà dalle pareti della pentola (cioè dopo pochissimo) toglietelo dal fuoco e aggiungete le uova, una alla volta: mescolate velocemente per ricompattare gli "straccetti" che si formeranno e non smettete finché l'impasto non sarà liscio e omogeneo. Fatelo riposare per una decina di minuti.

Rivestite di carta forno una teglia da biscotti e, con l'aiuto di due cucchiaini, formate dei mucchietti di impasto delle dimensioni di una noce (teneteli un po' distanti tra loro perché crescono in cottura).

Infornate per almeno 20 minuti ed estraeteli quando li vedete ben gonfi e appena dorati. Fateli raffreddare e guarniteli a piacere: avete solo l'imbarazzo della scelta. Volendo, potete conservarli in una scatola di latta per un paio di giorni (ovviamente senza ripieno).

Questi bignè sono buoni al naturale, con un po' di zucchero al velo, o farciti con cioccolato fuso, crema, panna, formaggio cremoso con erbe aromatiche o frutta secca, salumi, filetti di pesce... potreste continuare all'infinito. E allora... cosa aspettate a farci sapere come ve li siete mangiati?

---

### **E ora un po' di scuse...**

Ho promesso a tutti i partecianti alla raccolta un **pdf con le ricette di Nonna Papera**, e non sono ancora riuscita a rispettare questo impegno. La verità è che non ne ho mai realizzato uno e non so come fare. Perciò se tra di voi ci fosse qualcuno d'animo gentile, intenzionato a darmi delle dritte, è il benvenuto. In ogni caso, appena ci sarò riuscita, ve lo comunicherò.

### **Il libro di Francine...**

...si intitola "Italy's Sweets: Dolci", e uscirà il prossimo ottobre.

### 3. Ultim'ora! Scoperta dopo 40 anni la vera identità di Nonna Papera (21 aprile 2011)

Ha un'insospettabile doppia vita da professore universitario, non guida il trattore e non ha lo *chignon*. Però ha gli occhiali sul naso, niente figli ma nipoti, e va matta per il cioccolato...



*"C'è un libro che mi è rimasto nel cuore e che più di ogni altro ha influenzato il mio modo di stare in cucina. Se oggi ancora mi diverto all'idea di mettermi ai fornelli, lo devo ai lunghi pomeriggi trascorsi a sognare sulle sue pagine, a osservare ogni dettaglio delle sue illustrazioni, a leggere digressioni storiche che non ho mai più dimenticato...."*

Iniziava così - poco più di due anni fa - il *post* che avrebbe cambiato per sempre il mio modo di guardare a quel libro tanto amato da bambina, e tuttora presente sullo scaffale della mia cucina. Il Manuale di Nonna Papera, con le sue pagine costellate di ditate color cioccolato, da allora non è più solo un reperto della mia infanzia: si è trasformato - senza che quasi me ne accorgessi - in una tessera di quel variegato *puzzle* che è la mia vita adulta.

Tutto cominciò per caso quando, dopo aver controllato per l'ennesima volta le dosi dei bigné a pagina 131, mi accorsi che quel libro straordinario stava per compiere quarant'anni. Avevo aperto questo blog da pochi mesi e pensai che la cosa più naturale per festeggiarlo fosse organizzare una raccolta di ricette, tratte dalla prima edizione del 1970.

Non immaginavo che si sarebbe scatenata una caccia al manuale perduto, che ci sarebbe stata un'impennata dei prezzi su Ebay, e che soffitte, biblioteche e mercatini sarebbero stati battuti a tappeto da quanti volevano a tutti i costi recuperarne una copia. Un successo del tutto inatteso, ma che dava la misura di quanto quel libro fosse stato capace di scavare nel cuore di molti, contribuendo alla formazione di un "immaginario culinario" comune a un'intera generazione di bambini.

Le notti passate a fotografare e spedire pagine a quanti di voi non riuscivano a recuperare la loro ricetta del cuore si trasformarono in un'involontaria occasione di studio: mi accorsi così che quello non era solo un libro di ricette per bambini, ma un manuale di cucina serio, costruito in maniera tanto intelligente da poter essere fruibile a vari livelli e fasce d'età: "anche" dai bambini. Un libro per grandi e per piccoli, come quelli di Salgari e di Verne...

Le mie conclusioni si sarebbero fermate qui se qualche mese dopo non avessi ricevuto una *mail* da una giornalista americana, la quale - alle prese con la stesura di un libro sui dolci italiani - aveva trovato la pagina della raccolta in cima ai risultati di Google e mi chiedeva cosa significasse l'espressione "pare la torta di Nonna Papera".

E' stato grazie a Francine Segan che ho scoperto che Elvira Coot (anche le nonne hanno un nome...) non cucina, negli States. Sissignori: la nonna con la torta sempre fumante sul davanzale esiste nell'immaginario dei bambini di casa nostra. Per quelli d'oltreoceano la tipica nonna che cucina è... una nonna italiana

Così ho ripreso in mano il Manuale con occhi finalmente "da grande", e mi sono resa conto che non c'era traccia di una qualsiasi delle tipiche ricette americane che piacciono ai più piccoli: niente *cookies*, *pancakes*, *cupcakes*. Ma soprattutto: niente *apple pie*! E se mancava proprio quella torta lì - quella che nella mia infanzia avevo sognato ad occhi aperti e che nelle pasticcerie non esisteva - non restava che un'unica possibilità: che quelle ricette fossero essenzialmente e squisitamente (non solo in senso metaforico...) italiane. E allora mi sono messa in testa di scoprire da dove provenissero.

Volevo sapere chi c'era dietro quel manuale di cucina senza neanche la foto di una ricetta e che pure era stato capace di iniziare all'arte culinaria dei bambini, imponendo loro un esercizio di astrazione che oggi sarebbe impensabile persino per degli esperti appassionati.



Così M.me d'Aubergine si è trasformata in Topolino: si è messa ad indagare. Decine di *mail* e di telefonate, molte persone gentili e disponibili: ma neppure uno straccio di indizio sull'identità di chi aveva scelto le ricette.

"E' passato troppo tempo" mi dicevano. Disney e Mondadori avevano intrapreso percorsi diversi, e nessuno che avesse lavorato più di quarant'anni prima poteva essere ancora al suo posto. Mario Gentilini (il leggendario direttore di Topolino) e Giovan Battista Carpi (che del Manuale era stato l'illustratore) erano scomparsi da tempo. Elisa Penna (che figurava come autrice dei testi) se n'era andata pochi mesi prima. Ho rintracciato persino un paio di ex-dipendenti in pensione dagli elenchi telefonici, ma nulla da fare: la memoria di quell'impresa pareva svanita.

Ma c'è una cosa che ho imparato fin da bambina - forse anche grazie alle mie letture disneyane - ed è che nei sogni bisogna crederci: perché può anche capitare che si avverino... Nessuna energia profusa nell'intento di coltivare un desiderio è vana: ci sono messaggi in bottiglia che immaginiamo sepolti in fondo al mare e che invece un giorno arrivano a destinazione.

Il mio messaggio nella bottiglia era quel post al quale in tanti avete dato un seguito, che ha continuato ad essere il primo della lista quando si cerca "Manuale di Nonna Papera" su Google. E' stata la "corrente Internet" a portarlo a destinazione, un anno e mezzo dopo...

Lessi la *mail* e feci un balzo sulla sedia.

*"Gentile Sabine,  
non possiedo un blog e non so come intervenire, ma sono capitata per caso sulle sue pagine dedicate a Nonna Papera: nel lontano 1970 sono stata fra gli autori del mitico testo e in particolare la mia ricetta della torta di carote inizia da lì la sua storia di successi. Nel frattempo ho imparato a cucinare (cosa non facile) e ho cominciato a scrivere di tutt'altro: ma il Manuale resta il mio primo e insuperato volume, per cui mi unisco con entusiasmo ai festeggiamenti.  
Cordialissimi saluti,*

*Luisa Ribolzi"*

Qualche minuto più tardi (lo confesso, persino una tosta come M.me d'Aubergine è rimasta di sasso...) stavo già rispondendo.

*"Gentile Luisa,  
le mani corrono tremanti sulla tastiera per l'emozione. Non credevo ai miei occhi, eppure in cuor mio lo sapevo: ce l'avrei fatta - prima o poi - a scoprire di chi erano le ricette del Manuale di Nonna Papera!  
Da più di un anno sto cercando di risalire agli autori. Ho promesso ai miei lettori che ce l'avrei messa tutta per capire chi ci fosse dietro quel libro: e grazie a te forse ci posso riuscire.  
Sono la foodblogger più riservata del web, ma vorrei tanto poterti incontrare per raccogliere i tasselli che mi mancano. Ne uscirebbe fuori una storia che in molti aspettano da tempo, anche solo per dire "grazie" a chi ha saputo farli sognare. Sarebbe un regalo bellissimo, per me e per tutti quegli ex-bambini che hanno iniziato a cucinare con ricette come la tua.  
Spero tu possa accettare,*

*Sabrine"*

Qualche giorno dopo, emozionata come una scolaretta, correvo alla velocità della luce per non arrivare in ritardo all'appuntamento: erano passati parecchi anni dall'ultima volta che avevo impastato quei biscotti, e non avevo calcolato bene i tempi.

La scelta del nastro, poi, era stata impegnativa: come può esserlo quella del pastello giusto per iniziare un disegno sulla prima pagina di un quaderno nuovo. In borsa avevo la cartelletta delle mie ricerche e un vezzoso pacchettino con un'etichetta di cartone scritta in corsivo: "Biscotti al Vallo, pagina 90".



Glielo consegnai non senza un certo imbarazzo: non era scontato che fosse anche lei in vena di regressioni infantili... D'altronde Luisa è quanto di più lontano si possa immaginare dallo stereotipo della signora zuccherosa tutta torte e bigné.

Nella sua vita professionale ha sfornato lavori scientifici, più che crostate: ha una carriera da ordinario di Sociologia alle spalle, e un incarico attuale all'Agenzia di valutazione del sistema universitario. "Ma non ho mai dimenticato quel mio primo lavoro in Mondadori" mi ha raccontato davanti a un panino, sedute al bar del quartiere. E a giudicare da come le brillavano gli occhi, c'era da crederle.

"Mi ero appena laureata e risposi a un'inserzione: cercavano dei collaboratori per la stesura dell'Enciclopedia Disney. Il Manuale di Nonna Papera venne subito dopo, sulla scia del grande successo avuto da quello delle Giovani Marmotte."



Lei parla e a me viene in mente che quelli erano gli anni in cui il Dolce Forno Harbert era in cima alla lista dei desideri delle bambine (oltre che sulla quarta di copertina di ogni Topolino). Mia

madre sosteneva che non servisse a nulla, dato che in casa nostra di forni ce n'erano ben tre (e tutti veri), ma io invidiavo moltissimo una mia compagna di classe che arrivava a scuola con delle tartellette sghimbesce e mezzo bruciacciate, con le quali si impiasticciava il fiocco del grembiule rimediando immancabilmente una nota. "Quando arrivai io - che ero la più giovane del gruppo - Elisa Penna aveva già tracciato la struttura del Manuale secondo il percorso storico che fu una delle chiavi del suo successo. Buona parte delle ricette c'era già, e penso che a sceglierle fosse stata proprio lei. A me chiesero di selezionare quelle che mancavano e di semplificare le altre, perché dei bambini di 10-12 anni potessero trovarle invitanti".

Luisa poteva attingere allo sterminato archivio della Mondadori.

"Ma in alcuni casi scelsi ricette che provenivano da cucine più fidate: "Il bel piatto di Carlomagno", per esempio, era la torta di carote che mangiavo quand'ero in vacanza in montagna. Altre provenivano da libri di mia madre...

Mi racconta così che, pur vivendo da sola, non era una cuoca provetta: lei, in cucina, semplicemente se la cavava. In un'epoca in cui *foodblogs* e *foodies* erano ancora di là da venire - e il cibo non era ancora diventato un'ossessione planetaria - bastava presentare ai bambini delle ricette semplici e fattibili (magari con l'aiuto di un adulto).

"Ma non era sufficiente individuare ricette alla loro portata. Molte storie e illustrazioni c'erano già, perciò cercavo la chiave per inserirle in un determinato contesto, inventando nomi di fantasia".

Me la immagino mentre pensa quei titoli sui quali tantissimi bambini (il Manuale vendette 300mila copie) avrebbero fantasticato: il "Budino di Ulisse", il "Pasticcio Cleopatra", la "Merenda di Linneo". La "Torta Beniamino" con la storia del parafulmine di Franklin...

Scopro che erano sue anche le note finali dedicate agli "accorgimenti": serissime nozioni di cucina, d'igiene e di casalingo buonsenso, che si raccomandava ai bambini di leggere prima di mettersi all'opera. Imparai da quelle pagine a pulire un forno con un limone tagliato a metà, a setacciare sempre il lievito, a infarinare l'uvetta per non farla sprofondare sul fondo della torta e... persino a fare una ciambella senza uno stampo con il buco! Solo con l'accorgimento n. 40 avevo qualche difficoltà: raccomandava di rimettere perfettamente a posto la cucina prima di procedere all'assaggio...

"Un paio d'anni dopo tornai all'Università e alla sociologia: era quella la mia strada. Ma scrivere per un pubblico di bambini è stata una grande scuola: se uno riesce a farsi capire dai più piccoli, può farsi capire anche da studenti e professori... Il Manuale? E' stata una cosa bella che ho fatto da giovane. E poi, come dico ai miei colleghi, ho pur sempre venduto trecentomila copie! Il che non è che capiti tanto facilmente nel nostro ambiente..."

La vita di Luisa rientrò così in binari a lei più congeniali. Ma certi frammenti di quella nonnapaperesca identità - che per qualche tempo era stata anche la sua - non l'avrebbero mai più abbandonata. All'occhio attento di un'ex-bambina disneyana (una con tutte le carte in regola, compresa la tessera del Club di Topolino) certi dettagli assumono valore di inequivocabili prove: la scelta di non sposarsi, il non avere figli ma nipoti, la chioma color meringa vaporosa, e poi quel paio di lenti rotonde poggiate sul naso.

L'ho salutata con la certezza che non ci saremmo più riviste. "Grazie ancora per i biscotti!" mi ha sorriso. E io ho ripreso a correre per la città.

Sarebbe finita qui, o almeno avrebbe dovuto, secondo i miei programmi. In fondo Nonna Papera l'avevo trovata: mi sarei messa all'opera per realizzare il pdf e avrei pubblicato il post finale non

appena fosse stato pronto. Vi avevo promesso che sareste stati i primi a sapere della mia scoperta, e ho mantenuto la parola: non ho svelato il segreto neppure in diretta tivù.



Ma le settimane passavano e, per un motivo o per l'altro, l'impresa pdf scivolava immancabilmente in fondo alla lista delle cose da fare: come se ci fosse un qualche insondabile impedimento, qualcosa di irrisolto. Un'ultima tessera del *puzzle* ancora mancante...

La trovai, quella tessera, il giorno in cui fu il telefono a squillare: chiamavano da una redazione, una di quelle solitamente dedite a tutt'altro che a storie appiccicose di zucchero e di burro.

"Ho letto sul suo blog la storia del Manuale di Nonna Papera: ma davvero ha scoperto chi era? Perché ci piacerebbe raccontarlo anche ai nostri lettori..."

Allora ci sono tornata da Luisa: stavolta in compagnia. E quella con me non era Paperina col fiocco rosa in testa, inviata del Papersera: era una giornalista vera.

E anche se con tutte queste storie di libri, di torte e di pennuti ogni tanto mi sentivo come a Paperopoli, noi eravamo invece in una grande città: molto meno colorata, ma con un paio di cose in comune con quell'immaginario mondo di paperi a fumetti.

La prima è una signora con il sorriso severo ma gentile, un paio di occhiali rotondi sul naso e una meravigliosa bianchissima chioma (non di piume, però...). Non va in giro in trattore, di torte ne fa poche perché gli ele portano gli amici, ma adesso sa cucinare bene, adora il cioccolato e impazzisce per i *marrons glacés*. E anche se di nome fa Luisa e non Elvira, a me piace pensarla

come Nonna Papera, avendo nel *curriculum* - insieme a una dotta serie di pubblicazioni - anche quel Manuale dai magici poteri, capace di risvegliare lo spirito del cuoco-bambino persino nel più arido cuore di incallito renitente alla cucina.

La seconda è un grande quotidiano, di quelli che non pensereste mai possano interessarsi a certe storie *vintage* di bambini diventati ormai grandi, ma che non hanno rinunciato a sognare. E non chiedetemi come abbiamo fatto - io e tutti voi che avete giocato con me - ad arrivare fino a quella redazione: ve l'ho detto che non bisogna mai dare per persa una bottiglia affidata alla corrente...

Per tutti questi accadimenti - e per quell'indispensabile tocco di magia che esiste sempre, se solo si è capaci di coglierlo - l'incredibile storia del piccolo blog, del Manuale perduto e della Nonna Papera ritrovata oggi potete leggerla anche sul Corriere della Sera...

Saluti e baci,

S.

## BISCOTTI AL VALLO (pag. 90)

### Che cosa occorre:

gr 250 di farina; gr 12 di lievito in polvere (una bustina piccola); 2 cucchiaini di zucchero; 2 uova; gr 160 di burro; latte e sale

### Come si procede:

setacciate insieme la farina, il lievito, lo zucchero e un cucchiaino di sale. Mettete il tutto in una terrina, aggiungete prima il burro sbriciolato e poi le uova sbattute intere con due cucchiaini di latte. Impastate per bene il tutto e poi stendete la pasta sul tavolo fino a uno spessore di un centimetro circa, e tagliatela a dischi (si può usare un grosso bicchiere) che dividerete in quattro spicchi. Spennellate ogni spicchio con un po' di latte, e cospargetelo di zucchero. Cuocete in forno caldo per 25 minuti, e servite i biscotti al Vallo caldi, con burro e miele o burro e marmellata.

### I miei Biscotti al Vallo...

... non erano tagliati a spicchi, né cosparsi di zucchero. Ma voi, al posto mio, avreste rischiato di arrivare in ritardo a un appuntamento con Nonna Papera?

### Le foto di Luisa Ribolzi:

In bianco e nero (1970), con le sue nipoti... che non si chiamano né Emy, né Ely, né Evy A colori (oggi), ritratta da un collega a Seoul

### E infine un grazie...

... a tutti quelli che si sono cimentati nella propria cucina con una ricetta del Manuale. Senza la vostra partecipazione, il vostro trascinante entusiasmo e la vostra disponibilità, nulla di tutto questo sarebbe potuto accadere. Siete stati dei compagni di gioco magnifici e dei preziosi, indimenticabili compagni di viaggio. Grazie anche a tutti i lettori che, pur non avendo un blog, mi hanno scritto per raccontarmi i loro ricordi d'infanzia (con o senza Manuale di Nonna Papera...)

### ... e un pdf in arrivo

Mi vergogno a confessarvelo ma... non l'ho ancora terminato! E' che tutta questa storia doveva essere pubblicata tra una settimana. Peccato che i grandi giornali abbiano i loro tempi, e i loro cambi di programma, e non è certo un piccolo blog - pur dotato di spiccato senso magico - a poter imporre le sue date a piacimento. Perciò facciamo che io m'impegno per finire a breve e poi ve lo comunico? ... Ssss ...ssi? ... Lo sapevo! Ero certa di poter contare su di voi...

### A grande richiesta...

... eccovi la foto (bruttarella, ma accontentatevi...) dell'articolo apparso sabato 21 aprile sul Corriere della Sera. Mi rendo conto che questo post sta diventando così lungo che si potrebbe ormai arrotolare, ma che ci volete fare? Questa storia è diventata ... inarrestabile! (23.4.2012)



#### 4. L'ultima sorpresa (11 giugno 2012)

Non ci crederete. Ma quel famoso pdf è finalmente arrivato! In compagnia di un'edizione nuova di zecca...



Ci sono storie che restano sospese per anni prima di trovare la parola "fine". La mia con il Manuale di Nonna Papera arriva oggi a compimento.

A tre anni dalla raccolta di ricette - che avevo pensato per festeggiare il quarantennale della "mitica" prima edizione - e a uno dall'articolo in cui il grande quotidiano raccontava la storia del piccolo blog alla ricerca della vera identità di Nonna Papera, il Corriere della Sera è in edicola con quel libro fantastico. Ristampato tale e quale.

Quando ho visto i paginoni di pubblicità con su scritto "a quarant'anni dalla prima edizione", beh... ho capito che io e tutti voi avevamo fatto davvero una cosa grande.

Perché il quarantesimo anniversario della prima edizione del Manuale (Ottobre 1970) cadeva più o meno tre anni fa, quando per soffitte, cantine e mercatini proprio a causa di quella raccolta in tantissimi si erano messi alla ricerca della loro copia. Perduta o mai posseduta, poco importava: quello era un potente generatore di felicità, prima ancora che un libro di cucina. E noi l'abbiamo festeggiato come meritava, gli abbiamo ridato vita tornando a cucinare con le sue ricette. E divertendoci come bambini abbiamo fatto una cosa seria, una bella impresa da grandi.

Confesso di aver provato un po' d'orgoglio per averlo riportato all'attenzione di tanti. Il Manuale sarebbe rimasto in ogni caso nel mio cuore - come libro per ragazzi e come ricettario - ma vederlo nuovamente fresco di stampa ha dato un senso alla mia ostinazione: è stata la conferma che il suo valore non era tale solo per me.

E anche se quest'ultimo pezzo di storia non è nato nella mia piccola cucina, è come la tessera del puzzle che mancava... e s'incastra a perfezione.



Vederlo in edicola, allegato al quotidiano, è stata un'emozione: stessa copertina rigida, stessa carta, identico in tutto e per tutto all'originale. Solo i colori - freschi di stampa - sono lievemente più accesi: dovranno passare altri quarant'anni perché diventino belli come quelli del "mio" Manuale.

Ma non basta il tempo a trasformare un libro in un piccolo tesoro. Serviranno pomeriggi trascorsi a cucinare e momenti d'ozio dedicati a sognare sulle sue pagine. Servirà la vita trascorsa in sua compagnia, quella vita che lascia segni e impronte di burro e cioccolato solo finché si muove tra le pareti rassicuranti di una cucina. Ci vorranno altri bambini pronti a giocare con le ricette, e genitori disposti a seguirli in quest'esercizio che è insieme rigore e creatività. Mi auguro che siano in tanti.

E se solo saranno spensierati come su quelle pagine sono stata io, saprò che questo mio esercizio di tastiera e di fornelli non sarà stato vano.

E ne sarò felice.

Così ho capito che questa lunga storia era arrivata all'ultimo capitolo: quel pdf con le vostre ricette non poteva più attendere. Ci ho passato due giorni (e due notti...), ed è stato entusiasmante rileggere tutti quei racconti di vita, messi in fila per la prima volta.

E se anche qualche accento è scivolato al posto di un apostrofo, e la punteggiatura creativa e la grammatica scapigliata hanno a volte preso il sopravvento sulle regole, ho voluto lasciarli così: per trasmettere tutta l'immediatezza e la spontaneità con la quale ciascuno si è raccontato.

Riletto nella sua integrità, penso che questo sia uno spaccato di autentica vita domestica. E se tra altri quarant'anni a qualcuno dovesse venire in mente di rispolverare il Manuale, mi auguro che possa trovare in qualche soffitta anche questa nostra "edizione": squinternata, malamente impaginata, e fantasiosamente illustrata da fotografi principianti... ma piena di vita vera.

Nessun mio grazie sarà mai abbastanza per dirvi quanto ho ricevuto da questa incredibile avventura: senza il vostro entusiasmo e la vostra partecipazione, nulla di tutto questo sarebbe potuto accadere.

E mentre mi accingo ad archivarla – confesso, con un luccicone – so già che non smetterò di credere nei sogni, e di pensare che nessuna energia profusa nell'intento di coltivare un desiderio è vana. Continuerò ad affidare messaggi in bottiglia alla corrente, certa che prima o poi arriveranno a destinazione.

Saluti e baci,

S.

## E... *dulcis in fundo*: le "nostre" ricette di Nonna Papera!

(elenco aggiornato al maggio 2012)

1. I biscotti del drago (di *Crumpets & Co.*)
2. I biscotti della Brigitta (di *Fragole a merenda*)
3. Aniciotti dell'Amelia che ammalia (di *Pensieri e pasticci...*)
4. Bastoncini alla 007 (di *I ricami di Marmotta*)
5. Le caramelle del califfo Bargniffo (di *Araba felice in cucina*)
6. Torta Elisabetta (di *Little Italy and a bit more*)
7. Torta allo zenzero (di *Crumpets & Co.*)
8. La ciambella della vigilia (di *Nella cucina di Ely*)
9. La focaccia del Paleolitico (di *Note di cioccolato*)
10. Biscotti al cocco (di *Crumpets & Co.*)
11. Il cin-cin del ghiro (di *Pensieri e pasticci...*)
12. Biscotti al Vallo (di *Che Gusto Sa???*)
13. I biscotti della Brigitta (di *Come si fa a...*)
14. Tartine di Tiro (di *Sfizi e pasticci*)
15. Biscotti al Vallo (di *Come si fa a...*)
16. Pastine Ercole (di *Monella in cucina*)
17. Torta Monna Lisa (di *Bim Bum Beta*)
18. Le ciambellette di Paperina (di *Chi ha rubato le crostate?*)
19. Crostata sette colli (di *Sfizi e pasticci*)
20. Torta al limone (di *Accantoalcamino's blog*)
21. Il ciambellone di Achille (di *Bim Bum Beta*)
22. Torta di mele (di *Bim Bum Beta*)
23. Il ciambellone di Achille (di *Chicca pensa Dolce*)
24. Ciambella Inca-Urka (di *Bim Bum Beta*)
25. Torta di mele (di *Una ricetta al giorno*)
26. Ciambella Inca-Urka (di *Acquolina*)
27. Salame vichingo (di *Lafamevienmangiando*)
28. Panetti Maya (di *Un po' di briciole in cucina*)
29. Coppa Olimpiadi (di *Menta e cioccolato*)
30. Torta Imperiale Maria Luisa (di *Zia Maca*)
31. Torta di mele (di *La belle auberge*)
32. Fettucce del Magnifico (di *Lafamevienmangiando*)
33. Torta al limone (di *Profumo di mamma*)
34. Torta Regina di Saba (di *Colazioni a letto*)
35. Fagiolata spartana (di *Acquolina*)
36. Torta di mele (di *Sweet and country*)
37. La focaccia del Paleolitico (di *Isafragola*)
38. Torta Beatrice (di *Dolci a ...gogo!!!*)
39. Panini d'oro in sinfonia (di *Puntini puntini e... puntine*)
40. Torta Monna Lisa (di *RI.tor.TA*)
41. Panini d'oro in sinfonia (di *Carpe diem*)
42. Bastoncini alla 007 (di *Profumo di mamma*)
43. Torta al limone (di *Ombraluce*)
44. Torta Beatrice (di *Carpe diem*)
45. Dolce del piccolo Ussaro (di *Mamma, che cucina!*)
46. Biscotti al vallo (di *Anna is cooking*)
47. Frittata Lucrezia (di *Pasticci e deliri di una strega in cucina*)
48. Pissaladiera (di *Lafamevienmangiando*)
49. Gonfietti Ezechiele (di *Nella cucina di Ely*)
50. Crostata sette colli (di *Menta e liquirizia*)
51. Torta Elisabetta (di *Oggi pane e salame, domani...*)
52. Torta al limone (di *In cucina mi rilasso*)
53. Gelato Pulcino (di *Scarpetta Friends!*)
54. Mistero Etrusco (di *Home Sweet Home*)
55. Frittata Lucrezia (di *Pensieri e pasticci...*)
56. Pastine nuova delizia (di *Accantoalcamino's blog*)
57. Spinaci alla Napoleone (di *Un pizzico di magia*)
58. Nocciolotti da Palestrina (di *In vacanza da una vita*)
59. Taschine viennesi (di *Zuccherò & cannella*)
60. Torta Beniamino (di *La cucina della socià*)
61. Bacetti alla Nocciola Crapomena (di *Il gatto ghiotto*)
62. Patate alla pizzaiola (di *Tutto a occhio*)
63. Crostata sette colli (di *La Gaia celiaca*)
64. Spinaci alla Napoleone (di *Zuccherò & Cannella*)
65. La crostata del Cid (di *Un pizzico di magia*)
66. Salame vichingo (di *La casa degli Antuche*)
67. Pinolata Biondo-Sveva (di *Pappa e Cicci*)
68. Lingue di gattone (di *Pappa e Cicci*)
69. La merenda di Linneo (di *Il gatto ghiotto*)
70. Mele in gabbia alla Newton (di *Zuccherò e viole*)
71. Una limonata tutta rosa (di *L'angolo del focolare*)
72. I biscotti della Brigitta (di *Zuccherò e viole*)
73. Latte Buglione (di *Glu.fri cosas varias libre de gluten*)
74. Barchette Annibale (di *Cioccolato e cannella*)
75. Il bel piatto di Carlomagno (di *Acquolina*)

76. Crostata del Cid (di *Accantoalcamino's blog*)
77. Meringhe veneziane (di *Gatti fili e farina*)
78. Torta di mele (di *Pane burro e marmellata*)
79. Caffé con la schiuma (di *Zucchero e Cannella*)
80. Coviglie al caffè (di *Alle Isole Svalbard*)
81. I biscotti del drago (di *Il blog di Irma*)
82. Gonfietti Ezechiele (di *Fragole a merenda*)
83. Gonfietti Ezechiele (di *La casa color lilla*)
84. Torta Elisabetta (di *Colazione da Crì*)
85. Panetti Maya (di *Fior di Sambuco*)
86. Torta Monna Lisa (di *Crema e Panna*)

Le ricette compaiono in ordine cronologico, per rispettare quello che è stato l'effettivo svolgersi della raccolta.

I post sono stati copiati dai blog dei partecipanti e pubblicati senza correzioni di sorta. E se anche qualche accento è scivolato al posto di un apostrofo, e la punteggiatura creativa e la grammatica scapigliata hanno a volte preso il sopravvento sulle regole, ho voluto lasciarli così: per trasmettere tutta l'immediatezza e la spontaneità con la quale ciascuno si è raccontato.

Riletto nella sua integrità, penso che questo sia uno spaccato di vita interessante.

E se tra altri quarant'anni a qualcuno dovesse venire in mente di rispolverare il Manuale, mi auguro che possa trovare in qualche soffitta anche questa nostra "edizione": squinternata, malamente impaginata, e fantasiosamente illustrata da fotografi principianti... ma piena di vita vera.

## 1. I biscotti del drago (di Crumpets & Co.)



Questa ricetta dal nome un po' esotico-orientaleggiante l'ho presa dal mio primo libro di ricette... lo storico ed immancabile **"Manuale di Nonna Papera"**! Quante volte ho letto le ricette e le storie raccontate per epoca storica, ma quando ero piccola mamma non mi faceva sperimentare granchè... crescendo poi sono arrivati i libri più "seri" ma il manuale è sempre stato con me ed ora finalmente posso sperimentare!!!! Questi biscotti li avevo già fatti tempo fa e li avevo postati nel forum dove condividevo i miei esperimenti prima di aprire il blog... ed avevo pensato di rifarli e postarli pure qui... quale occasione e stimolo migliore poi nel vedere che la bravissima Sabine del blog Fragole a merenda ha pensato pure di fare una stupenda raccolta con le ricette di Nonna Papera?!?! ...e così subito ad infornare i biscotti!!! ...ovviamente rispettando scrupolosamente la ricetta, anche nel formare con le mani i biscotti che come diceva Nonna Papera devono essere un po' "rozzi"! ;) Consiglio a tutte quelle che hanno questo libro di cimentarsi a riprodurre queste ricettine... una maniera divertente e gustosa per ritornar bambine almeno un pomeriggio! (o forse più!!!) :)

Ovviamente la ricetta è trascritta pari pari come Nonna Papera ci insegna nel libro! 😊

- 200 gr di farina 00
- 120 gr di burro
- 100 gr di miele
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 bel pizzico di cannella in polvere

In una zuppiera mettere il burro, che sia stato tolto dal frigo almeno da un'ora e battetelo fino a renderlo cremoso e soffice.

Amalgamatevi pian piano il miele, poi l'uovo che avrete intanto sbattuto a parte e la farina con il lievito e la cannella.

L'impasto apparirà molto compatto tanto che farete fatica a muovere il cucchiaino. Non spaventatevi e non disarmate.

Quando avrete una specie di palla soda e rigonfia, toglietene un pizzico e sagomatele con le mani, tanti pizzichi tante sagome rozzamente quadrate o rettangolari e altrettanti biscotti del drago che farete cuocere in forno caldo per 15-20 minuti e servite ben freddi!

*Note personali:* io ho come da ricetta ho sagomato i rettangoli con le mani, facendo pure le righe

sopra come nel disegno 😊 li ho messi su una placca da forno ricoperta di carta forno, ben distanziati visto che poi si allargano un po'! ...forno a 180° e ne escono dei biscotti davvero

buoni, croccantini fuori, morbidi dentro e profumatissimi di cannella! 😊

Forza su...partecipate alla raccolta! 😊 "Le ricette di Nonna Papera 40 anni dopo".

## 2. I biscotti della Brigitta (di Fragole a merenda)

Le mie ricette di Nonna Papera 40 anni dopo: questa è solo la numero uno...



Se non conoscete la Brigitta in questione cambiate subito pagina: questo blog non fa per voi. E mi scuserete se sono un po' *tranchant*, ma l'entusiasmo con il quale avete accolto l'idea della mia strampalata raccolta mi sta restituendo un orgoglio disneyano che mai avrei immaginato di avere...

Dunque, per chi non lo sapesse (o avesse bisogno di rispolverare certe basilari nozioni) la Brigitta in questione era un'aspirante "fidanzata di miliardario" d'altri tempi, un'eterna signorina *d'antan*, perennemente concentrata sull'unico obiettivo della sua vita: farsi sposare da Paperon de' Paperoni.

Era un personaggio un po' ai margini, in quella Paperopoli affollata di primedonne, e non è che la amassi con particolare trasporto: io, che sognavo di diventare come Walter Bonatti e mi immaginavo in braghe corte e scarponi a zonzo per il pianeta, faticavo a immedesimarmi in una "stagionata zitella suo malgrado", mielosa e adulatrice perché incondizionatamente protesa verso l'oggetto del suo amore.

Eppure, a ben vedere la povera Brigitta aveva una sua femminile dignità, un innegabile zitellesco decoro: a parte un paio di vistosi orecchini e una cotonatissima *coiffure* biondo platino, era sempre in dolcevita, e tutti i suoi artifici si risolvevano in ore e ore in cucina, a spadellare per tentar di prendere il suo amato per la gola. Quasi un modello di monacale sobrietà, lontano anni luce dal prototipo della cacciatrice di dote in voga oggi. Ma quelli erano altri tempi, e anche i miliardari erano di ben più austeri costumi: si limitavano a regolari tuffi tra dollari e dobloni, in perfetta, dorata solitudine...

P.S. Visto che si tratta di festeggiare un libro, l'impaginazione della ricetta è fedele all'originale, tratto da "*Manuale di Nonna Papera*", Ottobre 1970, Arnoldo Mondadori Editore, Milano.

### I BISCOTTI DELLA BRIGITTA

#### Che cosa occorre:

gr 120 di burro; gr 75 di zucchero al velo; una bustina di zucchero vanigliato; un uovo; gr 200 di farina; un pizzico di sale; qualche cucchiaino di cacao

#### Come si procede:

Fate la pasta (\*), lasciando da parte l'albume, dividetela in due parti e a una delle due aggiungete il cacao (\*\*). Fate due palle e lasciatele riposare per mezz'ora al fresco.

Riprendetele, e tiratele separatamente formando un quadrato largo circa cm 20 e spesso circa mezzo. Sovrapponete il quadrato bianco a quello nero e arrotolate il tutto come un salame, piuttosto strettamente, lasciando al fresco un'altra ora (\*\*\*)

E' giunto il momento di "affettare" il salame: ciascuna fettina sarà un biscotto, che va messo sulla lastra imburata del forno (\*\*\*\*). Lasciateli cuocere a 170° circa per 10 minuti, poi toglieteli dal forno, spennellateli immediatamente col bianco d'uovo sciolto con un po' d'acqua, e inzuccherate. Pazienza, lasciateli almeno raffreddare!

### **Note (le mie) alla ricetta:**

\* la pasta in questione è ovviamente una frolla e come tale va fatta. La ricetta originale rimanda alla pagina del Manuale dedicata all'argomento, che ometto. In definitiva, dovete semplicemente impastare la farina setacciata con l'uovo, il burro a pezzetti, lo zucchero, la vanillina e il sale. Non impastate troppo a lungo, ricavatene una palla e mettetela in frigo, coperta, per mezz'ora.

\*\* io ci metto anche un paio di cucchiaini di latte per renderla della stessa consistenza dell'altra metà

\*\*\* avvolgetelo nella carta forno che avete usato per stendere una delle due sfoglie (scordatevi di riuscire a stenderle bene se non tra due fogli di carta...), poggiatelo su un tagliere e tenetelo in frigo

\*\*\*\* ai tempi di Nonna Papera la carta forno non l'avevano ancora inventata: adesso sì, per cui non mi sogno di imburrare la lastra...

### **Dei possibili impieghi dei Biscotti della Brigitta**

Sbagliereste - e di grosso - a pensare che questi siano solo dei buffi dolcetti destinati ai bambini. Non v'inganni il loro aspetto "girelloso", che pare un disegno di lecca-lecca fatto apposta per far contenti quegli eterni indecisi tra la vaniglia e il cioccolato: questi sono biscotti seri, friabili e buonissimi, con un profumo che farebbe andare in estasi chiunque.

Nel caso aveste un potenziale fidanzato - Paperone o Paperino, fate voi - che non si decide a capitolare, invitatelo a un *brunch* domenicale *chez vous* e fatevi trovare con i biscotti infornati. Abbiate l'accortezza di aprire 10 secondi lo sportello del forno prima di farlo entrare, per consentire al profumo di spandersi per la casa. Al momento del caffè, mettete sul vassoio, accanto alla sua tazza, un biscotto poggiato su una dedica, scritta a mano con amorosa grafia: "Sarò la tua Brigitta, per sempre...".

Se non capitola così, può solo essere a dieta: fatevene una ragione, liquidatelo con una scusa e invitate il vostro miglior amico per un *té* delle cinque. I biscotti saranno ancora buonissimi, il profumo si sarà solo affievolito, e voi potrete godervi quel documentario sui delfini che vi vergognereste di guardare con qualsiasi altro uomo.

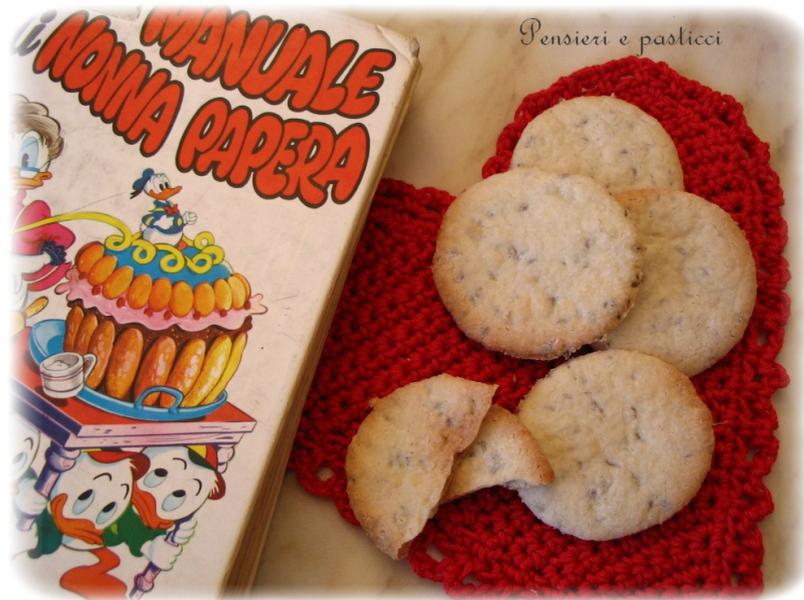
### **Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo**

Ringrazio tutti coloro che hanno accolto con entusiasmo la mia iniziativa: la raccolta di ricette dal Manuale di Nonna Papera, che ho promosso per festeggiare i 40 anni dell'edizione italiana, sta raccogliendo molte adesioni. Ricordo a chi volesse partecipare che il Regolamento è disponibile nella pagina apposita (nella quale vanno scritti eventuali commenti con richieste di informazioni).

### **A differenza dei biscotti...**

...la foto, invece, è schifosetta: ma senza luce (causa perdurante grigiore meteo) e con i miei modestissimi mezzi... mi dite voi come si fa? Chiedo venia. In attesa del sole, fatemela passare, *please*...

### 3. Aniciotti dell'Amelia che ammalia (di *Pensieri e pasticci...*)



"...sfogliando certi antichi libroni di magia, Nonna Papera ha scoperto questa ricetta. Sembra sia stata creata in quei lontanissimi tempi di maghi, magie, streghe e folletti da una ante-antenata di Amelia, la fattucchiera che ammalia e che qualche volta sbaglia. Certo saprete che l'aglio è un'anti-strega di grande efficacia. Ebbene, anche i semi di anice....ma che stiamo dicendo? L'anice, in questo caso è indispensabile per la ricetta che segue!"  
Dal Manuale di Nonna Papera-ediz.1970

E' con immenso piacere che vorrei partecipare alla raccolta di "Fragole a merenda"  
LE RICETTE DI NONNA PAPERA: 40 ANNI DOPO

Cara Sabine, finalmente dopo varie ricerche ho trovato il Manuale...è stato bello sfogliarlo, ritrovare, fra le pagine ingiallite dal tempo, tanti aneddoti, ricette belle e semplici per bambine di ogni età...è stato come, per un attimo, tornare indietro nel tempo...a quando da piccola io e mia sorella ci cimentavamo in pasticci di ogni specie, prima col dolce forno e poi coi consigli della Nonna più famosa fra le papere.

Perchè poi ho scelto proprio gli aniciotti...? Sinceramente non lo so..

Forse perchè Amelia, la strega che ammalia, mi ha sempre affascinato moltissimo quel suo modo di porsi, esattamente all'opposto del mio!

Ti ringrazio per avermi dato la possibilità di partecipare alla tua raccolta. Io purtroppo non so che fine abbia fatto il MIO vecchio manuale...una volta sposata alcune cose mie, alcuni libri sono rimasti da mia mamma...e questo è sparito!!

Ma non mi sono arresa, e tramite mia cognata che fa la bibliotecaria, ne ho recuperata una copia..ed eccomi qua!

