

TORTA GRADELLA

Ingredientes:

350 gramos de harina

100 gramos de azúcar

100 gramos de mantequilla

3 huevos

Una pizca de sal

1 cucharadita de polvo de

Hornear, mermelada a gusto (damasco, frutilla, etc.)



Mezclar la harina junto con el polvo de hornear, la sal, la mantequilla a temperatura ambiente, un huevo y 2 yemas, amasar y dividir la masa en 2, una parte extenderla en un molde redondo de 24 cms enmantequillado y cubrir con la mermelada y con la masa restante hacer tiritas y colocarlas encima de la mermelada, llevar a horno precalentado durante 30 – 35 minutos.

GRÓSTOI (DULCE FRITO TARENTINO)

Este dulce típico se prepara casi exclusivamente en el período de carnaval.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Ingredientes:

10 cucharadas de harina blanca

1 cucharada y media de azúcar

2 huevos enteros.

La cáscara de un limón

1 vasito de grappa (pisco)

1 pizca de sal, azúcar de lustre



Mezclar harina, azúcar, huevos, sal, grappa y cáscara del limón rayada, formando una pelota lisa. Con la máquina para hacer la pasta se podrán estirar hojas sutilísimas; si falta la máquina, se estirará a la pasta con el palo de amasar en la forma más sutil que será posible. Con el utensilio para coartar bizcochos cortar la pasta en rectángulos de cerca 6 x 14 cm. y hacer en el centro dos cortes. En una olla bastante profunda y no demasiado ancha verter aceite en la cantidad suficiente como para poder sumergir bien a los “gróstoi”. Cuando el aceite está bien caliente, sumergir uno a la vez a los “gròstoi”, que tomarán extrañas formas ensortijándose sobre sí mismo. Apenas se vuelven rosados, sacarlos con un escurridor y ponerlos sobre un papel absorbente, espolvoreándolos inmediatamente con azúcar de lustre.

STRÙDEL (ARROLLADO DE MANZANAS)

Tiempo de preparación: 50 minutos

Tiempo de cocción: 50 minutos

Ingredientes:

300 gramos de harina blanca

1 huevo entero y 1 yema

3 cucharadas de azúcar

Medio vaso de leche

50 gramos de uva de Corinto

6 manzanas

Una pizca de sal

100 gramos de manteca (mantequilla)

Canela en polvo



Meter a la harina sobre la tabla para amasar con 50 gramos de manteca blanda, el huevo entero, la sal y la leche ligeramente tibia, amasar con las manos hasta obtener una pelota de pasta blanda. Es mejor dejarla reposar durante 15 minutos. Estirar a la pasta hasta formar una hoja lo más delgada posible y ponerla sobre un mantel, echarle las manzanas cortadas en tajadas sutiles, dejando libre un borde de 3 centímetros, agregar la uva de Corinto, los piñones, dos cucharadas de azúcar, la manteca que queda (distribuida en copitos) y un espolvoreo de canela. Levantar lentamente un borde de la toalla para hacer girar la pasta arrollándola hasta darle la forma de un salame grueso, buscando de apretarlo un poco, cerrar la extremidad con la presión de las manos, poner el rollo sobre una plancha para horno bien junta y enharinada, pincelar con la yema y cocer con el horno bien caliente durante más o menos 50 minutos.

TORTA DI POLENTA

Ingredientes

100 grs de polenta

2 huevos

200 grs. De azúcar

100 grs de Polenta

200 grs de harina s/p

1 cucharita de polvo de hornear

6 cucharadas de aceite normal

5 cucharadas de aceite oliva

4 cucharadas de vino blanco

Mantequilla para untar el molde

1 manzana

1 jugo de ½ limón

2 cucharadas de azúcar rubia o normal para espolvorear al final.



Preparación:

Batir el huevo con el azúcar hasta obtener una crema, agregar la harina con el polvo y la polenta. Se le agrega el vino, el aceite y se sigue batiendo.

Esta mezcla se coloca en un molde enmantequillado, a esta mezcla se le coloca la manzana pelada y cortada en lámina fina y colocarla ordenadamente sobre la masa. Al final se le espolvorea el azúcar.

Se lleva a horno caliente a 180° por 50 minutos o hasta que esté dorado.

Torta Fregolotta

Receta para 6 personas.

Ingredientes:

- 300 gr. de almendras peladas.
- 250 gr. de azúcar.
- 300 gr. de harina.
- Una pizca de sal.
- 250 gr. de mantequilla (en trozos)
- 4 huevos.
- Mantequilla y harina para el molde.



Preparación:

Triturar las almendras con 3 cucharadas de azúcar en un procesador hasta obtener una mezcla muy fina. Vaciar en un recipiente y mezclar con la harina, una pizca de sal y el azúcar restante. Agregar los huevos y la mantequilla y amasar con los dedos, desgranando la masa en trozos medianos.

Enmantecillar y enharinar el molde y extender la masa con los dedos. Hornear en horno precalentado a 180° C durante 40 minutos.

Dejar enfriar y romper el dulce en trozos para servirlo (dado que es muy crocante para cortarlo con un cuchillo).