#### **Che cosa occorre:**

gr.250 di farina  
gr.250 di zucchero  
due chiare d'uovo  
una presa di sale  
gr.15 di semi d'anice

#### **Come si procede:**

Mescolate lo zucchero e la farina, fate un monticello con un buco nel mezzo e metteteci le due chiare non sbattute, il sale ed i semi di anice.  
Impastate, stendete la pasta all'altezza di mezzo centimetro (consiglio della Simo: anche qualche millimetro in più...altrimenti una volta cotti rimangono un pò durettil!),  
Ritagliate con un bicchierino dei dischi, ungete la lastra del forno, disponeteci sopra i tondini e fateli cuocere in forno caldo.  
(ulteriore consiglio della Simo: non fateli dorare assolutamente, altrimenti diventano durettil!)  
Bastano solo pochissimi minuti di cottura, teneteli d'occhio... io, qualcuno troppo "abbronzato", l'ho dovuto buttare.)

Grazie ancora Sabine, e buon fine settimana a tutti!



#### 4. Bastoncini alla 007 (di *I ricami di Marmotta*)



Ecco pronto un cestino di "Bastoncini alla 007 - operazione prosciutto" per festeggiare i 40 anni del MANUALE DI NONNA PAPERÀ edito dalla Mondadori. Con la loro ricetta partecipo alla raccolta proposta da Sabine per festeggiare l'evento.

Oh mamma! Il 1970: quell'anno ero impegnata con la maturità. Altri pensieri ed altri libri occupavano il mio tempo...

L'incontro cruciale con la cucina di Nonna Paperà è avvenuto anni dopo; Il libro era un regalo per Berty e da allora è sempre rimasto qui da me. Qualche anno fa Roberta si è sposata ma ha voluto lasciarmi il "suo" manuale per il timore di perderlo durante il trasloco. Questa è la sua sede storica ed inoltre potrebbe di nuovo servire in un prossimo futuro... Ecco di seguito la ricetta che ho scelto per partecipare all'iniziativa:

##### **BASTONCINI ALLA 007**

###### **Che cosa occorre:**

gr 250 di farina; mezza bustina di lievito; gr 100 di burro; gr 100 di prosciutto crudo (magro) tritato, due uova; un pizzico di sale e un o di prezzemolo finemente tritato.

###### **Come si procede:**

preparate la pasta (vedi pag. 167) aggiungendo poi via via il prosciutto, il sale e il prezzemolo. Lavorate fino a ottenere una pasta liscia che lascerete riposare, coperta con un tovagliolo, per 10

minuti. Ora che la pasta è... tranquilla e ben disposta, spianatela col matterello finché diventa alta cm 1, quindi tagliatela a strisciole lunghe circa cm 25 e larghe un dito (mignolo) che attorciglierete a spirale. Fate cuocere i bastoncini così ottenuti in forno moderato (160°) sulla piastra imbrattata leggermente, e serviteli freddi.

Come potete vedere non ho unto la placca perché ho adoperato la carta da forno. Per la cottura ho tenuto conto del tempo indicato da Roberta ed ho ottenuto dei grissini giustamente coloriti e accattivanti.

La ricetta è semplice, alla portata di bambino ma non per questo banale. Saporiti, croccanti i bastoncini si possono servire, assieme ad altri stuzzichini, con l'aperitivo: magari con una coppa di *Bibita talismano* o come accompagnamento ai salumi per un antipasto o una merenda rustica! Dunque, se la ricetta vi è piaciuta, nel blog *Fragole a merenda* ne trovate altre; potrebbe inoltre essere l'occasione per partecipare alla raccolta di Sabine che ha avuto la straordinaria idea di farci ritornare bambine e cucinare giocando...



## 5. Le caramelle del califfo Bargniffo *(di Araba felice in cucina)*



Ricordo benissimo il giorno in cui il manuale di Nonna Papera non arrivò. Sarebbe dovuto essere in quella busta lucida che il mio papà portò un pomeriggio a casa dal lavoro, ma si vede che non lo trovò e ripiegò sul manuale delle Giovani Marmotte.

Doveva aver pensato che si equivalessero, ed io non mi sognai di dirgli che così non era, dato che papà era sempre tanto impegnato, e raramente aveva tempo per noi! Ci sarebbe rimasto male, ed io non me lo sarei perdonato.

Quindi passai pomeriggi ad imparare a fare i nodi ed accendere fuochi nei boschi, prima che un'amica di mamma, venuta a trovarla, mi portasse in regalo l'agognatissimo manuale! Lo sfogliai per mesi e mesi, e mai ebbi il permesso di provare da sola una ricetta. Fino al momento in cui arrivai alla risoluzione che avrei dovuto farlo, anche senza permesso: per cui un pomeriggio, mentre mamma riposava, velocissimamente mescolai gli ingredienti richiesti per fare un dolce di cui non ricordo il nome.

Purtroppo solo all'ultimo mi ricordai che non sapevo accendere il forno! Mamma non si arrabbiò del pasticcio in cucina, e mi aiutò volentieri a cuocerla. Ne uscì una torta lievitata solo per metà, e con tutti i granelli di zucchero che si sentivano ad ogni morso, dato che non dovevo aver mescolato a sufficienza. Ma era commestibile, e questo bastava per essere soddisfatta.

Il mio manuale è purtroppo oggi a circa 3000km di distanza da me, in qualche scatolone delle cose rimaste a Roma, ed ad onore del vero non era la prima edizione, ma una ristampa di metà degli anni '80. Quindi la gentilissima Sabrina di Fragole a Merenda mi ha mandato una ricetta DOC dal suo manuale per partecipare alla sua divertente raccolta... parla dell'Arabia, come poteva non essere mia? La riporto così come sul testo originale:

### LE CAMELLE DEL CALIFFO BARGNIFFO

*Ma chi era Maometto? Un commerciante arabo, che a un certo punto della sua vita si sentì chiamato ad essere profeta di una nuova religione: l'Islamismo. I suoi insegnamenti furono raccolti nel Corano. Il santuario della Mecca, con la Caaba (pietra nera, un meteorite racchiuso in una costruzione a forma di cubo) divenne il centro della nuova religione. A Nonna Papera, l'Arabia ha ricordato il caffè'. Solo che...tralasciando l'apposita macchinetta saltiamo l'espresso e prepariamo le caramelle. Al caffè: e ciò era inevitabile!*

#### Cosa occorre

un bicchiere e mezzo di zucchero  
mezzo bicchiere di acqua  
un bicchiere di caffè molto concentrato  
mezzo bicchiere di latte  
due cucchiaini di burro sciolto e se si vuole, un poco di miele

Fare uno sciroppo con zucchero ed acqua, io l'ho tenuto sul fuoco 20 minuti. Aggiungere gli altri ingredienti, tranne burro e miele, e cuocere finché il composto diventa denso.

Nonna Papera diceva mezz'ora, ma non è sufficiente, il mio è rimasto sul fuoco per un'ora buona!

Versare in stampini imburrati, ed è ciò che ho fatto, usando gli stampi a forma di pesce dell'Ikea e degli appositi stampi da caramella.

In alternativa, versare l'impasto su un piano imburrato e tagliarlo a cubetti.

#### NOTE:

- vengono caramelle dure, ma non spaccanti! Sono deliziose e si conservano a lungo in un barattolo.
- non preoccupatevi se il composto ci mette parecchio ad addensare, alla fine la ricetta riesce!

## 6. Torta Elisabetta (*di Little Italy and a bit more*)



Quando ho letto di questo simpatica raccolta (*se volete partecipare anche voi o semplicemente scoprire chi ha deciso di proporla cliccate QUI*), non ho resistito, e non sapendo cosa fosse il Manuale di Nonna Papera ho fatto subito una ricerca in internet. Io non possiedo il manuale, ma ho deciso di partecipare ugualmente con questa torta che mi e' sembrata davvero invitante: TORTA ELISABETTA. Ovviamente la Torta appartiene alle ricette del manuale (o almeno cosi' si dice in rete)... Per farmi perdonare la mia ignoranza, pero', sappiate che mi sono mossa e sto cercando di acquistare il manuale...mi sembra carino e pieno di ricette sfiziose..

Nonna papera la conosciamo tutti e credo che ognuno di noi si sia soffermato a sognare le sue torte calde appena sfornate...

Quand'ero piccola impazzivo per la sua torta di mele...mi ricordo queste immagini delle sue torte sul davanzale della finestra della cucina...

Ora, ogni settimana, o meglio ogni venerdi', mi immedesimo un po' in lei preparando dolci di varia natura per tutta la family...

Nonna Papera ha sfornato questa ricetta in onore della regina Elisabetta d'Inghilterra...Io l'ho scelta perche' mi ricorda tanto un dolce che si fa in Alto Adige: il Buchteln!

Ma ora basta con tutta quest'aria fritta e dedichiamoci alla torta che e' arrivato il momento di gustarla!!!

### Ingredienti:

400 gr farina  
130 gr burro (\*)  
1 bustina di lievito di birra (circa 20 gr)  
1 limone  
2 cucchiaini di zucchero  
2 uova  
un bicchiere di latte (\*\*)  
sale  
un vasetto di marmellata

### Come si procede:

Sciogliere il lievito di birra in una tazza con due cucchiaini d'acqua tiepida. Fate sciogliere circa 80 gr di burro (\*), e mettetelo in una terrina con gr 300 di farina, il sale, un uovo intero e un tuorlo (\*\*), lo zucchero, la scorza grattugiata, e mescolare il tutto diluendo di tanto in tanto col latte tiepido. Unite il lievito e impastare per un po', poi infarinare leggermente il piano del tavolo e ...sbatacchiateci sopra la pasta con una mano sola per una decina di minuti, finche' non si stacchi bene dalla mano e dal tavolo.

Sara' pronta quando vedrete comparire in superficie delle bollicine. Lasciate riposare e lievitare la pasta al fresco per una mezz'oretta, poi datele un'ultima impastatina...

E qui viene il bello, o meglio la conferma del proverbio "L'unione fa la forza".

Infatti: tagliate la pasta a pezzetti (\*\*\*), stendete un po' i singoli pezzetti in modo da avere dei dischi, mettete al centro di ogni disco un po' di marmellata e richiudete il disco a mo' di fagottino.

Ora bagnate il fondo di ogni fagottino nel resto del burro fatto scogliere anch'esso(\*\*\*\*), appoggiateli uno vicino all'altro in una tortiera, lasciando al fresco un'oretta. Infine cuocere, in forno gia' caldo i vostri fagottini. A cottura ultimata e quando li tirerete fuori, vedrete che si presenteranno attaccati tutti in insieme quasi a formare una ...suupertorta!

### Modifiche da me apportate:

(\*) = ho usato 5 cucchiaini d'olio d'oliva al posto del burro. Per chi soffre di intolleranza ai latticini vi assicuro che il risultato e' altrettanto eccellente!!!

(\*\*) = per gli intolleranti ai latticini potete usare il latte LACTO FREE

(\*\*\*) = ho usato 2 uova intere

(\*\*\*\*) = ho creato 16 palline che poi ho steso con le mani...provate!!!

(\*\*\*\*\*) = non ho passato i fagottini nel burro ma ho usato la carta da forno. Per quanto i dolci al burro siano ottimi, se possiamo tagliare qualche caloria...

## 7. Torta allo zenzero (di Crumpets & Co.)



Eccomi di nuovo a voi con un'altra ricetta tratta dal **Manuale di Nonna Papera**, dopo i

Biscotti del drago una bella tortina, ottima per colazione o per il tè! 😊 ...un'altra ricetta poi con cui partecipare alla bellissima raccolta di Sabine ... "Le <Ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo"

....devo dire che rimettermi a sfogliare il libro, rivivere i ricordi di bimba, le letture ...i sogni ad occhi aperti che mi facevo... mi riempie sia di gioia che di nostalgia!...non posso che ringraziare davvero Sabine per la bellissima idea della raccolta e per avermi fatto fare questo viaggio mano

nella mano con me stessa bambina! 😊

Nonna Papera nel suo manuale ci lascia le sue ricette, legandole ad epoche storiche, una bella

maniera per raccontare in maniera divertente la storia! (furba la nonnina 😊)... e nella parte dedicata ad altri popoli e civiltà di passate epoche storiche... dagli ostrogoti, ai vichinghi, dai califfi agli unni... passando per i Maya... Nonna Papera ci lascia questa ricetta! ...legata ai maya

appunto 😊 ... ma vediamo cosa diceva lei ...

### TORTA ALLO ZENZERO

I Maya, popolo dalla civiltà molto progredita rispetto ad altri contemporanei, avevano indubbiamente un pò il pallino dei numeri e non perdevano occasione per dare... i medesimi quando dovevano sacrificare a Cuculcal, il loro dio preferito, cioè il famoso "Serpente Piumato", fior di ragazzi e fiori di animali nel fiore dell'età. Sacrifici a parte, i Maya i numeri li conoscevano per davvero e gli studiosi dei nostri tempi sono riusciti a decifrare i geroglifici usati per rappresentare i numeri e seguire così i loro calcoli matematici e astronomici. La scrittura, su carta di fibra d'agave e su monoliti resta un mistero. Be' a ciascuno il suo etrusco!

#### Che cosa occorre:

gr 250 farina; gr 100 zucchero; gr 100 burro; 2 uova; una manciata di uva secca; la scorza grattugiata di un limone; un cucchiaino di zenzero; un pizzico di sale; una tazzina di latte; una bustina di lievito.

#### Come si procede:

montate a neve le chiare d'uovo. Preparate la pasta con tutti gli ingredienti, impastate per 15 minuti e aggiungete le chiare montate a neve. Cuocete in forno molto vivo.

*Note Personali:* Lo **zenzero** che ho usato era in polvere e siccome l'aroma in quello in polvere si perde facilmente ho messo due cucchiaini – L'**impasto** l'ho lavorato sbattendo prima tuorlo, zucchero e burro, finchè ben spumosi e poi aggiungendo farina, miscelata a zenzero, sale e lievito, alternandola con il **latte**, di cui ne ho messo un bicchiere, e non una tazzina, altrimenti l'impasto era troppo duro, dopodichè ho aggiunto le chiare montate a neve ferma. Informato a **190° per 45 minuti** circa. Ho usato uno **stampo** a cerniera da 20 cm, perchè secondo me su quello da 24 restava troppo basso. Il dolce è cmq cresciuto molto in altezza, quindi magari anche uno stampo da 24 può andar bene.

## 8. La ciambella della vigilia (di Nella cucina di Ely)

Ma vi chiederete la vigilia di cosa? "Siamo infatti alla vigilia ....delle Crociate! Gran daffare quindi un pò dappertutto; nei castelli, nei villaggi e nelle città. Tutto il mondo cristiano si sente moralmente impegnato a liberare la Terra Santa dai Turchi e i Turchi sono naturalmente decisi a non mollare. In ogni modo, mentre il fabbro prepara la cotta per il suo signore, Nonna Paperera dà un'occhiata alla ciambella per vedere se è cotta!" e con questo spirito battagliero mi sono messa a preparare questa ciambella.

Inutile dire che quando sul blog di Sabine – Freagole a merenda ho trovato questa splendida raccolta e ho letto il suo meraviglioso post, nella mia mente si sono affollati tantissimi ricordi....

Questo manuale è conservato gelosamente nella mensola della mia cucina, e chi lo vuole vedere prima chiede il permesso, è stato il mio compagno di meravigliose avventure, potete vedere infatti dalle foto che è un pò malridotto per il troppo uso, spuntato con crocette, pallini e annotazioni varie, sporco di unto e goce di torta e di biscotti che hanno segnato inesorabilmente le sue pagine...

Pomeriggi meravigliosi, quando la televisione i videogichi i cellulari e i computer per noi ragazzi erano invenzioni del futuro (ma davvero davvero...) e quando in casa non si sentiva come oggi a casa mia (ma cosa faccio? mamma giochi con me?) io sono figlia unica con me in casa non ha mai giocato nessuno, papà era al lavoro, mia mamma faceva le sue faccende e io provavo, giocavo, inventavo e cucinavo con questo splendido compagno di avventura, Sabine ha ragione qui le ricette bisogna immaginarsene e comunque verranno, saranno sempre all'altezza della situazione.

Ma lasciamo i ricordi e presentiamo la ricetta la riporto fedelmente dal libro non ho cambiato nulla e ho eseguito attentamente le istruzioni come facevo quando ero piccola...(poi ho cambiato e faccio un pò a modo mio...)

### Che cosa occorre:

gr 250 di zuccheri; gr 250 di burro; gr 250 di farina; 4 uova; scorza d'arancia; poco pane grattugiato; sale.

1 bustina di lievito per dolci(non viene elencato il lievito, ma negli accorgimenti riportati a fine pagina c'è il numero 11 dove indica di setacciare la farina con il lievito, quindi io ne ho aggiunto una bustina.)

### Come si procede:

Versate in una zuppiera le uova intere, unite lo zucchero e montate bene con il frullino; poi aggiungete la farina, la scorza grattugiata d'arancia e un pizzico di sale. Quando tutti gli ingredienti saranno amalgamati, fate sciogliere il burro in un pentolino (o sul calorifero, se è inverno!) versatelo nell'impasto, aggiungete il lievito e mettetelo tutto in una tortiera bene imburrata, spolverando di pangrattato. Cuocete per mezz'ora in forno a 180°.  
(accorgimenti n. 11, 14, 20)

### Vi elenco anche gli accorgimenti:

n. 11 **Lievito** - Per evitare che si raggrumi, setacciatelo sempre insieme con la farina.

n. 14 **Limone** - Per grattugiare la scorza del limone, si deve tenere presente che si usa solo la parte gialla, perchè quella bianca è amara. Lo stesso dicasi per le arance.

n. 20 **Setaccio** - Per avere una pasta liscia e omogenea, passate sempre al setaccio la farina, anche se è molto sottile. E' utile anche passare al setaccio gli impasti per i dolci, prima di metterli al forno, se hanno consistenza cremosa.

Per passare la frutta, il setaccio ideale deve essere di crine, che lascia inalterati sapori e colori.

Ed ora torniamo alla nostra vita quotidiana ma un grande grazie a Sabine per avermi dato l'opportunità di ricordare con piacere i miei pomeriggi da ragazzina... e un grazie di cuore alla mia amica di sempre la Givi, la mia amica del cuore da quando mi ricordo, la mia testimone al matrimonio, da tanto non la sento più è lei che mi ha regalato alla veneranda età di 11 anni (quindi ben 28 anni fa...) questo manuale, forse intuendo le mie passioni culinarie? chi lo sa... posso dire che la mia infanzia e adolescenza sarebbe stata un pò più noiosa senza le ricette di Nonna Paperera, questa fetta di torta quindi è per tutti noi che abbiamo sognato, inventato, cucinato con queste fantasiose ricette e sapete cosa mi è venuta voglia di fare? di scrivere alla Givi di questa iniziativa ma non per mail no... sulla carta, una bella carta da lettere come facevamo una volta, che aspettavo con ansia il postino per vedere se mi portava le sue lettere... la ciambella è venuta morbidissima e profumata ed è stata apprezzata da tutta la tribù! Buona domenica a tutti voi!

Dimenticavo con questa ricetta partecipo alla raccolta di Sabine "Le ricette di Nonna Paperera: 40 anni dopo"

p.s. finalmente sono riuscita ad inserire le foto in dimensioni enormi, prometto che la prossima volta non esagero, ma in questa occasione mi piacciono così!

L'hard disk esterno di Ely ha... inghiottito le foto del suo post! Senza lasciarne traccia...  
Che a tentarlo sia stata la ciambella di Nonna Paperera?

## 9. La focaccia del Paleolitico (*di Note di cioccolato*)



"C'è un libro che mi è rimasto nel cuore e che più di ogni altro ha influenzato il mio modo di stare in cucina.

Così scrive Sabine nel suo post dedicato alla raccolta per festeggiare i 40 anni del "Manuale di Nonna Papera", una raccolta che lei stessa dedica "a tutti quelli che hanno ancora voglia di giocare in cucina..."

Ecco, nel leggere le sue parole e quelle di chi il Manuale lo ha avuto e vissuto, e può ricordarlo con un pizzico di nostalgia e un sorriso sulle labbra, mi sono sentita un po' E.T., un'aliena che fino a quel momento non ne conosceva nemmeno l'esistenza, pur avendo divorato da bambina decine e decine di "Topolino".

Come se mi fossi resa conto di non aver vissuto una parte della mia infanzia, ho avvertito una buffa sensazione di "privazione", la stessa che ha accompagnato la "non" calza della Befana e il "non" uovo di Pasqua. E' un bel dire che per il 6 gennaio avevo il mio pacchetto da aprire e per Pasqua una grossa stecca di cioccolato!

Per un bambino l'emozione di una calza appesa al letto o della sorpresa dell'uovo (anche la più stupida) non ha prezzo (qui non arriva MasterCard!!!) e questa è una lacuna che mi sono sempre portata dietro. Così, se durante gli anni dell'università ho cominciato a comperarmi da sola un mini uovo per Pasqua e arrivata all'età di 35 anni suonati ho avuto la faccia tosta di chiedere al mio pupo per la Befana la mia PRIMA mini calza, piena di ogni sorta di schifezze (pena niente più torte per un mese! democratica no?!?!?) oggi dico **GRAZIE** a Sabine e alla sua raccolta per avermi dato la possibilità di conoscere questo libro che ha regalato la passione per la cucina a molti di voi, oltre ad un meraviglioso carico di ricordi.

La ricetta che ho "scelto" (in verità è la prima che sono riuscita a recuperare in rete!) per è quella di un dolce..."preistorico" che mi è subito piaciuto per la presenza del miele nell'impasto. Certo, pubblicata a ruota di una golosità al cioccolato fa un po' magra figura, ma vi assicuro che è buonissima ed ha donato un profumo tutto particolare alle colazioni degli ultimi giorni. Quindi, se volete provarla, come direbbe Nonna Papera con gli occhiali sul becco: "A voi il mestolo: leggete e cucinate!"

Riporto la ricetta in maniera fedele all'originale (come gentilmente inviata da Sabine!), tratta da "Manuale di Nonna Papera", Ottobre 1970, Arnoldo Mondadori Editore, Milano

### FOCACCIA DEL PALEOLITICO

"Dati i tempi duri poichè siamo nell'Età della Pietra e la ruota è ben lontana dal girare non essendo stata ancora inventata, la focaccia ebbe al suo nascere forma "quadrata". Perciò, se volete restare al passo coi sassi di allora, munitevi di uno stampo "quadrato" e procedete"

### CHE COSA OCCORRE:

- 200gr di farina bianca
- 200gr di miele
- 40gr di burro
- 1 limone
- 8 cucchiaini di latte
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di bicarbonato

### COME SI PROCEDE

Sciogliere a fiamma molto bassa il burro con il latte. Appena il composto sarà molto caldo, aggiungetevi il miele e mescolate per qualche minuto. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Intanto, in una zuppiera mescolate pian piano, in modo che si amalgamino senza grumi, la farina, il sale, il bicarbonato, la scorza grattugiata e l'uovo. Aggiungete il succo di mezzo limone; poi, poco alla volta, il composto di latte-miele-burro raffreddato. Imburrate lo stampo (\*) e versatevi l'impasto. Fate cuocere in forno ben caldo per tre quarti d'ora (\*\*).

(\*) ho foderato lo stampo di carta forno, anche se ai tempi di Nonna Papera non esisteva ancora!

(\*\*) ho cotto la focaccia in forno a 180°C per circa 35 minuti; alla prova stecchino risultava già asciutta.

Questa ricetta la trovate, insieme a tante altre, ne "**Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo**"

## 10. Biscotti al cocco (di Crumpets & Co.)



Beh... dalla foto qui sopra avrete già capito che ci son cascata di nuovo... ho fatto un'altra ricetta del *"Manuale di Nonna Papera"* ...sarà che la raccolta di Sabine mi ha stimolato e stuzzicato, sarà che nel risfogliare il manuale dopo tanti anni mi son resa conto di quante ricette davvero belle ci sono... che appena devo o voglio fare qualche dolcetto ...mi

metto a cercar nel manuale! 😊

... Stavolta è andata che dovevo far fuori una busta di cocco in scaglie... e Nonna Papera non mi ha deluso... consigliandomi questi biscotti deliziosi! ...e raccontandomi un pò di storia...

come piace fare a lei.... sentite un pò anche voi... 😊

*Mentre ad Ajaccio, in Corsica, Napoleone Bonaparte vede la luce (anno 1769)... in Germania nasce un movimento nuovo precursore del Romanticismo: lo Sturm und Drang! Sul razionalismo d'Ora in poi prevarrà il sentimento. Ma parallelamente, nel Nuovo Mondo scoppia la guerra d'indipendenza nord-americana e Giorgio Washington, il futuro primo presidente degli Stati Uniti, è nominato comandante in capo delle truppe americane.*

### BISCOTTI AL COCCO

#### Che cosa occorre:

gr 220 zucchero; gr 40 farina; 3 uova; tre tazze di noce di cocco; burro.

#### Come si procede:

sbattete per bene le uova con lo zucchero, unite la farina e il cocco e mescolate. Ungete una teglia di burro e versateci sopra a cucchiaiate l'impasto, non metterdole troppo vicine. Fate cuocere circa 1/4 d'ora in forno a 120°, poi lasciate raffreddare.

**Note personali:** io ho usato una busta di **cocco in scaglie da 250 gr** che riempiva scarsa tre tazze classiche da misura "americana"... infatti per rendere l'impasto leggermente meno liquido ho aggiunto **due cucchiaini** in più di **farina**. Son venuti comunque squisiti! ...ovviamente avendo

ora disposizione la **carta forno**, non ho imburrrato nessuna teglia! 😊 ...ed ho cotto a **180°**... come di solito cuocio i biscotti! ...non so se la temperatura così bassa che lei consiglia ha un suo perchè...fatto sta che son venuti bene lo stesso! 😊



## 11. Il cin-cin del ghiro (*di Pensieri e pasticci...*)



"Subito fin dal primo giorno scoppiò un parapiglia tra tutti gli animali: fra i "notturni" e i "diurni".

Succedeva infatti che...chi dormiva di giorno, di notte faceva un gran chiasso: e viceversa.

Ma chi fra tutti perdette maggiormente le staffe, fu il ghiro che, abitando accanto al leone, non riusciva a chiudere occhio di giorno per i ruggiti.

Allora Noè fece una cosa molto semplice: per calmare gli ospiti, far loro trascorrere una buona notte e dissipare principi di infreddature, preparò per tutti il "cin cin del Ghiro", quello che molto più tardi i francesi avrebbero chiamato VINO BRULÉ!"

...eccomi ancora qui con una ricetta del manuale ...

...si, il mitico Manuale di Nonna Papera!!

Questa raccolta di Sabine mi ha entusiasmato a tal punto, che ho deciso di fare anche questo cin cin del Ghiro...e come dice la nonna in questione:

"...sapete ragazzi? Potete offrire questa bevanda a quella simpaticissima pro-prozia che, volendo farvi dormire, dopo avervi rimboccate ben strette le coperte fin quasi a farvi soffocare, vi racconta proprio quella tal famosa storia che conoscete a menadito, e che perciò non vi lascia prendere sonno!"

Il vin brulé (o mulled wine), che significa vino bruciato, è una deliziosa e aromatica bevanda, che va servita calda; preparata con vino rosso corposo, spezie, agrumi e zucchero, è corroborante, riscaldante e disinfettante, per questo viene adottata come cura contro il raffreddore, ed è molto usata nelle zone montane, dove il freddo è più accentuato.

Il vin brulé è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo: la sua preparazione è semplice e veloce e nonostante nei supermercati vengano vendute delle confezioni di spezie già pronte per l'uso, non è assolutamente difficile prepararlo in casa secondo i vostri personali gusti. (dal sito Giallo Zafferano)

### **Che cosa occorre:**

1 bicchiere di vino rosso  
qualche chiodo di garofano  
un pezzetto di cannella  
scorzette di limone

### **Come si procede:**

Scaldate in un pentolino il vino coi chiodi di garofano, e la cannella.

Quando il liquido sta per bollire, togliete dal fuoco e filtrate, perchè cannella e chiodi non vadano di traverso.

Versate aggiungendo a piacere (la Simo li ha messi!!!) due cucchiaini di zucchero e le scorzette del limone.

...con il Cin cin del Ghiro vorrei partecipare a questa raccolta! Buona fredda giornata a tutti



## 12. Biscotti al Vallo (*di Che Gusto Sa???*)



Quando la prima volta vidi questo post sul blog di Sabine (che seguivo in silenzio per altro già da parecchio tempo, per la sua eleganza nello scrivere e le sue foto dal sapore provenzale!) il mio primo pensiero è stato: "Che bella questa raccolta.....peccato che il Ricettario di Nonna Papera io non ce l'abbia!"

Ma si sa....il destino va sempre incontro ai volenterosi, e scorrendo il post, lessi che Sabine era disponibile a fornire delle ricette, rigorosamente originali, proprio a chi fosse sprovvisto di ricettario e volesse partecipare!

Beh.....inutile dire che la cosa mi piaceva, mi piaceva molto.....!l'idea di poter coinvolgere Ottavio nella preparazione di qualcosa che avesse a che fare con i personaggi di Walt Disney che tanto sta imparando ad amare, mi attirava davvero tanto! Così ho contattato via mail Sabine, che è stata di una squisita disponibilità!

Ha apprezzato la mia voglia di realizzare una ricetta insieme a Ottavio e proprio per questa occasione ha coniato una dicitura che si presta a meraviglia a descrivere quanto io e il mio bimbo abbiamo fatto..... "una ricetta a quattro mani.....di cui due manine"!!!!



Non smetterò mai di usare questa frase....inutile dire che l'ho fatta mia!!!!

Sabine mi aveva gentilmente inviato tre possibili ricette in cui la collaborazione di un cucciolo di 4 anni sarebbe stata possibile, e io, con un occhio di riguardo verso il colesterolo (ahimè!) ho scelto quella che aveva meno burro!

La soddisfazione di realizzare questi biscotti insieme a mio figlio, che inizia davvero a collaborare e non solo più a distruggere, è stata grande! Quando posso lo coinvolgo volentieri nelle mie faccende di cucina...perchè trovo sia un bel tempo passato insieme! Proprio come dice anche Natalia!

In più, ci siamo trovati a confezionare i biscotti mentre Ottavio era ai forzati arresti domiciliari varicellosi, quindi è stato un ottimo passatempo pasticciare insieme a Nonna Papera!!! Le formine le ha ritagliate tutte il piccolo chef: alcune le abbiamo fatte seguendo le istruzioni di Nonna Papera (abbiamo usato una tazza da cappuccino) per le altre Ottavio ha brillantemente usato tutti i tagliabiscotti che avevo a disposizione!

Grazie ancora Sabine!

E dopo tutte queste chiacchiere ecco a voi....

*UNA RICETTA A QUATTRO MANI, DI CUI DUE MANINE, i .....*

## **BISCOTTI AL VALLO**

(Trascrizione della ricetta originale del Manuale di Nonna Papera del 1970)

Tra il 117 e il 118 (d.c. naturalmente), l'imperatore Adriano provvede alla difesa della sicurezza dell'impero romano facendo costruire valli e fortificazioni nell'Inghilterra del nord. Si tratta del famoso Vallum Adriani, che divideva la Britannia dalla Scozia. Uhm....che Adriano abbia avuto sentore della muraglia cinese da qualche Marco Polo dell'epoca? Nonna Papera ha comunque la certezza che questi biscotti tipicamente inglesi vi piacerà un mondo!



### ***Che cosa occorre:***

gr 250 di farina; gr 12 lievito in polvere (una bustina piccola); 2 cucchiaini di zucchero; 2 uova; gr 160 di burro; latte e sale.

### ***Come si procede:***

setacciate insieme la farina, il lievito, lo zucchero, e un cucchiaino di sale. Mettete il tutto in una terrina, aggiungete prima il burro e poi le uova sbattute intere con due cucchiaini di latte. Impastate bene il tutto, e poi stendete la pasta sul tavolo fino allo spessore di un centimetro circa, e tagliatela a dischi (si può usare un grosso bicchiere) che dividerete in quattro spicchi. Spennellate ogni spicchio con un po' di latte e cospargetelo di zucchero. Cuocete in forno caldo per 25 minuti, e servite i.....biscotti al vallo caldi, con burro e miele o burro e marmellata.

### **Note personali:**

- per ottenere un impasto non troppo unto e lavorabile ho aggiunto ancora un pochina di farina, e poi steso su carta forno;
- ho cotto a 180° forno statico;
- visto che il burro era già presente in abbondanza nell'impasto, ho optato per servirli con solo miele, anche perchè sono davvero poco dolci: beh, anche senza altro burro sono una vera squisitezza! L'abbinamento col semplice miele è una vera goduria!
- si fanno benissimo mangiare anche così.....e piacciono anche ai grandi: mio papà infatti ha dimostrato di gradirli molto!

Con questa ricetta partecipo alla Raccolta del Blog Fragole a Merenda!

### 13. I biscotti della Brigitta *(di Come si fa a...)*



Settimana terribile, sembra che qualche misteriosa congettura astrale si sia accanita in modo particolare per rendermi la vita difficile.

Operai in casa, tubi rotti, allagamenti all'inquinato di sotto, madre che torna dall'Egitto con una frattura scomposta del braccio e che ha bisogno di assistenza, ecc. ecc., senza contare il lavoro di lamatura dei pavimenti in legno già programmati da tempo.

In un raro momento di tranquillità, tra polvere, operai, visite di controllo negli ospedali, ho voluto provare a fare dei deliziosi biscottini che ho visto su Fragole a merenda, la ricetta di questi biscotti è sul Manuale di Nonna Papera. Sabine ha avuto la bellissima idea di festeggiare i 40 anni di questo manuale con una raccolta delle sue ricette.

Io non ho mai avuto questo manuale, difficile da trovare, ma di Brigitta mi ricordo bene. Brigitta, l'innamorata persa di Zio Paperone, che nonostante tutti i suoi trucchi non ce l'ha mai fatta a sposare il "vecchio taccagno". E nonostante questi biscottini, una vera delizia. Le foto non sono granchè, avrei voluto farle di mattina con una luce migliore, peccato che di biscotti alla mattina non ne fosse rimasta l'ombra!!!

### BISCOTTI DELLA BRIGITTA

#### Che cosa occorre:

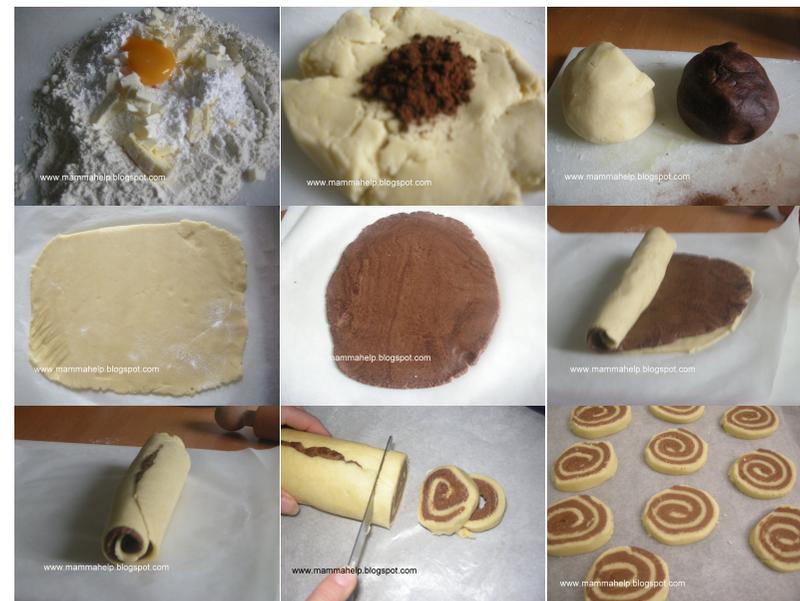
gr 120 di burro; gr 75 di zucchero al velo; una bustina di zucchero vanigliato; un uovo; gr 200 di farina; un pizzico di sale; qualche cucchiaino di cacao

#### Come si procede:

Fate la pasta (\*), lasciando da parte l'albume, dividetela in due parti e a una delle due aggiungete il cacao (\*\*). Fate due palle e lasciatele riposare per mezz'ora al fresco.

Riprendetele, e tiratele separatamente formando un quadrato largo circa cm 20 e spesso circa mezzo. Sovrapponete il quadrato bianco a quello nero e arrotolate il tutto come un salame, piuttosto strettamente, lasciando al fresco un'altra ora (\*\*\*)

E' giunto il momento di "affettare" il salame: ciascuna fettina sarà un biscotto, che va messo sulla lastra imburdata del forno (\*\*\*\*). Lasciateli cuocere a 170° circa per 10 minuti, poi toglieteli dal forno, spennellateli immediatamente col bianco d'uovo sciolto con un po' d'acqua, e inzuccherate. Pazienza, lasciateli almeno raffreddare!



## 14. Tartine di Tiro (*di Sfizi e pasticci*)



Mi ha molto colpito la dedica di Sabine *“dedicata a tutti quelli che hanno ancora voglia di giocare in cucina... ebbene io nonostante non sia più giovanissima ho ancora voglia di giocare in cucina... questa raccolta mi ha fatto riprendere in mano il “manuale” e devo dire che era tanto che non lo risfogliavo, presa dalle tante ricette nuove che amo sperimentare...*

L'ho comprato nel lontano 1980, o giù di lì, non ricordo bene è passato tanto tempo!  
L'ho comprato per regalarlo a mia figlia, allora molto piccola, per invogliarla a pasticciare in cucina, e devo dire che ha funzionato! La prima cosa che abbiamo fatto insieme sono state le tartine di Tiro per portarle ad una festa a scuola e da allora l'ho fatte tante di quelle volte...

*La ricetta di queste tartine, ispirate a Tiro, la più antica e celebre città della Fenicia, vi offre il destro e perfino il sinistro di... strabiliare gli ospiti con la vostra abilità. Però un momento: Prima di mettervi a tartineggiare ricordatevi di lavarvi le mani. Anche perché i Fenici facevano il sapone più di 4000 anni fa!*

### **Tartine di Tiro**

#### **Versione Cartagine (fondata da Pigmalione)**

#### **Che cosa occorre:**

Panini (o tartine) non molto grossi; tonno; acciughe; limone; prezzemolo; capperi; burro.

#### **Come si procede:**

Amalgamate, mescolandolo ben bene con un cucchiaino di legno, il contenuto d'una scatoletta di tonno o ventresca con un cucchiaino di burro fresco. Vi verrà una specie d'impasto morbido e quasi soffice. A questo aggiungere un trito di due filetti di acciuga, un ciuffo di prezzemolo e una presina di capperi, il tutto ammorbidito da un cucchiaino di succo di limone. Ultima rimescolata e siete pronti a fare il “pieno” delle vostre tartine.

#### **Note:**

Unica aggiunta che ho fatto ho messo un po' di maionese, per amalgamare meglio

## 15. Biscotti al Vallo (*di Come si fa a...*)



### **Che cosa occorre:**

grammi 250 di farina  
grammi 12 di lievito in polvere (bustina piccola)  
2 cucchiaini di zucchero  
2 uova  
grammi 160 di burro  
latte  
sale

### **Come si procede:**

Setacciate insieme la farina, il lievito, lo zucchero e un cucchiaino di sale. Mettete tutto in una terrina, aggiungete prima il burro sbriciolato e poi le uova sbattute intere con due cucchiaini di latte. Impastate il tutto per bene e poi stendete la pasta sul tavolo fino allo spessore di un centimetro circa e tagliatela a dischi (si può usare un grosso bicchiere) che dividerete in quattro spicchi. Spennellate ogni spicchio con un po' di latte, e cospargetelo di zucchero. Cuocete in forno caldo per 25 minuti e ... serviti i biscotti al vallo caldi, con burro e miele o burro e marmellata.

Io non ho mai avuto questo manuale, l'ho scoperto da Sabine che sta raccogliendo le ricette.

Sono ricette facili, ideali per "trafficare" in cucina con i bimbi. I miei figli da piccoli hanno passato molto tempo in cucina con me a giocare, impastare e naturalmente mangiare. La cosa che preferivano era fare la pasta frolla, ancora oggi quando faccio qualche torta gironzolano intorno pronti a mangiarsene un po' cruda appena mi distraigo.

E quando ho preparato questi biscottini il n.3 mi ha fatto da aiutante, come ai vecchi tempi!

### **Considerazioni mie alla ricetta:**

1. L'impasto con questi ingredienti mi è risultato appiccaticcio, ho aggiunto 50 grammi di farina a quella della ricetta.
2. Lo zucchero, due cucchiaini, per me è troppo poco, io ne metterei molto di più.
3. I biscotti sono tenerissimi e buonissimi, ideali per la colazione.

## 16. Pastine Ercole (di Monella in cucina)



Finalmente riesco a postare anche la mia ricetta!

Eh si perchè quando ho visto la raccolta di [Sabrine](#) ho voluto subito partecipare...Problema: il Libro.

Perchè questa è una raccolta dedicata al Manuale di nonna Papera, quello originale, pubblicato nel 1970.

Nel 1970 io manco ero nella Via Lattea, e i miei genitori avevano solo 7 anni...diciamo che fosse improbabile che io avessi proprio quel libro!

Così i miei occhietti si illuminano: BIBLIOTECA!!

Infatti, manco a dirlo prenoto, tutta contenta perchè tra 2 o 3 giorni avrei potuto avere in mano la mia copia di quel fantastico libro...Ma poteva andare tutto liscioliscio?! ma neanche a parlarne!!

Infatti nel pomeriggio mi chiama una ragazza della biblioteca dove avevo prenotato la mia copia (dato che quella del mio comune non l'aveva) e mi dice che non è possibile far arrivare quel libro perchè non c'è e non può nemmeno dirmi se altre biblioteche del circuito l'avevano per problemi al pc...Ovvio, che ti pare?

Così la sera torno a casa e filo su internet, avevo già visto che a Villasanta era disponibile, prenoto, tutto confermato, tra un paio di giorni potrò RI-avere la mia copia!

Mi arriva anche la mail di andare a ritirarla un giorno dopo!! Tutta contenta arrivo in biblioteca ed esclamo con la mia tesserina in mano "La copia del Manuale di Nonna Papera per cortesia" con un sorriso stampato a 150 denti...che svanisce 12 secondi netti dopo che vedo la ragazza tornare a mani vuote..."Mi spiace, ma non è arrivato, abbiamo problemi col pc" Ma allora ditelo!! Ce l'avete con me!!

Fortunatamente il giorno dopo ripasso (dato che dovevo fermarmi anche in erboristeria lì vicino) e finalmente la copia è arrivata!!

Tutta contenta la sera ho iniziato a passare in rassegna tutte le ricette, è troppo carino come libro, anche le cose più semplici hanno nomi spiritosi che ti invogliano a provare tutto!

Poi il dubbio, guardo ancora il regolamento e il libro è diverso da quello che si festeggia!!

Nooo, ma allora è un incubo! Mando una mail a Sabrine (di una disponibilità infinita) e alla fine capiamo che il libro va bene. Posso iniziare a pasticciare!

Tra le tante che hanno attirato la mia attenzione ho scelto questa. Ecco come si prepara:

### Che cosa occorre:

- 20 "cialde"
- 3 amaretti
- 50 g di mandorle
- 80 g di burro freschissimo
- 50 g di zucchero a velo
- un pizzico di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di rum

### Come si procede:

Sbucciate le mandorle, fatele tostare in forno caldo e tritatele finissimamente con gli amaretti.Lavorate il burro fino a renderlo una crema soffice. Incorporatevi allora lo zucchero a velo, poco alla volta, il trito di mandorle e infine il cucchiaino di rum. ultima rimescolata, e poi su una cialda appoggiate l'impasto in uno strato di cm 2 circa che coprirete con l'altra cialda. Premetele entrambe leggermente e con la lama piatta del coltello livellate la crema superflua tutt'attorno alle pastine. Servite e aspettatevi dei... "bis"

Con questa ricetta partecipo appunto alla raccolta di sabrine per festeggiare i 40 anni del "manuale di Nonna Papera"

Se volete partecipare anche voi cliccate sul banner qua affianco, c'è il collegamento alla pagina con tutto il regolamento.

Rigrazio Sabrine per la sua disponibilità, così ho potuto partecipare anche io.

Ora torno a sbirciare il manuale...magari mi Nonnapaperizzo di nuovo! Bacione!!

## 17. Torta Monna Lisa (*di Bim Bum Beta*)



Penso di essere una divoratrice vorace di parole.... la malattia non da febbre né spasimi né torpore, semplicemente i soggetti a rischio non possono fare a meno di leggere... e non parlo solo di un buon libro, ma anche uno mediocre o uno assolutamente da evitare... insomma in mancanza di materiale sano a portata di mano i soggetti a rischio leggono tutto quello che capita loro a tiro: i manifesti dal dottore, i cartelloni pubblicitari, le targhe delle auto, i bastardini dei medicinali, qualsiasi opuscolo ci sia in giro, i nr sulle poltrone del cinema, le scritte sulla carta igienica....

Che c'entra questo con la foto della torta? No, tranquilli, non ho sbagliato post e non ho sbagliato foto... è solo che fra le tante cose che non posso fare a meno di leggere c'è il mitico "Topolino" (e non me ne vergogno affatto anzi la trovo una lettura sana e divertente... tanto che ho regalato l'abbonamento ai miei figli ... così posso leggerlo anch'io!) ... e da grande appassionata del Topo sono appassionata anche di tutto quello che lo riguarda: il Manuale di Nonna Papera è sempre stato uno di quei libri che avrei voluto avere, fin da piccina, ma per un motivo o per l'altro... non l'ho mai avuto!

Ecco che, quando Sabrine ha proposto una raccolta di ricette tratte dal mitico manuale (la prima edizione, eh? Quella di 40 anni fa!) non ho potuto resistere e gli ho dato la caccia per mari e per monti (ho assillato il mio bibliotecario, che dopo innumerevoli edizioni successive è riuscito a trovarmi ... rullo di tamburi... il mitico numero 1!)... ed ecco qui i risultati:

### Ingredienti:

350 gr di farina; 250 gr di zucchero; 2 uova; 1 limone; 1 bicchiere di latte e 1 di olio; 1 bustina di lievito ed un pizzico di sale.

### Procedimento:

Versate in un recipiente lo zucchero e i tuorli e sbattete bene con un cucchiaino, aggiungendo l'olio e lavorate ancora un po'. Aggiungete la farina ed il latte a poco a poco, in modo che non si faccia troppa fatica a mescolare, e la buccia del limone grattugiata. Unite infine, sempre mescolando, il succo di limone, il sale ed il lievito. Montate a neve le chiare delle uova, unitele mescolando piano e versate l'impasto in una tortiera unta ed infarinata (ricordatevi di scrollare via la farina in più). Cuocete in forno a 140° per 45 min. e poi spolverizzate di zucchero. (Accorgimento n. 26)

Il dolce è durato dall'oggi al domani... detto questo: non serve che vi dica quanto era buono ;-D ...

**Nota bene 1:** Non ho usato il cucchiaino per mescolare... 40 anni dopo, per fortuna, siamo dotati di fruste elettriche... ho usato quelle!

**Nota bene 2:** Nonna Papera fa scuola... in questo caso bisogna davvero imbrattare ed infarinare la tortiera (anche quelle di silicone!) perchè la torta non contiene burro e tende a rimanere "aggrappata" alla tortiera... della serie "sbagliando s'impara" (ma non preoccupatevi, dopo 5 minuti avrei potuto metterla via senza lavarla, la tortiera intendo, perfettamente pulita...)

**Nota bene 3:** Cito testualmente l'accorgimento n. 26 (i trucchetti non sono mai troppi!): "Neve - voglia di andare a sciare? E invece no; volevamo solo insegnarvi un paio di trucchetti per montare perfettamente la chiara d'uovo. Primo: aggiungete un pizzico di sale fino o di zucchero a velo (a seconda se state preparando un dolce o no); secondo, bagnate il fondo della scodella, così l'albume scivolerà via con la massima naturalezza!"

... e per oggi è tutto... perchè, le mie prove culinarie tratte dal Manuale, non finiscono mica qui... Ah, naturalmente, penso sia superfluo dirvi che... questa ricetta partecipa alla raccolta di Fragole a Merenda "Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo". A presto, Beta



## 18. Le ciambellette di Paperina (di Chi ha rubato le crostate?)



Dopo tanto cercare, anche io sono riuscita ad avere tra le mani il tanto nominato Manuale di Nonna Papera. Per chi non sapesse cosa fosse, questo ricettario è oramai alla 17esima (se non più) edizione e per generazioni di bambine (diventate ora Foodblogger agguerrite) ha rappresentato una vera icona ed iniziazione alla cucina, quando questa era ancora un miraggio irraggiungibile a causa della giovane età di queste.

Personalmente ho sempre sentito nominare questo ricettario all'interno dei racconti presenti su *Topolino*, la rivista che per decenni ho comprato (ogni Mercoledì) nell'edicola davanti alla scuola, ma sono cresciuta negli anni del Manuale delle Giovani Marmotte, e nei miei sogni infantili costruivo improbabili zattere su altrettanti improbabili fiumi che mai avrei dovuto guardare qua a Seregno!

Poi qualche mese fa, curiosando sul blog di **Fragole a Merenda** sono rimasta colpita dalla bellissima ed accattivante fotografia del manuale, utilizzata come Banner alla Raccolta (e che ho utilizzato nel collage qua sopra), una volta letto il post... via, alla caccia del manuale! Fortunatamente la rete Bibliotecaria della Brianza è piuttosto efficiente, una breve ricerca sul sito Internet del sistema Bibliotecario e ho prenotato la mia copia direttamente da casa, per poi trovarmela a distanza di un paio di giorni nella mia Biblioteca.

Le ricette del libro sono tante, alcune semplici da non richiedere nemmeno l'uso del forno, altre un po' più impegnative, ma la cosa più bella (a mio parere) è quella di leggere ingredienti semplici, attrezzi di uso comune... insomma dopo tante preparazioni in cui si richiedono ingredienti di difficile reperibilità, attrezzature da pasticcere ecc.. entrare in cucina aprire lo sportello e tirarne

fuori solo zucchero, farina, uova, burro e latte mi ha fatto tirare un sospiro di sollievo: finalmente una ricetta che sa di ricordo!

Tra le tante proposte, la mia attenzione è ricaduta su queste ciambellette, le avevo già addocchiate su un blog e mi piaceva il fatto che per confezionarle non mi si richiedeva l'uso di formine varie, semplicemente forme di ciambella fatte con le mani, come a voler giocare con la frolla, come fanno i bambini! In più la ciliegina rossa candita mi ricorda un bel rubino, lucido e rosso, come il fiocco e le scarpe di Paperina!

### Ingredienti (per circa 30 ciambelle)

250g di farina  
50g di latte condensato  
75g di burro  
75g zucchero  
2 uova  
1/2 bustina di lievito  
un po' di ciliegie candite e zucchero in granella  
la buccia grattugiata di mezzo limone

Preparate la pasta, aggiungendo in più un po' di acqua calda per ottenere una pasta piuttosto molle. Dividete in pezzetti l'impasto e formate dei bastoncini, di cui attaccherete insieme le estremità in modo da formare un anello. Mettete gli anelli in una teglia imburrata, lucidateli con l'uovo sbattuto, ornatele con lo zucchero in granella e collocate nel mezzo una ciliegia. Cuocete per circa 20 minuti in forno a 150°.



## 19. Crostata sette colli (di Sfizi e pasticci)



Anche questa ricetta partecipa alla raccolta di Sabine "Le ricette di Nonna Papera: 40 dopo"

Non ho ricordi particolari legati a questa ricetta perchè non l'avevo mai fatta, ma rifogliando il mitico Manuale, mi ha colpito, specialmente la procedura della frolla, l'ho provata a fare ed eccola qua!!

*Il "sette", escluso quello fatto nei calzoni, è un numero magico (soprattutto se scritto in pagella). E' il numero astrologico e... storico per eccellenza. Abbiamo i Sette Savi della Grecia, le Sette Meraviglie del mondo, i Sette Giorni della settimana e i magnifici Sette... (no: non quelli!) questi: i Colli di Roma. Anzi, già che ci siamo, eccovi i loro nomi: Palatino, Campidoglio, Quirinale, Viminale, Esquilino, Celio, Aventino. Imparati i medesimi a memoria (tanto per fare un po' di scena quando vi chiederanno di elencare i ... Sette re di Roma), fermiamoci sul Campidoglio. Dove sorgeva la famosa Rocca, sorvegliata a vista dalle altrettanto famose oche, le quali ... scampata la padella...— morirono dopo lunga e onorata vecchiezza. A proposito, c'è Gastone che reclama una fetta di torta: sfido, ha finto un certo tramestio nelle patrie cucine. Finto ben riposto: Nonna Papera ha appena sfornato la "crostata Sette Colli"!*

### Che cosa occorre:

200 gr farina, 150 gr burro, 150 gr marmellata di more, fragole o ciliegie, 125 gr zucchero, 125 gr farina di mandorle (o mandorle tritate), 2 cucchiaini di rum, un pizzico di cannella, 4 uova

Rassodate anzitutto le uova per 8/10 minuti in acqua bollente e poi sgusciatele. Quindi impastate la farina col burro ammorbidito, incorporandovi poco alla volta lo zucchero, le mandorle pestate, la cannella e i tuorli delle uova ammorbiditi nel rum. Imburrate la tortiera e stendetevi tre quarti dell'impasto ottenuto. Distribuite la marmellata e con il rimanente impasto preparate sette "collinette" spesse non più di cm.

Appoggiatele sopra la marmellata e fate cuocere per tre quarti d'ora in forno caldo a 150°.



## 20. Torta al limone (di *Accantoalcamino's blog*)



*Vedo che questo post è stato tradotto, purtroppo la pagina del manuale non si traduce in automatico..ho scritto gli ingredienti che ho usato...\_ 😊*

Evviva!!!! Ieri pomeriggio, dopo aver finito i compiti (faccio la seconda elementare), la mamma mi ha mandato a portare le uova a nonna Papera.

Lei vive in America, ma viene ogni anno a trovare i suoi tre discolori nipotini.

Quest'anno è la prima volta che la vedo e sono emozionata, mi piace stare con lei, mi insegna tante cose e mi racconta tante storie.

Non abita lontano e sono andata da lei in bicicletta e, per arrivare prima, ho preso la scorciatoia per i campi...tutte scuse per fermarmi a raccogliere qualche fiore da regalarle.

Prima di entrare in casa ho salutato i nipotini che mi fanno sempre dispetti uff!

Lei mi ha visto arrivare, mi è venuta incontro e mi ha fatto una carezza.

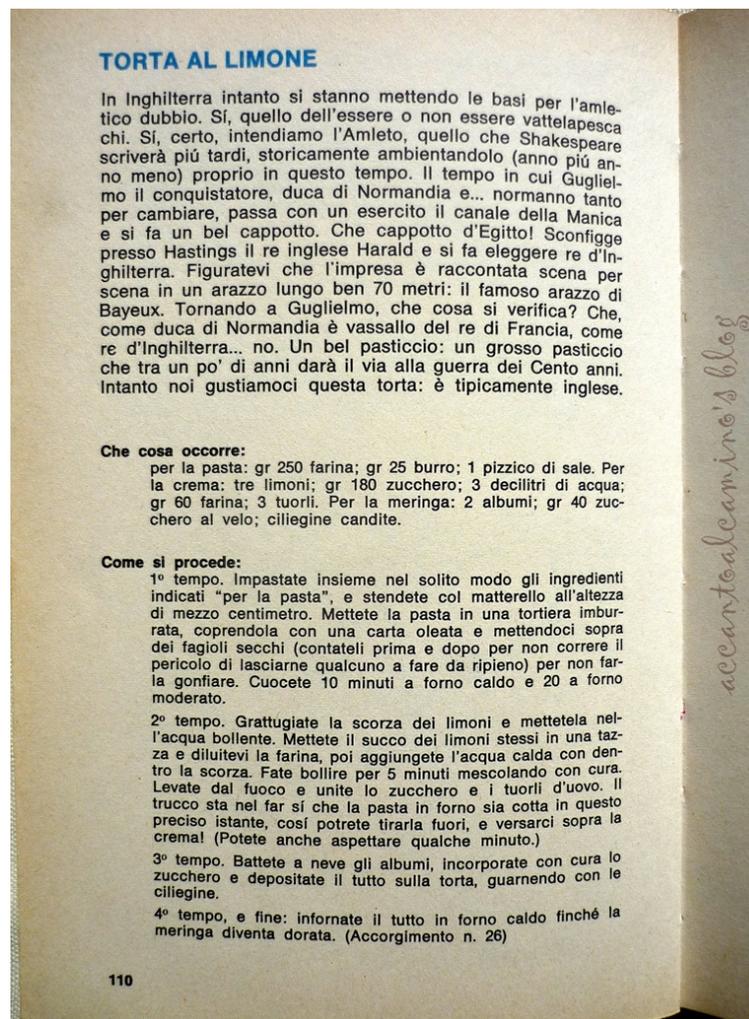
*\*\*Vieni, ti ho portato un regalo, so quanto ti piace il mio quaderno di ricette e te ne ho portato una copia.*

*Ma è un libro!!!*

*\*\*Si, il mio amico Walt per il mio compleanno lo ha pubblicato, ha detto che era un peccato che non potessero leggerlo tutti i bambini del mondo, scegli una ricetta che la facciamo assieme.*

Ce n'erano così tante, e prima di ogni ricetta un aneddoto di storia, ero così emozionata.

*Nonna Papera, facciamo la torta al limone? E' a pagina 110, non mi sembra difficile.*



### TORTA AL LIMONE

In Inghilterra intanto si stanno mettendo le basi per l'amletico dubbio. Sì, quello dell'essere o non essere vattelapesca chi. Sì, certo, intendiamo l'Amleto, quello che Shakespeare scriverà più tardi, storicamente ambientandolo (anno più anno meno) proprio in questo tempo. Il tempo in cui Guglielmo il conquistatore, duca di Normandia e... normanno tanto per cambiare, passa con un esercito il canale della Manica e si fa un bel cappotto. Che cappotto d'Egitto! Sconfigge presso Hastings il re inglese Harald e si fa eleggere re d'Inghilterra. Figuratevi che l'impresa è raccontata scena per scena in un arazzo lungo ben 70 metri: il famoso arazzo di Bayeux. Tornando a Guglielmo, che cosa si verifica? Che, come duca di Normandia è vassallo del re di Francia, come re d'Inghilterra... no. Un bel pasticcio: un grosso pasticcio che tra un po' di anni darà il via alla guerra dei Cento anni. Intanto noi gustiamoci questa torta: è tipicamente inglese.

#### Che cosa occorre:

per la pasta: gr 250 farina; gr 25 burro; 1 pizzico di sale. Per la crema: tre limoni; gr 180 zucchero; 3 decilitri di acqua; gr 60 farina; 3 tuorli. Per la meringa: 2 albumi; gr 40 zucchero al velo; ciliegine candite.

#### Come si procede:

1° tempo. Impastate insieme nel solito modo gli ingredienti indicati "per la pasta", e stendete col matterello all'altezza di mezzo centimetro. Mettete la pasta in una tortiera imburata, coprendola con una carta oleata e mettendoci sopra dei fagioli secchi (contateli prima e dopo per non correre il pericolo di lasciarne qualcuno a fare da ripieno) per non farla gonfiare. Cuocete 10 minuti a forno caldo e 20 a forno moderato.

2° tempo. Grattugiate la scorza dei limoni e mettetela nell'acqua bollente. Mettete il succo dei limoni stessi in una tazza e diluitemi la farina, poi aggiungete l'acqua calda con dentro la scorza. Fate bollire per 5 minuti mescolando con cura. Levate dal fuoco e unite lo zucchero e i tuorli d'uovo. Il trucco sta nel far sì che la pasta in forno sia cotta in questo preciso istante, così potrete tirarla fuori, e versarci sopra la crema! (Potete anche aspettare qualche minuto.)

3° tempo. Battete a neve gli albumi, incorporate con cura lo zucchero e depositate il tutto sulla torta, guarnendo con le ciliegine.

4° tempo, e fine: infornate il tutto in forno caldo finché la meringa diventa dorata. (Accorgimento n. 26)

*Cosa occorre per la pasta:*

- 250 g di farina,
- 150 g di burro,
- 1 pizzico di sale.
- Per la crema:
- 3 limoni,
- 180 g di zucchero,
- 3 dl d'acqua,
- 60 g di farina,
- 3 tuorli.
- Per la meringa:
- 2 albumi,
- 40 g zucchero a velo.
- Ciliegine candite per decorare.

\*\*\*\*\*

*\*\*Va bene, mettili il grembiulino e vai a lavarti le mani che incominciamo.*

*Le uova te le manda la mamma, sono freschissime e già lavate, sai, la mamma dice che bisogna sempre lavarle le uova prima di usarle.*

A questo punto nonna Papera ha brontolato un po'.

*Cosa c'è?*

*\*\*Ah, hanno sbagliato di scrivere la dose di burro.*

*Perchè?*

*\*\*Perchè non è possibile fare un'impasto con 25 grammi di burro su 250 grammi di farina.*

*E adesso come facciamo, non ti ricordi più come avevi scritto?*

*\*\*No, ed ho anche regalato il vecchio quaderno, ma ora facciamo noi, tu tagliami il burro a pezzettini piccoli, io lo aggiungo poco a poco nella farina, così vediamo quanto ne occorre.*

*Hai messo il sale nella farina?*

*\*\*Sì, certo.*

Alla fine ha aggiunto **150 grammi di burro**.

Ha fatto come era scritto nel libro ed ha infornato (i fagioli li ho messi io..ma non li ho contati).

*Cosa significa "forno caldo" e "forno moderato"?*

*\*\*Per questa torta **180°C** e **160°C**.*

Lei mi ha fatto grattugiare la scorza dei limoni, dividere il rosso dell'uovo dall'albume.

*\*\*Stai attenta a non rompere il tuorlo, se va nell'albume non riusciamo a fare la neve.*

Lei ha preparato la crema ed io l'ho mescolata per non farla attaccare.

Dovevamo aspettare, per finire la crema, che la torta fosse cotta e così mi ha raccontato un po' di cose.

Quest'anno a casa sua c'è stato molto freddo, per giorni non è potuta uscire di casa per la neve alta che arrivava a metà porta e metà finestra, con il freddo le fanno male le ossa e fa fatica a muoversi come una volta.

Per questo ha deciso di venire in Italia a trovare i suoi nipotini e per regalare qualche copia del suo quaderno di ricette ai bambini che, leggendolo, impareranno anche un po' di storia che, come dice la mamma, non fa mai male!

Intanto mancava pochissimo, la torta era quasi cotta e dovevamo preparare la meringa.

*Posso fare io la meringa? Come devo fare?*

*\*\*Sbatti bene gli albumi ed aggiungi a poco a poco lo zucchero a velo.*

*Così?*

*\*\*Sì, bravissima, ancora un po', dev'essere come la neve.*

*Come quella che vedevi dalla tua finestra?* 😊

*\*\*Sciocchina, non prendermi in giro.*

A questo punto mi ha fatto una carezza, è molto dolce nonna Papera, anche se sembra un po' burbera.

*Va bene così?*

*\*\*Sì, facciamo presto, io metto la crema nella torta e tu metti sopra la meringa, stendila bene sulla crema e poi metti le ciliegine.*

*Posso metterle come voglio?*

*\*\*Certo.*

*Adesso a quanti gradi va il forno?*

*\*\*A 180°C*

*Quanto tempo?*

*\*\*Fino a quando la neve sarà colorata.*

*Come l'oro?*

*\*\*Sì, come l'oro.*

*Nonna Papera, perchè non rimani sempre qui? Così se sarà freddo ed avrai male alle ossa potremo aiutarti noi a fare le faccende e tu potrai riposare.*

*\*\*Mi piacerebbe, ma la mia casa è laggiù, qui il mio cuore sarebbe diviso a metà. Lo capirai un giorno, quando sarai lontana dalla tua terra.*

*\*\*Noi siamo come gli alberi, abbiamo le radici e, come gli alberi, se veniamo strappati alla terra non moriamo, ma cresciamo storti e non facciamo le foglie ed i fiori non riescono a sbocciare, cadono prima, e così non nascono neanche i frutti.*

Ho visto che aveva gli occhi lucidi.

*Perchè piangi?*

*\*\*Non piango, devo mettermi gli occhiali, prendimeli tu, sono sulla credenza.*

*Nonna Papera, la neve è diventata color dell'oro, è pronta?*

*\*\*Ora vedo io, si si, è pronta, prendi le presine, quelle più grosse.*

*Posso fare io? 😊*

*\*\*No, è pericoloso, i bambini non devono andare vicino ai fornelli ed il forno, bisogna chiedere sempre alla mamma.*

*Va bene 😞*

*Com'è bella!!!!*



*\*\*E' anche buona, la tagliamo quando si è raffreddata, adesso la crema è ancora morbida.*

*Nonna, chi va a dar da mangiare a Pluto?*

*\*\*Lo ha portato a casa zio Paperone.*

*Zio Paperone? Ma lui è avaro, non gli darà da mangiare per risparmiare.*

*\*\*No, zio Paperone non è più tanto ricco, ha perso un po' di soldi, lo hanno imbrogliato persone più furbe di lui e con i soldi ha perso anche la sua avarizia, si è accorto che era solo, che nessuno gli voleva bene, ora divide quello che ha con i poveri, ha molti amici che vanno a trovarlo, è diventato buono, ha capito che sono altre le cose che hanno valore, ed ora si sente più ricco di prima.*

*\*\*Ma ora tagliamo la torta, chiama i tre discolacci, è l'ora della merenda.*

.....

Ehi, svegliati, sono tornato.

Ciao, mi sono addormentata..... ho fatto un bellissimo sogno.... la mangi una fetta di torta con me?



## 21. Il ciambellone di Achille *(di Bim Bum Beta)*



Dal Manuale: "... di Achille è più noto il tallone. Ma di proposito, desideriamo mettere in rilievo il ciambellone: per amore della rima e della ricetta. Se non sapete la storia del tallone, ve la diciamo noi in quattro parole: Achille, figlio di Teti, era stato immerso nelle acque dello Stige affinché diventasse invulnerabile. Mamma Teti, che la sapeva lunga in fatto d'immortalità essendo una dea, immergendo il neonato Achille nel fiume lo tenne per un tallone ... e per quel tallone vulnerabile l'invulnerabile Achille ci lasciò la pellaccia..."

Noi, del Podere AlphaBeta, abbiamo testato per voi...

### IL CIAMBELLONE DI ACHILLE

**Ingredienti:** 300 gr di farina bianca; 200 gr di zucchero; 100 gr di burro; 1 bustina di lievito; 1 limone; 2 uova; un pizzico di sale; qualche cucchiaino di latte.

**Procedimento:** Disponete a fontana sulla spianatoia (o in alternativa in una grande zuppiera) farina, zucchero, sale, lievito e la buccia grattugiata d'un limone. Il tutto mescolato e setacciato. Aggiungete le uova ed il burro ammorbidito. Impastate. Se vedete che l'impasto risulta troppo duro, ammorbiditelo con poco latte. Ungete di burro uno stampo per ciambelle (cioè col buco in mezzo) sistemate bene la pasta e mettete a cuocere in forno già caldo per 40 minuti circa. Se li avete sottomano, sistemate sopra la ciambella qualche filetto di mandorla, qualche ciliegia candita o qualche pezzetto di cedro.

Noi, l'abbiamo lasciato "nature" che qui i canditi non sono molto graditi (e non ho imburato lo stampo essendo di silicone!)... in compenso il dolce, invece, è stato molto molto gradito anche da compagni e maestre che hanno richiesto a gran voce la ricetta .... garanzia di bontà oserei dire!

(Vi chiederete: "Ma i ragazzi l'hanno fatta la merenda, visto che tutti hanno assaggiato?" "Certo ;-D abbondo sempre con le porzioni.... proprio per questo motivo!").

Naturalmente anche questa ricetta partecipa al contest di Fragole a Merenda "Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo".

Alla prossima... che mica ho finito qui (mmhhh... non potrei far finta di non trovarlo più il Manuale ed evitare così di riconsegnarlo in biblioteca? ;-)) Mi ci stò affezionando! ... Buon mercoledì. Beta

## 22. Torta di mele (di *Bim Bum Beta*)



Ieri, giovedì, sarei dovuta andare ad Abilmente... potevo permettermi di stare via l'intera giornata... avevo preparato tutto, deciso di prendere il treno, informata su orari-prezzi-busnavetta per la fiera.... senonchè, oltre alla pioggia avevo contro anche Saturno, Giove, Marte, Venere e pure Uranio e tutti i pianeti del Sistema Solare ed oltre.... ed in fiera non ci sono arrivata .... che delusione! Oggi venerdì ... piove!!!! ..Eh... ma che du' p....!

E allora? Cosa facciamo, ci piangiamo adosso? No dai, che già piove, inumidire anche dentro casa non mi sembra opportuno... e così... ma sì, tiriamoci su il morale con una bella fetta di torta!

Profumo di mele che si espande per casa, di sapori naturali, di profumi d'infanzia... ecco è lei, la TORTA DI MELE (di Nonna Papera) ... quante volte avete sbavato sulle pagine di "Topolino" quando la famosa Nonna sfornava la sua Torta e la metteva a raffreddare sulla finestra? Io mi sentivo l'acquolina ogni volta che la vedevo, così bella e fumettosa.... e adesso, ho la ricetta!

E sono così buona .... che la passo anche a voi!

### TORTA DI MELE (di Nonna Papera)

"Un barone scozzese potrebbe benissimo limitare la propria attività a passeggiare per il viale del suo castello, con il gonnellino scozzese, un cane scozzese al guinzaglio e un buon bicchiere di whisky scozzese a portata di ... baffi. E invece che cosa ti combinò Nepero, che era appunto un barone scozzese? Inventò i logaritmi, cioè un modo per semplificare i conti tale da far venire i calcoli... al fegato dei poveri studenti, naturalmente! Per riconfortare i tapini, Nonna Papera, propone questa ottima torta di mele."

**Ingredienti:** 200 gr di farina; 150 gr di zucchero; una bustina di lievito; 2 uova; latte; scorza di limone; un chilo di mele.

**Procedimento:** Sbattete bene le uova con lo zucchero e aggiungete a poco a poco la farina setacciata insieme al lievito e la scorza di limone, aggiungendo via via il latte per mantenere morbida la pasta. Ungete ed impanate una tortiera (scuotete via il pane superfluo) e versate la pasta. Intanto avrete sbucciato e tagliato a fette, il più possibile regolari, le mele: mettete elegantemente le fette sopra la pasta e cospargetele di zucchero e qualche fiocchetto di burro. Cuocete per circa mezz'ora in forno moderato.

**Versione festiva:** Lasciate a bagno le mele affettate una mezz'oretta nel rum, poi unite delle noci spezzettate e qualche uvetta pure macerata nel rum, unite il tutto alla stessa pasta che avete preparato per l'altra torta, e infornate.

Ed ecco il risultato (se non fosse sufficiente la vista della foto in alto...)



P.S.: Naturalmente io ho privilegiato la variante festiva, aggiungendo una ... variante: vista la cospicua quantità di mele, non le ho adagiate tutte sopra l'impasto, ma, per far prima, le ho mescolate allo stesso...

da leccarsi i baffi! Anche questa torta è stata divorata... e senza tanti sensi di colpa... data la totale assenza di burro (o olio)... Da rifare assolutamente, e mi sembra ovvio che, questa ricetta entrerà a pieno merito fra le preferite del Podere AlphaBeta!

Inutile dire che questa torta partecipa al contest di Fragole a merenda: "Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo"

... e sulle note golose di questa bontà ... vi auguro un dolce fine settimana.

Beta

## 23. Il ciambellone di Achille *(di Chicca pensa Dolce)*



Prima di tutto devo ringraziare Sabine per aver *concretizzato* un'idea che mi girava per la testa da un po'.

E' "Il manuale di Nonna Papera" che ha fatto sì che mi avvicinassi al mondo della pasticceria, stuzzicando la mia golosità, quindi è grazie a questo libro che oggi creo i miei dolci... peccato non possa farveli gustare! Ma se passaste da queste parti sarò ben lieta di offrirvi un assaggio delle mie dolci creazioni. Come dicevo, ancora oggi questo prezioso manuale fa parte della mia collezione di ricettari, e non è raro vederlo posato su di un mobile in giro per casa, pronto ad essere sfogliato.

Ormai mi ricorda un vecchio peluche spelacchiato, tanto si è usurato dalle mie lunghe consultazioni, soprattutto nel periodo della mia infanzia e adolescenza. Ricordo di essermelo fatto regalare da un caro amico di mio padre che ne aveva una copia appena acquistata per la sua collezione di manuali Disney (eh sì! Era un pò eccentrico, ma tanto buono).

La ricetta che ho scelto di preparare si chiama "*Il Ciambellone di Achille*" ed è legata al ricordo del periodo, molto lungo, della mia convalescenza post-operatoria, causata da una grave malattia infantile che mi aveva colpita all'età di dieci anni portandomi a stare immobile a letto e poi dopo l'operazione, fatta a Firenze, ingessata per tre lunghi mesi. Ma non voglio perdermi in tristi racconti sulla mia patologia. In seguito a questo evento, non troppo felice, avrei dovuto seguire una cura di medica ed una severa dieta, dove di tanto in tanto mi era concesso un dolce semplice come un budino od una torta margherita. Questa ricetta di Nonna Papera era perfetta per me!!!

La ricetta del Ciambellone ha ingredienti semplici e non eccessivamente calorici (tutto stà nel consumarne una porzione ragionevole), e la realizzavamo fedelmente, tranne che per l'aggiunta di qualche cucchiaino in più di latte che rendeva più soffice il dolce.

Ecco la ricetta originale trascritta dal manuale.

### IL CIAMBELLONE DI ACHILLE

#### Cosa occorre:

gr 300 di farina bianca; gr 200 di zucchero; gr 100 di burro; 1 bustina di lievito; 1 limone; 2 uova; un pizzico di sale; qualche cucchiaino di latte.

#### Come si procede:

disponete a fontana sulla spianatoia (non possedendo l'asse della pasta, potrete usare una grande zuppiera) farina, zucchero, sale, lievito e la buccia grattugiata d'un limone. Il tutto mescolato e setacciato. Aggiungete le uova e il burro ammorbidito. Impastate. Se vedete che l'impasto risulta troppo duro, ammorbiditelo con poco latte. Ungete di burro uno stampo per ciambelle, cioè col buco in mezzo, sistemate bene la pasta e mettete a cuocere in forno già caldo per 40 minuti circa. Se li avete sottomano, sistemate sopra la ciambella qualche filetto di mandorla, qualche ciliegina candita o qualche pezzetto di cedro.



## 24. Ciambella Inca-Urka (di Bim Bum Beta)



Iniziamo la settimana con dolcezza? Allora non potete non provare questo dolce di Nonna Papera ... la Ciambella Inca-Urka ... tempo di mantenimento: 24 ore...  
Come dite? No, non ha una scadenza così breve ... è che non è durata più a lungo... ;-D  
Ma bando alle ciance, ecco la ricetta:

### CIAMBELLA INCA-URKA

**Ingredienti:** 250 gr farina di semola; 130 gr di zucchero; 3 uova; 100 gr di burro; 1 bicchiere di latte; mezza bustina di lievito; la buccia di un limone grattugiata.

**Procedimento:** Con un cucchiaino di legno, mescolate bene il burro e lo zucchero, finché si amalgamano bene. Unite le uova una alla volta, mescolando sempre, perché l'impasto sia omogeneo, poi la farina, la buccia di limone, il latte poco alla volta ed il lievito. Versate l'impasto in uno stampo col buco in mezzo, accuratamente unto, e cuocete in forno a 140° per circa 50 minuti.



E adesso vi dico le varianti che ho attuato io... ben poche per la verità:

- \* non ho usato il cucchiaino di legno ma il mixer (decisamente più veloce!);
- \* uso sempre un 10-15% in meno di zucchero (su tutte le ricette);
- \* non ho unto lo stampo dato che uso quello in silicone;
- \* ho aggiunto una manciata di uvetta (precedentemente ammollata) su metà ciambella, per sentire che effetto faceva.... ehm... buonissima: CON e SENZA!

(Per le maliziose: badate bene che in famiglia siamo in 5! Non me le mangio tutte io le torte che faccio... ;-D però una fettina d'assaggio sì, che me la concedo!)

E anche questa Ciambella, partecipa al contest di Fragole a Merenda: "Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo"

## 25. Torta di mele (di *Una ricetta al giorno*)



La ricetta mi è stata passata da Sabine a cui ringrazio.

Io non possiedo il libro, però mi ha sempre incuriosito, vedendo sul web, come viene raccontata la ricetta e quindi mi sono voluta cimentare in una di queste ricette raccolte nel libro di Nonna Papera.

"Un barone scozzese potrebbe benissimo limitare la propria attività a passeggiare per il viale del suo castello, con il gonnellino scozzese, un cane scozzese al guinzaglio e un buon bicchiere di whisky scozzese a portata di ... baffi. E invece che cosa ti combinò Nepero, che era appunto un barone scozzese? Inventò i logaritmi, cioè un modo per semplificare i conti tale da far venire i calcoli... al fegato dei poveri studenti, naturalmente! Per riconfortare i tapini, Nonna Papera, propone questa ottima torta di mele."

### **Ingredienti:**

200 gr di farina  
150 gr di zucchero  
una bustina di lievito  
2 uova  
latte  
scorza di limone  
un chilo di mele

### **Procedimento:**

Sbattete bene le uova con lo zucchero e aggiungete a poco a poco la farina setacciata insieme al lievito e la scorza di limone, aggiungendo via via il latte per mantenere morbida la pasta. Ungete ed impanate una tortiera (scuotete via il pane superfluo) e versate la pasta. Intanto avrete sbucciato e tagliato a fette, il più possibile regolari, le mele: mettete elegantemente le fette sopra la pasta e cospargetele di zucchero e qualche fiocchetto di burro. Cuocete per circa mezz'ora in forno moderato.

**Versione festiva:** Lasciate a bagno le mele affettate una mezz'oretta nel rum, poi unite delle noci spezzettate e qualche uvetta pure macerata nel rum, unite il tutto alla stessa pasta che avete preparato per l'altra torta, e infornate.

Con questa ricetta partecipo al contest di Fragole a merenda.



## 26. Ciambella Inca-Urka (di *Acquolina*)



*Devo ringraziare Sabine per la splendida raccolta di ricette tratte dal "Manuale di Nonna Papera". Grazie a lei sono andata a cercarlo a casa di mia mamma e mi sono resa conto di ricordarmi se non ogni ricetta di sicuro ogni disegno, che spesso abbiamo ricopiato io e le mie sorelle. E' anche istruttivo perché parlando di tanti argomenti storici in modo scherzoso stimola la curiosità e la voglia di approfondirli. La mia passione per i dolci si è nutrita anche di questo ricettario, originale e divertente, e, a distanza di tanti anni, è davvero tenero rileggerlo! Penso che proporrò più di una ricetta, perché è stato veramente difficile scegliere tra le tante. Oggi ho fatto la Ciambella Inca-*

*Urka, con una giornata così fredda e piovosa avevo proprio bisogno di una coccola semplice e un po' old-style ma buonissima! Con un tè profumato è l'ideale...Ne volete una fetta?*

### CIAMBELLA INCA-URKA

"Siamo ansiosamente attesi dal sovrano degli Incas. Abbiamo giusto qui il suo invito. Come scritto come? Con il sistema di scrittura usato dagli Incas: una forma di scrittura con nodi di spago. Ci fosse stato Alessandro Magno... a ogni messaggio avrebbe risposto con un colpo di spada!"

#### Che cosa occorre:

gr 250 farina di semola; gr 130 zucchero; 3 uova; gr 100 burro; 1 bicchiere di latte; mezza bustina di lievito; la buccia di un limone grattugiata.

#### Come si procede:

con un cucchiaino di legno, mescolate insieme il burro e lo zucchero, finché si amalgamano bene. Unite le uova uno alla volta, mescolando sempre, perché l'impasto sia omogeneo, poi la farina, la buccia di limone, il latte poco alla volta e il lievito. Versate l'impasto in un stampo col buco in mezzo, accuratamente unto, e cuocete in forno a 140°C per circa 50 minuti. (qui in versione nature)



#### Note:

ho fatto qualche piccola modifica alla ricetta per motivi pratici: ho usato farina 00, secondo voi cosa intende per farina di semola?

Ho usato un vasetto di yogurt agli agrumi invece del latte perché non lo bevo mai ma lo uso solo trasformato in creme e bavarese :-D, il profumo non mi ha deluso.

Naturalmente ho usato la planetaria (perché no?) e alzato un pochino la temperatura del forno accorciando il tempo di cottura.

## 27. Salame vichingo (di *Lafamevienmangiando*)



Eh...si!...Grazie a Sabine D'Aubergine ritorno indietro nel tempo di almeno 25/26 anni. Ricordo i momenti (tanti pomeriggi) passati in compagnia di questo libro-ricette che all'epoca, non mi sembrava proprio un libro di ricette ma... un giornalino di fumetti della Walt Disney...ma quanto sono stata a giocare a fare la maestra e a dare il voto (bello/brutto) ai disegni del libro... come se li avesse disegnati un mio immaginario alunno!...provo nostalgia, tenerezza, dolcezza, delizia, simpatia...non lo so dire...nel vedere quella calligrafia sulle pagine del manuale...la mia innocenza da bambina, la mia spensieratezza, i miei sorrisi e la tanta voglia di giocare...che ogni bambino ha!!!!

Guardate la foto che piu' mi piaceva da piccola (lo ricordo ancora!)

...Il buongiorno si vede dal mattino!...gia' da allora sentivo il coinvolgimento e il calore che si prova a stare seduti a tavola con la propria famiglia (a parte la famiglia d'origine...io intendo quella che ho costruito col mio amore) difatti adoro preparare pranzo e cena per i miei tesori (anche se alcune volte i piatti non vengono proprio come vorrei!!! hhhiii)

....Allora!...forse...mi sono dilungata un po' troppo! non vorrei scocciarvi...passo alla ricetta che piu' mi fa ritornare alla mia infanzia...forse piu' all'adolescenza (periodo in cui mi piaceva inguacchiare in cucina (sotto l'occhio vigile di mia mamma...attenta che non sporcassi dappertutto!!!)

Vi presento Il salame vichingo. Ecco la ricetta così com'è sul manuale:

Ora piu' che mai i Vichinghi sono presi dalla smania dei grandi viaggi. Via mare, naturalmente, anche per fare bella mostra delle loro famose navi carenate. Anzi, proprio a proposito di queste ultime, aggiungeremo una particolarita' poco nota e curiosa: una sola vela, quadrata e rossa, s'innalzava sulla nave. Sulle fiancate esterne dello scafo gl' irrequieti "guerrieri del nord" appendevano i loro scudi a colori alternati: uno scudo giallo, uno scudo nero, uno scudo giallo e così via. Ridendo e scherzando i Vichinghi giunsero a saccheggiare nell'836 Londra, nell'845 Parigi e Amburgo! E son stati questi scudi a ispirare la ricetta di questo salame!

**Che cosa occorre:** 2 tuorli; 2 cucchiaini di zucchero; gr 150 di burro; 2 cucchiaini di cacao amaro; un bicchierino di curaçao; gr 200 di biscotti secchi.

**Come si procede:** sbattete insieme i tuorli e lo zucchero finché la crema si gonfia. Fate sciogliere il burro a bagnomaria e unitele ai tuorli con lo zucchero, il cacao e il curaçao, mescolando alla perfezione. Tagliuzzate i biscotti a pezzetti piccolissimi, che unirete alla crema. Mescolata finale. Versate il tutto in una carta oleata, dando al dolce la forma di un salame, e chiudete le estremita'. Mettete il "salame" in frigorifero e toglietelo solo quando si sarà indurito: allora togliete la carta e... affettate!

**Accorgimento n° 10:** Burro-per ammorbidire o sciogliere il burro, conviene usare il sistema "bagnomaria": e' inoltre buona norma, per non far troppa fatica a sbatterlo con la farina, toglierlo dal frigorifero un paio d'ore prima di usarlo.



A questo dolce vorrei aggiungere un episodio simpatico che mi ero del tutto dimenticata ma che grazie a Sabine mi e' ritornato in mente... e per questo la ringrazio!

Avevo all'incirca dodici anni e preparai, un pomeriggio, questo salame vichingo in presenza di un mio cuginetto(all'epoca aveva 4/5 anni)e della mia mamma sempre vigile!!!!.Preparammo il tutto e quando fu l'ora di affettare il "salame" vidi Francesco che prende un bel paninazzo e dopo averlo fatto tagliare da mia mamma (io stavo a guardare) prese le fettine di "salame" e le mise nel panino dicendo "io ne voglio almeno 5 fette da mettere dentro il panino se no non sento il gusto del salame!!!!".....Che ridere!!!!e che "fatica" spiegare che non era il salame "salume"!!!! devo raccontarlo a Francesco!!!!

Bene!...devo ricordare che il mio manuale e' proprio dell'edizione del 1970... ho fatto una foto per dimostrarlo "con orgoglio" ma purtroppo e' uscita sfocata... vedete!

..E' anche un po' malconcio... guardate

..Tutto scocciato... ma leggibile!!



Con questa ricetta partecipo alla raccolta: Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo.

## 28. Panetti Maya (di *Un po' di briciole in cucina*)



...ho scoperto dell'esistenza del Manuale di Nonna Papera grazie a Sabine e dopo aver letto il suo post, mi sono messa alla ricerca del libro... pensando fosse una cosa facile, visto che siamo nell'era digitale dove tutto si trova con un click....

...come dice qualcuno: "Diciamocelo!!! sono stata troppo ottimista"..

..la prima cosa che ho fatto è stata quella di documentarmi su internet poi sono passata all'atto

pratico, sono andata in molte librerie, della zona, e le signorine alle quali chiedevo, con aria un po' incerta: "scusami...,

vabbè ci riprovo...

scusa, io sto cercando il manuale di Nonna Papera?" la signorina con la camicia rossa ha lanciato un'occhiata all'altra signorina con tanto di etichetta sulla camicia di una nota libreria...

e guardandomi con aria saccente mi dice: "è fuori catalogo!!!"... scusa?? "non l'ho stampato più...." e io ci riprovo: ma... se l'ho ordinato arriva?..." la risposta è stata "No!!".

in giro ci sono i libri su l'homo erectus, e Habilis e non c'è il manuale....

"è l'era storica che gira in casa in questo momento..."

...allora vado in biblioteca, e lì c'è Rosa, appena la vedo gli dico "Rosa mi cerchi il....." cerca nel catalogo e mi dice sì c'è... ok!! mi dà il codice e vado a cercarmelo tra gli scaffali ma.... non era quello... è un'altra edizione ma, non è quella...

...lo prendo lo stesso...

a un certo punto mi sono trovata a Roma, e lì avrei dovuto trovarlo, ma niente le signorine " con la stessa aria saccente" mi dicono: "no!! è fuori catalogo, un'altra invece mi ha detto: "non è richiesto più neanche dai bambini.."

....al mio ritorno a casa, un'e-mail di Rosa, mi avvisa che aveva trovato, facendo una ricerca fra tutte le biblioteche della zona, una ristampa del 1987...

....e così felice come una bimba, che ha in mano delle caramelle tutte per se, e orgogliosa del fatto che le signorine con la puzza sotto il naso, si erano sbagliate, perché qualche copia in giro c'è ancora...

ho preparato i Panetti Maya, di 40 anni fa...

..per essere dei biscotti dal sapore antico, hanno una fragranza e morbidezza unica nel loro presente...

direttamente da Nonna Papera e dal suo manuale vi lascio i

### PANETTI MAYA

#### Che cosa occorre:

gr 200 di farina di semola;

gr 150 di farina gialla;

gr 150 di burro;

gr 150 di zucchero;

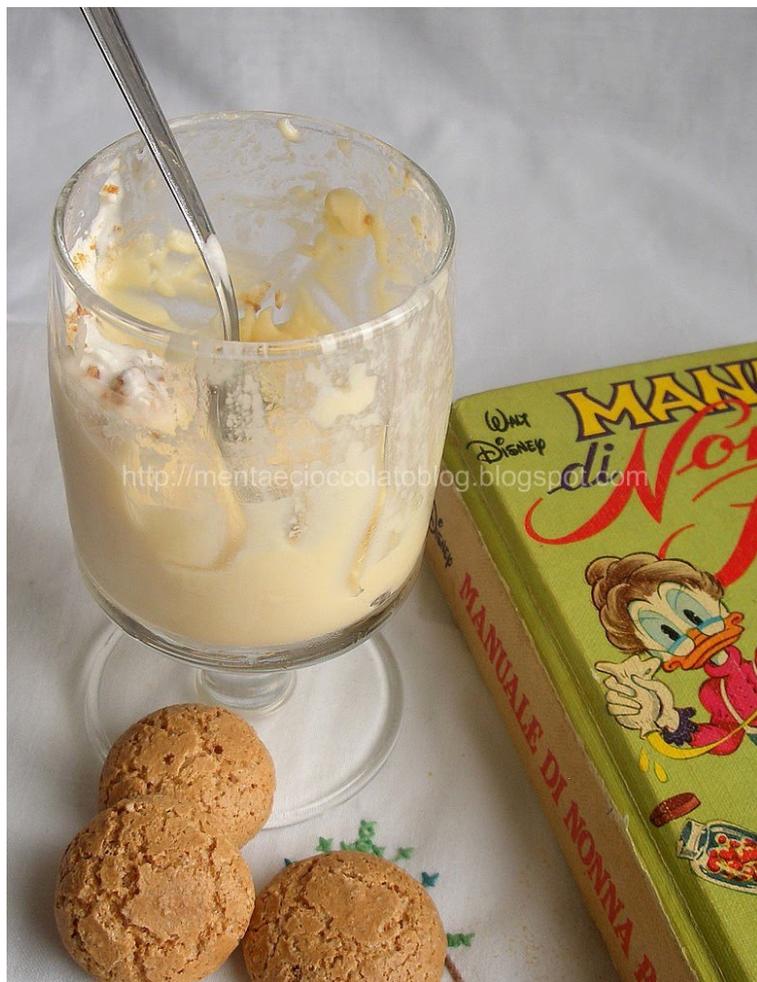
3 uova;

gr 20 di lievito di birra.

#### Come si procede:

Impastate in una scodella gr 50 di farina di semola e il lievito (potete farvelo dare dal prestantio) con un pò di acqua tiepida, fino a ottenere una pasta morbida; mettetela in un luogo tiepido e lasciatela lievitare finché diventa circa il doppio. Intanto preparate sulla tavola tutti gli ingredienti, poi mescolate la farina lievitata col burro, zucchero, uova, il resto delle farine e un pò di acqua tiepida in modo da formare un impasto molto morbido. Formate delle palline un pò più grosse di una noce, disponetele in una teglia distanti tra loro almeno 10 cm e appiattitele col fondo (bagnato) di un bicchiere, fino all'altezza di cm 1. Mettete la teglia in un luogo caldo e lasciate i dischetti finché si raddoppiano, poi bagnateli con un pennello di acqua, spolverateli di zucchero prima semolato e poi al velo, e fate cuocere per circa 20 minuti in forno a 150°.

## 29. Coppa Olimpiadi (di Menta e cioccolato)



**Ecco lo sapevo che non dovevo ....!.. Maledetti Amaretti!!!..tutta Colpa di Nonna Papera e la sua COPPA OLIMPIADI!!!**

Lo sapevo lo sapevo lo sapevo.....non dovevo fare una cosa con gli Amaretti...io li adoro e non resisto proprio a qualsiasi cosa che li contiene....!..ed ora come faccio a mostrarvela???

Tutto è iniziato dalla raccolta di Sabine d'Aubergine "LE RICETTE DI NONNA PAPERÀ"

dopo essere riuscita a trovare il libro ho deciso quale ricetta fare...Mi sono fermata subito su questa appunto perchè conteneva gli Amaretti..quindi ieri che ero in vena culinaria ho deciso di farla..

Oggi le foto..ehh..le foto, ovviamente il solito tentativo di foto vista la solita scarsità di luce ed il tempo che in questi giorni certo non aiuta..Perciò ho preparato il mio solito SET fotografico..ed ho iniziato a fare qualche scatto...solo che poi volevo anche che si vedesse la consistenza di questa benedetta Crema e perciò ho affondato il cucchiaino..solo che quel che ne è uscito non era proprio molto fotogenico ed allora??..eh..me lo sono mangiato, tanto che sarà mai per un cucchiaino di crema..vada a quel paese la mia intolleranza agli zuccheri...solo che....già io che ho un debole per gli amaretti e la crema.....incredibilmente deliziosa..fatto sta che un cucchiaino tirava l'altro e sono arrivata quasi al fondo del bicchiere e così l'ho fotografato praticamente quasi vuoto!!!..mi sono salvata chiedendo a mia mamma se voleva finirla ed ovviamente lei che non rifiuta MAI una crema ha annuito immediatamente!!!..hahaha!!

Questo dopo un paio di belle cucchiainate abbondanti finite nella mia bocca...

Questo un esempio poco fotogenico del cucchiaino con la Crema...però dai, almeno gli scatti fatti in precedenza non sono proprio orribili..ovvio che potevano essere meglio però....Intanto io me la sono ben gustata!!!



Insomma dopo tutto sto racconto volevo solo farvi conoscere questa Crema agli Amaretti di NONNA PAPERÀ.. deliziosa sul serio, dal sapore delicato e per niente invadente...

io ho seguito la ricetta cambiando la quantità di Gelatina..70 grammi mi sembravano un pò troppi per mezzo litro di latte, ci sarebbe voluto il trapano per mangiarla.. Ma che cavolo di gelatina avevano una volta???

ah, ho omesso anche il liquore altrimenti qui non potevano mangiarla e gli albumi montati in quanto evito uova crude....facile e veloce..

## COPPA OLIMPIADI DI NONNA PAPERA o Crema Deliziosa agli Amaretti



### Ingredienti per 8 porzioni

1 litro di latte  
100 gr di zucchero  
4 uova  
70 gr di colla di pesce  
100 gr di amaretti  
1 cucchiaino di Maraschino

*P.S. io ho fatto metà dose ed ho messo 2 fogli di gelatina.*

### Come si Procedo (dal Testo Originale)

*In una grossa scodella sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema densa e soffice. Unite mezzo litro abbondante di latte, poco alla volta, bollente. Quindi travasate tutto in una pentola e fate cuocere rimstando sempre e facendo moltissima attenzione che la crema non abbia assolutamente a bollire. La crema sarà cotta quando la vedrete attaccarsi al cucchiaio di legno: Togliete dal fuoco. Scaldate il restante latte e versatelo in una tazza dove avrete già messo gli amaretti e lasciate riposare per 15-20 minuti. Mettete a bagno, in acqua fredda, la colla di pesce. Passate al setaccio gli amaretti con il loro latte, quindi unite il tutto alla crema. Aggiungete il Maraschino e la colla di pesce strizzata. Volendo potrete unire 2 albumi montati a neve e decorare con Panna Montata dopo che avrete sistemato la crema in una coppa o zuppiera.*

### Il mio Procedimento usando metà dose

Portare ad ebollizione 300 ml di latte, intanto lavorare i tuorli con lo zucchero fino a farli sbiancare..unire il latte bollente e riportare sul fuoco...mescolare continuamente fino ad 85°..questa si chiama anche cottura della Rosa, se non si ha il termometro regolarsi tenendo conto che la crema è pronta quando vela il cucchiaio o quando girandolo segna leggermente..formando quasi una rosa insomma...toglierla dal fuoco e lasciarla raffreddare mescolando ogni tanto..

Scaldare il resto del latte, mettere in infusione gli amaretti e lasciarveli per 20 finuti, poi filtrare...nel frattempo ammolare la gelatina in acqua fredda...

Unire il latte alla Crema e poi aggiungere la gelatina mecolando bene bene (se ancora sono caldi)...dividere nelle coppette e mettere in frigo a rassodare...basteranno 3 ore..

se per caso prima di unire gli ingredienti la crema ed il latte fossero già freddi consiglio di sciogliere la gelatina nel latte scaldandolo leggermente e poi unire alla Crema..

Come decorazione della Panna Montata e qualche briciola di Amaretto..

Se non si fosse capito con questa ricetta partecipo alla **Raccolta** di Sabine del Blog *Fragole a Merenda*..

### 30. Torta Imperiale Maria Luisa (di Zia Macà)



Quando Sabine ha pubblicato il post con l'idea della raccolta per i 40 anni del Manuale di Nonna Papera non ho potuto non apprezzare la sua splendida idea.

Il Manuale mi fu regalato per i 10 anni da mia zia, alla quale ho dedicato questo blog. Naturalmente la mia idea della cucina nel 1975 era unicamente quella di riuscire a pasticciare nel luogo dove regnava mia nonna Gina che cucinava per la famiglia.

Mio fratello aveva la fissa del Salame Vichingo mentre io preferivo cambiare e provare a "pasticciare" una volta con i Gonfietti Ezechiele, un'altra con le Barchette di Annibale e così via. Ma il dolce che mi piaceva e che da piccola non mi riusciva mai, se non con l'intervento della nonna o della mamma, era la Torta Imperiale Maria Luisa: troppo difficile.

E così eccomi a ritentare con questa amata odiata ricetta che anche questa volta mi è uscita con qualche difettuccio ma il suo sapore mi ha riportato indietro di 35 anni.

Per la cronaca: il mio Manuale di Nonna Papera in questi lunghi anni è stato custodito con estrema cura. Guai a chi me lo tocca!!!

#### **Che cosa occorre:**

Per la pasta: 3 tuorli, e cucchiaini di acqua bollente, gr. 150 di zucchero, gr. 80 di farina, gr. 70 di fecola, 3 cucchiaini di cacao amaro, 2 cucchiaini di lievito, una bustina di zucchero vanigliato, 3 chiare d'uovo

Per il ripieno: un po' meno di un litro di latte, 1 pacchetto di budino alla vaniglia, gr. 74 di zucchero, gr. 50 di burro, una bustina di zucchero vanigliato.

Per la copertura: una noce di burro, gr. 75 di zucchero, gr. 150 di mandorle tritate(per problemi legati ad allergia ho dovuto usare le nocciole al posto delle mandorle)

#### **Come si procede:**

sbatte con la frusta i tuorli e l'acqua bollente, aggiungendo lo zucchero vanigliato e 2/3 dello zucchero normale: sbattete fino ad ottenere una crema. Montate a neve durissima le chiare e aggiungete lo zucchero rimasto. Mettete la neve sopra i tuorli sbattuti. Setacciate insieme farina, fecola, cacao e lievito sopra la neve. Adesso incorporate delicatamente il tutto muovendo orizzontalmente la frusta, senza girare, se no la neve si.... scioglie! Imburrate e foderate con carta oleata uno stampo a cerchio apribile di 24 cm. e cuocete in forno già scaldato (180°) per circa mezz'ora.

Ripieno: togliete dal latte un bicchiere e in questo stemperateci la polvere di budino, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Fate scaldare il resto del latte, toglietelo dal fuoco, aggiungete la miscela e rimettete sul fuoco sempre mescolando. Togliete dal fuoco quando sta per bollire e sciogliete nella crema il burro mescolando di tanto in tanto mentre si raffredda.

Copertura: sciogliete in un pentolino burro e zucchero, finché lo zucchero avrà preso la tintarella. Aggiungete le mandorle tritate e rimestate finché saranno diventate brune. Spennellate la lastra del forno con olio stendeteci sopra questa crema mandorlata di copertura e infornate per qualche minuto.

Gran finale della torta: togliete la torta dallo stampo, lasciatela raffreddare e tagliatela orizzontalmente in tre fette. Distribuite : una fetta e 1/3 di crema per tre volte fino a ricomporre la torta. Tritate il croccante ormai freddo e cospargetelo sulla crema premendo leggermente sui fianchi.

Semplice no? ( No, per niente ahahah ma comunque con questa ricetta partecipo alla raccolta "Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo")



### 31. Torta di mele (di *La belle auberge*)



Quando Sabine mi ha gentilmente invitata a partecipare a questa raccolta mi è scappato un sorriso: quante volte, da bambina, mi sono incantata a sognare sulle pagine di Topolino!

Il personaggio che preferivo in assoluto era quello di Nonna Papera, così materna e dolce con i nipoti, ma anche risoluta e grintosa nel gestire da sola l'attività della sua fattoria. Era diventata un classico la scenetta in cui nonna Papera, dopo aver cotto un'americanissima apple pie, mette a raffreddare il dolce sul davanzale della finestra e il golosissimo Ciccio, una specie di grossa oca obesa, suo aiutante alla fattoria, glielo sottrae, andandoselo a mangiare di nascosto da qualche parte. Non ho mai ricevuto in dono il Manuale di Nonna Papera anche se mio fratello, il solito cocco di casa, possedeva il Manuale della Giovani Marmotte (ne era gelosissimo ed io, per potermelo leggere con tutta calma, dovevo aspettare che uscisse di casa per andare a giocare al pallone con i suoi amici). Per la ricetta della torta di mele devo ringraziare Sabine e la gentile Marina, del blog Altezza Reale, che ha cortesemente copiato la pagina del manuale.

*Un barone scozzese potrebbe benissimo limitare la propria attività a passeggiare per i viali del suo castello, con il gonnellino scozzese, un cane scozzese al guinzaglio e un buon bicchiere di whiskey scozzese a portata di... baffi. E invece che cosa ti combina Nepero, che era appunto un barone scozzese? Inventa i logaritmi, cioè un modo per semplificare i conti tale da far venire i calcoli... al fegato dei poveri studenti, naturalmente! Per riconfortare i tapini, Nonna Papera propone questa ottima torta di mele.*

#### **Che cosa occorre:**

gr 200 di farina  
gr 150 di zucchero  
una bustina di lievito  
2 uova  
latte  
scorza di limone  
un chilo di mele

#### **Come si procede:**

Sbattete bene le uova con lo zucchero e aggiungete a poco a poco la farina setacciata insieme al lievito e la scorza di limone, aggiungendo via via il latte per mantenere morbida la pasta. Ungete e impanate una tortiera (scuotete via il pane superfluo) e versate la pasta. Intanto avrete sbucciato e tagliato a fette, il più possibile regolari, le mele: mettetle elegantemente le fette sopra la pasta e cospargetele di zucchero e qualche fiocchetto di burro. Cuocete per circa mezz'ora in forno moderato.

Versione festiva: lasciate a bagno le mele affettate una mezz'oretta nel rum, poi unite delle noci spezzettate e qualche uvetta pure macerata nel rum, unite il tutto alla stessa pasta che avete preparato per l'altra torta, e infornate.



## 32. Fettucce del Magnifico (di Lafamevienmangiando)



Eccomi di nuovo qua con un'altra ricetta del bellissimo manuale di nonna papera!!! Non potevo non presentare piu' altre ricettine del "mio caro manuale della mia infanzia"....

vi presento la ricettina cosi' com'e' nel manuale:

### FETTUCCE DEL MAGNIFICO

Lorenzo, naturalmente! Come?...

Volete sapere perche' Lorenzo De' Medici, signore di Firenze, venne chiamato il Magnifico? No, non perche' fosse particolarmente, ma perche' con magnificenza e soprattutto munificenza accoglieva alla sua corte artisti e letterati. I quali, non pressati da necessita' pratiche, potevano creare capolavori a piacimento. Con sommo diletto delle dame che, gingillandosi con nastri e mangiucchiando fettucce (quelle del Magnifico), ascoltavano e guardavano beate. Lorenzo stesso, tra una guerra e un Consiglio di Stato, scriveva versi.

Il guaio era quando questi versi arrivavano all'orecchio di Can Grande della Scala che, anziche' trovarsi a teatro per l'opera, com'era suo dovere, se ne stava a Verona. Bah!! Fettucce dove siete?

Eccole...le ho preparate io....(questo lo aggiunto io!...non c'e' nel manuale hhhiiiihhiii)

### Che cosa occorre:

gr. 180 di farina, gr 150 di zucchero, gr 140 di cioccolato, gr 70 di burro, gr 50 di mandorle, due uova, una bustina di zucchero vanigliato, mezzo cucchiaino di lievito.

### Come si procede:

mettete in una ciotola il burro e, ammorbiditelo mescolando con un cucchiaino di legno (senza perdersi d'animo!)

Poi, sempre mescolando, aggiungete, uno dopo l'altro, zucchero, zucchero vanigliato, cioccolato ammorbidito, le uova, la farina gia' col lievito

E' fondamentale continuare a mescolare!

Imbrattate la piastra del forno e stendeteci sopra la pasta spianandola finche' diventa alta circa un

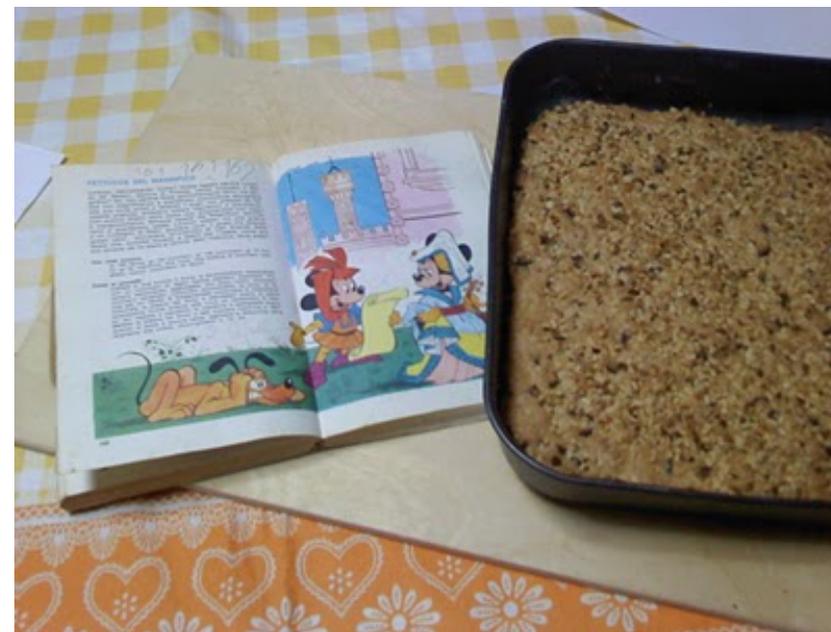
centimetro e mezzo 😊 poi tagliate a pezzettini le mandorle e spargetele sopra.

Mettete la piastra nel forno e fate cuocere mezz'ora a 160°: quando la pasta e' ancora calda tagliatela a fettucce della larghezza che volete

### (accorgimento n. 10, 34)

l'accorgimento num. 10 e' nel mio post il salame vichingo mentre il 34 purtroppo non posso darvelo perche' e' l'unica pagina che manca al manuale (ehh...anzi dopo 40 non si e' perso con tutti i traslochi di mia mamma)....

Per la gioia mia, di Sabine D'Aubergine e di tutte le persone che partecipano alla raccolta "Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo"



### 33. Torta al limone (di *Profumo di mamma*)



Ma voi lo avevate il manuale di Nonna Papera?

Io di sicuro ho avuto il manuale delle giovani marmotte, quello di nonna Papera mi sa di no, ma non mi sono arresa!

Puo' sembrare un controsenso non cercarlo a 10 anni e cercarlo disperatamente tanti anni dopo (. *eh, no, non ve lo dico quanti anni ho ora!!*), ma l'idea venuta a Sabine era meravigliosa: festeggiare i 40 anni del manuale di Nonna Papera con una bella raccolta di ricette!

E così, cerca e ricerca l'ho scovato in biblioteca. Con la complicità del mio compagno sono riuscita a recuperarlo e mi sono subito messa a sfogliare quelle pagine ingiallite (eh, sì, perchè ho trovato addirittura la prima edizione!), a guardare i fumetti, a studiare cosa avrei potuto fare...

Un sacco di idee, di ricette semplici (anche se un bambino da solo non ci riuscirebbe a farle tutte da solo..).

Poi, parlando con altre mamme di amichetti di Lenticchia e Fagiolo, ho scoperto che il Manuale di Nonna Papera era stato anche per loro un libro d'infanzia, uno dei primi libri di ricette avuti. Qualcuna, mi ha fatto vedere, ce l'aveva bello pataccoso, proprio come deve essere un libro di cucina vissuto, un'altra, invece, dopo averle raccontato delle peripezie per trovarlo, si è messa alla ricerca del suo e l'ha scovato, nascosto in scatoloni e ancora a casa della sua, di mamme! Ma c'è anche chi, pur avendo un blog e non il libro, ha ricevuto per mail le foto ad una ricetta, così da poter partecipare!!

Insomma, grazie a Sabine, questo ritorno ai ricordi ha coinvolto tutte, amiche e colleghe, chi con blog e chi di blog non ne sapeva niente...

Che dire? Grazie!

Io, tra le varie ricette, dopo tanto studiare mi sono fatta attrarre dalla ricetta... sbagliata! Eh sì, perchè ho provato a fare la TORTA AL LIMONE, che però, come ho scoperto dopo averla fatta, e confrontandomi con chi come me ci aveva provato (come AccantoAlCamino), le dosi per la pasta sono fasulle... e allora mi sono un pò arrangiata, aggiungendo latte e uova. Ho fatto la torta la settimana scorsa, quando ero a casa malata... forse, per via della febbre, avrei dovuto riposare invece che sminestrare in cucina e così, ad essere sincera, il risultato delle modifiche non è stato come immaginavo (l'impasto è venuto un po' duro) però la crema al limone e la meringa, sono venute molto buone!

Ecco quindi la ricetta, esattamente come la fa Nonna Papera.

Con un paio di premesse, da leggere, **prima** di seguire le indicazioni della vecchietta:

1. per la pasta di base, con 25 grammi di burro non si riesce a lavorare.. Io ne ho messi 40 grammi, insieme ad un uovo e ad una mezza tazzina di latte, ma avendoci provato, penso che sia sufficiente aumentare notevolmente il burro e non aggiungere altro. Prima di stendere, ho lasciato riposare in frigo per 10 minuti.
2. per preparare la meringa, fate attenzione a non metter subito lo zucchero a velo insieme agli albumi, prima di iniziare a montarli!!  
Ve l'ho detto, avevo la febbre, io non ci ho fatto caso (avevo in mente la panna zuccherata, che si addolcisce fin dall'inizio) e così ho dovuto ricominciare... perchè è veramente difficile montare a neve chiare e zucchero insieme!
3. non avevo le ciliegine candite e quindi non le ho potute usare nella decorazione

### Per la pasta di base:

250gr farina  
25 gr di burro (?!?!?)  
1 pizzico di sale.

Si prepara la base impastando gli ingredienti come per una frolla, ovvero mescolando farina e burro a pezzetti, più il sale, fino a che non si ottiene un panetto.

Si stende la pasta con il matterello fino a 5mm e si mette la pasta in una tortiera imburata, coprendola con carta forno e fagioli secchi per non farla gonfiare. Si cuoce 10 minuti in forno caldo (per me 180°) e 20 minuti in forno moderato (per me 160°).

Mentre cuoce la base, si prepara la **crema** con:

3 limoni  
180 gr di zucchero  
300 ml di acqua  
60 gr di farina  
3 tuorli

Si fa bollire l'acqua ed al bollore si spenge e ci si mettono le scorze grattugiate dei limoni. Il succo dei limoni si mescola a parte con la farina, poi ci si aggiunge l'acqua calda con dentro la scorza e si lascia bollire per 5 minuti, mescolando con cura. Si toglie dal fuoco e si aggiungono zucchero e tuorli. Qui il manuale dice che l'ideale sarebbe avere la pasta di base pronta in questo momento, così da versarci subito sopra la crema.

Poi si prepara la **meringa** con:

2 albumi  
40 gr di zucchero a velo  
ciliegine candite

Iniziate con il montare gli albumi, solo quando avranno già iniziato a spumare aggiungete piano piano lo zucchero a velo setacciato (per non avere grumi)!

Otterrete una spuma un po' collosa, che *scrive!* A questo punto la potete versare sulla torta, spandere con un cucchiaino e decorare con le ciliegine.

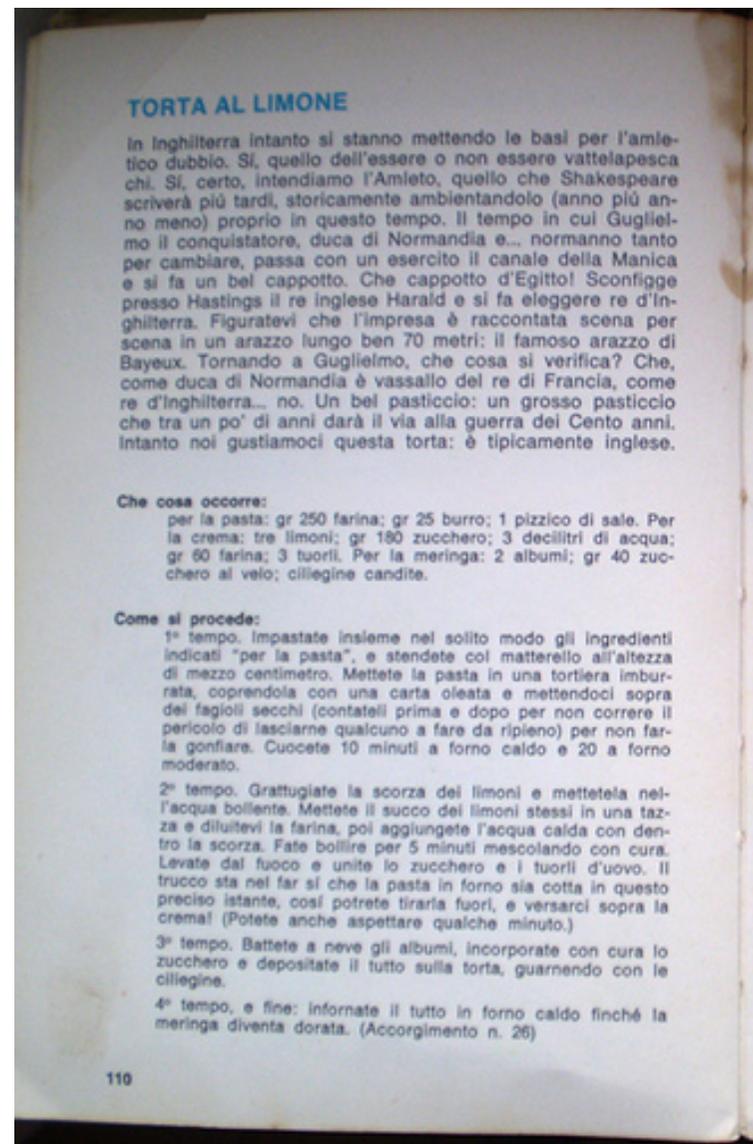
Poi si inforna a 180° fintanto che la meringa inizia a dorarsi (tanto la pasta di base è già stata cotta).

*Ps. Ha fatto anche a voi uno strano effetto rileggere come i piatti venivano preparati 40 anni fa?*

*Per esempio, in molte ricette è indicato di mettere una bustina di zucchero vanigliato. Ma 40 anni fa, facevano le stesse bustine di ora?!?!*

*PS2. Nella foto si vede che la ricetta è in realtà una fotocopia... Il libro lo dovevo rendere in biblioteca, ma prima di restituirlo, mi sono fatta un po' di copie!!*

Se non si fosse capito, con questa ricetta partecipo alla raccolta di Sabine: "Le ricette di Nonna Papera. 40 anni dopo"



## 34. Torta Regina di Saba (di *Colazioni a letto*)



Nella mia famiglia si è sempre cucinato molto: cucinava la nonna bis, cucinavano le nonne, cucinava mamma, insomma cucinavano tutti e così, cucina e cibo sono, da sempre, una parte importante della mia vita.

Ricordo che già a 3-4 anni giocavo in giardino e preparavo i miei piatti immaginari utilizzando erbe e fiori e simulavo il caffè diluendo la terra con l'acqua.

Poi d'improvviso arrivò l'anno dei cambiamenti: l'inizio della scuola e l'arrivo di una sorellina, e non sono cambiamenti da poco! Quello fu però anche l'anno in cui arrivò il "Manuale di Nonna Papera", il mio primo libro di cucina.

Il libro era bellissimo, pieno di disegni e ricette interessanti. Trovo che la particolarità di quel libro siano proprio i diversi livelli di lettura. E' un libro per sognare: quando si è bambini ci si perde davanti alle torte piramidali o ai racconti fantasiosi, ma è anche un buon libro di cucina di base, propone delle ricette adatte ai più piccoli, ma al tempo stesso non mancano spunti per gli adulti, insomma una pubblicazione che non ha veramente eguali.

Quel libro mi ha insegnato anche le nozioni di base: preparare tutti gli ingredienti prima di iniziare a lavorare in cucina, la pulizia, una corretta analisi dei tempi di esecuzione, aspetti fondamentali che il Manuale raccoglie nel capitolo finale degli accorgimenti e consigli.

Gli anni sono passati, ma il Manuale, senza dorso e con qualche macchia, c'è ancora, nella libreria tra Bill Granger e le ricette triestine. La cosa che mi fa più piacere è che adesso è spesso nelle mani della mia bambina che, a quasi 3 anni, ama sfogliarlo raccontandosi le storie.

Quella di cui vi scrivo oggi è la ricetta su cui ho fantasticato da piccola moltissime volte: La Torta Regina di Saba. Mi perdeva in quell'immagine, quella torta alta e colorata portata dai tre paperini, Qui, Quo, Qua.

La prima volta che l'ho preparata mi sono resa conto che l'immagine era un po' diversa dalla realtà, ma vi posso assicurare che è molto buona, morbida, morbida, con zero grassi, e l'indomani, se possibile, è ancora meglio.

Con questo post partecipo alla raccolta di Sabine dal titolo "Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo".

### **Torta Regina di Saba**

*ricetta originale tratta dal Manuale di Nonna Papera*

#### **Ingredienti (per uno stampo da 20 cm di diametro)**

*mele 2*

*uova 2*

*limone 1*

*farina bianca 75 gr*

*zucchero 75 gr*

*marmellata di albicocche 5 cucchiaini colmi*

*marsala secco 6 cucchiaini*

*In una scodella mettete la marmellata e il marsala e con un cucchiaino rimestate perché si amalgamino e praticamente la marmellata si diluisca.*

*Unite la scorza grattugiata d'un limone alla farina. Setacciate farina e limone, stando sopra un foglio di carta. Ripetete per altre due volte questa semplicissima operazione. Scartate la scorzetta di limone che non fosse passata. In una zuppiera mettete lo zucchero e le uova, e lavorate finché lo zucchero non si sia sciolto. Quindi incorporate piano piano, magari setacciando sopra la farina che scenderà a pioggerella.*

*Sbucciate le mele ... lavate, tagliatele a fette sottili e incorporatele nell'impasto. Prendete la tazza della marmellata e del marsala: rimescolate bene questi due ingredienti quindi uniteli poco alla volta all'impasto. Con il cucchiaino giratelo sottosopra 3-4 volte, quindi versatelo in una tortiera, precedentemente imburrata. Prima di mettere in forno distribuite sulla torta qualche pizzico di zucchero e qualche fiocchetto di burro. Mettete in forno caldo (180°) e dopo 40 minuti di cottura controllate la medesima. (Accorgimenti n.7, 14, 17, 37)*

#### **Accorgimenti:**

*7. quando imburrate lo stampo per non far attaccare i dolci, ricordatevi di distribuire uniformemente il burro anche sulle pareti!*

*14. limone - per grattugiare la scorza del limone, si deve tener presente che si usa solo la parte gialla, perché quella bianca è amara. Lo stesso dicasi per le arance.*

*17. cottura - come fare per accertarsi che un dolce in forno è cotto? 1) non controllate mai aprendo il forno prima che sia passato metà del tempo indicato per la cottura. Eventualmente guardate con una piccola lampada tascabile (altri tempi... adesso abbiamo le lampadine NEL forno); 2) immergete uno stecchino al centro (i lati cuociono prima) della torta: deve uscire asciutto e senza grumi attaccati.*

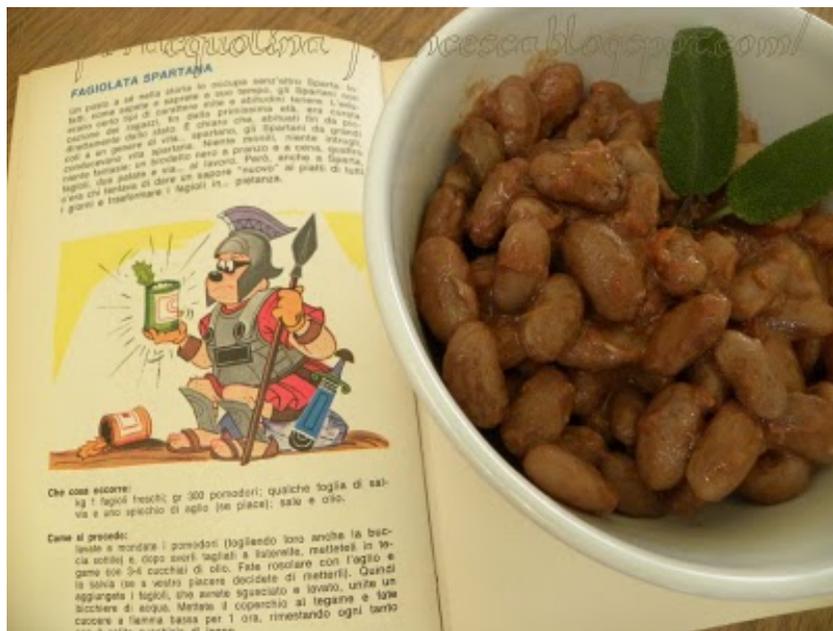
*37. Liquori - non è necessario che la vostra casa si trasformi in una vecchia osteria. Se dovete usare dei liquori, potete comperare le bottigliette mignon (aggiungo io, sempre che esistano ancora!)*

**NOTE:**

ho usato uno stampo di silicone da 20 cm di diametro e ho fatto anche una versione monoporzione, che potrebbe funzionare per una merenda a scuola o un picnic.



## 35. Fagiolata spartana (di *Acquolina*)



*L'altro giorno ho scoperto in fondo al congelatore un sacchettino di borlotti freschi, l'ultimo della scorta invernale. La primavera è prossima, occorre inventarsi qualcosa. Come al solito negli ultimi tempi, il mio "Manuale di Nonna Papera" è vicino a me in cucina e ha una risposta per tutto! La ricetta è classica e semplice e, come le cose più semplici, l'ideale per un ingrediente sano e leggero. La vedo bene anche su una bella fetta di pane abbrustolito con un filo d'olio. Gnam!*

Come dice Nonna Papera:

"abituati fin da piccoli a un genere di vita... spartano, gli Spartani da grandi conducevano vita spartana. Niente monili, niente intrugli, niente fantasie: un brodetto nero a pranzo e a cena, quattro fagioli, due patate e via... al lavoro. Però, anche a Sparta, c'era chi tentava di dare un sapore "nuovo" ai piatti di tutti i giorni e trasformare i fagioli in ... pietanza.

### **Che cosa occorre:**

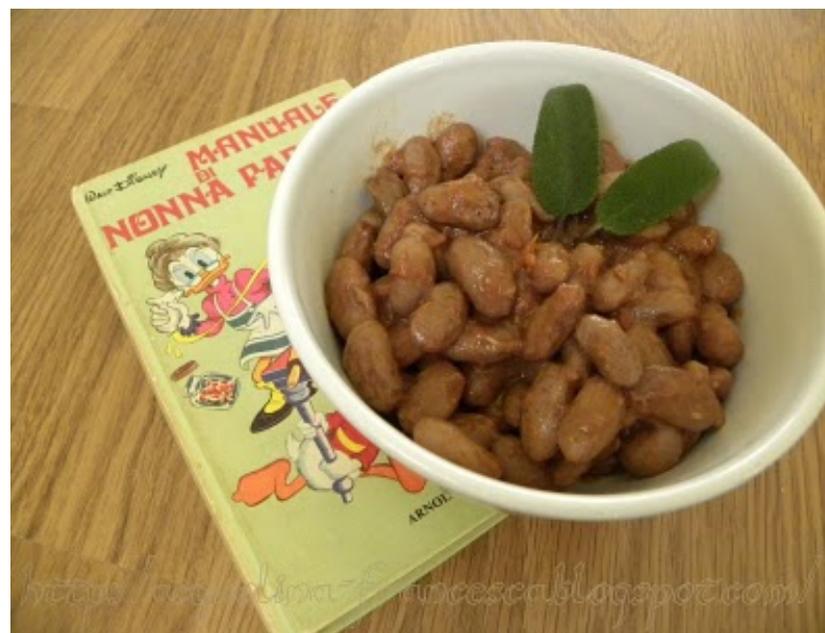
kg 1 fagioli freschi; gr 300 pomodori; qualche foglia di salvia e uno spicchio d'aglio (se piace); sale e olio.

### **Come si procede:**

lavate e mondate i pomodori (togliendo loro anche la buccia sottile) e, dopo averli tagliati a listarelle, metteteli in tegame con 3-4 cucchiai di olio. Fate rosolare con l'aglio e la salvia (se a vostro piacere decidete di metterli). Quindi aggiungete i fagioli, che avrete sgusciato e lavato,

unite un bicchiere di acqua. Mettete il coperchio al tegame e fate cuocere a fiamma bassa per 1 ora, rimastando ogni tanto con il solito cucchiaino di legno."

Anche questa ricetta partecipa alla raccolta di Sabine: "Le ricette di Nonna papera: 40 anni dopo"



### 36. Torta di mele (di *Sweet and country*)



Non ho mai avuto il manuale di cucina di Nonna Papera ma mi ha sempre attirato moltissimo e avrei tanto voluto scoprire come erano le varie ricette.

Quella che più di tutti mi ha sempre incuriosito è la famosa "Torta di Mele" che Nonna Papera metteva sul davanzale della finestra a far raffreddare e che puntualmente le veniva rubata. E ci credo che gliela rubava...è troppo buona!

Molto spesso su internet o sui libri questa torta viene raffigurata come una Apple Pie, la classica torta americana ricoperta, ma la vera, originale e inconfondibile torta di Nonna Papera era diversa.

Qui di seguito la ricetta **originale di ben 40 anni fa** così chi come me è curioso può provare a farla. E' veramente semplicissima e velocissima.

*Un barone scozzese potrebbe benissimo limitare la propria attività a passeggiare per i viali del suo castello, con il gonnellino scozzese, un cane scozzese al guinzaglio e un buon bicchiere di whisky scozzese a portata di... baffi. E invece che cosa ti combina Nepero, che era appunto un barone scozzese? Inventa i logaritmi, cioè un modo per semplificare i conti tale da far venire i calcoli... al fegato dei poveri studenti, naturalmente! Per riconfortare i tapini, Nonna Papera propone questa ottima torta di mele.*

#### Che cosa occorre:

gr 200 di farina  
gr 150 di zucchero  
una bustina di lievito  
2 uova  
latte  
scorza di limone  
un chilo di mele

#### Come si procede:

Sbattete bene le uova con lo zucchero e aggiungete a poco a poco la farina setacciata insieme al lievito e la scorza di limone, aggiungendo via via il latte per mantenere morbida la pasta. Ungete e impanate una tortiera (scuotete via il pane superfluo) e versate la pasta. Intanto avrete sbucciato e tagliato a fette, il più possibile regolari, le mele: mettete elegantemente le fette sopra la pasta e cospargetele di zucchero e qualche fiocchetto di burro. Cuocete per circa mezz'ora in forno moderato. Versione festiva: lasciate a bagno le mele affettate una mezz'oretta nel rum, poi unite delle noci spezzettate e qualche uvetta pure macerata nel rum, unite il tutto alla stessa pasta che avete preparato per l'altra torta, e infornate.

Beh a dire il vero Nonna Papera si raccomandava di disporre le fette di mela in modo elegante... Anche se le mie forse non sono proprio eleganti vi assicuro che questa ricetta è fantastica, l'ha divorata anche il mio moroso che non mangia mai dolci, quindi...

Con questa ricetta partecipo alla raccolta "**Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo**" organizzata da Sabine



### 37. La focaccia del Paleolitico (di *Isafragola*)



Un tupilotto a pois, fortunato chi ce l'ha,  
me l'ha dato un marajà, il suo bellissimo papà.  
(ruffianata al marito che sabato mi ha lasciato  
libera uscita tutto il giorno)

All'insegna del canta che ti passa, eccovi il mio benvenuto nel fantastico mondo delle malattie esantematiche tupilottesche. Ebbene sì, dopo un mese di accerchiamento e di forse che si forse che no, anche il pupetto si è beccato la varicella, con scientifica precisione, proprio quando avevo calcolato che potesse diventare un ruspetto pustoloso.

Per fortuna ce la caviamo meglio del previsto e i pois hanno caritatevolmente invaso solo parti limitate. Ci siamo anche inventati un apposito gioco: il TIC. Essenziale per giocarci un cotton fioc e l'olio essenziale di melaleuca alternifolia, un potente antisettico che per ora ha tenuto lontano il prurito.

Ma passiamo al tema del giorno: i 40 anni del manuale di Nonna Papera e i meritati festeggiamenti di cui si è fatta promotrice Sabine d'Aubergine.

Questo libro di ricette mi è particolarmente caro e preparare questo post mi ha permesso di rivivere attimi culinari dimenticati con la mia sister, con cui ho cucinato a quattro mani. Per l'occasione abbiamo scelto un nostro semplicissimo cavallo di battaglia, che ci piaceva fare anche se ci rimaneva sempre il dubbio di aver sbagliato qualcosa.

#### LA FOCACCIA DEL PALEOLITICO

##### Che cosa occorre:

gr 200 farina bianca; gr. 200 miele; gr 40 burro; 1 limone; 8 cucchiari di latte; 1 uovo; i pizzico di sale e 1 pizzico di bicarbonato.

##### Come si procede:

Sciogliere a fiamma molto bassa il burro con il latte. Appena il composto sarà molto caldo, aggiungetevi il miele e mescolate per qualche minuto. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Intanto, in una zuppiera mescolate pian piano, in modo che si amalgamino senza grumi, la farina, il sale il bicarbonato, la scorza grattugiata del limone e l'uovo. Aggiungete il sugo di mezzo limone; poi, poco alla volta, il composto latte-miele-burro raffreddato. Imburrate lo stampo e versatevi l'impasto. Fate cuocere in forno ben caldo per tre quarti d'ora.

### 38. Torta Beatrice (di *Dolci a... gogo!!!*)



Oggi vi parlo di un dolce tratto dal manuale di ricette di Nonna Papera che festeggia i 40 anni dall'uscita e ovviamente partecipo alla racconta di Sabine che ha pensato bene di renderle omaggio. Io sono nata un po dopo l'uscita del manuale quindi personalmente non l'ho mai avuto pero ricordo benissimo quando un pomeriggio andai a casa di mia cugina (un po piu grande di me),e vidi questo manuale sulla sua libreria. Gli chiesi di farmelo vedere, lei mi disse che era il suo libro di cucina e che era un po vecchiotto....lo guardammo insieme e subito fui rapita da questo libro cosi colorato e pieno di ricette con nomi dedicati ai personaggi della Disney...Dopo tanto tempo Sabine mi ha fatto ricordare di quel pomeriggio con la mia adorata cugina(che vive a Londra da diversi anni e ci vediamo cosi poco per fortuna c'è Fb che ci tiene aggiornate di tutto!)... insieme stese sul divano in un pomeriggio assoluto d'agosto a sfogliare piena di curiosità il libro a pensare a cosa realizzare al dolce che ci sembrasse piu goloso ( ovviamente i

miei occhi si soffermarono soprattutto sui dolci gia dall'ora!!!).

Ho chiesto a mia cugina se avesse ancora quel manuale ma è andato perso in qualche trasloco, poi mia mamma mi ha parlato di questa torta Beatrice di cui aveva la ricetta segnata su di una agenda ...Era sicura che appartenesse a questo manuale, infatti facendo una piccola ricerca, aveva ragione lei è nel manuale. Io ho seguito alla lettera la ricetta ho solo arricchito l'interno con granella di mandorle e cioccolato per dare ancora piu sapore e l'ho decorata con tanti fiori e colori per dare un'aria di primavera ad una torta semplice ma deliziosa !! Allora evviva nonna Papera sempre attualissima persino dopo 40 anni!!!!!!

#### **Torta Beatrice...**

...Bisognava stare molto attenti a litigare col buon padre Dante: non ci avrebbe pensato due volte a mandarvi all'inferno e a relegarvi in un bel girone pieno di diavoli zannuti, sotto una pioggia di fuoco e simili piacevozze! Se invece gli andavate a genio, era capace di approntarvi squisitezze.... davvero paradisiache!

#### **Che cosa occorre:**

gr. 100 zucchero semolato;  
gr. 50 fecola;  
gr. 50 farina di semola;  
gr. 60 burro;  
2 tuorli;  
2 uova intere;  
gr. 20 zucchero al velo;  
la buccia grattugiata di mezzo limone.

#### **Come si procede:**

sbatte i tuorli con lo zucchero, aggiungete dopo un po' le uova, uno alla volta, sempre sbattendo con forza per rendere soffice l'impasto. Anzi, se voleste raggiungere la perfezione, dovrete mescolare "a caldo", tenendo cioè la ciotola a bagnomaria. In tal caso, a questo punto, levate la ciotola dal fuoco. Sempre sbattendo leggermente con un cucchiaino di legno, aggiungete le farine e la buccia di limone, il burro fuso e date un'ultima mescolatine. Versate l'impasto nella tortiera e fate cuocere per mezz'ora a 130° circa. Togliete dal forno e spolverate con lo zucchero al velo.

**Nota:** La ricetta riportata è quella originale io ho apportato qualche piccola modifica unendo all'impasto 1/2 bustina di lievito (insieme alle farine) piu 50 g di granella di mandorle e 50 g di gocce di cioccolato (dopo le farine). Il forno a 130 mi sembrava un po basso (forse 40 anni fa avevano forni diversi) quindi ho alzato al temperatura a 180 gradi. Lo stampo utilizzato è da 20 di diametro.

P.s. Ragazze il 4 aprile si chiudono le votazioni per il "Blog dell'anno" di squisito 2010...se vi piacere votate il mio blog nella categoria cucina....grazie!!!!

### 39. Panini d'oro in sinfonia (di *Puntini puntini e... puntine*)



Ricordo alcuni pomeriggi in cui io e mia sorella impastavamo sotto l'affettuosa supervisione della nostra Mamma, palline di pasta che stendevamo con i nostri mini matterelli, tagliavamo biscotti, infornavamo pizzette, decoravamo con zuccherini colorati o con frutta e creme. Mamma ci insegnava ma ci lasciava libere di sperimentare e non solo in cucina, questo è stato il suo modo di

crescerci, spero di riuscire a fare lo stesso. Era così divertente e noi ci sentivamo grandi! Oggi non mi sento grande eppure tocca a me fare la mamma!

Mi sembra strano trovarmi dall'altra parte a cucinare le stesse ricette ma...da supervisora!! Ci cucineremo una super merenda, io e mio figlio Tommaso, in onore della mia mamma, di Beethoven, che lei mi ha insegnato ad amare, e di Sabine che ha reso possibile tutto questo grazie alla sua raccolta "Le ricette di Nonna Papera:40 anni dopo", alla quale partecipiamo.

Direttamente dal Manuale di Nonna Papera ci è arrivata questa ricetta, che trascrivo esattamente come compare nel libro.

#### **Panini d'oro in sinfonia**

Avremmo potuto dire anche alla...Nona, ma forse la Nonna (Papera) avrebbe preso la faccenda come un errore di ortografia. Un momento: prima che facciate confusione, diremo che la presente dolce ricetta è dedicata al grande Beethoven nonché van nonché Ludwig, autore di sinfonie insuperabili tra le quali appunto la "Nona".

#### **Che cosa occorre:**

gr 250 farina gialla; gr 50 farina bianca; gr 100 zucchero; gr 100 burro; un bicchiere di latte; una presa di sale; una bustina di lievito; gr 60 uvetta; buccia grattugiata di un limone.

#### **Come si procede:**

impastate tutto, esclusa l'uvetta, fino ad ottenere una pasta abbastanza soda: lavorate almeno un quarto d'ora. Fate poi dei panini ovali lunghi 7 o 8 centimetri, e date prova del vostro "senso artistico" decorandone la superficie con l'uvetta. Ungete la lastra del forno e fateli cuocere per 30-40 minuti a forno caldo.



Tommaso si è divertito molto e sporcato di più!



La ricetta indica farina gialla, io ho usato, sotto consiglio di una vera esperta, una sottilissima farina di mais.

Questi panini sono dei biscottoni e risultano croccanti fuori e morbidi dentro e non sono dolcissimi. Hanno cotto per 30 minuti in forno a 180°

L'uvetta l'abbiamo messa a fare il bagno nell'acqua per tutto il tempo della preparazione dei panini e poi tamponata prima di usarla.

Invece di ungere la teglia abbiamo usato la carta da forno.

Per decorare i panini abbiamo usato anche la granella di zucchero.

Il profumo che emanavano era quello dei biscotti di quando ero piccola, è stato un meraviglioso tuffo nel passato.

#### 40. Torta Monna Lisa (di *RI.tor.TA*)



L'altra settimana girellando per i vari blog ho letto di un'iniziativa che ha ideato "Fragole a merenda" e riguarda "le ricette di Nonna Papera 40 dopo".

Letto questo sono andata subito a sfogliare il mio manuale che erano anni che non prendevo più in mano. Leggendo le varie ricette sono andata indietro nel tempo e i ricordi sono affiorati in un baleno. Non ho proprio nitido il momento in cui ho ricevuto questo regalo ma la dedica che vi è sulla prima pagina mi ha fatto sorridere, e non nego l'occhio lucido...

Praticamente i miei cuginetti me lo hanno regalato per il mio settimo compleanno. Io ricordo che desideravo tanto il "Dolce Forno" ma non è mai arrivato. Mamma comunque mi faceva pasticciare insieme a lei e probabilmente i miei cugini avevano già capito questa mia passione. Il ricordo più divertente è che in pieno agosto avevo deciso di fare le "Chiacchiere delle sirene" e la delusione di accorgersi ,dopo fatte, che erano delle classiche frappe di carnevale..

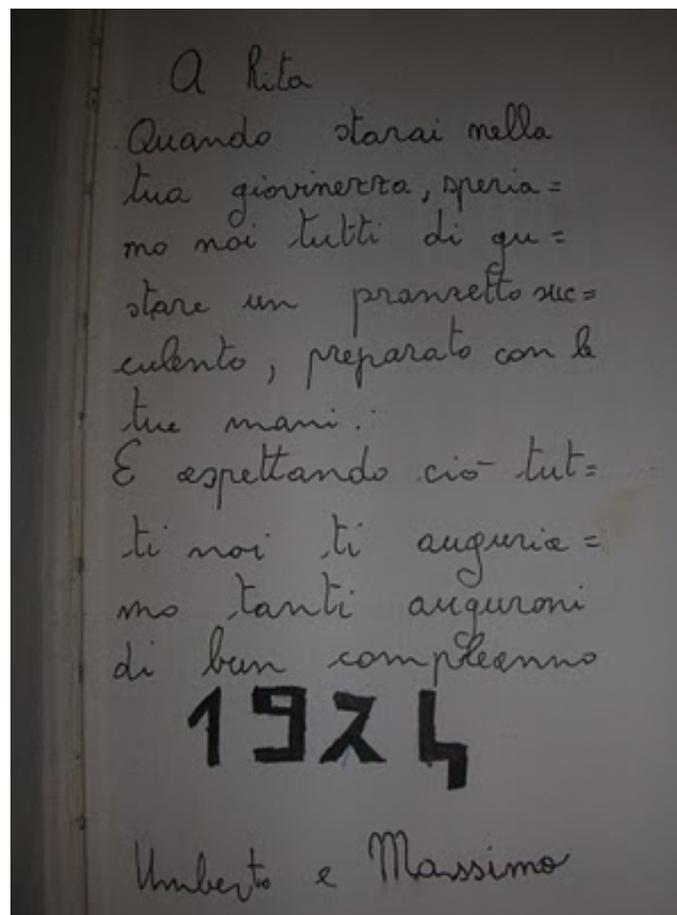
Bè visto che mi serviva un dolce per la colazione ho pensato di realizzare la "**Torta Monna Lisa**" così che posso partecipare anch'io al contest dei "40 anni del Manuale di Nonna Papera"

#### Torta Monna Lisa

**Che cosa occorre:** 350gr farina ; 250gr zucchero ; 2 uova ; 1 limone ; 1 bicchiere di latte e uno di olio , 1 bustina di lievito e un pizzico di sale.

**Come procedere:** versate in un recipiente lo zucchero e i tuorli e sbattete bene con un cucchiaio di legno , aggiungete l'olio e lavorate ancora un pò. Aggiungete la farina e il latte a poco a poco, in modo che non si faccia troppa fatica a mescolare, e la buccia del limone grattugiata. Unite infine , sempre mescolando, il succo di limone, il sale e il lievito. Montate a neve le chiare delle uova, unitele mescolando piano e versate l'impasto in una tortiera unta e infarinata ( ricordatevi di scrollare la farina in più).Cuocere in forno a 140° per 45 minuti poi spolverate di zucchero.

Nota: Ho effettuato solo due modifiche : ho sostituito il latte con quello di riso ,vivo con un'intollerante...al lattosio. E ho modificato la temperatura e il tempo di cottura : 170° per 50 minuti.



## 41. Panini d'oro in sinfonia (di *Carpe diem*)



Da piccola divoravo il giornale di Topolino, mi piaceva tanto leggere soprattutto le storie di Paperino e Nonna Papera, avrei dato chissà cosa per una fetta della sua famigerata torta di mele!

Nel corso degli anni, è stato pubblicato un manuale di cucina, il Manuale di Nonna Papera, di cui ignoravo l'esistenza, Sabine, del blog, Fragole a merenda, ha proposto una raccolta di ricette per festeggiare i 40 anni del manuale, come non partecipare?

La scorsa settimana, mi sono cimentata con la ricetta dei panini d'oro in sinfonia, ma per una svista, ho mal interpretato la ricetta e così invece di sbriciolare il burro con le farine, l'ho sciolto, ricavando così un impasto troppo morbido per poter essere lavorato, ma non mi sono persa d'animo e con la tasca da pasticceria mi sono aiutata, spremendo l'impasto sulla leccarda.

I panini d'oro, ci sono piaciuti talmente tanto che abbiamo ritentato la ricetta ieri, per la nostra "colazione da re", ogni venerdì con Francesco ci dedichiamo alla preparazione di una buona e sana ricetta da consumare il giorno dopo, visto la chiusura della scuola materna, a colazione con tutta calma.

E così ho sbriciolato il burro con le farine, ottenendo un impasto più sodo. Disposto i panini sulla leccarda, aggiungendo l'uvetta...

In cottura la forma si è persa, ma la consistenza è più soffice rispetto alla prima prova...

## Dal Manuale di nonna papera... Panini d'oro in sinfonia

Avremo potuto dire anche alla... Nona, ma forse Nonna (Papera) avrebbe preso la faccenda come un errore di ortografia. Un momento: prima che facciate confusione, diremo che la presente dolce ricetta è dedicata al grande Beethoven nonchè van nonchè Ludwing, autore di sinfonie insuperabili tra le quali appunto la "Nona".

### Che cosa occorre:

gr. 250 farina gialla, gr. 50 farina bianca, gr. 100 zucchero, gr. 100 burro, un bicchiere di latte, una presa di sale, una bustina di lievito, gr. 50 di uvetta, buccia grattugiata di un limone.

### Come si procede:

Impastate il tutto, esclusa l'uvetta, fino ad ottenere una pasta abbastanza soda: lavoratela almeno un quarto d'ora. Fate poi dei panini ovali lunghi 7 o 8 cm e date prova del vostro "senso artistico" decorandone la superficie con l'uvetta. Ungete la lastra del forno e fateli cuocere per 30-40 minuti a forno caldo.

**Note:** ho impiegato 100 gr, di latte e per la cottura sono stati sufficienti 15 minuti in forno statico a 180°.

Naturalmente questa ricetta partecipa alla raccolta di Fragole a merenda "Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo"

Colgo l'occasione per augurarvi una BUONA PASQUA!!!





## 42. Bastoncini alla 007 (di *Profumo di mamma*)



Ci avevo già provato a partecipare alla raccolta di ricette tratte dal Manuale di Nonna Papera, la raccolta di Sabine, per festeggiare i 40 anni del primo libro di ricette di molte di noi! Purtroppo, però, mi ero messa a fare la ricetta sbagliata...

Vi ricordate la torta al limone, quella che la vecchietta svampita, ma sicuramente attenta al colesterolo, aveva dato con così poco burro da rendere impossibile la preparazione? Ci volevo proprio riprovare a farne un'altra di ricetta, per dare a Nonna Papera un'altra possibilità ;-)

Così ho provato i suoi Bastoncini alla 007.

Mi sarebbe piaciuto prepararli insieme ai legumini, ma quel giorno avevano altro da fare, tutti intenti a cercare di trovare il modo di aprire le uova di Pasqua prima del consentito..

Sono venuti buoni.

Con le dosi, questa volta, la nonnina ci ha azzeccato (anche se per i miei gusti personali, di uova, ne basterebbe una)!

Ho poi visto che questi bastoncini li aveva scelti anche Marmotta, e mi sono resa conto che la mia interpretazione di 'spirale' è stata un po' diversa dalla sua... Io, li ho attorcigliati più come una molla, che una spirale, e durante la cottura hanno un po' perso la forma iniziale. I suoi, invece, mi paiono più bellini!

Fatto sta, che il risultato non cambia: sempre Bastoncini 007 sono! ;-)

Ecco la ricetta di Nonna Papera, trascritta dal manuale:

### **Che cosa occorre:**

250 gr di farina  
mezza bustina di lievito  
100 gr di burro  
100 gr di prosciutto crudo (magro) tritato  
due uova  
un pizzico di sale  
un pizzico di prezzemolo finemente tritato

### **Come si procede:**

preparate la pasta aggiungendo poi via via il prosciutto, il sale e il prezzemolo.

Lavorate fino a ottenere una pasta liscia che lascerete riposare, coperta con un tovagliolo, per 10 minuti.

Ora che la pasta è... tranquilla e ben disposta, spianatela col matterello finché diventa alta cm 1, quindi tagliatela a strisciole lunghe circa cm 25 e larghe un dito (mignolo!) che attorciglierete a spirale.

Fate cuocere i bastoncini così ottenuti in forno moderato(160°) sulla piastra imburata leggermente, e serviteli freddi.

La raccolta scade il 30 aprile. Avete ancora un po' di tempo, se volete partecipare anche voi!

### 43. Torta al limone (di *OmbraLuce*)



Questa ricetta mi ha permesso di raggiungere due obiettivi: realizzare il dessert per chiudere la cena di compleanno di cui ho pubblicato le ricette nei giorni scorsi, e dopo tutto quel maiale una torta al limone era decisamente l'ideale, e partecipare alla raccolta di Fragole a merenda "Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo".

Il Manuale di Nonna Papera, credo che sia il comun denominatore delle cuoche della mia età. Mi fu regalato nel 1978, undicesima ristampa, a temperare il fatto che a tutti i costi avevo voluto il Manuale delle Giovani Marmotte, considerato non adattissimo a una bambina. D'altra parte per qualche anno non potei mettere in pratica i suggerimenti né dell'uno né dell'altro, eppure mi rimasero cari, e non andarono mai persi, li ho ancora entrambi e li considero utilissimi. Per quanto riguarda il Manuale di Nonna Papera poi, fu la mia guida nelle prime imprese di cucina, e devo dire che col suo aiuto raggiunsi facilmente la fama di cuoca esperta anche se ancora non lo ero, al punto che spesso le amiche mi chiedevano consigli per imparare a cucinare, e io, magnanima, regalavo il prezioso Manualetto ...

Comunque, ecco qui la ricetta della torta di limone.

Ho eseguito la ricetta esattamente come indicata, salvo la correzione di alcuni piccoli errori, di sicuro di stampa.

#### Ingredienti

(x la pasta)

250 g di farina, 125 g di burro, 1 pizzico di sale, poca acqua

(x la crema)

3 limoni, 180 g di zucchero, 300 cc di acqua, 60 g di farina, 3 tuorli d'uovo

(x la meringa)

3 albumi d'uovo, qualche goccia di succo di limone, 125 g di zucchero al velo

Impastare insieme gli ingredienti per la pasta, stenderla col mattarello allo spessore di 1/2 cm, foderare una tortiera imburrata, coprire con un foglio di carta da forno, coprire con fagioli secchi, infornare per 10 minuti a 230 °G, quindi abbassare a 180 °C e cuocere per altri 20 minuti.

Grattugiare la buccia dei limoni e immergerla nell'acqua bollente, spremere i limoni, mettere il succo in un tegamino e stemperare la farina. Aggiungere l'acqua bollente con la buccia di limone, mettere sul fuoco e mescolare finché il composto non ha formato una crema. Togliere dal fuoco, mescolare lo zucchero e i tuorli uno alla volta, mettere da parte.

Battere a neve ferma gli albumi d'uovo addizionati di qualche goccia di succo di limone, aggiungere poco alla volta lo zucchero al velo finché non è completamente incorporato.

Togliere la base dal forno, senza spegnerlo, eliminare i fagioli e versare la crema nel guscio di pasta. Trasferire la meringa in una tasca da pasticceria e ricoprire la crema. Mettere nel forno e far dorare per qualche minuto, quindi spegnere il forno e lasciar raffreddare la torta senza aprire lo sportello.

## 44. Torta Beatrice (di *Carpe diem*)



Come di consueto, ogni venerdì pomeriggio, c'è il nostro appuntamento con i pasticci in cucina, una ricetta facile facile da fare insieme, questa volta abbiamo preparato la "Torta Beatrice", direttamente dal Manuale di Nonna Papera.

Questa volta abbiamo coinvolto anche il papà, a dire il vero si è offerto spontaneamente, perché secondo me si diverte molto anche lui!

Ed eccola pronta per la nostra colazione di domani, una "colazione da re", sana e genuina, come piace a noi! In realtà ne abbiamo già assaggiata qualche fetta, è morbidissima e profumata, chissà se basterà per domani mattina...

Dal manuale di nonna papera:

### **Torta Beatrice**

...Bisognava stare molto attenti a litigare col buon padre Dante: non ci avrebbe pensato due volte a mandarvi all'inferno e a relegarvi in un bel girone pieno di diavoli zannuti, sotto una pioggia di fuoco e simili piacevolezze! Se invece gli andavate a genio, era capace di approntarvi squisitezze... davvero paradisiache!

### **Che cosa occorre:**

gr. 100 zucchero semolato;  
gr. 50 fecola;  
gr. 50 farina di semola;  
gr. 60 burro;  
2 tuorli;  
2 uova intere;  
gr. 20 zucchero al velo;  
la buccia grattugiata di mezzo limone.

### **Come si procede:**

sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete dopo un po' le uova, uno alla volta, sempre sbattendo con forza per rendere soffice l'impasto. Anzi, se voleste raggiungere la perfezione, dovrete mescolare "a caldo", tenendo cioè la ciotola a bagnomaria. In tal caso, a questo punto, levate la ciotola dal fuoco. Sempre sbattendo leggermente con un cucchiaino di legno, aggiungete le farine e la buccia di limone, il burro fuso e date un'ultima mescolatina. Versate l'impasto nella tortiera e fate cuocere per mezz'ora a 130° circa. Togliete dal forno e spolverate con lo zucchero al velo.

**Note:** Ho aggiunto mezza bustina di lievito e infornato in forno statico per 180°, usando uno stampo di 23 cm di diametro.

Con questa ricetta, partecipo alla raccolta di ricette di Sabrine.



## 45. Dolce del piccolo Ussaro (di Mamma, che cucina!)



Quando ho visto questa raccolta non ho saputo resistere. Ho passato pomeriggi interi a leggere e copiare e disegnare le ricette di questo libro. Io avevo il manuale di Nonna Papera e mio fratello quello delle Giovani Marmotte.

Il mio originale è finito chissà dove nei vari cartoni di giochi e vestiti che mia madre ha regalato negli anni, e così l'ho acquistato su ebay, presa dall'irresistibile voglia di perdermi in tutti i dolcetti che mia madre (la Furgida) non mi faceva preparare per evitare casino in cucina (e poi c'è chi si chiede ancora perchè ho aperto un blog di ricette!), per fortuna c'era mia nonna.

### DOLCE DEL PICCOLO USSARO

dal manuale di NONNA PAPERÀ (pag. 220 I ed. 1970)

*Il capitolo viene inaugurato da Maria Teresa d'Asburgo: una grande regina che seppe muoversi negli avvenimenti turbolenti dell'epoca, con grande intelligenza e generosità. Una regina al passo con i tempi e che, nonostante la vastità del suo impero, ebbe ugualmente cari tutti i suoi sudditi. E in particolar modo gli ungheresi. Ecco, mentre si diffondono nell'aria le prime note d'un valzer....eh, no! Ma che succede? Non è mica l'ora dei balli, questa! E' l'ora del dolce!*

**per la pasta:** 100 gr di burro; 125 gr di zucchero; 50 gr di farina; 50 gr di fecola; 100 gr di cacao dolce; 1 bustina di zucchero vanigliato; 3 uova; un po' di rhum; una presa di sale; 6 gr di lievito; mezzo bicchiere di latte; 100 gr di mandorle macinate.

**per la copertura:** 150 gr di zucchero a velo; 30 gr di cacao; 2 cucchiaini di burro sciolto.

*Setacciate insieme farina, fecola, cacao e lievito. Montate il burro con lo zucchero e aggiungete gradatamente gli altri ingredienti: se la pasta fatica a staccarsi dal mestolo, aggiungete ancora un po' di latte. Lasciate per ultime le mandorle polverizzate. Foderate di carta oleata uno stampo a cassetta, metteteci l'impasto e cuocete per circa un'ora a fiamma minima (io ho fatto dei muffins, quindi li ho cotti per circa 20 minuti a 180°).*

*Copertura: setacciate insieme lo zucchero a velo e il cacao e mescolate con 2 cucchiaini di burro sciolto. Impastate il tutto con 2 cucchiaini di acqua bollente, in modo da ottenere una pasta liscia con cui coprire il dolce raffreddato e sformato su un piatto.*

P.s. io l'ho riletto tutto, ma non sembra anche a voi che la dolce vecchietta usasse un po' troppo alcool nelle sue ricette non proprio da bambini??? Ora capisco un sacco di cose della mia generazione! Con questa ricetta partecipo alla raccolta di Sabine LE RICETTE DI NONNA PAPERÀ 40 ANNI DOPO.



## 46. Biscotti al vallo (di *Anna is cooking*)



Non potevo non partecipare alla raccolta di Sabine d'Aubergine, “Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo” che vuole celebrare questo importante compleanno del ricettario, io che devo ringraziare questo libro per la mia grande passione per la cucina. In realtà, non era stato regalato a me, ma a mia sorella, alla quale è stato elegantemente sottratto :) ma lei non lo usava mai!

La ricetta che ho scelto di proporre è quella dei Biscotti al Vallo (pagina 60 della terza ristampa), che sono stati, in assoluto, il primo primissimo esperimento culinario all'età di circa 9 anni; e, facendo un rapido calcolo sono 20 anni (20!!) che a casa mia si mangiano questi biscotti, (non sempre loro eh?) che piacciono sempre e che non deludono mai.

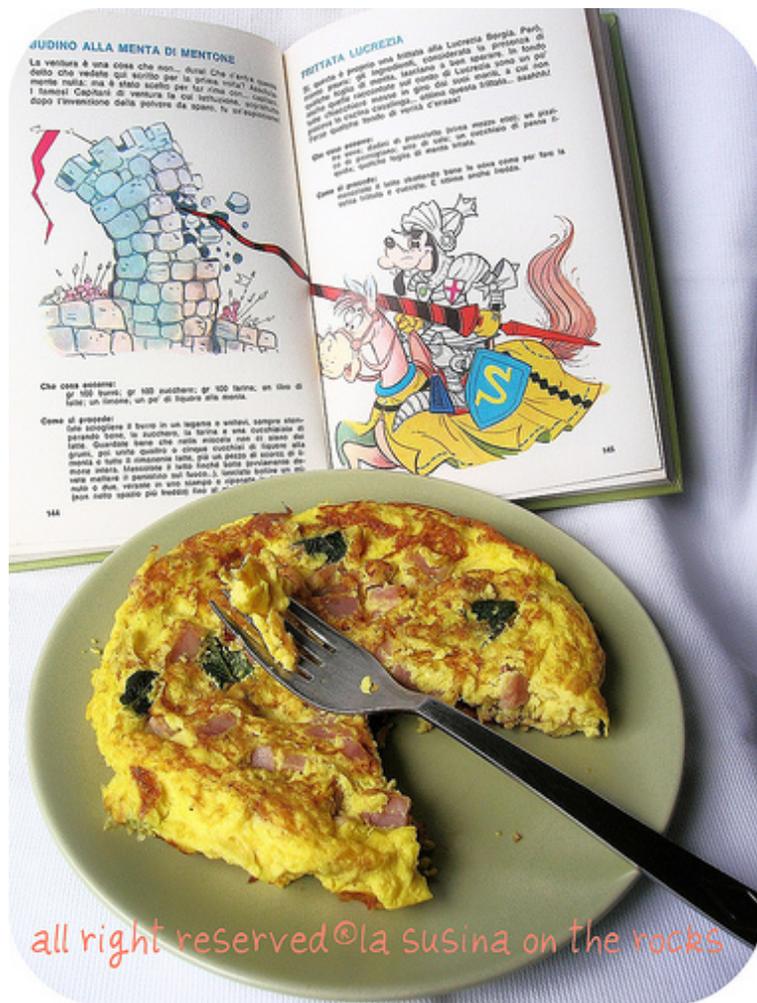
La didascalia, che accompagna la ricetta, fa riferimento al Vallo di Adriano e al fatto che questi biscotti siano tipicamente british...effettivamente, col senno di poi, gli ingredienti, il gusto non particolarmente dolce di questi biscotti mi rimanda agli scones...che sia una versione biscottata? :) L'unica modifica che ho apportato alla ricetta è la forma che ho dato a questi biscotti; Nonna Papera suggerisce di tagliarli con una tazza e dividerli in spicchi, io ho scelto di tagliarli con uno stampo a stellina oggi così come la prima volta :) Signore e signori, a voi la ricetta (trascritta dal Manuale così com'è).

**Ingredienti:** 250 g di farina, 12 g di lievito in polvere (una bustina piccola), 2 cucchiaini di zucchero, 2 uova, 160 g di burro, latte e sale.

**Procedimento:** setacciate insieme la farina, il lievito, lo zucchero e un cucchiaino di sale. Mettete il tutto in una terrina, aggiungete prima il burro e poi le uova sbattute intere con due cucchiaini di latte. Impastate bene il tutto, e poi stendete la pasta sul tavolo fino allo spessore di un centimetro circa, e tagliatela a dischi (si può usare un grosso bicchiere) che dividerete in quattro spicchi. Spennellate ogni spicchio con un po' di latte e cospargetelo con lo zucchero. Cuocete in forno caldo per 25 minuti e servite i...biscotti al vallo caldi, con burro e miele o burro e marmellata.

*p.s. Ringrazio la mia mitica nonna per avermi donato questa magnifica ciotolina Fifties!*

## 47. Frittata Lucrezia (di *Pasticci e deliri di una strega in cucina*)



"Sì, questa è proprio una frittata alla Lucrezia Borgia. Però, niente paura: gli ingredienti considerata la presenza di qualche foglia di menta, lasciano a ben sperare. In fondo anche quelle raccontate sul conto di Lucrezia sono un po' tutte chiacchiere messe in giro dai suoi mariti, a cui non piaceva la cucina casalinga .... ottima questa frittata .... ahhhhhh! Forse qualche fondo di verità c'eraaaa!"

(Dal "Manuale di Nonna Papera" -Arnoldo Mondadori Editore- anno 1970)

Non sto a dirvi quanto questo libro, insieme al "Manuale delle Giovani Marmotte", abbia accompagnato la mia infanzia ... Ricordo giornate intere, dopo aver disegnato miriadi di "cornicine" colorate, a sfogliare questo libro pieno di golosità e dai titoli delle ricette molto fantasiose tipo "la focaccia del paleolitico, il grog dello spiffero, aniciotti all'Amelia che ammalia etc....". A dire il vero ero molto attirata dai disegni raffiguranti Nonna Papera e co. visto che ero molto piccola e non sapevo ancora leggere, in compenso c'era mia madre che leggeva per me non tanto gli ingredienti quanto le storie che accompagnavano le varie ricette, meravigliosamente fantasiose!!! Crescendo questo meraviglioso concentrato di bontà è sparito dalla mia casa, non so che fine abbia fatto e tra l'altro non viene neanche più ristampato da diversi anni, se non fosse stato che anche mia cugina avesse la stessa passione nonchè gli stessi ricordi visto che abbiamo trascorso la nostra infanzia sempre insieme proprio come due sorelle, non sarei mai riuscita a sfogliarlo di nuovo ... quindi, quando **Sabrina** ha lanciato la sua raccolta non ho resistito, me lo sono fatta prestare e ora staziona nella mia cucina da più di un mese ... giusto il tempo di rileggerlo e trascriverlo tutto, he he he .... Tra le miriadi di ricette, credo di aver scelto una delle più semplici, perchè? Semplicemente perchè avevo voglia di frittata e l'idea di provarne una con un ingrediente un po' inusuale da abbinare con uova, parmigiano e prosciutto cotto, ovvero le foglie di menta mi intrigava molto ... ecco a voi quindi la frittata di Lucrezia by Nonna Papera!!

### "Frittata Lucrezia"

#### Ingredienti:

3 uova  
mezzo etto di prosciutto cotto a dadini  
un pizzico di parmigiano  
un pizzico di sale  
1 cucchiaino di panna liquida da cucina  
qualche foglia di menta tritata

Mescolate il tutto sbattendo bene le uova come per fare la solita frittata, ungere con pochissimo olio una teglietta antiaderente e cuocete. E' ottima anche fredda!

**P.s.:** come ha detto giustamente **Sabrina** nel suo post, fate attenzione alle ricette che circolano in rete e che vengono spacciate come quelle originali contenute nel Manuale, la maggior parte sono farlocche ... bacini ....

## 48. Pissaladiera (di *Lafamevienmangiando*)



Ecco un'altra ricetta presa dal Manuale uno sfizio preparare queste semplicissime ricette della cara Nonna Papera.....

Mi scuso per la foto (ho fotografato col cellulare)...non si vede bene la pagina del libro ma indico la pagina così potete vederla direttamente (sempre per chi ha il libro)...pag.204.

Ecco la ricetta com'è sul Manuale.

### **PISSALADIERA**

Per garantire la purezza, ops, scusate, volevo dire purezza, la pissaladiera mi influenza! Della lingua francese, il cardinale Richelieu volle fondare l'Accademia di Francia. I posti (anzi, le poltrone) sono solo 40, e si può eleggere un nuovo membro solo quando...muore. Un immortale! Il nome infatti non è un programma, ma solo deriva dal motto dell'Accademia: "all'immortalità".

Il bello è che questa...pissaladiera è una specie di pizza.

### **che cosa occorre:**

gr 500 di cipolle, abbondante olio, 200 gr di pasta di pane lievitata, gr 100 di olive nere

### **come si procede:**

Affettate molto sottili le cipolle (dopo averle sbucciate, lasciatele un po' a bagno). Poi fatele friggere in molto olio finché diventano appena appena gialline.

Comperate due etti di pasta da pane (la stessa che serve per la pizza), stendetela in una teglia imburata e mettetevi sopra le cipolle, sistemando qua e là le olive nere.

Versate sopra poche gocce d'olio e mettetela in forno per una ventina di minuti.

## 49. Gonfietti Ezechiele (di *Nella cucina di Ely*)



"...Piove... mamma come piove... che faccio?... ho promesso a Sabine che avrei fatto un'altra ricetta del magnifico manuale di nonna Papera, e oggi pomeriggio avrei anche da stirare due metri (e non scherzo...) di biancheria... no non posso.... vabbè... allora comincio... a .... cucinare! dai Ely cerchiamo una ricetta carina carina, i ragazzi stanno giocando e in un batter d'occhio preparo la merenda... sì... questa può andar bene? no l'hanno già fatta... questa? no no troppo complicata... e questa? ma sti sgonfiotti... che saranno? mi sembra facile sono tre ingredienti in croce... oddio che verrà... mannaggia al manuale che non ha le foto... dai proviamoci...".

Questo è il resoconto di come ho trovato questa ricetta... ebbene... se ci fosse stata la telecamera nascosta, mentre osservavo nel forno questi sgonfiotti che si gonfiavano e si trasformavano in bigné, il cameramen avrebbe visto la faccia di una beota (beata idiota) che con occhi lacrimevoli guardava con stupore... i bigne... lei che non ha mai neanche provato a farli... lei che non ha mai pensato di essere in grado di farli... lei che ha sempre pensato che i bigné fossero cose da maestri, da chef, non da Ely che più in fretta fa meglio è... ma forse il trucco è proprio lì... questi meravigliosi bigné si fanno in 4 minuti ma 4 calcolati all'orologio e poi si cuociono... ragazzi uno spettacolo della natura... ebbene... grazie nonna Papera, perchè ancora una volta non mi hai deluso, mi hai regalato ancora quel sorriso sorpreso, di chi non si aspetta un successo, come quando a 10 anni provavo le ricette del tuo manuale, di chi immagina un dolce e nel forno ne trova un altro... di chi ancora una volta usa la fantasia e si ritrova volando in un mondo magico... che magnifico regalo e allora lo regalo a voi, gustiamoceli insieme nella mia cucina, con una tazza di buon thè, ci riscaldiamo insieme, fuori piove e noi qui a sognare, a

condividere qualcosa che non tutti possono provare... perchè chi cucina con il cuore è capace di compiere magie e meraviglie... prepariamoli insieme allora...

### **Ingredienti:**

50 gr di farina

50 gr di burro

75 gr di acqua

un pizzico di sale

2 uova

per farcire la ricetta della crema Bimby alla vaniglia la trovate qui  
cioccolato fondente per ricoprire

### **Procedimento:**

Mettete acqua, burro e sale in una pentola (possibilmente a fondo tondo), mettetela sul fuoco e portate a ebollizione. A questo punto abbassate la fiamma e versate la farina a poco alla volta, sempre mescolando. Quando la pasta si staccherà dalle pareti della pentola, toglietela dal fuoco e aggiungete le uova una alla volta: lasciate riposare la pasta 10 minuti. Con un cucchiaino, fate dei mucchietti di pasta dalla grossezza di una noce e metteteli dentro una teglia unta (io ne ho usata una antiaderente), lasciandoli cuocere per 15 minuti in forno a 150° (io ho fatto 20 minuti a 180°). Quando saranno ben dorati spegnete il forno, aprite un pò lo sportello e lasciateli ancora dentro altrimenti si sgonfiano facilmente.

2010 - all right reserved



*Nella cucina di Ely*



## 50. Crostata sette colli (di Menta e liquirizia)



Scusate scusate scusate... non volevo far preoccupare nessuno, e ringrazio di cuore tutti per i commenti che mi avete lasciato!!! Viva sono viva... però... se non fosse stata tragica sarebbe stata comica!! Ho finalmente compreso il significato "attenzione: può causare alterazioni visive, sonnolenza e perciò compromettere la capacità di guida dei veicoli", non che io abbia avuto alterazioni visive o allucinazioni, ma tanta stanchezza e sonnolenza tale da compromettere la guida siii!! Ho trascorso gli ultimi giorni deambulando mooolto a fatica, prendendo antidolorifici come fossero caramelle e cercando di campare tirando avanti come sempre... *lo so, non avrei dovuto e quindi non sono un buon esempio da prendere in considerazione*, anche perché l'unico risultato è stato quello di finire d'urgenza al pronto soccorso, per i dolori lancinanti e con il sospetto di appendicite o con chissà cos'altro, il tutto finito con un parziale lieto fine. Parziale perché non è appendicite, per il resto mi hanno rispedita a casa senza diagnosi e con tutti i dolori al seguito. Mi verrebbe da gridare *evviva la sanità!!!* Comunque, il giorno dopo (cioè oggi), almeno mi hanno fatto una radiografia, ma anche con questa mi hanno rispedita a casa con solo una simil-diagnosi (*simil?? quindi non certa!!*) del tipo "...*si, dovrebbe essere questo!?*" Con la prescrizione di altri antidolorifici e con la raccomandazione da parte dei medici del pronto soccorso, dopo la lettura del referto dei medici del reparto, e per niente convinti della diagnosi dei colleghi, di farmi prescrivere degli esami più approfonditi (*quali?? boh!!*) dal mio medico di base se non dovessero sparire i dolori in un giro di 5/6 giorni... *quindi?? evviva la sanità!!!* Per dirlo in termine medico, dovrei avere una coxoalgia... insomma, un'inflammazione all'anca... *ecco, lo sapevo... è l'età che avanza!! Ariecco il trauma degli anni che avanzano!!!* Spero davvero che non sia così in ogni ospedale e di riprendermi presto... *e mica posso andare in giro zoppa!! Io ho un blog da mandare avanti!!!*

Bello l'header, vero?!! Ringrazio la carinissima Imma!! Me l'ha creato lei, ammetto che in questi giorni è stata la sua gentilezza, cortesia e disponibilità a farmi tirare avanti... a me piace davvero tanto!!

Questa crostata l'ho fatta in giorni migliori... *ebebeb, anch'io ho le ricette da parte e pronte per essere postate nei momenti come questo!!!* Purtroppo non ho la fortuna di possedere "Le ricette di Nonna Papera", nonostante l'abbia cercato. Ma ho la fortuna di conoscere Sabine!! Non appena le ho chiesto una ricetta per provarne una anch'io, spiegandole la mia difficoltà nel reperire il libro, mi ha subito gentilmente inviato questa crostata "Crostata sette colli" tramite mail, ed eccola qua... acci acci acci, quanto mi manca la mia cucina, il mio blog e tutti quanti voi... *devo rimettermi presto, anzi prestissimo!*

### Ingredienti:

- 200 gr. di farina "00"
- 150 gr. di burro
- 125 gr. di zucchero
- 125 gr. di mandorle
- 2 cucchiaini di rum
- 4 uova
- 150 gr. di marmellata di fragole
- Un pizzico di cannella
- Un pizzico di sale

Tritare le mandorle, io ho usato il mixer dove però ho aggiunto alle mandorle intere un cucchiaino

di zucchero preso da quello indicato negli ingredienti. Fare rassodare le uova per circa 8/10 minuti in acqua bollente.

Sulla spianatoia setacciare la farina e impastarla con il burro un po' ammorbidito, incorporare poco alla volta lo zucchero, le mandorle tritate, il sale, la cannella in polvere e in ultimo i tuorli delle uova rassodate e sciolti nel rum. Imburrare la tortiera, stendervi i tre quarti dell'impasto. Distribuire la marmellata sulla superficie e con il resto della frolla preparare "sette" collinette o strisce spesse non più di un centimetro. Appoggiarle sopra la marmellata e cuocere per tre quarti d'ora in forno a circa 150°.

Beh, ecco... in realtà, non avendo (*purtroppo!!*) il libro, non avrebbe molto senso partecipare alla raccolta rischiando così di far torto a qualcuno... ma per saperne di più su "Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo" basta andare qui!



## 51. Torta Elisabetta (di *Oggi pane e salame, domani...*)



Questo piccolo spazio virtuale mi sta regalando delle belle emozioni: nuove amicizie, nuove ricette, vecchi ricordi che affiorano alla mente grazie anche a delle Raccolte! Quando ho iniziato a scrivere su questo blog, non sapevo cosa fossero le Raccolte ed i Contest, a distanza di poco tempo mi sono appassionata a loro a tal punto da voler partecipare a quante più possibile. Una di queste è stata ideata da Sabine di Fragole a Merenda che rende omaggio ad una cuoca che non lo è di professione bensì, come molti di noi, si diletta in campo culinario per i propri cari e per il semplice gusto di creare in cucina. Lei è la mitica Nonna Papera, il suo Manuale di ricette compie 40 anni e quella che propongo io mi è stata gentilmente inviata da Sabine che ringrazio di cuore.

Mi rammarico di non averne posseduto una copia da bambina e mi rammarico il fatto di non riuscire a trovarlo nemmeno su internet, ma ricordo di averlo sfogliato e ammirato da piccola quando con le mie amiche d'infanzia, passavamo il tempo facendo scorrere le pagine della loro intera collezione di Topolino (*quando capita lo leggo ancora adesso a 35 anni*), Il Manuale delle Giovani Marmotte (*ricordo ancora un loro "consiglio" per far passare il singhiozzo*) e questo Manuale che mi incuriosiva per il fatto che Nonna Papera scrivesse ricette (*la mia non lo faceva, ma era bravissima anche lei in cucina*) che tentavo di ricreare, inutilmente, nel mio Dolce Forno.

Quindi, dopo questo tuffo nel passato, come dice Sabine e come farebbe Nonna Papera metto gli occhiali sul becco, ops, sul naso, la mia Torta sul davanzale e attendo l'arrivo di Qui Quo e Qua per assaggiarla!

### Torta Elisabetta

Elisabetta regina d'Inghilterra, figlia di Enrico VIII e Anna Bolena, nacque a Greenwich (1533). Il fatto stesso d'essere nata nella cittadina...dell'osservatorio, deve aver conferito a questa grande regina un raro senso...dell'orientamento nel guidare il suo popolo a vittorie brillanti (come sull'invincibile Armata di Filippo II), a grandi conquiste commerciali e finanziarie (come le colonie), e a una straordinaria passione per il teatro. Un teatro a lettere maiuscole: perché è quello di Shakespeare. In suo onore Nonna Papera, tra le quinte, suggerisce questa ricetta.

### Che cosa occorre:

- 400 gr di farina
- 130 gr di burro
- una bustina di lievito di birra (circa 20 gr)
- un limone
- due cucchiaini di zucchero
- due uova
- un bicchiere di latte
- sale
- un vasetto di marmellata

### Come si procede:

Sciogliete il lievito di birra in una tazza con due cucchiaini di acqua tiepida. Fate sciogliere circa gr 80 di burro e mettetelo in una terrina con gr 300 di farina, il sale, un uovo intero e un tuorlo, lo zucchero la scorza grattugiata, e mescolate il tutto diluendo di tanto in tanto col latte tiepido. Unite il lievito e impastate per un po', poi infarinate leggermente il piano del tavolo e...sbatacchiateci sopra la pasta con una mano sola per una decina di minuti, finché non si stacchi bene dalla mano e dal tavolo. Sarà pronta quando vedrete comparire in superficie delle bollicine. Lasciate riposare e lievitare la pasta al fresco per una mezz'oretta, poi datele un'ultima impastatina... E qui viene il bello, o meglio la conferma del proverbio "L'unione fa la forza". Infatti: tagliate la pasta a pezzetti, stendete un po' i singoli pezzetti in modo da avere dei dischi, mettete al centro di ogni disco un po' di marmellata e richiudete il disco a mo' di fagottino. Ora bagnate il fondo di ogni fagottino nel resto del burro fatto sciogliere anch'esso, appoggiateli uno vicino all'altro in una tortiera, lasciando al fresco per un'oretta. Infine fate cuocere, in forno già caldo, i vostri fagottini. A cottura ultimata e quando li tirerete fuori, vedrete che si presenteranno attaccati tutti insieme quasi a formare una...supertorta!

### Note:

- Nonna Papera suggerisce di lasciare lievitare al fresco l'impasto io invece, come quasi tutti i miei lievitati, l'ho messo in forno a 40°C per un'ora coperto con pellicola per alimenti.

- Se si utilizza il lievito di birra fresco, scaldare per 1 minuto il latte nel microonde, aggiungere il cubetto di lievito e un cucchiaino di zucchero preso dai 50 gr necessari per la ricetta.

Lasciare agire il lievito per almeno 10 minuti o fino a che in superficie non si sarà formata una schiuma tipo cappuccino. Ora il lievito è pronto per essere miscelato alla farina.

- Se si utilizza il lievito di birra secco basterà miscelarlo con la farina e utilizzare lo zucchero già presente nella ricetta per farlo agire.
- Nonna Papera utilizza cucchiari e bicchieri io ho usato: 50 gr di zucchero e 100 gr di latte.
- Nonna Papera ha messo la marmellata, io da golosa all'ennesima potenza ho usato la Nutella, circa 400 gr!
- Per non asciugare la Nutella in cottura (che rimane golosamente buona comunque) aggiungere della panna da cucina, grazie a Milla per il preziosissimo consiglio!
- Nonna Papera non aveva teglie in silicone, io per facilitare l'operazione di "estrazione torta" ne ho usata una della Silikomart da 26 cm di diametro.
- Nonna Papera non aggiunge nient'altro io ho dato una pennellata di latte in superficie e una spolverata di granella di zucchero prima di infornare a 170°C per 40 minuti, lasciando raffreddare completamente la torta su una gratella prima di sformarla.

**Fonte:** *Il manuale di Nonna Papera*

Con questa ricetta partecipo alla Raccolta di Sabine e il suo blog: Fragole a Merenda



## 52. Torta al limone (di *In cucina mi rilasso*)



Prima di tutto vorrei ringraziare Sabine per la sua adorabile raccolta: bellissima la descrizione dei suoi ricordi del mitico manuale .

Non potevo assolutamente non partecipare, primo per il graditissimo invito di Sabine, secondo perché ho sempre adorato Nonna Papera! Si era capito eh?!

Il fatto è che non mi piacevano solamente lei, la sua fattoria, il suo davanzale con le torte appena sfornate – mi sembrava di sentirne il profumo! – il pigro assistente golosone Ciccio che non riusciva a resistere alla tentazione di mangiarcele...

Quando uscì la prima edizione italiana, ero un essere pensante e in grado di leggere: a chi mi chiedeva cosa volessi fare da grande, rispondevo che avrei voluto avere una grande fattoria... con il suo carisma la vecchietta mi aveva conquistata!

Poi, per fortuna - o per sfortuna?! - ho deciso di fare altro, ma l'idea di coltivare almeno un orticello non l'ho mica accantonata per sempre... anzi, ora che sono diventata nonna davvero, che sto per trasferirmi in una casa a piano terra con giardino, che avrò un davanzale della cucina perfetto per metterci le torte a raffreddare – mi manca solo Ciccio, ma credo di poter avere un sosia perfetto – posso entrare completamente nel personaggio ;-) Intanto inizio con una sua ricetta (in corsivo trovate i miei appunti).

**Torta al limone (dal Manuale di Nonna Papera)**, ricetta tipicamente inglese, dice la nonna...

**Che cosa occorre:**

**per la pasta:**

250 gr di farina, 25 gr di burro, un pizzico di sale.

*Mi sembravano dosi improbabilissime, quindi ho fatto una ricerca in rete e ho scoperto che per la "lemon meringue pie" si usa una specie di pasta brisée che chiamano Pie crust, ricetta molto simile a quella di Nonna Papera, per cui ipotizzo che ci sia un errore di stampa e che i 25 grammi di burro dovessero in realtà essere 250! Questa è la ricetta che ho utilizzato:*

280 gr farina, 20 gr di zucchero, 1 cucchiaino di sale, 260 gr di burro, 4 cucchiai di acqua fredda, 2 cucchiaini di aceto di mele.

**per la crema:**

3 limoni *biologici*, 180 gr di zucchero, 3 dl di acqua (*la nonnetta mi perdonerà ma ho usato latte*), 60 gr di farina, 3 tuorli.

**Per la meringa:**

2 albumi (*li ho usati tutti e 3, così non mi avanzava nulla*), 40 gr di zucchero a velo, ciliegine candite (*non le avevo, ho decorato con scorza di limone*).



### Come si procede:

1° tempo: impastate insieme nel solito modo gli ingredienti indicati per la pasta, e stendete col mattarello all'altezza di mezzo centimetro (*anche un pochino più sottile*).

Mettete la pasta in una tortiera imburata, coprendola con una carta oleata e mettendoci sopra dei fagioli secchi, cuocetela in forno a 190 gradi per 10 minuti e a 160 per altri 20 (*i fagioli sono indispensabili perchè con questo impasto i bordi tendono a ripiegarsi su se stessi*).

2° tempo: grattugiate la scorza dei limoni e mettetela nell'acqua (*latte*) bollente. Mettete il succo dei limoni in una tazza e aggiungete la farina, poi l'acqua (*latte*) calda con dentro la scorza. Fate bollire per 5 minuti mescolando con cura. Togliete dal fuoco e unite lo zucchero e i tuorli (*a dire la verità ho sbattuto i tuorli prima, con lo zucchero, poi ho aggiunto il succo di limone, la farina e infine il latte bollente e ho lasciato sul fuoco mescolando continuamente, per 1 minuto da quando inizia a bollire*). Versare la crema nell'involucro di pasta già cotta, ancora calda.

3° tempo: Battete a neve gli albumi, incorporate lo zucchero e depositate il tutto sulla torta (*facendo attenzione a sgillare bene i bordi con la meringa*), che rimetterete in forno caldo finché la meringa diventa dorata.

Guarnire con le ciliegine candite (*o con scorza di limone ottenuta con un rigalimoni*).

Con questa ricetta partecipo alla raccolta di Sabrina.



## 53. Gelato Pulcino (di *Scarpetta Friends!*)



Come tanti altri, anche io e le mie sorelle Silvia e Federica, siamo cresciute con le ricette del mitico manuale di Nonna Papera. Sono tanti i ricordi legati a questo manuale e per questo la tua idea, Sabrina, mi e' piaciuta tanto appena l'ho letta. La prima ricetta a cui ho pensato, senza ombra di dubbio, vedendo il tuo banner e' stata: LE CIAMBELLINE GASTONE. Che buone! Mamma le prepara ogni volta che ci viene a trovare e sono sempre state un successo. Una tira l'altra...ideali per la colazione inzuppate nel latte e ideali per il dopocena inzuppate nel vinello! Apro il manuale (uno dei primi libri che mamma mi ha spedito e che e' arrivato illeso nonostante il pacco fosse stato aperto...il manuale di frate indovino non ce l'ha fatta...ma 'sti ladri postali non capiscono proprio nulla!); dicevo...apro il manuale e lo sfoglio...la ricetta deve essermi sfuggita...lo risfoglio...cerco con attenzione meticolosa nell'indice...chiedo a mamma, a Silvia e a Federica...deve essere li! Insomma, per farla corta la ricetta delle mitiche ciambelline Gastone non e' nel manuale!!! La simpatia per nonna papera deve essere stata tale che le abbiamo ribattezzate con quel nome e prese da qualche altra parte...chissa' se qualcun'altro li fuori ne ha mai sentito parlare?! Mah!

Altra piccola "sudden revelation" e' stata quando ho fatto vedere a Todd, Americano doc, il manuale di nonna Papera. Qui in America nonna Papera non e' molto conosciuta...Todd non si ricorda neanche il nome in inglese...CHE????!!!!...non solo, Topolino (il giornalino settimanale che collezionavamo da bambine) qui non sanno proprio che cosa sia...ARICHE????!! ARIMAH!!! A questo punto ho la missione di introdurlo al manuale di Nonna Papera...altrimenti e' un buco

nell'educazione di Todd e non puo' andare a dire in giro che e' per meta' italiano! La ricetta del gelato pulcino e' stata la piu' adatta al caldo dello scorso fine settimana, ai miei amici e' piaciuto molto. Il risultato e' un gelato alla crema vellutato e rinfrescante. Buonissimo!

Eccola qui, come riportata da nonna:

100g zucchero  
4 tuorli  
1/2 litro di latte  
1 stecca di vaniglia

### Come si procede:

E' questo il classico gelato alla crema. Montate i tuorli con lo zucchero e versateci sopra il latte bollito con la vaniglia, poco alla volta, mescolando. Mettete a cuocere a fiamma viva, ma...attenzione!!! Appena vedrete la crema levare un fil di fumo, abbassate la fiamma e mescolate continuamente. La crema sara' "cotta" quando la vedrete attaccarsi al cucchiaino di legno. Versate in tazzine e mettetele in fresco.

Io le metto in freezer e le mescolo ogni mezz'ora per 2 ore in modo da rompere i cristalli di ghiaccio che si formano nel frattempo e da dare al gelato la giusta consistenza.

### Il Gelato Pulcino (Gelato of the chick) - without raw eggs

#### Ingredients

100g sugar  
4 egg yolks  
500ml milk  
few drops of vanilla extract

#### Recipe

This is the classic Gelato custard-flavored. Bring to a boil the milk with the vanilla. Beat the egg yolks with the sugar and add to them the boiling milk, few at a time, stirring. Put on a high flame but...be careful!!! As soon as you see a bit of steam coming up from the liquid, lower the flame and stir continuously. Le custard will be "cooked" when it sticks to the wooden spoon. Pour it in a container and freeze it. Every 30 minutes mix it until it solidifies. MANGIA! MANGIA!

## 54. Mistero Etrusco (di *Home Sweet Home*)

(blog non più disponibile in rete)

## 55. Frittata Lucrezia (di *Pensieri e pasticci...*)



...e come dice la mia cara amica Ely...non c'è due senza tre...e il quarto vien da sè!

Ecco la mia terza ricetta per la raccolta di Sabine.....

Questa frittatina così saporita, facile e versatile, spesso risolve le cene di casa mia... cene ed anche aperitivi con amici, magari d'estate quando non sai cosa preparare e sono i piatti come questo che la fanno da padrone..tutti accontentati, grandi e piccoli!

...Nonna Papera da quella gran donna che era, aveva già pensato a tutto...

E vogliamo dimenticarci di Lucrezia Borgia?

Per rinfrescarvi la memoria, leggete qua.....

### Che cosa occorre:

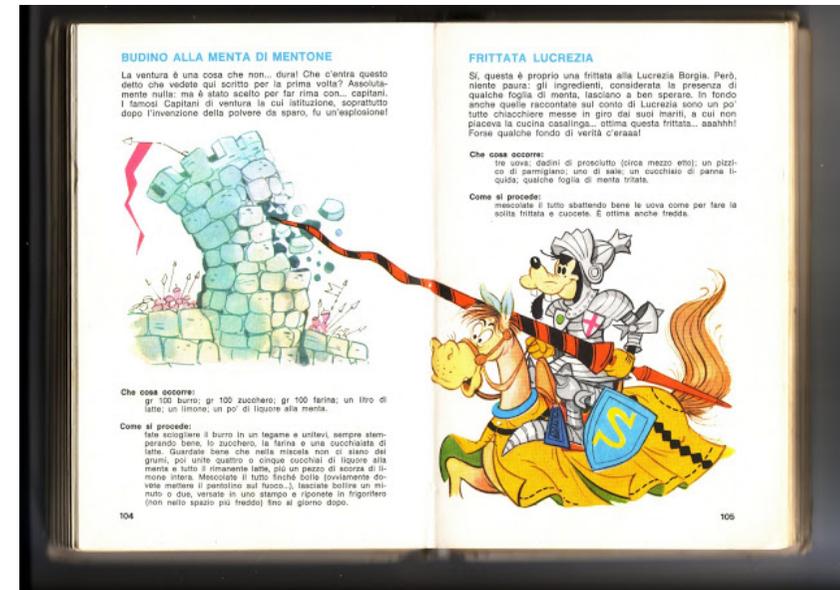
tre uova  
dadini di prosciutto circa mezzo etto  
un pizzico di parmigiano (io una bella manciata)  
un pizzico di sale  
un cucchiaino di panna liquida  
qualche fogliolina di menta (io di basilico)

### Come si procede:

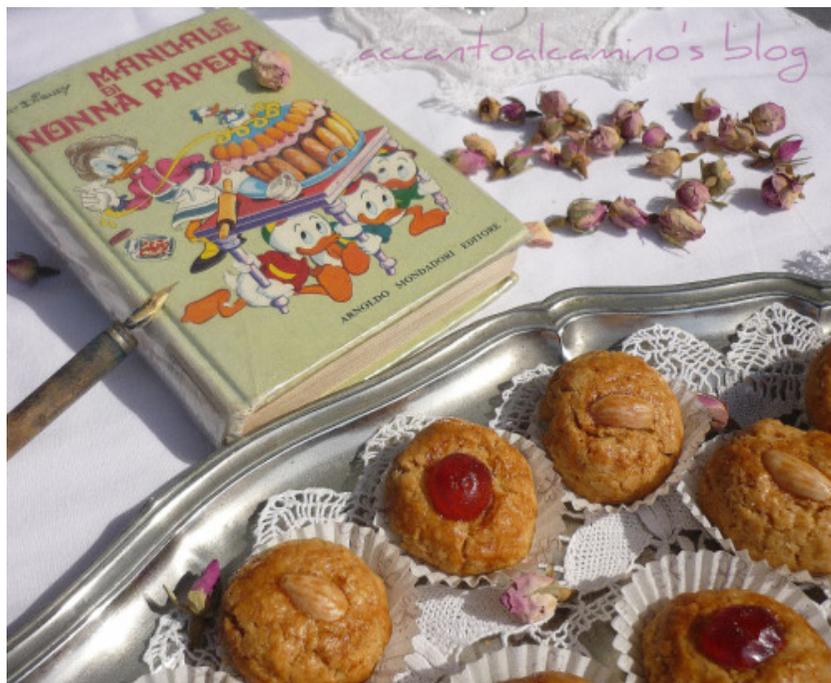
Mescolate bene il tutto sbattendo le uova, come per fare la solita frittata e cuocete.

E' ottima anche fredda

Buon fine settimana a tutti



## 56. Pastine nuova delizia (di *Accantoalcamino's blog*)



*Si preparano tempi nuovi, tempi "illuminati" e quindi "uomini" illuminati: come Rousseau, convinto assertore del concetto che "L'uomo è, per natura, buono!". Folgorata dal concetto, Nonna Papera ha lasciato al buon... Ezechiele la scelta di questa ricetta!*

E' trascorso molto tempo da quel bellissimo pomeriggio trascorso con Nonna Papera, ricordate la torta al limone? Quella con l'errore sulla dose del burro?

Mi sono molto divertita ad "immaginare" un pomeriggio con lei, per essere sincera ne ho immaginati altri, ho dato un seguito alla storia, ma oggi non voglio annoiarvi.

L'ho sfogliato parecchie volte il manuale per cercare la ricetta che, com'è successo l'altra volta, fosse "un colpo di fulmine", non doveva avere particolari caratteristiche, doveva farmi innamorare alla prima letta..., così stamattina all'alba l'ho sfogliato ancora una volta e la mia attenzione è caduta sulla pagina 217.

Eccola, è lei, ho pensato e mi sono messa subito al lavoro.

### ***Che cosa occorre:***

gr. 200 farina bianca;  
un cucchiaino di lievito;  
gr. 80 zucchero (50 zucchero muscovado);  
2 tuorli d'uovo;  
gr. 140 burro (100 + 20 di burro salato);  
la scorza grattugiata di 1 limone

### ***Per la decorazione:***

20 mandorle;  
una quindicina di ciliegie candite.

### ***Come si procede:***

\*fate la pasta (vedi pag. 225).....

### ***APERTA PARENTESI: LA PASTAFROLLA***

*Molti dolci si preparano facendo prima "la pasta"; per prepararla, usando gli ingredienti nelle dosi indicate dalle singole ricette, si procede così:*

*mescolate insieme la farina e il lievito e, passandola attraverso un setaccio, versatela sul tavolo ben pulito "a fontana": formate cioè un monticello in mezzo a cui farete un buco col dito.*

*Mettete le uova nel buco e impastate ben bene con le mani: poi sbriciolate il burro, e impastate: poi unite lo zucchero, e impastate nuovamente!*

*A questo punto il più è fatto: non vi resta che aggiungere gli altri ingredienti (se ce ne sono) e impastare (avete capito che è la cosa fondamentale!) fino a ottenere una palla della consistenza voluta.*

*Non sempre la pasta va usata subito: a volte va lasciata riposare: è indispensabile seguire i tempi di riposo indicati nella ricetta.*

*Per spianare meglio la pasta all'altezza voluta, senza che si attacchi, infarinare leggermente sia il piano del tavolo sia il matterello.*

*Se dovete ritagliare la pasta con gli stampini, ricordatevi di impastare i ritagli per utilizzare tutta la pasta.*

*Basta.*

\*\*\*\*\*

\*.....lavoratela velocemente formando una palla e lasciatela riposare al fresco per mezz'ora.

Sbucciate le mandorle e dividetele a metà, come pure le ciliegie (ho usato mandorle già pelate, intente).

Con la pasta, fate delle palline grosse come una noce (ho pesato 20 grammi l'una 😊) e schiacciate al centro: sarà il "nido" in cui collocare la ciliegina o la mandorla.



Imbrattate la lastra del forno (ho usato un foglio di silicone), spennellate di albume i pasticcini e cuoceteli a forno caldo per 20 minuti (180°C per 30 minuti).

Con questa dose sono venute 21 pastine, deliziose, semplici, sono piaciute tanto allo zio che nel frattempo che noi 2 eravamo ad "erbe" se l'è pappate tutte...buone, buone, assomigliano ai biscotti che mangiavo in Germania..... credetemi, è un GRAN COMPLIMENTO!!!



## 57. Spinaci alla Napoleone (di *Un pizzico di magia*)



### **Le ricette di nonna papera!!!!!!**

La meravigliosa raccolta di **Sabrina**!!!!!!!

vista la raccolta è iniziata la mia disperazione, nn ho il manuale, il bellissimo manuale che ho sempre sognato!

Non proprio sempre se devo essere sincera!

Da piccola avevo tantissimi libri, ogni giorno una sosta in libreria, al rientro dalla scuola e un nuovo libro tornava a casa con me:)

ma il manuale no! pensandoci bene posso dire anche perchè: scuola elementare, la mia amichetta del cuore aveva appena ricevuto in dono una bellissima cucina a misura di bimba e così un pomeriggio ci siamo improvvisate cuochette :) tutte sole, volevamo sfornare dei dolci biscottini, ricordo ancora con quanta emozione e entusiasmo eravamo lì con le mani impasticciate, ci siamo divertite un mondo!!! non vedevamo l'ora di assaggiare i nostri biscotti, mettiamo in forno, i minuti nn passavano mai!!!

sono pronti!

sforniamo i nostri primi dolci biscotti ed assagiamo: **piccoli sassi salati** :((((((((((( che delusione!!!!!!!!!!

credo sia stato proprio quello il momento in cui ho abbandonato l'idea di comperare il manuale di nonna papera:)

ma ho sempre continuato a sognare di essere come nonna papera e di sfornare le sue meravigliose torte,le adoro, sono bellissime!!!!

e così vista la raccolta e visti i miei miglioramenti in cucina è riscattata la voglia di avere il manuale!

la ricerca è infruttuosa e così chiedo a Sabrina di mandarmi ua ricetta di nonna papera per non rinunciare a sentirmi un pò nonna papera per un giorno, arriva la ricetta dalla gentilissima Sabrina e poi ...

... tra i rami dell'albero di Pasqua, un pacchettino (splendidi regali di mio fratello:)))))))))!!!!!!!!!!!!

Il MANUALE DI NONNA PAPERA !!!!!!!!!!! :)))))))))

un regalo bellissimo e inaspettato!!!



Ho provato subito una ricetta ma visto che avevamo mangiato uova di cioccolato, colombe e tutti i piatti tipici pasquali ho scelto una ricetta leggera

### SPINACI ALLA NAPOLEONE

*Sarebbe stato un pò ... irriverente mostrare uno di Sette Nani intento a ... Ops, scusate: c'è stata una svista. Proprio parlando di Napoleone, c'è scappato uno dei Magnifici Sette. Bè, non importa: Napoleone oltre che un grand'uomo, fu anche un grande uomo di spirito. Oltre che un genio. L'avrete capito, Napoleone è molto simpatico a Nonna Paperera che, con gioia, dedica a questo uomo forte nientemeno che un piatto di raffinatissimi ... spinaci al latte!*

#### **Che cosa occorre:**

1 chilo di spinaci; gr 20 di burro; 1 bicchiere di latte; una cipolla tagliate a fette; sale.

#### **Come si procede:**

pulite gli spinaci, lavateli sette volte e metteteli a cuocere in una pentola senza aggiungere acqua, e ricordandovi di salarli. Quando sono cotti, scolateli bene. Rosolate in un tegame la cipolla col burro, e toglietela appena ha preso un colore dorato. Versate nel burro gli spinaci, rivoltateli, aggiungete il latte e il sale e cuoceteli per cinque minuti. Si mangiano caldi.

Con questa ricetta partecipo alla [raccolta di Sabine](#)



## 58. Noccioletti da Palestrina (di *In vacanza da una vita*)



Sono sempre in ritardo e quando non lo sono, arrivo sul filo di lana. Anche in questo caso, il *contest* sta per scadere, ma non potevo non parteciparvi, per tanti motivi.

Primo fra tutti che il blog di Sabine è tra i miei preferiti: ricette fattibilissime, interessanti e raccontate con una prosa che è un piacere leggere, mai banale, elegantemente umoristica.

Poi perché per una quasi quarantenne come me il Manuale di Nonna Papera fa parte dei ricordi e delle miei desideri di bambina, insieme al Dolce Forno. Non ho mai avuto né l'uno né l'altro, quindi sono ricorsa alla Biblioteca comunale.

Arrivo al bancone carica dei libri dei figli, alla signorina sfodero un sorriso e chiedo: "Scusi ha il Manuale di Nonna Papera?". La ragazza mi guarda interrogativa, già mi immagino cosa si chiederà.. Certamente non è una frequentatrice di *food blog*, ma è gentile e zelante.

Me lo ordina e quando mi arriva la mail, corro tutta contenta a ritirarlo. Lo sfoglio e mi gusto l'impostazione ricette e storielle, va tanto di moda parlare di *kidscooking*, ma quarant'anni fa c'era chi già se ne occupava. E chiunque abbia la mia età avrà sicuramente provato a fare almeno una ricetta. Io a casa della mia amica Simona, lei lo aveva, provai a fare le meringhe con gli albumi avanzati dal salame di cioccolato... risultato disastroso!

Beh, bando alle ciance. Vorrei fare tutto, ma ultimamente il tempo manca. Opto per una ricetta di poche righe. Forse troppo poche. Non so come dovessero venire (il bello è anche questo, nel manuale non ci sono foto, possiamo sempre pensare che la resa estetica dei nostri manicaretti sia quella giusta), ma buoni lo sono davvero, soprattutto se sbocconcellati con un po' di zabaione...

**NOCCIOLETTI DA PALESTRINA dal Manuale di Nonna Papera, pag 140 (si parla nientemeno che di accordi musicali, madrigali, mottetti e coretti. E di dolci sgranocchiati durante l'ascolto)**

### Che cosa occorre:

125 gr di nocciole  
più di una ventina di nocciole per guarnire  
gr 250 di zucchero  
2 chiare d'uovo

### Come si procede:

Sbucciate le nocciole e tritatele. Impastatele con una chiara e due cucchiaini di zucchero, fino a ottenere una pasta morbida. A questo punto aggiungete a poco a poco il resto dello zucchero e l'altra chiara d'uovo. Formate con l'impasto delle palline, in mezzo a cui metterete una nocciola intera: cuocere in forno per 10 minuti.

Ecco, le palline in forno si sono trasformate in cialde... poco male, sono scomparse in poco tempo!

## 59. Tashine viennesi (di Zucchero & cannella)



### **Che cosa occorre:**

gr 300 farina; gr 150 burro, gr 100 zucchero; due tuorli d'uovo; una bustina di lievito in polvere; una di zucchero vanigliato; un pizzico di cannella in polvere ; due o tre etti di piccole prugne nere.

### **Come si procede :**

fate la pasta lavorandola fino ad una consistenza piuttosto morbida. Stendetela col mattarello fino ad all' altezza di mezzo centimetro e ritagliatela con la rotella in quadratini di circa 7 cm di lato. Togliete il nocciolo alle prugne, mettete una prugna su ciascun quadretto e ripiegatele come una taschina. Pennellate le tasche con un uovo intero sbattuto, e se volete spolverate con un po' di zucchero non raffinato e dei pezzettini di mandorle. Fate cuocere sulla piastra del forno imburrata a 160° finché saranno ben dorate.

Questa ricetta arriva da pag. 220 del Manuale di Nonna Papera e l'ho scoperta grazie a Sabine D'Aubergine di Fragole a merenda ed alla sua raccolta "*Le ricette di Nonna Papera 40 anni dopo*".

Io da bambina non avevo il Manuale di Nonna Papera, però leggevo Topolino e guardavo incantata i disegni di questa nonnina (rasserrenante ed assolutamente *politically correct* :) che sfornava apple pie.

Sabine mi ha inviato l'indice delle ricette ed io ne ho scelto due a caso: questa è la prima delle due che pubblicherò.

Le avrei volute preparare ieri insieme a Laura ma poi alla fine le ho fatte "nonostante" Laura :) Lei impaziente non riusciva ad aspettare che pesassi gli ingredienti, urlava perché la pasta frolla si spezzava e poi perché gliela "rubavo". Così ho deciso che oggi gliene preparo un po' e la lascio giocare senza ricette da preparare, prugne da vestire e dolcetti da spennellare :)

Laura : "Mamma, parliamo dell'Aurora e della Rebecca ?"

Z&C: "Sì. Che hanno fatto ?"

Laura: " L'Aurora ha *morsicato* la Rebecca !"

Z&C: " E perché? "

Laura: "La Rebecca non voleva far giocare l'Aurora con lei, e così Aurora le ha *morsicato* il dito. Ma è vero che non si fa così ?!.....Prima si chiede se per favore posso giocare con te e poi si risponde: Sì o No.....E' vero mamma ? "

Z&C: " Sì, è vero! "

Laura " E poi la Rebecca mentre io stavo giocando con una formichina simpatica in cortile...che mi camminava sul braccio....me l'ha buttata per terra e l'ha schiacciata. Ma non si fa così vero mamma ?!! "

Z&C: " No, non si fa così. Rebecca ha fatto una cosa sbagliata "

Laura: " Sì fa che bisogna chiedere: per favore mi dai la formichina ed io rispondo sì o no. Ed io rispondo no!"

## 60. Torta Beniamino (di *La cucina della socia*)



Confessate: chi di voi non è rimasta affascinata e incuriosita dalle mitiche torte fumanti immortalate sul davanzale di Nonna Papera nei fumetti di Topolino?

ora grazie alla raccolta di Fragole a merenda "Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo" ho finalmente potuto realizzare una magica torta di Nonna Papera!

Purtroppo non ho mai avuto la fortuna di possedere il libro in questione, l'ho cercato in qualche negozio e ho chiesto alle amiche ma senza risultato, ma confido che prima o poi lo scovò in qualche mercatino! per fortuna Sabine è stata gentilissima e mi ha inviato ben 2 ricette di cui ho scelto questa torta.

Confesso che ho dovuto apportare alcune modifiche, ma non l'ho stravolta affatto...del resto, non so voi, ma io davanti a 4 tuorli per 200 gr di farina qualche perplessità l'ho avuta..e anche il ripieno era poco sostenuto, anzi nonostante la cottura (non prevista nell'originale) è debordata come ben vedete dalla foto (a proposito scusate per la foto, si vede che ero di fretta, ma ho portato la torta in studio senza riuscire a fotografarla prima e non avevo molte possibilità scenografiche...)

### Torta Beniamino

"...Fulmini e parafulmini, questa è proprio la torta di Beniamino Franklin!Un dolce che dà la scossa soprattutto a chi s'incaricherò di prepararlo!...." (...e tremila calorie a fetta, aggiungerei io....)

#### Ingredienti (fra parentesi in neretto le dosi originali):

##### per la pasta:

200 gr di farina 00  
100 gr di burro  
100 gr di zucchero  
2 tuorli grandi (**4 tuorli**)  
un pizzico di sale

##### per la crema:

3 tuorli  
205 gr di zucchero (**225 gr**)  
150 gr di mandorle macinate con al buccia (**la ricetta non specificava**)  
75 gr di burro morbido  
1 tazzina di caffè ristretto  
due cucchiari di rum scuro (**kirsch**)

Preparate la pasta frolla: disponete a fontana la farina setacciata con il sale, create un incavo al centro in cui versare lo zucchero e il burro a pezzetti. Impastate velocemente burro e zucchero con la punta delle dita, incorporate i tuorli e infine unite la farina poco per volta, lavorando il meno possibile. Formate una palla, avvolgetela in una pellicola e lasciate riposare in frigo per 30 minuti. Stendete la pasta e foderate una tortiera da crostata da circa 24cm di diametro, precedentemente imburata e infarinata. Foderate con carta forno, versate i legumi o i pesetti e cuocete in bianco a 180° per 10 minuti, rimuovete carta e legumi e cuocete ancora per 5 minuti. Lasciate intiepidire e nel frattempo preparate la crema. In una ciotola montate i tuorli e lo zucchero finchè diventano bianchi e spumosi, unite il burro a pezzetti poco alla volta mescolando sempre con le fruste, aggiungete il caffè e quando è ben assorbito versate le mandorle macinate finissime. Infine profumate con il liquore. Versate la crema nel guscio di pasta frolla, infornate a 150° e lasciate cuocere per circa 20-25 minuti. Appena è fredda trasferitela in frigo per far solidificare la crema ed evitare l'effetto foto. (**la ricetta originale prevedeva la cottura in bianco per 45 minuti e l'aggiunta della crema a freddo senza cottura**)

veramente molto buona ma un filo troppo carica per me, proverei ad eliminare totalmente il burro, che dite?

## 61. Bacetti alla Nocciola Crapomena (di *Il gatto ghiotto*)



...”Mi sembra già di vedere Pippo che sorride con aria di superiorità. Che sciocchezza le streghe! Non esistono assolutamente, e solo gli ingenui credono a simili panzane. La povera fattucchiera Nocciola, nei suoi 718 anni di vita, non ha mai trovato un simile incredulo! Ed è per consolarla che Nonna Papera le dedica questa ricetta”...

Quando ho visto la raccolta di Sabine ho subito deciso di partecipare anche se purtroppo sono tra gli sfortunati che il manuale non l'hanno mai avuto, così la dolce Sabine mi ha gentilmente inviato due ricette da preparare insieme alla mia bimba.

Nella mia disorganizzazione più totale sono arrivata proprio alla scadenza e così ho deciso che la piscina di Margherita andava sacrificata per una cooking session tutta familiare...quando ad un certo punto il faccino smunto di Maggie mi guarda con gli occhi già lucidi...”Mamma non mi sento troppo bene”...ops...impennata del termometro!!

...e fu così che, come avrebbe fatto Nonna Papera, la mamma prepara alla sua bimba i dolcetti consolatori.

### **Ingredienti:**

- gr 120 di zucchero
- gr 120 di nocciole
- Una stecca di cioccolato da cucina
- 3 chiare d'uovo

### **Come si procede:**

Battere le chiare d'uovo (e lo zucchero) con l'apposito frullino fino ad ottenere una neve molto dura.

Tritate a pezzettini il più piccoli possibile il cioccolato e le nocciole (sbucciate!), e mescolate piano piano il tutto alla neve.

Imburrate la piastra del forno e con un cucchiaino depositateci sopra la pasta in tanti mucchietti: rimettere la piastra nel forno e fate cuocere a calore medio per 3/4 d'ora.

Se ce la fate a non mangiarli tutti subito, potete conservare a lungo i dolcetti mettendoli in una scatola di latta accuratamente chiusa

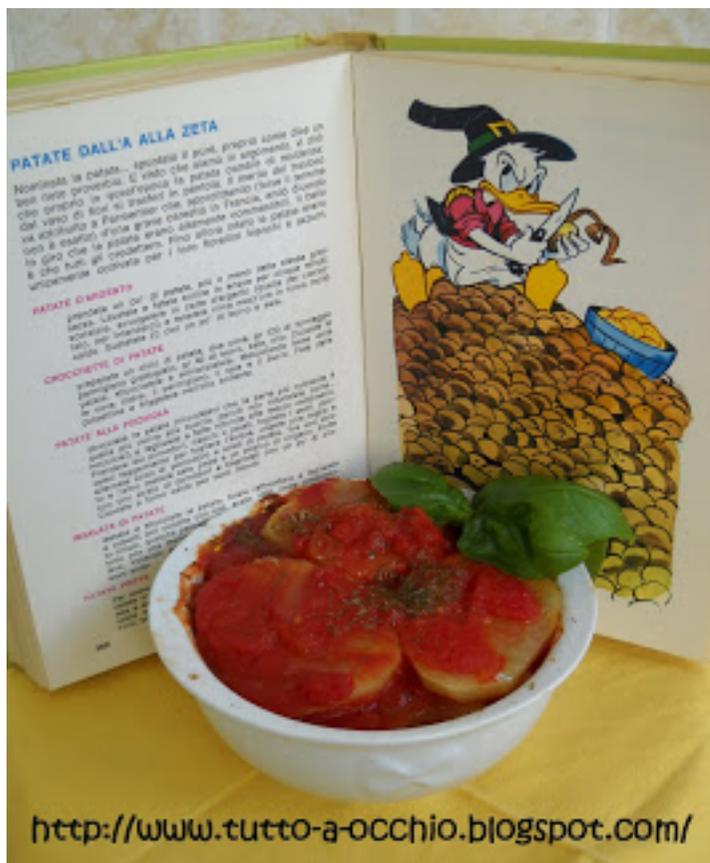
Con questa ricetta partecipo alla raccolta “Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo”.

Non vi dico la bontà di questi biscottini!! Sembrano dei brutti e buoni cioccolatosi...mmm...e poi sono semplicissimi...se sono tutte così le ricette mi sa che la mia sperimentazione continuerà!!

PS Mi sa che la ricetta salata non sono più in tempo a farla...ma sì, io la faccio lo stesso!! Chissà magari Sabine ci accorda una proroga!!!Baci



## 62. Patate alla pizzaiola (di *Tutto a occhio*)



Il Manuale di Nonna Papera compie 40 anni, io ne ho pochi di meno e perciò faccio parte di quella schiera di donne che hanno iniziato la loro carriera culinaria con 'la focaccia del paleolitico' oppure 'i biscotti del Drago'. Questo manuale è davvero speciale perchè mi ricorda la mia infanzia, i primi tentativi di cucina (sempre sotto l'occhio vigile di mia mamma o mia nonna). Il mio Manuale è rimasto a casa di mia madre, credevo ormai di non averne più bisogno e invece, grazie a Sabine di Fragole a merenda, mi sono accorta che mi mancava, davvero. Ieri sono andata a riprendermelo, era nella libreria di mia madre assieme a tutti i 'Manuali delle Giovani Marmotte' che collezionavo da bambina. Adesso l'ho messo in cucina accanto al microonde sulla credenza, il posto che gli spetta di diritto!

Tra le tante ricette che avrei voluto riprodurre ho scelto una con le patate, semplice e gustosa, le Patate alla pizzaiola.

Sbucciate le patate (ricordatevi che la parte più nutriente è quella vicina alla buccia, perciò non riducetele come...nocciole) e tagliatele a fette rotonde alte mezzo centimetro. Prendete dei pomodori, freschi o pelati, togliete i semi e strizzateli leggermente per togliere l'acqua, ungete una teglia e alternate strati di pomodoro e strati di patate. Tra uno strato e l'altro mettete sale, pepe e un pizzico di origano. Finite con uno strato di pomodori e bagnateli con un pò di olio. Cuocete a forno caldo per venti minuti.

Ed eccole, monoporzione per il mio pranzo. Devo dire che sono molto gustose, io ho usato i pelati e l'erba cipollina al posto dell'origano che detesto.

Vi consiglio di affettare le patate molto sottili o di prelesarle perchè anche se ho fatto cuocere un pò più di venti minuti, alcune fette son rimaste un pò troppo 'croccanti'. Comunque le farò ancora in teglia grande perchè sono buonissime.

Alla prossima raccolta!



## 63. Crostata sette colli (di *La Gaia celiaca*)



All'ultimo tuffo, ma ce l'ho fatta, a partecipare alla imperdibile raccolta di Sabine. C'era questo manuale che girava per casa, il mio di quando ero piccola, copia originale 1970 (e questo già la dice lunga sull'età della Gaia celiaca, che sarà pure gaia ma proprio fanciulla non è...). Mi dicevo... "Devi scegliere quale ricetta fare, devi farlo, il 30 aprile è vicino!" Capperi se era vicino... Finalmente lunedì (e sottolineo lunedì) nel mio solito tragitto ferroviario quotidiano, quei 35 minuti che mi risolvono la giornata, nei quali correggo compiti, preparo lezioni, riposo dalle nottate troppo brevi, leggo quei libri che stanno da anni sul comodino, mi sono letta tutte le ricette del Manuale. Tut-te!

Non è stato facile scegliere, e sapevo che avrei potuto farne solo una (a meno che santa Sabine non si impietosisca e ci conceda qualche giorno di proroga... Mi correggo: **Sabine ha concesso una proroga, fino al 31 maggio!** Lo scrivo soprattutto per chi fosse interessato a partecipare), e alla fine la scelta è caduta su questa crostata.

Perché mi piacciono le crostate, e soprattutto perché mi incuriosiva la lavorazione, e sono sempre alla ricerca di una frolla che mi convinca al 200%.

E poi perché questa torta io la conosco, di fatto è una Linzer Torte, una tedescheria squisitissima, come direbbe l'Artusi.

Perché il manuale è una specie di summa culinaria dei piatti della tradizione, ovvero della tradizione anni '60. E così si va dalle verdure in bellavista al pesce finto, dalle tartine con il pan carré alle meringhe, dai bigné alla kaiserschmarren. Tutto rivisto e corretto, e tutto riraccontato, soprattutto.

Ho seguito fedelmente la ricetta, per quel che ho potuto, nel senso che dovendone fare una versione gluten free ho usato una farina senza glutine, o meglio un mix di farine senza glutine. Ho inoltre sostituito il rum con il marsala, perché non avevo altro in casa.

Riporto fedelmente dal manuale

*Il "sette", escluso quello fatto nei calzoni, è un numero magico (soprattutto se scritto in pagella). È il numero astrologico e... storico per eccellenza. Abbiamo i Sette Savi della Grecia, le Sette Meraviglie del mondo, i Sette Giorni della settimana e i magnifici Sette... (no: non quelli!) questi: i Colli di Roma. Anzi, già che ci siamo eccovi i loro nomi: Palatino, Campidoglio, Quirinale, Viminale, Esquilino, Celio, Aventino. Imparati i medesimi a memoria (tanto per fare un po' di scena quando vi chiederanno di elencare i... Sette Re di Roma), fermiamoci sul Campidoglio. Dove sorgeva la famosa Rocca, sorvegliata a vista dalle altrettanto famose oche, le quali -scampata la padella- morirono dopo lunga e onorata vecchiaia. A proposito, c'è Gastone che reclama una fetta di torta: sfido, ha fittato un certo tramestio nelle patrie cucine. Finito ben riposto: Nonna Papera ha appena sfornato la "crostata Sette Colli".*

### Crostata sette colli senza glutine

#### Ingredienti

- gr 200 di farina (io ho mischiato 55 gr di fioretto di mais (☯), 125 gr di farina di riso (☯) e 20 gr di farina di grano saraceno(☯) )
- gr 150 di burro
- gr 150 di marmellata di more, o fragole, o ciliegie
- gr 125 di zucchero
- gr 125 di mandorle
- 4 cucchiaini di marsala
- un pizzico di cannella
- un pizzico di sale
- 4 uova
- farina di riso (☯) e burro per lo stampo

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (☯) sono alimenti a rischio per i celiaci e per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

#### Preparazione

Rassodate anzitutto le uova per 8-10 minuti in acqua bollente; sguasciatele. Pestate le mandorle, in precedenza sbucciate. Quindi impastate le farine col burro un po' ammorbidito, incorporandovi poco alla volta lo zucchero, le mandorle pestate, il sale, la cannella in polvere e i tuorli delle uova rassodate e sciolti nel marsala.

Imburrate la tortiera e stendetevi tre quarti dell'impasto ottenuto.

Distribuite la marmellata e con il resto della pasta preparata "sette" collinette spesse non più di 1 cm. Appoggiatele sopra la marmellata e fate cuocere per tre quarti d'ora in forno a 150°.

*P.S. Pettegolezzi storici. Tarpea, oltre che una... rupe sul Monte Capitolino da cui venivan fatti volare giù i traditori, era una fanciulla romana. Leggendaria. E stando alla leggenda, fu proprio questa Tarpea (fanciulla) a indicare ai Sabini la via più breve al Campidoglio per impadronirsi della rocca. Ma le oche vigilavano!*

Ah... non so se si era capito, ma con questa ricetta partecipi alla raccolta di Sabine le Ricette di Nonna Papera 40 anni dopo.



## 64. Spinaci alla Napoleone (di *Zucchero & Cannella*)



### **Che cosa occorre:**

*1 chilo di spinaci; gr 20 di burro; 1 bicchiere di latte; una cipolla tagliata a fette; sale.*

### **Come si procede:**

*pulite gli spinaci, lavateli sette volte e metteteli a cuocere in una pentola senza aggiungere acqua e ricordandovi di salarli. Quando sono cotti, scolateli bene. Rosolate in un tegame la cipolla col burro e toglietela appena ha preso un colore dorato. Versate nel burro li spinaci, rivoltateli, aggiungete il latte ed il sale e cuoceteli per cinque minuti. Si mangiano caldi.*

Questa è la mia seconda ricetta per la raccolta di Fragole a merenda "*Le ricette di Nonna Paperera 40 anni dopo*"; Sabine ha prorogato la raccolta fino al 31 maggio così chi se la fosse persa fa ancora in tempo a partecipare....ed io spero di avere presto tra le mani la mia copia del Manuale che ho richiesto in biblioteca per farlo vedere a Laura ( ma anche per vederlo anch'io.....finalmente !! )

Con questo post partecipo anche al *give away* di Zucchero & Sale.

## 65. La crostata del Cid (di *Un pizzico di magia*)



Con il tanto sognato, desiderato, ricercato Manuale di Nonna Papera è impossibile resistere alla tentazione di preparare un dolce bello e profumato per sentirmi Nonna Papera per un giorno :)

### LA CROSTATA DEL CID

Ed ecco apparire in campo, campeando a tutto spiano contro i Mori invasori, il famoso e focoso Ruy Diaz de Bivar! Come? Questo nome non vi dice niente? E allora eccovi quest'altro: Cid Campeador! Il muy muy muy muy (iiiiil) hermoso alfiere della cacciata dei Mori dalla Spagna. Alle sue gesta si ispirarono molte opere letterarie, come El Cantar de Mio Cid e la tragedia di Corneille. E alla sua balda figura (Cid significa signore; Campeador: guerriero) s'è ispirata anche Nonna Papera per la "stesura" di questa crostata (olé)

#### Che cosa occorre:

gr 400 di zucchero; gr 270 di mandorle; gr 250 di farina; gr 225 di burro; sei uova; un limone; una bustina di vanillina; marmellata di ciliegie; qualche pistacchio; sale.

#### Come si procede:

sbucciate le mandorle e mettetele in forno ad asciugare, ma senza farle colorire: poi mettetele da parte. Intanto preparate la pasta con 125 gr di zucchero, la farina, la scorza grattugiata di mezzo limone, un uovo intero, un tuorlo ( ricordatevi di mettere da parte tutti gli albumi) e gr 140 di burro. Lavorate solo quanto basta per amalgamare gli ingredienti, e fate una palla che metterete nel frigorifero, avvolta in carta oleata, per circa un'ora. Pestate nel mortaio gr 170 di mandorle e 170 di zucchero ( unito un cucchiaino alla volta) setacciando la polvere e ripetendo le birciole che restano nel setaccio. Unite alla polvere, sempre pestando, un uovo intero e tre tuorli, poi la vanillina. Fate sciogliere gr 80 di burro in un pentolino e lasciatelo raffreddare. Imburrate e

impanate una tortiera (circa cm 24). Togliete la palla dal frigorifero e stendete in un disco grande abbastanza da coprire fondo e bordi della tortiera, rimboccando la pasta agli orli e sfioracchiandola sul fondo con una forchetta. Stendeteci sopra uno strato di marmellata. Montate tre albumi e unitevi le mandorle e il burro sciolto. Versate il tutto sopra la marmellata, livellate, e metteste in forno già caldo (170°) per 40 minuti. Intanto che la torta cuoce, pestate il resto delle mandorle e dello zucchero al solito modo, e unite la scorza grattugiata dell'altro mezzo limone e il quarto albume, fino a ottenere una specie di purè. Scaldate in un pentolino un pò di marmellata, in modo che si scioglia bene. Pelate i pistacchi. Quando la crostata si sarà raffreddata, metteste in una siringa la pasta di mandorle, e disegnate un reticolato sulla superficie: sempre con la siringa riempite di marmellata i quadretti. Guarnite coi pistacchi ... e finalmente la torta è pronta! Sarà meglio però farla riposare al fresco ancora un paio d'ore. (Accorgimenti n. 6, 10, 13)

#### Accorgimenti

**6 Mandorle** - Per sbucciare a gran velocità mandorle e anche nocciole e castagne, si devono "sbollentare", si mettono cioè per qualche minuto in acqua molto calda e poi si strofinano con un panno asciutto.

**10 Burro** - Per ammorbidire o sciogliere il burro, conviene usare il sistema "bagnomaria": è inoltre buona norma, per non far troppa fatica a sbatterlo con la farina, toglierlo dal frigorifero un paio d'ore prima d'usarlo.

**13 Siringa** - Ehi, non scappate, tornate subito qui! Non si tratta di iniezioni! La siringa è uno "strumento" che serve per decorare i dolci, composta da una specie di sacchetto di tela con un beccuccio di metallo. Se volete decorare una torta, e non avete la siringa, prendete della carta oleata, costruite un cono, che incollerete col nastro adesivo, e tagliate la punta. Riempendo il cono di crema, e schiacciando leggermente, potrete scrivere ... i più dolci messaggi!

Ci vuole un pò per preparare questa deliziosa crostata ( per pestare mandorle e zucchero ho utilizzato il mixer, è meglio preparare la crostata il giorno prima) ma ne vale la pena ..... è una delle crostate più buone che io abbia mai mangiato!!!!!! per sentirmi Nonna Papera per un giorno e partecipare alla bellissima **raccolta di Sabine**



## 66. Salame vichingo (di *La casa degli Antuche*)



Come vi avevo annunciato, questa è la prima delle ricette che vi proporrò dal mio mitico e ritrovato manuale. Naturalmente la ricetta è originale e il testo è riportato per intero. L'unica modifica che mi sono permessa di fare, adesso che sono diventata grande..., sta nella presentazione. Ho legato il salame con dello spago per arrosti, l'ho ricoperto con zucchero a velo e l'ho avvolto in carta da forno (perché purtroppo non ho quella rosa da salumeria). Il risultato

mi pare abbastanza realistico. Non ho potuto mostrarvi una fetta perché questo era un regalo e insomma, doveva rimanere intero...

Per quel che riguarda gli ingredienti, per motivi sentimentali ho sostituito il curaçao con del vov fatto dalla mia adorata cugina. Vi raccomanderei di usare dell'ottimo burro, perché il suo sapore è determinante, e per chi abita in Svizzera, vi consiglio vivamente di NON usare i petit beurre della Coop, che ricordano parecchio il cartone da imballaggio, ma quelli della Migros, che sono decisamente più buoni.

### **Il salame vichingo**

2 tuorli  
2 cucchiaini di zucchero  
150 gr di burro  
2 cucchiaini di cacao amaro  
un bicchierino di curaçao  
200 gr di biscotti secchi

Sbattete insieme i tuorli e lo zucchero finché la crema si gonfia. Fate sciogliere il burro a bagnomaria e unitelo ai tuorli con lo zucchero, il cacao e il curaçao, mescolando alla perfezione. Tagliuzzate i biscotti a pezzetti piccolissimi, che unirete alla crema. Mescolata finale. Versate il tutto in una carta oleata, dando al dolce la forma di un salame, e chiudete le estremità. Mettete il "salame" in frigorifero e toglietelo solo quando si sarà indurito: allora togliete la carta e... affettate!

Con questa ricetta partecipo alla raccolta "Le ricette di Nonna Paperera: 40 anni dopo".

## 67. Pinolata Biondo-Sveva (di Pappa e Cicci)



Inizio col dire che ci tenevo tanto, ma veramente tanto a partecipare a questa raccolta per un paio di motivi: primo perché trovo che il blog di Sabine sia di un gusto e di un'eleganza unici, mi ritrovo ad aspettare i suoi post come mio figlio aspetta le uscite del suo fumetto preferito in giapponese (*con una madre così proprio normale non può essere!*) e secondo perché non ho mai avuto il manuale ma mi sarebbe tanto piaciuto, come ho letto da molte blogger che hanno partecipato alla raccolta, anche io desideravo tanto sia il manuale che il forno che cuoceva i dolci ma non mi è mai arrivato né l'uno né l'altro (*sarà per desiderio di rivalsa che mi ritrovo a cucinare??*).

Bene, tornando alla raccolta ho cercato per mari e per monti questo benedetto manuale di nonna papera (*e qualcuno, quando ho pubblicato su fb la mia richiesta disperata di aiuto, avrà pure creduto che mi fossi ubriacata o avessi perso il senno*) ma in biblioteca non ne avevano nemmeno una copia, amici e parenti se lo possedevano lo avevano già portato ai mercatini dell'usato o addirittura (*Sabrine chiudi gli occhi se sti leggendo e passa al prossimo capoverso*) lo avevano buttato (*lo ho detto sottovoce!*) dunque ho scritto alla Gentilissima signora amica di nonna papera che mi ha inviato qualche ricettina e ho deciso di farne un paio (*visto che accendevo il forno e che avevo voglia di spignattare un po'!*) che si abbinassero ai gusti familiari.

Ecco a voi la **\*pinolata biondo- sveva\*** (*a tutt'oggi non ho ancora capito il perché del nome della ricetta, anche se a dire la verità, poco importa perché è riuscita bene*).

Per una volta ho voluto far onore al manuale e rispettare in tutto e per tutto la ricetta dunque non ho usato il Bimby ma ho fatto tutto rigorosamente a mano come da ricetta sia per l'una che per l'altra ricetta.

## PINOLATA BIONDO-SVEVA

### Che cosa occorre

Gr 125 di pinoli  
Gr 500 di zucchero  
Due chiare d'uovo  
Un pizzico di cannella  
Un po' di farina

### Come si procede

Mescolate tutti gli ingredienti aggiungendo tanta farina quanto basta (*io ne ho aggiunti circa 9 cucchiari da tavola*) perché l'impasto resti abbastanza morbido.

Stendete l'impasto fino a ridurlo alto mezzo centimetro; tagliatelo a quadratini, stendeteli sulla piastra imburata del forno e fateli cuocere a calore moderato finché diventano dorati.



## 68. Lingue di gattone (di Pappa e Cicci)



### LINGUE DI GATTONE (miaoooo)

#### Che cosa occorre:

gr 75 burro  
gr 75 zucchero  
gr 75 di farina  
2 chiare d'uovo  
2 cucchiari di panna

#### Come si procede:

Lavorate insieme in una scodella lo zucchero e il burro fino a trasformarli in una crema, poi aggiungete le chiare d'uovo, la panna e la farina, sempre mescolando bene.

Scaldate il forno, imburrate e infarinate la piastra. Mettete l'impasto nella siringa e fate uscire sulla piastra delle striscioline lunghe qualche centimetro, a tre dita di distanza l'una dall'altra.

Fate cuocere 7/8 minuti a forno caldissimo, lasciate raffreddare e staccate le lingue di gattone con un coltello, stando attenti a non romperle.

*\*\*Chiedo scusa per le foto, che non sono eccezionali, lo so, ma è stata un'impresa titanica riuscire a farle: primo perché il sole qui è latitante da un bel po' e secondo perché Ale, il mostro più grande, se le è sbaffate talmente in fretta che sono riuscite a conservare solo i primi scatti che avevo fatto in tutta fretta appena sfornate!\*\*\**

*PS Queste sono due ricettine tanto per iniziare, visto che Sabine, gentilissima, ha provveduto a mandarmene altre (direi veramente interessanti) dunque penso proprio che prima della scadenza mi diletterò ancora (e magari farò anche foto più curate!!)*



## 69. La merenda di Linneo (di *Il gatto ghiotto*)



Linneo, il grande naturalista svedese, fin da ragazzo si dedicò anima e corpo all'osservazione della natura. A questo grande studioso svedese Nonna Papera, commossa nel suo cuore agricolo, dedica una superba merenda a base di melanzane.

...E in una tranquilla casetta di campagna, tanti e tanti anni dopo, una mamma e la sua bimba tra coccole e risate cercarono di riprodurre insieme la famosa merenda.

### **Ingredienti:**

- 5 melanzane
- 50g di parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- mollica di pane
- latte
- pangrattato
- olio (per frittura)
- 50g di fontina

### **Come si procede:**

Fate lessare le melanzane in acqua bollente salata, scolatele bene e tritatele finissime (io nel mixer). Mettere a bagno nel latte la mollica del pane e quando sarà ben ammorbidito impastate insieme i pezzetti di melanzana, la mollica, il parmigiano e l'uovo (regolare di sale – io ho aggiunto del pangrattato all'impasto perchè era un po' troppo morbido). Fate delle polpettine tonde, schiacciate, in mezzo a cui sistemerete un dadino di fontina, passatele nel pangrattato e frigatele nell'olio bollente. Presentatele e gustatele calde.

Con questa ricetta partecipo alla raccolta di Sabine

Confermo che il manuale è una vera scoperta...le ricette sono facili ma al contempo ottime (mi sa che mi metterò alla ricerca di una copia tutta per me)!!

Ne approfitto per ringraziare Sabine per la bellissima iniziativa e per la disponibilità che mi ha riservato...grazie mille!!!

## 70. Mele in gabbia alla Newton (di Zucchero e viole)



Con questa ricetta partecipo alla bellissima raccolta di Fragole a Merenda: Le ricette di Nonna Papera:40 anni dopo

Le mie nonne erano brave in cucina, ma i dolci proprio non li sapevano fare. Potete immaginare una sfortuna più grande di questa per un bambino? Non solo le nonne non li sapevano fare, ma nemmeno mamma, nè tanto meno le zie. A voler essere precisa veramente le mie nonne di dolci, due ne facevano, ma sempre quelli, uno per nonna.

La prima faceva la zuppa inglese con i biscotti secchi inzuppati in una miscela esplosiva di caffè nerissimo e marsala, alternati a strati di budino alla vaniglia e cioccolato. L'altra faceva le frittelle, ma solo per Carnevale, una volta all'anno! Una vera tortura..."E gli altri 364 giorni nonna?"

Avevo un bel da fare io, giornalino di Topolino alla mano a chiederle: "Nonna, me la fai la torta come quella di Nonna Papera?" "Non ne sono capace" mi rispondeva. "Facciamo la Zuppa Inglese!" "Uffa.....ma la Zuppa Inglese non fa il fumo.....e non si mette sul davanzale...e se non si mette sul davanzale non verrà nessuno a mangiarla!" "Proviamo" mi diceva, confidando nella mia ingenuità..... "NOOOOO!!!!!!!!!!!!!!

NON LA VOGLIO LA ZUPPA INGLESE"!!!!!!!!!!!!!!

Che poi, a pensarci bene, tutto quel marsala e quel caffè a dei bimbi dico io!

Fatto sta che io 'sta benedetta torta di Nonna Papera non l'ho mai avuta ed ho continuato per anni a sognarla leggendo Topolino.

Ragion per cui è proprio a Nonna Papera che devo il mio amore per la cucina e per i dolci.... Ed anche alle mie nonne, che quei dolci, non me li hanno proprio mai fatti! Il riscatto dopo anni di privazioni!

E mentre preparavo queste bellissime e profumatissime Mele Ingabbiate, con grande curiosità non avendo, ahimè, mai posseduto il Manuale, ripensavo alle giornate passate nella cucina di nonna e mi tornavano alla mente tante cose, episodi, persone, profumi e sapori....

Eh si..è proprio vero,,la cucina è anche un viaggio nel tempo....ma di questo ho già parlato in un precedente post.

Voglio ringraziare Sabine che con a questa raccolta meravigliosa ha saputo rievocare la dolcezza di momenti leggeri e gioiosi....e mi ha ricordato quegli anni meravigliosi della vita quando una semplice torta, se pur bellissima e fumante, bastava a farci sognare!

Grazie Sabine.....

Passo alla ricetta che tra l'altro è buonissima, quella che io definisco "ricetta furba" perchè molto golosa ma abbastanza leggera.

La gabbia di pasta frolla dà l'idea della crostata ma ovviamente la quantità è ridotta. Il ripieno della mela le conferisce un grado di dolcezza ideale e le noci un aroma speciale.

Io ho usato la marmellata di lamponi e l'abbinamento un pò insolito mi è piaciuto moltissimo! Insomma un dolce che non ha niente da invidiare a quelli classici ipercalorici

Provatele... tra l'altro un modo per far mangiare le mele ai bambini o a chi non ne vuole sapere di mangiarle "nature". Le rifarò senz'altro anche perchè sono molto, molto carine e d'effetto, divertenti da preparare e veloci.

Cosa volete di più? Bravissima Nonna Papera! (mica una nonna qualunque!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!)

## **Ingredienti**

**farina:** 200 gr

**fecola:** 50 gr

**lievito:** 1/2 bustina

**burro:** 100 gr

**zucchero:** 80 gr

**uova:** 1 intero + un tuorlo e un albume separati

**mele:** 12 non troppo grandi

**noci:** 12 tritate

**marmellata:** qualche cucchiaino

**buccia di limone:** poca

**rum:** un cucchiaino

**zucchero a velo:** per decorare

## **Procedimento**

Setacciare farina, fecola, lievito e un pizzico di sale. Unire la buccia di limone grattugiata, lo zucchero, il burro freddo a pezzetti l'uovo intero e il tuorlo. Impastare tutto velocemente e mettere a riposare in frigo avvolto nella pellicola per almeno mezz'ora.

Intanto aprite le noci e tritatele con un coltello non troppo finemente. (Io ho tolto i piccioli alle mele senza romperli perchè poi li ho riutilizzati).

Poi, "lavorate alacmente" (mi raccomando è fondamentale per la riuscita della ricetta, parola di Nonna Papera) sbucciando le mele e togliendo il torsolo con l'attrezzo apposito. (A questo punto ho spennellato le mele con succo di limone diluito con un pò d'acqua per evitare che annerissero). Mescolare le noci tritate alla marmellata e con questo composto riempire le mele. ( non le ho forate da parte a parte perchè non volevo che il liquido della marmellata bagnasse troppo la frolla sotto).

Trascorso il tempo prendete la pasta e con un mattarello tiratela ad un paio di millimetri di spessore.

Con una rotella tagliate delle strisce larghe un centimetro e lunghe circa 30.

Prendetene due e incrociatele tra di loro, premete all'incrocio e deponetevi la mela. Riportate le estremità della pasta al centro della mela stessa, dove avete tolto il picciolo e fatele aderire bene.

Cercate di appiattire un pò la sovrapposizione perchè in cottura si gonfia parecchio.

Inserite i piccioli che avevat precedentemente tolto, spennellate con l'albume rimasto.

Procedete allo stesso modo per tutte le mele.

Tenete in frigo quelle pronte per raffreddare un pò la pasta frolla. Quando saranno tutte pronte mettetele nella teglia del forno e infornate a 180° fino a doratura della pasta.

Estraete le mele dal forno e spolverizzatele abbondantemente di zucchero a velo.

Mettetetele in un cestino e portatele in tavola. Sono deliziose.....

Io le preferisco tiepide, ma anche fredde sono buonissime.

## 71. Una limonata tutta rosa (di *L'angolo del focolare*)



- Dal ricettario di Nonna Papera -  
Quando ho visto questa raccolta, mi son detta: "impossibile non partecipare!!!" Il Manuale di Nonna Papera è stato il MIO primo libro di cucina, e non uno che rubavo a mamma! E' stato

uno dei miei primi complici nell'attentare alla gola di un'uomo -con i biscotti del drago (bruciati) fatti all'età di 9 anni per il ragazzino che mi piaceva, il quale li ha definiti ottimi!!)))-. In realtà, devo confessare che questa NON è assolutamente stata una scusa per "riscoprire" il manuale di Nonna Papera che è ormai presenza fissa nella mia cucina, almeno quando mi occupo di crema pasticceria!! Che come la fa Nonna Papera, non ce n'è!!! ;)

In realtà è stata una scusa per provare una ricetta che sognavo, ormai credo da una ventina d'anni... La limonata tutta rosa... Oh, me l'immaginavo... che buona e bella poteva essere!!! Una limonata!!! ROSA!!!! Il sogno proibito di ogni bimba... beh, almeno, di me da bambina!!! Perché proibito è rimasto e non mi sono mai azzardata a farla... chissà perchè, mai?!?!? E quando ho visto questa raccolta mi sono detta: "Ok, faccio la Limonata Tutta Rosa!". Ed eccola qui!!!

PS quando mamma ha saputo che cosa stavo architettando mi ha detto: "la Limonata Tutta Rosa?!?! quella che abbiamo già fatto?!?!?!!" maaaaaacchè, mamma!!! me ne ricordei!!!!...

### Una limonata tutta rosa

*Che cosa occorre:*

3 limoni; 1 litro di acqua bollente; 5-6 cucchiaini di zucchero; una tazza di succo di fragole o di lampone.

*Come si procede:*

mettete in infusione la buccia dei limoni nell'acqua bollente (*io l'ho lasciata una decina di minuti*) e filtrate l'acqua. Aggiungete lo zucchero, il succo dei limoni e il succo di frutta (*io ho frullato delle fragole fresche e poi filtrato di nuovo il tutto*). Quando lo sciroppo si sarà raffreddato mettetelo in bottiglia: potete conservarlo in frigorifero e servire aggiungendo acqua a volontà.



## 72. I biscotti della Brigitta (di *Zucchero e viole*)



Anche con questa ricetta partecipo alla raccolta di Fragole a Merenda: Le ricette di Nonna Papera:40 anni dopo.

Sull'onda dell'entusiasmo per la raccolta di ricette di Sabine, passo in rassegna i post e le storie che li accompagnano. E leggendo e leggendo, scopro di Ciccio e di un trattore che sbuffa! Ciccio?

Ma chi è?

Comincio a pensare....penso e ripenso ma niente...nessun ricordo...

Continuo a leggere: si dice che questo Ciccio sia l'autore dei furti al davanzale di Nonna Papera....

No, non può essere, io questo Ciccio mica me lo ricordo e il trattore men che meno.

Com'è possibile?

Ce l'ho nitida nella mente la scena del furto.....

non c'era Ciccio, lo ricordo perfettamente, c'era un orso, un enorme e ferocissimo orso.....e si aggirava con aria furtiva nei pressi del davanzale.

Non confonderò mica un'oca con un orso!

Possibile che nessuno lo menzioni?, che nessuno lo ricordi?

Mi sarò davvero confusa?

E se avessi commesso un terribile errore? se veramente quest'orso non fosse stato l'autore dei furti?

E piano piano una sensazione di panico mi assale.....

Se così fosse, avrei speso anni della mia vita a considerare ingiustamente dei poveri orsacchiotti innocenti come degli approfittatori e dei ladri di torte altrui!

E nel tentativo di dare una risposta ai dubbi che mi attanagliano, cercando in qualche cassetto della memoria, preparo farina, burro, uova, cacao e lievito.....

Setaccio, miscelo, intrido, impasto, tiro, sovrappongo, arrotolo stretto, taglio ed inforno.

Un profumo veramente delizioso invade la cucina...

Estraggo i biscotti dal forno.... sono pronti: bellissimi, io li trovo irresistibili!

E penso:

come si fa a non rubarli?

No, dico, veramente vogliamo dare tutta la colpa a Ciccio o al povero orso di turno?

Mettetevi una mano sulla coscienza:

ma voi resistereste a dei biscotti come questi?

Basta guardare le cose da un'altra prospettiva e all'improvviso i colpevoli diventano vittime e le vittime colpevoli.

Ma cara Nonna Papera, saggia come sei, non lo sai che l'occasione fa l'uomo (ma anche l'orso!) ladro?

'Ste benedette torte non le potevi mettere a raffreddare da un'altra parte con buona pace di orsi, di oche e di una generazione di bambini che per anni hanno dato il tormento a povere nonne che di Pie alla frutta, Biscotti della Brigitta, Mele ingabbiate, Lingue di Gattone e chi più ne ha più ne metta proprio non ne sapevano nulla?

Simpatizzanti della Pennuta scusatemi, ma stavolta mi metto dalla parte di queste povere nonne! Secondo voi non avranno sofferto di un senso di inadeguatezza di fronte alle richieste di nipoti sempre più esigenti?

Mi sa che 'sto Manuale di Nonna Papera ha creato complessi e sindromi degni dell'attenzione dei più importanti teorici della psicanalisi...

E allora, solo se siete pronti, ma veramente pronti per una seduta di psicanalisi, una di quelle serie..... cominciate pure ad impastare!

## Per i biscotti della Brigitta

### Ingredienti

**burro:** 120 gr

**zucchero a velo:** 75 gr

**zucchero vanigliato:** una bustina

**uova:** uno

**farina:** 200 gr

**sale:** un pizzico

**cacao:** qualche cucchiaino

### Procedimento

Setacciare la farina con il lievito e il sale.

Aggiungere lo zucchero, il burro e il tuorlo (l'albume servirà alla fine).

Fare una frolla, dividerla in due parti e ad una di queste aggiungere il cacao in polvere.

Coprire le due frolle con pellicola e riporre in frigo per almeno mezz'ora.

Trascorso il tempo, tirare con il mattarello la pasta in due sfoglie quadrate di circa 20 cm di lato lavorando la pasta tra due fogli di carta forno.

Sovrapporre le due sfoglie, arrotolarle strette a formare un salame e riporre in frigo per almeno un'altra ora.

Trascorso il tempo estrarre il salame dal forno, tagliarlo a fette, (più spesse di quelle del salame vero)...diciamo circa 4-5 mm.

Mettere a cuocere a 170/180° in forno preriscaldato. A me ci sono voluti circa 20 minuti.

Quando sono leggermente dorati estrarli dal forno, spennellarli subito con l'albume tenuto da parte e diluito con un pò d'acqua e spolverizzare con zucchero a velo!

Con questa seconda ricetta a malincuore concludo il ciclo di ricette disneyane!

E' stata una bella parentesi, mi sono molto divertita ed entusiasmata.....ma tutte le cose belle, si sa, prima o poi finiscono.....

Archivio momentaneamente le ricette di Nonna Papera ma con la serenità di chi sa che al primo attacco di nostalgia, saprò finalmente dove ritrovarle!

### 73. Latte Buglione (di *Glu.fri cosas varias libre de gluten*)



Hace muchos muchos años..., 39 para decir toda la verdad, mi papa' me regalo' un libro: el Manuale di Nonna Papera. Era un libro de cocina para niños con los personajes de Disney dibujados y las recetas se desarrollan a largo de la historia occidental asociadas a personajes o eventos con mucha ironía y fantasía

Nonna Papera es la tía/abuela, o no se que, de Paperino, o sea Pato Donald. La abuelita en cuestión vivía en una granja con un nieto dormilón y preparaba fabulosos pasteles, era una no global ante literam en contraste con zio Paperone, o sea Sgrooge.

Sabrine, una foodblogger italiana lanzó la idea de recuperar las recetas de este libro y creo que ha conmovido toda una generación, por lo que me refiere me trajo recuerdos nostálgicos...por lo tanto esta entrada va a ser un medio tango...

El libro me llevo' después de una pelea con mi hermanita que con la inteligencia y vivacidad de los niños pequeños tenía dos palabras fundamentales: **no** y **mio**. Mi papá, para que dejara de pelear por un juguetito me dijo: "déjasele, te regalo el Manuale de Nonna Papera".

Mi respuesta fue desafiante: no te creo.

El día después mi papa' llevo con el libro y la demostración que podía contar en su palabra, siempre.

Y así es aun hoy....

Años después, en una tarde de verano con mi joven tío decidimos que era tiempo de cocinar, agarramos el famoso Manuale y elegimos hacer el Latte (leche) Buglione. Buglione era un condotiero del tiempo de las cruzadas, y según Nonna Papera recuperaba la fuerza con un....dulce de leche....

La cocción del dulce, por supuesto, fue larga pero pasamos una tarde de mimos, cuentos, risas que recordare' toda la vida, y después de muchos años, el día que probamos el dulce de leche dijimos: pero es il latte Buglione !!

Y al final de esta historia, después de mucho vagar por el mundo y de muchas cosas hechas y deshechas, donde termino con el compañero de mi vida? En la Argentina patria del dulce de leche, alias latte Buglione !

#### **Ingredientes:**

1 litro de leche,  
1/2 kilo de azúcar

#### **Como se hace:**

Poner el azúcar y la leche en una olla grande y dejar hervir lentamente mezclando. Bajar el fuego y cocinar por lo menos dos horas sin tapa revolviendo cuando sube la leche. Debe resultar de color caramelo y denso, como un dulce...no tiene que deslizarse si se pone sobre un platito.

Dejar enfriar y ponerlo en potes cerrados herméticamente.

#### **NB:**

Una versión mas completa prevee que se agregue una cucharadita de bicarbonato y una de esencia de vainilla o una pequeña chaucha de vainilla.

Hay también unos secretitos si se quiere:

agregar una cucharada de miel (le da mas color),

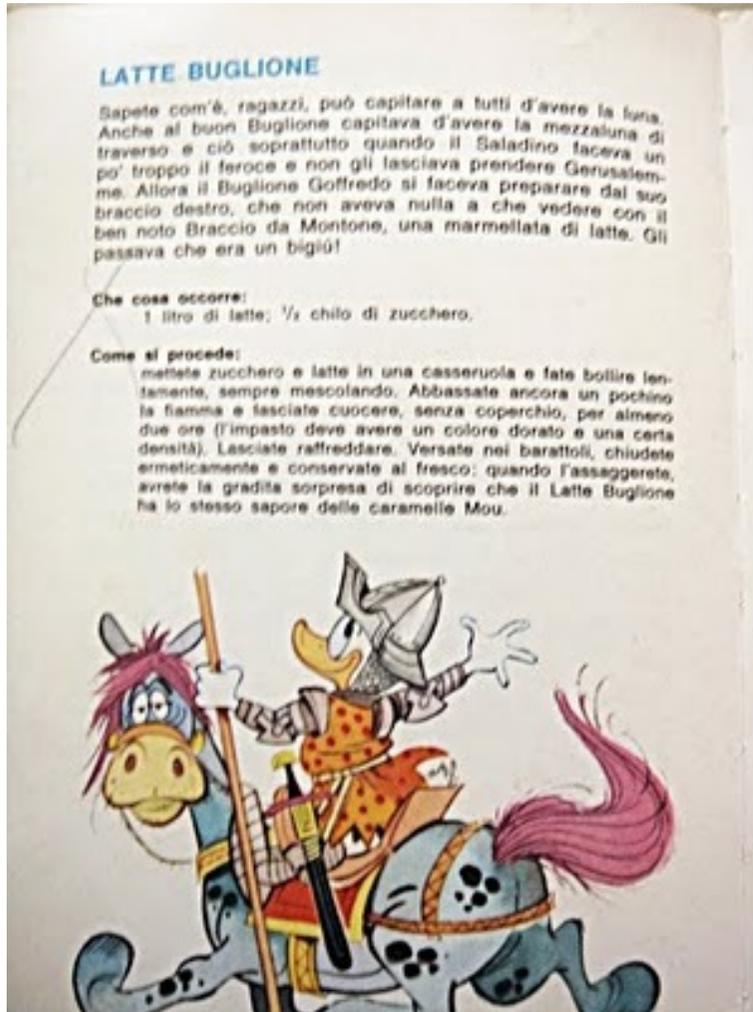
poner una bolitas de vidrio (esta con la que juegan los niños) para que no se pegue mucho, en alguna recetas la cantidad de azúcar es inferior (250- 300 gr por litro de leche), a mi me gusta mucho mas con la proporción de Nonna Papera.....

## LATTE BUGLIONE O UN ESPERIMENTO DI DULCE DE LECHE

Molti molti anni fa, 39 per l'esattezza, mio padre mi regalo' un libro: il Manuale di Nonna Papera.

Era un libro di cucina per bambini con i personaggi Disney disegnati e le ricette si sviluppavano lungo la storia occidentale associati a personaggi o eventi con molta fantasia e ironia.

Nonna Papera preparava favolose torte, viveva in una fattoria ed era una no global ante literam, in contrasto con con zio Paperone.



Sabrine, ha lanciato l'idea di recuperare le ricette del libro e credo che abbia commosso una generazione e per quanto mi riguarda mi ha generato ricordi nostalgici, per cui questo post sarà un po' un tango..

Il libro mi è arrivato dopo un litigio con la mia sorellina che con l'intelligenza e la vivacità dei bimbi piccoli aveva nel suo vocabolario due sole parole fondamentali: **no** e **mio**.

Mio padre affinché smettessi di litigare per un giochetto mi disse: "Lasciaglielo, che a te regalo il Manuale de Nonna Papera".

La mia fu una sfida: non ti credo.

Il giorno dopo mio padre arrivò con il libro e la dimostrazione che potevo contare sulla sua parola, sempre. Ed è così anche oggi..

Anni dopo, in un pomeriggio d'estate con il mio giovane zio decidemmo che era tempo di cucinare, prendemmo preso il famoso Manuale e scegliemmo di fare il Latte Buglione. Buglione era un condottiero dei tempi delle crociate e secondo Nonna Papera recuperava la forza con una marmellata di latte..ossia il dulce de leche.

La cottura della marmellata, ovviamente, fu lunga ma passammo un pomeriggio di coccole, racconti, risate che ricorderò per tutta la vita e dopo tanti anni, il giorno che abbiamo provato il dulce de leche ci siamo detti: ma è il latte Buglione !!

E alla fine di questa storia, dopo molto vagare per il mondo e dopo tante cose fatte e disfatte, dove finisco con il compagno della mia vita? In Argentina, la patria del dulce de leche, alias latte Buglione !!

### Ingredienti:

1 litro di latte,  
1/2 kilo di zucchero

### Come si fa:

Mettere lo zucchero e il latte in una casseruola abbastanza grande e portare lentamente a ebollizione mescolando. Abbassare il fuoco e cucinare almeno 2 ore senza coperchio mescolando quando la preparazione sale.

Deve risultare color caramello e densa, come una marmellata...non deve scivolare se si mette su un piattino e lo si inclina. Lasciare raffreddare e metterlo in vasetti chiusi ermeticamente.

NB:

Una versione più completa prevede che si aggiungano un cucchiaino di bicarbonato e uno di essenza di vaniglia o una piccola stecca di vaniglia, da togliere quando il latte bolle.

Ci sono anche altri piccoli segreti se si vuole:

Aggiungere un cucchiaino di miele (gli dà più colore)

Mettere delle biglie di vetro nella casseruola così la preparazione non si attacca tanto (sembra ridicolo ma è confermato, me lo hanno detto in molti).

In qualche ricetta di dulce de leche la quantità di zucchero è inferiore (250- 300 gr per litro di latte), a me la porzione zuccherosa di Nonna Papera piace....

## 74. Barchette Annibale (di Cioccolato e cannella)



Questa e' la ricetta che ho scelto per partecipare alla raccolta di Sabine per celebrare i 40 anni del Manuale di Nonna Papera.

Dal Manuale di Nonna Papera: “Niente da fare: fra Roma e Cartagine ci fu, fin dai primi scontri, una insopprimibile incompatibilita' di carattere. Così forte, ma così forte da sfociare nelle famose Guerre Puniche. Uno dei primi a farne le spese fu Attilio Regolo, ma a rimetterci le penne finali furono i Cartaginesi, condotti prima da Amilcare Barca poi da Annibale. Nonna Papera vi propone ora una specialita' ispirata ai personaggi dell'epoca.

**Che cosa occorre:** gr. 250 di farina – gr. 80 zucchero – gr. 150 burro – una bustina di zucchero vanigliato – mezza bustina di lievito – fragole o altra frutta.

**Come si procede:** preparare la pasta con le dosi indicate, e lavorare fino a ottenere una palla morbida che stenderete col mattarello all'altezza di circa mezzo centimetro. Con uno stampino rotondo, ritagliate delle tartine, di cui rialzerete leggermente il bordo schiacciandolo tra due dita, e mettetele sulla piastra imburrate del forno facendole cuocere a forno caldo per circa mezz'ora. Togliete dal forno, fatele raffreddare e mettete sulle tartine fragole o lamponi zuccherati a piacere.

P.S. Se volete essere ancora piu' raffinati, sciogliete due o tre cucchiari di marmellata di albicocche in altrettanti di acqua calda e mescolateci la frutta, versando poi il tutto sopra le tartine: serve per addolcire al posto dello zucchero e per evitare che le singole fragoline...scappino di lato!”

Ho dovuto usare lamponi e mirtili perche' le fragoline non le ho trovate, c'erano solo fragolini giganteschi! Divorate. Buonissime. :D



## 75. Il bel piatto di Carlomagno (di *Acquolina*)



Tra poco finisce la raccolta di Sabine: "Le ricette di Nonna Papera 40 anni dopo".

Non potevo lasciarmi sfuggire l'occasione di provare un'altra ricetta!

Da un po' di tempo questa torta di carote era tra le ricette "da fare" e ho fatto bene: con Nonna Papera non si sbaglia, buona, morbida e saporita!

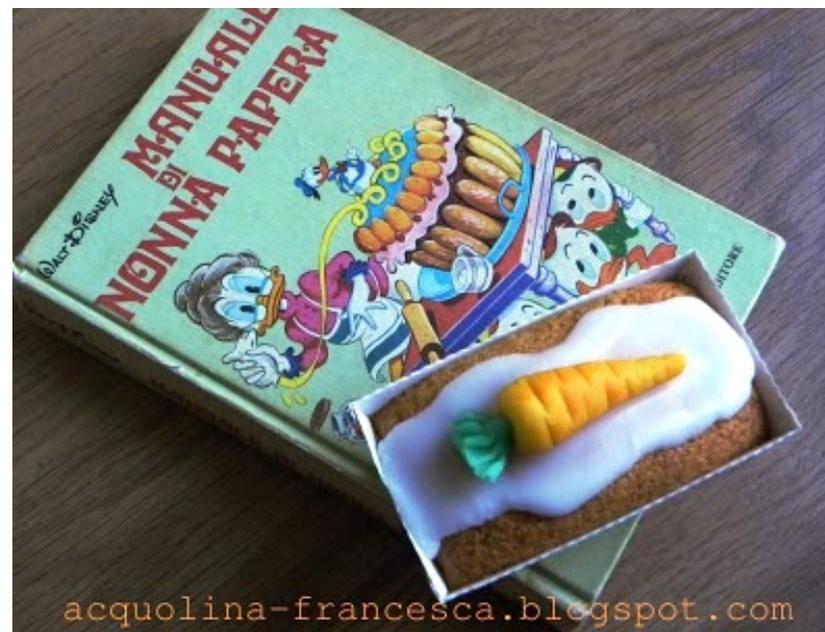
Ringrazio Sabine per averci fatto riscoprire questo manuale, legato a tanti ricordi della mia infanzia e ancora così ricco di buone ricette semplici e genuine.

## Il bel piatto di Carlomagno

"Tutti sottoperta, ragazzi! Carote e compiti in vista! Carlomagno re dei Franchi è appena stato incoronato imperatore del Sacro Romano Impero. E' la notte di Natale dell'anno 800: che data per la storia, amici! E che brividi per le scolaresche. Carlomagno infatti trovò il tempo tra una guerra e l'altra (e ne affrontò ben 47 in 47 anni di regno) di dichiarare guerra all'analfabetismo. Volle che l'insegnamento non fosse un privilegio (ehm) di pochi ma un diritto di tutti, ricchi e poveri, religiosi e laici, contrariamente al costume dell'epoca. E la pensata di Carlomagno prese a tal punto piede che... i Francesi l'hanno eletto patrono degli scolari! Bah! Per consolarci, non resta che suggerire alla mamma la ricetta di questa torta: è di carote. Detto per inciso: l'uso commestibile delle medesime si iniziò solo nel XVII secolo.

### Che cosa occorre:

gr 300 carote; gr 200 mandorle dolci; gr 150 zucchero; gr 85 farina; una bustina di lievito; poco burro; 3 uova; un pezzetto di cioccolato.





### Come si procede:

pelate, tostate e pestate le mandorle, lasciandone da parte una quindicina. Pestate bene bene aggiungendo di tanto in tanto un po' di zucchero, in modo da ridurle in polvere. Lavate le carote e grattugiatele finissime. Unite le mandorle, il restante zucchero, il lievito e 75 gr di farina. Mescolate bene, poi rompete e sbattete in una tazza le uova e unitele al composto, amalgamando bene. Imburrate e infarinate una teglia rotonda (userete la farina che avevate tenuto da parte) e mettete il tutto per mezz'ora in forno già caldo a 180°. Prima di toglierla dallo stampo, lasciate riposare la torta un quarto d'ora fuori dal forno per evitare... rotture e briciole. Per decorare, fissate sulla torta con un po' di cioccolato sciolto le mandorle avanzate."

*Inutile dire che io ho usato un banale, moderno e tanto comodo tritatutto sia per le carote che per le mandorle e ho decorato con glassa preparata con zucchero a velo e acqua e carotine di marzapane colorato, belline, vero?*

## 76. Crostata del Cid (di *Accantoalcamino's blog*)



E' arrivata l'ora...Nonna Papera parte, torna a Paperopoli, doveva già partire alla fine di aprile ma faceva ancora troppo freddo.....

Volevo salutarla così la mamma ieri pomeriggio mi ha preparato un cestino con le uova, le mandorle e la marmellata e sono partita pedalando a tutta forza verso casa sua.

E' stata felice di vedermi:

**Nonna:** quanto tempo tesoro!

**Io:** lo so, avrei voluto venire prima ma la scuola mi ha impegnato molto, sai che per la mamma la scuola viene prima di tutto...ma ora sono qua per salutarti e.....indovina!!!

**Nonna:** vuoi fare una torta 😊

**Io:** si 😊

**Nonna:** quale torta vuoi fare?

**Io:** la crostata del cid, quella a pagina 114

**Nonna:** ma non ho le mandorle 😞

**Io:** non importa, la mamma ti ha preparato un cestino con l'occorrente 😊, però la marmellata di ciliege l'aveva finita, ma ti ha mandato una che ha preparato questo autunno con l'uva fragola e le pere cotogne.

**Nonna:** va benissimo, noi faremo "finta" che sia di ciliege 😊, però prima aiutami a chiudere le valige.

**Io:** ma nonna!!! Quante cose hai messo dentro, dai che mi siedo sopra sennò chi le chiude 😊

**Nonna:** finisce sempre così, dico sempre di portare meno roba....ok.. fatto, andiamo tesoro, lavati le mani.



### **Che cosa occorre:**

- gr 400 di zucchero; (300)
- gr 270 di mandorle;
- gr 250 di farina 00;
- gr 225 di burro;
- 6 uova;
- un limone;
- una bustina di vanillina; (1/2 cucchiaino di vaniglia bourbon)
- marmellata di ciliege; (uva fragola e pere cotogne)
- qualche pistacchio; (granella di nocciole e mandorle a lamelle)
- sale.

### ***Come si procede:***

sbucciate le mandorle e mettetele in forno ad asciugare, ma senza farle colorire; poi mettetele da parte. (io le ho lasciate con la buccia).

Intanto preparate la pasta con:

- 125 gr di zucchero (100), la farina, la scorza grattugiata di mezzo limone
- 1 uovo intero, 1 tuorlo (ricordatevi di mettere da parte tutti gli albumi)
- e 140 gr di burro.

Lavorate solo quanto basta per amalgamare gli ingredienti, e fate una palla che metterete nel frigorifero, avvolta in carta oleata, per circa un'ora.

Pestate nel mortaio gr 170 di mandorle e 170 di zucchero (140) (unito un cucchiaino alla volta) setacciando la polvere e ripestando le briciole che restano nel setaccio (robot!).

Unite alla polvere, sempre pestando, un uovo intero e tre tuorli, poi la vanillina.

Fate sciogliere gr 80 di burro in un pentolino e lasciatelo raffreddare.

Imburrate ed impanate una tortiera (circa cm 24).

Togliete la palla dal frigorifero e stendetela in un disco grande abbastanza da coprire fondo e bordi della tortiera, rimboccando la pasta agli orli e sfioracchiandola sul fondo con una forchetta.

Stendeteci sopra uno strato di marmellata.

Montate tre albumi e unitevi le mandorle e il burro sciolto.

Versate tutto sopra la marmellata, livellate, e mettetela in forno già caldo (170°) per 40 minuti.

Intanto che la torta cuoce, pestate il resto delle mandorle e dello zucchero al solito modo, e unite la scorza grattugiata dell'altro mezzo limone e il quarto albumi, fino a ottenere una specie di pure.

Scaldare in un pentolino un po' di marmellata, in modo che si scioglia bene.

Pelate i pistacchi.

Quando la crostata si sarà raffreddata, mettetela in una siringa la pasta di mandorle, e disegnate un reticolato sulla superficie; sempre con la siringa riempite di marmellata i quadretti. Guarnite con i pistacchi... e finalmente la torta è pronta!

Sarà meglio però farla riposare al fresco ancora un paio d'ore.



**Io:** nonna, non la so usare la siringa...e l'impasto è così duro, posso fare dei rotolini?

**Nonna:** ho visto, potevamo aggiungere un albumi, ma va bene così, fai tu, vediamo cosa combini 😊

**Io:** ti piace?

**Nonna:** si è fatto tardi, ti metto la torta in una tortiera e la porti a casa...domani quando la mangerete mi penserete .....

**Io:** non possiamo assaggiarla adesso?

**Nonna:** no, è troppo tenera ancora...domani sarà più buona.

**Io:** spero di non rovinarla 😞

**Nonna:** dai, vieni qui che ti abbraccio 😊 ma, ma...cosa vedo, una lacrimuccia?

**Io:** no, ho il raffreddore 😊

Così Nonna Papera mi strinse forte forte, ho visto che anche lei aveva una lacrima ma non le ho detto nulla.

**Nonna:** ciao tesoro, vai piano!

**Io:** fai buon viaggio e saluta zio Paperone e Pluto ....

Ciao Nonna Papera, mi mancherai...e mi mancherà anche il manuale, oggi lo riporto in biblioteca, assieme ai miei sogni di bambina.

## 77. Meringhe veneziane (di *Gatti fili e farina*)



Quando ho visto la foto del Mio libro favorito sul post di Sabine ho avuto un tuffo al cuore, questo manuale mi era stato regalato al mare da bambina e da allora è stato il fedele compagno di tanti anni di pasticci e disastri culinari.

Da piccoli passavamo interminabili vacanze in una casa in campagna lontana da tutto e fare le ricette di Nonna Papera era un grande evento.

Sono rimasta a lungo indecisa su quale ricetta scegliere, una delle preferite era la crostata Settecolli (soprattutto dopo che mio fratello e la mia cara amica Flavia ne avevano fatta cadere una per terra e avevano sistemato le striscioline di pastafrolla in una N, ribattezzandola crostata Natalia) ma era già stata scelta, così ho fatto i biscotti di Brigitta senza accorgermi che erano anche loro già stati scelti proprio da Sabine !



Dovevo capitolare e fare le Meringhe Veneziane causa di un trauma/meringhe che è durato fino a poco fa.

Quando le avevamo provate mio padre le aveva montate con un frullino a manovella (eravamo quasi nella Preistoria) però dopo, non so perchè (ho sempre pensato fosse colpa mia) si erano totalmente smontate restando un orribile liquido marroncino (avevamo optato per la versione al cacao) che...siamo stati obbligati a mangiare per due giorni !!!

Ecco. Mio padre era uno che aveva sofferto la fame e non solo... , ma io le meringhe non le ho più provate per anni e anni !

Ora eccole nella versione base, mi piacerebbe che mio papà fosse ancora qui per riderci su!

Un grazie enorme a Sabine per aver riportato alla memoria tanti ricordi , in casa mia nessuno faceva dolci ed è grazie a nonna Papera se sono diventata una aspirante pasticceria.

## RICETTA

gr 300 zucchero al velo;  
6 chiare d'uovo;  
gr 10 burro;  
poca farina bianca.

Sbattete a lungo le chiare con 250 gr dello zucchero, fino ad ottenere una neve molto soda.  
Mettere la neve in una tasca da pasticciere col becco liscio e deponete sulla piastra da forno tanti mucchietti abbastanza distanti tra loro. Spolverate le meringhe col resto dello zucchero e cuocete un'ora in forno a 140°.



## 78. Torta di mele (di *Pane burro e marmellata*)



...ovvero, una torta che sa di antico, molto antico...40 anni fa per l'esattezza, quando fu pubblicato per la prima volta il famosissimo "Manuale di Nonna Papera", un libretto contenente tante ricette per bimbi (e non).

Insomma, quest'anno questo libro compie appunto i suoi primi 40 anni e Sabine ha ben pensato di festeggiare questa data storica con una raccolta di ricette originali, prese proprio da questo Manuale! :-D Io non possiedo questo bellissimo libro, ma volevo partecipare ugualmente..in fondo, questi sono stati i personaggi della mia infanzia: chi di voi non ha mai letto Topolino?

Penso che almeno una volta, l'abbiate letto tutti. Nonna Papera era il mio personaggio preferito: sempre a sfornare apple pies che, metteva a raffreddare sul davanzale della finestra...avrei voluto anch'io una nonna così! Sabine è stata gentilissima ad inviarmi alcune ricette, tra le quali anche questa tortina. La torta di mele presente sul suo manuale, non è un'apple pie, ma una torta di mele che sa davvero di nonne e di cose buone, di mani che mescolano con un cucchiaino di legno e di bimbi (pardon, paperini!) con il musetto impiastroccato di zucchero a velo...

Una torta di mele semplicissima, ma che sa di limone e mele, tantissime mele...la torta di mele adatta alla colazione, nutriente e leggera!

Insomma, l'unica torta di mele che poteva trovarsi nel ricettario di una nonna :-D

Per la cronaca: mi sono così tanto calata nel personaggio che ne sforno una alla settimana, per la colazione...sarà che è velocissima da fare (tempo di pensare di farla che è già in forno), sarà che è buonina buonina e leggera, fatto sta che questo dolce è una goduria ed iniziare la settimana così, non può che renderti felice :-D

### Torta di Mele

dal Manuale di **Nonna Papera**

*"Un barone scozzese potrebbe benissimo limitare la propria attività a passeggiare per i viali del suo castello, con il gonnellino scozzese, il cane scozzese al guinzaglio ed un bicchierino di whiskey scozzese a portata di ...baffi. E invece che cosa ti combinò Nepero, che era appunto un barone scozzese? Inventò i logaritmi, cioè un modo per semplificare i conti tale da far venire i calcoli...al fegato dei poveri studenti, naturalmente! Per riconfortare i tapini, Nonna Papera propone questa ottima torta di mele."*

### Che cosa occorre:

- 200 gr di farina
- 150 gr di zucchero
- 1 bustina di lievito
- 2 uova
- latte (80 gr circa)
- scorza di limone
- 1 Kg di mele

### Come si procede:

Sbattete bene le uova con lo zucchero e aggiungete a poco a poco la farina setacciata insieme al lievito e la scorza di limone, aggiungendo via via il latte per mantenere morbida la pasta. Ungete e impanate (o infarinate ndr) una tortiera e versate la pasta. Intanto avrete sbucciato e tagliato a fette il più possibile regolari, le mele: mettetle elegantemente le fette sopra la pasta e cospargete di zucchero e qualche fiocchetto di burro. Cuocete per circa mezz'ora in forno moderato.

### Nota

Nonna Papera si raccomandava di sistemare le fette di mela elegantemente e quindi ho preferito metterle solo in cima in orizzontale.

Ma se vi capita di farla, provate ad inserire le fette in verticale...diventa una torta piena zeppa di mele, dentro e fuori...

Forse così è più bella da vedere, ma secondo me, con le mele affondate è più buona da mangiare, fate un pò voi...è deliziosa in tutte le versioni! :-D

*Altra nota: non considerate più di tanto la mia tortina che si è scurita più del necessario, ma ero al telefono e...me la sono dimenticata in forno 5 minuti di troppo...:-)*



### English version

This apple cake isn't the usual one, but it's the Grandma Duck Apple cake, an old - fashioned recipe from the Grandma Duck recipe book, "the Grandma Duck Cookbook". Old fashioned recipe...Why???

Because this Apple cake is forty years old, or better then, the Grandma Duck cookbook has its 40th birthday just this year...incredible!

Sabrina thought to celebrate this anniversary with a [recipes collection](#) about this great book. I've chosen to cook this apple cake: I can say that its taste and scent bring to mind the old fashioned apple cakes that grandmothers cooked to their grandchildren, mixing with a wooden spoon and children with their little mouths smeared with icing sugar... That's the perfect apple cake to have a happy breakfast! :-D

### Apple cake from *Grandma Duck Cookbook*

#### Ingredients:

- 1 3/4 cup all-purpose flour
- 2/3 cup granulated sugar
- 1 sachet baking powder
- 2 eggs
- milk (about 3/8 cup)
- zest of 1 lemon
- 4 big apples, cut into little and regular slices

Whisk the sugar with the eggs and add milk and flour mixed with baking powder and lemon zest. Grease the cake pan and pour the mixture. Put the apple slices on the batter (gracefully!) and sprinkle with sugar and little knobs of butter. Bake in moderate oven for half an hour.



## 79. Caffè con la schiuma (di Zucchero e Cannella)



Un mese fa ho finalmente avuto in prestito dalla biblioteca il "Manuale di Nonna Papera" che avevo richiesto per partecipare alla raccolta indetta da Fragole a merenda per festeggiare i 40 anni del libro.

Troppo a ridosso della nostra partenza per il Meridione per riuscire a preparare un'altra ricetta per la raccolta, ma al ritorno l'ho sfogliato e poi letto.

L'edizione che ho avuto in prestito non è la prima, bensì la quinta (del 1972); sulla prima pagina c'è scritto con calligrafia infantile il nome della proprietaria ...(sarà stato donato alla biblioteca da una bambina ormai cresciuta ?).

Ho scoperto così che anche Nonna Papera prepara il caffè con la schiuma come l'ho sempre visto fare da mia zia.

Ecco la ricetta:

### **Caffè con la schiuma**

Mettete in una tazza un cucchiaino di zucchero per persona (anche di più, se vi piace) e i primi quattro cucchiaini che escono dalla caffettiera, e, sbattete bene. Mettete la crema nelle tazze, e versando il caffè vedrete una schiumetta chiara simpatica

## 80. Coviglie al caffè (di *Alle Isole Svalbard*)



### Che cosa occorre:

gr 200 zucchero semolato; gr 50 farina bianca; mezzo litro di panna; mezzo litro di latte; 5 uova; caffè solubile; una stecca di vaniglia; qualche chicco di caffè.

### Come si procede:

mettete sul fuoco il latte, togliendone prima circa mezzo bicchiere, con la stecca di vaniglia e lo zucchero. Sbattete in una terrina i 5 tuorli e la farina, e quando saranno ben gonfi unite, poco alla volta e sempre sbattendo, prima il latte freddo e poi quello bollente. Aggiungete circa tre cucchiaini di caffè solubile e mescolate sempre, cercando di non lasciare grumi [n.b. io per sicurezza ho passato la crema al colino]. Rimettete il tutto sul fuoco e lasciate bollire due o tre minuti, poi versate la crema in un recipiente, mescolando mentre si raffredda, per evitare che si formi la pellicina. Quando sarà fredda, montate circa i 2/3 della panna e amalgamatela delicatamente alla crema, versando poi in coppette e conservando in frigorifero. Al momento di servire decorate con panna e qualche chicco di caffè.

Con questa ricetta partecipo all'iniziativa del blog Fragole a merenda per ricordare il mitico Manuale di Nonna Papera a quarant'anni dalla prima edizione italiana. È stato proprio questo blog a farmi ricordare il ricettario che da bambina invidiavo alle mie cuginette (insieme al dolceforno), e così ho pensato di cercarlo su ebay. È stata dura, ma finalmente qualche settimana fa ho trovato una copia ad un prezzo ragionevole; sono stata molto contenta perché era anche in buono stato, a parte qualche scritta a penna qua e là. Ho scritto a Sabine che aveva lanciato l'iniziativa e lei è stata davvero gentilissima invitandomi a partecipare alla sua raccolta anche se il termine era già scaduto da un po'.

Ho scelto questa ricetta perché mi sembra molto adatta a queste giornate estive, la consistenza è quella di un budino, mi piacerebbe anche provare a metterla in freezer per trasformarla in semifreddo.

Il manuale è stato una piacevole scoperta, penso che proverò altre ricette nelle prossime settimane.



## 81. I biscotti del drago (di *Il blog di Irma*)



Vagando per la blogosfera, sono capitata su questo carinissimo blog e ho letto della simpatica iniziativa per il quarantesimo compleanno del mitico "Manuale di Nonna Papera". Questo mi ha fatto tornare in mente che anche io ce l'ho! E' stato probabilmente il mio primo libro di ricette e ricordo che passai ore e ore a leggerlo e rileggerlo. E infatti la mia copia presenta notevoli segni di usura, con il dorso consumato e parecchie macchie qui e là... anche se l'iniziativa "Le ricette di Nonna Papera: 40 anni dopo" è già conclusa, mi ha fatto venir voglia di riprendere in mano il manuale e provare di nuovo le ricette contenute.

Questa sera è la volta dei biscotti del drago, profumatissimi dolcini al miele e cannella.

### **I BISCOTTI DEL DRAGO**

#### **Che cosa occorre:**

200 g di farina bianca; 120 g di burro; 100 g di miele; 1 uovo; 1 cucchiaino di lievito; 1 bel pizzico di cannella in polvere.

#### **Come si procede:**

In una zuppiera mettere il burro, che sia stato tolto dal frigo almeno da un'ora e battetelo fino a renderlo cremoso e soffice. Amalgamatevi pian piano il miele, poi l'uovo che avrete intanto sbattuto a parte e la farina con il lievito e la cannella. L'impasto apparirà molto compatto tanto

che farete fatica a muovere il cucchiaino. Non spaventatevi e non disarmate. Quando avrete una specie di palla soda e rigonfia, toglietene un pizzico e sagomatelo con le mani, tanti pizzichi tante sagome rozzamente quadrate o rettangolari e altrettanti biscotti del drago che farete cuocere in forno caldo per 15-20 minuti e servite ben freddi!

82. Gonfietti Ezechiele (di *Fragole a merenda*)



La ricetta e il post di accompagnamento sono pubblicati all'inizio di questo pdf: seconda puntata della mia avventura alle prese con il Manuale...

## 83. Gonfietti Ezechiele (di *La casa color lilla*)



Oggi mi ispiro ad un personaggio che ha segnato la mia infanzia con i fumetti, con le sue torte sul davanzale, così tanto che potevo sentirne anch'io il profumo...

Mi sono sempre detta che la pasta per i bignè, o pâte à choux, è una mission impossible, ed invece ho dovuto ricredermi e questo proprio grazie a Sabine del blog *Fragole a Merenda* e a Nonna Papera.

Il tutto è iniziato quando con una cara amica abbiamo cominciato a progettare un'idea, che prima o poi spero di raccontarvi perchè l'abbiamo realizzata; abbiamo riscoperto Nonna Papera e le sue ricette. Una fonte incredibile di idee ed entusiasmo, così ho trovato sulla rete un blog che raccoglie l'esperienza delle ricette di Nonna Papera, idea formidabile, non ci avrei mai pensato!

Così, un po' titubante mi sono avventurata nella preparazione dei 'gonfietti di Ezechiele', e mi sono venuti!!! Eccoli qua, ve li presento.

Li ho osservati in forno minuto per minuto.

Da il manuale di Nonna Papera pag. 131...

### Impasto:

Burro 50 gr  
Acqua 75 gr  
sale un pizzico  
farina 50 gr  
Uova 2

ho aggiunto mezzo cucchiaino di zucchero a velo per la versione dolce...

Ottima la versione di Csaba Dalla Zorza tratta dal suo libro *Fashion Food* dell'éclairs.

Mescolare in un tegame l'acqua, il burro e il sale e mettere sul fuoco sino a ebollizione, poi aggiungete la farina facendo andare a fuoco medio sino a quando l'impasto si stacca dalle pareti. Togliete dal fuoco e aggiungete le uova, una alla volta sino a completo assorbimento, girare e lasciar riposare.

Dopo circa 10 minuti mettere delle cucchiainate su carta forno, oppure usare la famosa sac à poche ;- ) e infornare per circa 15/20 minuti a 180°, sino a doratura, et voilà che "dovrebbero" gonfiarsi..., non mi sembra ancora vero. Un piccolo trucco: aprite un po' lo sportello e lasciateli raffreddare, altrimenti si potrebbero sgonfiare facilmente.

Si possono decorare con zucchero e riempire con crema quando sono ormai freddi, per non parlare della glassa, ma lì ci sarà tutta un'altra storia :-), oppure si possono riempire con qualche crema al Philadelphia o altro salato... quindi sono adatti anche ad un aperitivo.

La foto in realtà è stata un'esperienza molto sofferta, perchè dopo averli fatti tre volte, mi sono detta ora li rifaccio e li fotografo... non l'avessi mai detto, in casa avevo solo farina per torte con lievito... quindi inspiegabilmente sono rimasti sgonfi, duri e in cottura facevano delle strane bollicine, ho provato e riprovato, innervosita davanti al vetro del forno. Finalmente ho intuito cosa avevo sbagliato, ed erano ben due cose: il tipo di farina, che avrebbe dovuto essere normale, e avevo provato a ridurre le uova a uno solo, ma come dice mia suocera, le uova fanno gonfiare... che fatica!

Bon appétit da Ele l'aspirante francesina :-)

## 84. Torta Elisabetta (di *Colazione da Cri*)



Con questa ricetta partecipo alla raccolta di ricette di Fragole a merenda

Quando ho letto di questa raccolta ho avuto un tuffo al cuore... dopo tanti anni avevo quasi dimenticato il ricettario che da bambina mi piaceva così tanto... Il libro che mi regalò un omonimo tanto grande quanto buono che per me, che ero così timida da non riuscire a dire una parola, aveva sempre una gomma da aggiungere a quelle della mia collezione. Ogni volta che andavo con mamma e papà nella sua cartoleria mi faceva scegliere un nuovo "pezzo unico", che per me era un tesoro inestimabile.

Questo è il ricordo che ho dello zio che ha messo nelle mie mani il primo ricettario della mia vita, lo zio che dopo pochi anni purtroppo è andato via e che oggi ricordo con nostalgia ed il rimpianto di non aver avuto il tempo di conoscerlo meglio. Sapevo di non avere più con me il libro e così ho subito chiamato mia madre... Speranzosa le ho chiesto di cercarlo in casa sua e dopo pochi minuti sento la sua voce allegra al telefono che mi diceva: "l'ho trovato!"

Dentro di me ho esultato come una bambina che va a Disneyland, ma dovevo mantenere un minimo di contegno, per cui mi sono sforzata di fare l'adulta (ed è stata dura) e l'ho ringraziata fintamente "felice ma non troppo". E invece la felicità è tanta; sono felicissima di poter rileggere quelle pagine, ma ancor di più di poter fare oggi quelle ricette insieme alla mia bimba che si diverte più di me a mettere le mani in pasta...

Così, dopo un pomeriggio di sbatacchiamenti e farina fino ai capelli ecco cosa ne è venuto fuori.

### Che cosa occorre:

- 400 g di farina
- 130 g di burro
- una bustina di lievito di birra (circa 20 g)
- un limone
- due cucchiaini di zucchero
- due uova
- un bicchiere di latte
- sale
- un vasetto di marmellata

### Come si procede:

Sciogliete il lievito di birra in una tazza con due cucchiaini di acqua tiepida. Fate sciogliere circa 80 g di burro e mettetelo in una terrina con 300 g di farina, il sale, un uovo intero e un tuorlo, lo zucchero, la scorza grattugiata e mescolate il tutto diluendo di tanto in tanto col latte tiepido. Unite il lievito e impastate per un po', poi infarinate leggermente il piano del tavolo e... sbatacchiateci sopra la pasta con una mano sola per una decina di minuti, finché non si stacchi bene dalla mano e dal tavolo. Sarà pronta quando vedrete comparire in superficie delle bollicine. Certo se avete un'impastatrice potete far fare tutto il lavoro a lei!

Lasciate riposare e lievitare la pasta al fresco per una mezz'oretta, poi, datele un'ultima impastatina...

E qui viene il bello, o meglio la conferma del proverbio "l'unione fa la forza". Infatti: tagliate la pasta a pezzetti, stendete un po' i singoli pezzetti in modo da avere dei dischi, mettete al centro di ogni disco un po' di marmellata e richiudete il disco a mo' di fagottino.

Ora bagnate il fondo di ogni fagottino nel resto del burro fatto sciogliere anch'esso, appoggiateli uno vicino all'altro in una tortiera, lasciando al fresco per un'oretta. Infine fate cuocere, in forno già caldo, i vostri fagottini. A cottura ultimata e quando li tirerete fuori, vedrete che si presenteranno attaccati tutti insieme quasi a formare una... supertorta!

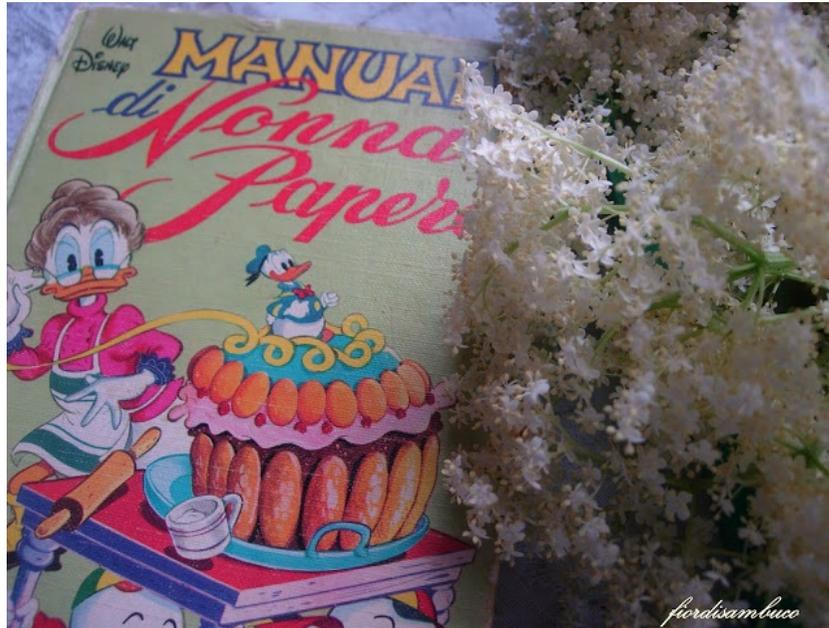
Io ho infornato la torta a 170° C per circa 40 minuti. Per il resto ho seguito alla lettera la ricetta, divertendomi a sbatacchiare la pasta con la mia bimba che maltrattava la sua pallina e che si è mangiata quasi tutta la marmellata che andava a finire sui dischi...

Il risultato è stato davvero ottimo, un danubio spettacolare da leccarsi i baffi!!!

Grazie a chi tanto tempo fa mi regalò il ricettario e a chi oggi me lo ha fatto tornare tra le mani...



## 85. Panetti Maya (di Fior di Sambuco)



"E che è un paese questo?! E' una contrada!" diceva – come solo una Romana di Roma può dirlo – la tata di mia sorella.

E in effetti il paese dove abito, pigramente disteso sulle rive del lago, conta poco più di mille abitanti, divisi in tre frazioni (come la Trinità in tre persone uguali e distinte osserva un mio collega un po' irriverente); alle tre frazioni - che ai tempi erano tre Comuni - corrispondono tre parrocchie, appartenenti per motivi storici a due diocesi, oltretutto di rito diverso, per cui una volta, i ragazzi si spostavano dall'una all'altra per festeggiare più a lungo il Carnevale...Persino il dialetto ha cadenze che cambiano da una frazione all'altra, con "e" più aperte o più chiuse ed "o" che si trasformano in "u" dopo aver percorso un paio di chilometri.

Non siamo in capo al mondo nè dispersi in qualche landa desolata: le tre frazioni - distanti pochi km l'una dall'altra, sono collocate sulla strada litoranea, che seguendo l'andamento del lago, tutto seni e golfi, collega da una parte al capoluogo di Provincia a meno di venti chilometri e - al capo opposto – ad una delle più note località turistiche lacustre (che però è già in altra Provincia).

Ma... ma la strada in questione, che regala scorci incantevoli e panorami indimenticabili, è così stretta e tortuosa che alcuni amici (diciamo pure abituati alle tangenziali e alle strade della Bassa) ci hanno ironicamente chiesto se sia un senso unico; siamo collegati al mondo da un numero di corse di pullman che nell'arco della giornata non esauriscono le dita delle mani; il medico di base è presente in ciascuna frazione poco più di un'ora a settimana (per cui in caso di influenza è più

semplice prendere un giorno di ferie che farsi fare il certificato di malattia), l'unico negozio di alimentari ha un assortimento così limitato che saper sostituire all'ultimo momento l'ingrediente mancante è dote indispensabile e organizzare la spesa tipo embargo una necessità, la farmacia è stata una conquista, non abbiamo il metano (il che fa lievitare le spese domestiche in maniera invereconda), siamo raggiunti dall'ADSL (da poco) e dal segnale del digitale terrestre (male), ma farsi recapitare un pacco da un corriere richiede pazienza e tempi non risicati ("Eh, Signora... per un pacco solo non vengo fino lì, aspetto di averne qualche altro da consegnare: non ha un indirizzo alternativo più comodo?"), una sera all'opera comporta un'attenta pianificazione strategica, la scuola primaria conta due pluriclassi per meno di trenta bambini, la Pulce, che compie gli anni ad agosto, è stato il primo bambino nato nell'anno nell'intero Comune.

Ed è ovvio che - a volte – questo piccolo paese io me lo senta stretto e mi manchino la possibilità di perdere la nozione del tempo in una libreria, di fare la spesa al mercato inseguendo profumi e colori tra le bancarelle, di visitare una mostra, di specchiarmi in una vetrina per vedere se sono passabile, di smarrirmi tra gli scaffali della biblioteca, di lasciarmi avvolgere dalla musica in teatro.

Però, a volte, godo anch'io di qualche privilegio che forse non pareggia gli svantaggi, ma aiuta a guardarli con occhi meno severi .....: quando torno da un corso di aggiornamento, ritrovando in città i tempi e lo scatto di quando ero una studentessa universitaria, di fronte a questo, mi si allarga il cuore, e tacchi non affondano nell'asfalto nelle giornate estive, per avere l'aria condizionata mi basta aprire la porta finestra e lasciar entrare il "montivo" che alla sera spira dalle montagne verso il lago, posso incontrare chi ha conosciuto mio padre bambino, sfollato qui



dai nonni materni in tempo di guerra e ne coglie la somiglianza con la Pulce, cinquanta metri in salita mi sono sufficienti per imboccare la prima mulattiera dietro casa e fare una passeggiata nei boschi, possiamo godere dello spettacolo delle lucciole che brillano nell'orto nelle prime notti di giugno, stendo e ritiro la biancheria riempiedomi gli occhi così, la Pulce distingue una gallina da uno struzzo, edera e bacche per gli addobbi natalizi sono a costo zero, posso stupirmi di fronte a chi nota il silenzio della notte e dell'alba, perchè per me in queste ore gli unici suoni sono quelli che vengono dal bosco e i rumori della strada sono inesistenti, posso infilarmi gli scarponcini, imboccare il sentiero di fronte al cancello e riempire un cestino di questi "ombrellini" delicati e profumatissimi, che non sono sbocciati lungo strade polverose, ma sullo sfondo del lago.

Qualcuna di queste infiorescenze è finita – ovviamente – nel primo pan meino della stagione, il resto le ho messe ad essiccare per i dolci futuri, tranne un paio che ho aggiunto – ai "panetti maya" del "Manuale di Nonna Papera" che – irretita da Sabine – ho voluto provare a preparare di nuovo, dopo tantissimi anni, secondo la variante che si era accreditata nella mia casa paterna.



## PANETTI MAYA (versione della mia infanzia)

### Ingredienti (io ho dimezzato le dosi)

200 gr di farina di semola  
150 gr di farina gialla fioretto (ma io avevo in casa solo la bramata...)  
150 gr di burro  
150 gr di zucchero  
3 uova  
20 gr di lievito di birra  
2 fiori (infiorescenze) di sambuco

Sciogliere il lievito con un po' di acqua tiepida e impastarlo con 50 gr di farina di semola e un cucchiaino di zucchero. Far lievitare coperto finchè l'impasto raddoppia. Mescolare le farine e lo zucchero, aggiungere le uova, il burro ammorbidito, le cimette dei fiori di sambuco e la pastella lievitata e fino ad ottenere un impasto morbido (per me non è stato necessario aggiungere acqua o latte). Far lievitare un'ora circa.

Nonna Papera dice di ricavare delle palline grandi come una noce e disponendole poi sulla placca foderata di carta da forno ben distanziate e di appiattirle leggermente: nella mia versione ho formato dei panetti, come dei grossi biscottoni. Far nuovamente lievitare finchè raddoppiano (più o meno); non li ho spennellati di acqua ma li spolverizzati con lo zucchero. Cuocerli per 20 minuti (per me sono stati 30°) a circa a 180°.

Mi rimane una curiosità: l'autore della ricetta conosceva il lombardissimo Pan meino?

**Nota a piè di pagina n. 1:** un grazie a [Sabrine](#) prima di tutto per avermi fatto riscoprire il Manuale di Nonna Papera (giusto mio coetaneo) che avevo ricevuto in regalo dalla Befana quando ero una bambina e che ho dimenticato nell'ambulatorio del medico, senza più ritrovarlo e, in secondo luogo, per avermi scritto, in risposta ad un commento, che "nella quotidianità di ciascuno ci sono cose "speciali" che attendono solo di essere guardate con gli occhi giusti", dandomi il coraggio di raccontare uno spicchio del mio piccolo mondo.

**Nota a piè di pagina n. 2:** il manuale che sto rileggendo (edizione 1983, in cui i Panetti Maya sono pagina 66) è stato recuperato tramite una preziosa amica bibliotecaria, alla quale ho promesso - come ricompensa - un'infornata di dolcetti.

**Nota a piè di pagina n. 3:** ai miei panetti maya è successa la stessa cosa di quando li preparavo da bambina: si sono "allargati", assumendo una forma un po'... "spetasciata" e, per quanto riguarda gli ingredienti, io aggiungerei un po' di zucchero.

**Nota a piè di pagina n. 4:** gli svantaggi del mio piccolo mondo sono tanti, tanti, tanti altri, ma io sono cresciuta qui e ho imparato ad accettarli, così come si accettano i "difetti" delle persone amate, a ovviare alle mancanze, facendo di necessità virtù, a credere che non sempre tutto sia immobile ....

**Nota a piè di pagina n. 5:** quando siamo in vacanza nel "posto magico", di primo acchito siamo considerati "cittadini" e ci sentiamo magnificare il silenzio della notte, la lontananza dalle città caotiche, viene proposto alla Pulce di visitare il pollaio o l'orto; la musica cambia quando diciamo che abitiamo in un paese molto, ma molto più piccolo ....

## 86. Torta Monna Lisa... ovvero torta al limone (di *Crema e Panna*)



Come dice il titolo, questa è una torta al limone ed è tratta dal mitico "Manuale di Nonna Papera", dove appunto è chiamata Torta Monna Lisa. Chi non conosce questo manuale uscito per la prima volta nel 1970? Io!!! Non sto scherzando, prima di lei io non lo conoscevo! Ma cominciamo dall'inizio: nessuno mi ha mai regalato questo favoloso libro, sebbene io sia nata nei primi anni '70, e quindi fossi una bambina quando è stato pubblicato più e più volte visto il successo che otteneva. Poi con l'avvento di internet e del mio primo computerino (quello che ha smesso di soffrire un paio di mesi fa) ho cominciato a seguire in silenzio alcuni blog di cucina, tra i quali quello di Sabine (lo potete trovare anche nella mia lista); un bel giorno Sabine decise di indire un contest che aveva per tema le ricette tratte dal manuale; così, incuriosita dalla cosa, feci alcune ricerche in internet e, solo l'anno scorso, decisi di comprare questo libro meraviglioso... si può dire che io sono una tra quelle che ha contribuito ad innalzare il prezzo su ebay, visto la richiesta che c'è!

Comunque, a mio avviso è un libro davvero stupendo, un vero piccolo capolavoro, in cui insieme alle ricette davvero semplici sono spiegati anche dei passi della storia in maniera molto simpatica: come apprendere una materia di scuola divertendosi tra i fornelli (con il permesso della mamma, ovviamente!). Non ci sono tipiche ricette americane, tipo cheese cakes, apple pies

o muffins... sono ricette dolci e salate pensate per delle bambine che vogliono "copiare" la mamma e pasticciare in cucina per sentirsi già grandi :-)

Io ho la seconda edizione, del 1971; ha la mia età, ma anche meno acciacchi di me... tutto sommato, sono stata fortunata, è stato conservato veramente molto molto bene ed io lo custodirò per sempre con la stessa cura :-)

Io vi consiglio di andare da Sabine e leggere tutta la sua storia, da come ha cominciato la sua avventura con il manuale fino ad arrivare a come ha scoperto chi è Nonna Papera; devo dire che è una storia davvero appassionante e anche commovente.

Grazie, Sabine, per aver fatto conoscere anche a me questo libro fantastico!

Prima di cominciare, vi riporto la prefazione che è a pagina 11, perchè la trovo molto carina.

### TUTTO COMINCIO' NELLA NOTTE DEI TEMPLI...

*... e proprio la mattina in cui un'ape, forse un po' miope, punse l'Uomo scambiandolo per un fiordaliso! L'Uomo, non tollerando il soppruso, raggiunse il cavo dell'albero dove l'ape aveva il suo regno e v'infilò la mano per fare piazza pulita. No, non l'avesse mai fatto! Urlando per il dolore, fu costretto a battere in ritirata con la mano trafitta da mille pungiglioni. Istantaneamente però, come per averne un po' di sollievo, si portò l'arto offeso alla bocca. Meraviglia! Quelle sue dita, gonfie come otri, erano dolci come il... miele! Sì, l'Uomo, mettendo le zampe su un favo, aveva scoperto il miele e gettato le basi della pasticceria.*

*Tratto da il "Manuale di Nonna Papera", Arnoldo Mondadori Editore, II edizione aprile 1971*

### Ingredienti:

- 350 gr di farina
- 250 gr di zucchero (io 200 gr)
- 2 uova
- 1 limone
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere di olio
- 1 bustina di lievito
- un pizzico di sale

Versare in un recipiente lo zucchero e i tuorli e sbattere bene con un cucchiaino di legno.

Aggiungere l'olio e lavorare ancora un po'. Incorporare la farina e il latte a poco a poco, in modo che non si faccia troppa fatica a mescolare, e la buccia del limone grattugiata. Unire infine, sempre mescolando, il succo di limone, il sale e il lievito. Montare a neve ben ferma gli albumi, unirli delicatamente al composto mescolando piano e versare il composto in una tortiera imbrattata e infarinata.

Cuocere nel forno già caldo a 140° per 45 minuti; io a 160°, ventilato, per circa 40 minuti. Fare la prova stecchino.

### Le mie considerazioni:

- io ho fatto il procedimento come da ricetta, tutto a mano, ma vi consiglio di usare pure le fruste elettriche, vi renderanno il lavoro un po' più semplice;
- ovviamente ho rivestito lo stampo con carta da forno invece di imburrrarlo e infarinarlo;
- la torta risulta morbida e "limonosa" al punto giusto;
- io l'ho cosparsa con una glassa preparata mescolando dello zucchero a velo con del succo di limone e guarnita poi con zucherini colorati; secondo me, questa glassa ci sta veramente bene, esalta ancora di più il sapore base della torta! Per cui, ve lo consiglio vivamente ;-)



Visto che mi era piaciuta così tanto, soprattutto per la sua morbidezza, qualche giorno dopo ho preparato la stessa torta omettendo il limone, quindi al naturale (ho sostituito la parte liquida del succo di limone con un po' di latte), e devo dire che anche così mi ha soddisfatta. Però, se la volete preparare anche così, vi consiglio di tagliarla a metà e farcirla con marmellata o nutella... come potete vedere dalla foto, io l'ho spalmata con della marmellata di fragole ed ho fatto una colazione eccezionale!!!

Con questa ricetta, vorrei partecipare al contest di Ann di BperBiscotto, colazione da Zalando.

Per me l'eleganza sta nella semplicità; io mi reputo una persona semplice, non mi vesto mai con abiti ricercati e alla moda. Secondo me, si può essere eleganti anche con un paio di jeans e una

camicetta bianca, magari con qualche pizzo o un bel ricamo, e una collana o un girocollo fine, non troppo vistosi, in linea con gli orecchini.... Certo, meglio non andare vestite così a una cerimonia, in quel caso ci vuole un'eleganza di tutt'altro genere, ma come ho già detto a me piace la semplicità, in tutti i sensi: nel vestire, nei rapporti con gli altri (il che vuol dire onestà e sincerità) e anche nelle ricette (come potete constatare qui, nel mio blog). Per questo vorrei partecipare a questo bel contest con questa ricetta, una torta semplice ma in fin dei conti gustosa, saporita!

Spero di non avervi annoiati troppo con questo post lunghissimo, ora vi lascio e vi auguro una buona settimana.

Stefania

E adesso, dopo aver riletto tutte le vostre storie, una confessione è d'obbligo.

Non me ne vogliano le mamme, ma ogni volta che vedevo spuntare da una foto un paio di manine mi divertivo il doppio. Se poi le manine erano accompagnate dalle mani di un papà (che so... uno alle prese con una torta Beatrice, per esempio) il divertimento era ancora più grande.

Perciò, in chiusura di questa lunga e fantastica avventura - che non avrebbe mai avuto inizio senza un bel libro e una bambina che se l'era conquistato - il mio pensiero va a tutti i bambini che hanno partecipato.

E mentre mi chiedo se la mangiameringhe dagli occhiali rosa sia sempre appassionata di zucchero e albumi, e se Francesco e Tommaso continuino a fare "Panini d'oro in sinfonia" (promettevano entrambi molto bene...), vorrei che Ottavio e Leonardo sapessero che passeranno alla storia in compagnia del Manuale e... della varicella!

Saluti e baci,

S.