

# ***Modena, la mia città***

***Stefano Puviani e Gloria Malagoli***





*Stefano Puviani e Gloria Malagoli*

*Modena, la mia città*

*Fotografie di Stefano Puviani*

*Introduzione, selezione testi e realizzazione grafica di Gloria Malagoli*

## Introduzione

*Questa raccolta fotografica parla di Modena e delle sue bellezze architettoniche: una ricchezza culturale di cui tutti siamo fieri.*

*Le immagini ci faranno scoprire il suo antico centro storico, che racconta i fasti di una città già vivace nel Medioevo - la bellissima Piazza Grande col Duomo e la torre Ghirlandina, oggi patrimonio UNESCO - e per lungo tempo capitale del ducato d'Este, di cui conserviamo lo straordinario Palazzo, oggi sede della Accademia Militare.*

*Andremo anche a scoprire angoli meno conosciuti della città, capaci però di suscitare nel visitatore un continuo stupore: Piazza della Pomposa, il Foro Boario, Piazza XX Settembre, la Via Emilia, il MATA (Manifattura Tabacchi Modena), Via Farini con Piazzetta San Giorgio, lo storico Mercato Albinelli, la Fontana dei Due Fiumi del Graziosi, Piazza Mazzini con la Sinagoga, il magnifico MEF (Museo Casa Natale Enzo Ferrari), dedicato all'uomo che, col suo futuristico ingegno, ha reso Modena famosa in tutto il mondo...*

*Su un versante diverso, ma sempre assolutamente essenziale al progetto di questo lavoro, incontreremo anche due prodotti "storici" della nostra terra: l'Aceto Balsamico Tradizionale e il Parmigiano Reggiano.*

*Gloria*



## Ringraziamenti

*Vorrei dedicare questa raccolta fotografica al caro amico Sandro Bellei che, come noi, tanto amava Modena, le sue tradizioni e la sua meravigliosa cucina.*

*Ispirata da ciò che Sandro ha rappresentato per chi ha avuto la fortuna di conoscerlo, ho raccolto le ricette più "golose" della nostra tavola:*

*"... Con i piedi sotto la tavola si ragiona meglio, si concludono gli affari, si riconciliano i litiganti dopo una baruffa, nascono intese di ogni tipo, persino quelle d'amore. Non dunque solo (e tristemente) un mezzo come vorrebbe qualche avveduto e inappetente igienista, ma nemmeno solo (e scioccamente) un fine come la intende chi nulla ha capito di come sia ritemprante, più per lo spirito che per lo stomaco, passare un po' di tempo a tavola con famigliari e amici.*

*...Ecco perché noi siamo per la tavola (meglio se buona) perché è rimasto uno dei pochi, forse l'unico mezzo per vivere a misura d'uomo, per riconoscersi e confrontarsi, per stimolare quel dialogo che si è pericolosamente inaridito e la cui mancanza ci aliena tutti ogni giorno un po' di più..."*

*("Cosa bolle in pentola a Modena" di Ugo Preti e Sandro Bellei)*



*Gnocco, tigelle montanare e...*







## **Gnocco fritto**

### **Ingredienti**

500 g di farina  
un cucchiaino di sale  
un pizzico di bicarbonato  
latte per impastare  
strutto per friggere

### **Procedimento**

Impastare la farina, il sale e il bicarbonato con un po' di latte fino a formare una palla morbida che lavorerete a lungo.

Farla quindi riposare coperta da un piatto per una ventina di minuti quindi tirarla a sfoglia dello spessore di circa mezzo cm.

Tagliarla a rombi e losanghe e friggerle in strutto bollente.

Quando rigonfiano e si dorano adagiarle su carta assorbente e servirle calde con prosciutto crudo, salame, ciccioli montanari.

## **Gnocco al forno**

### **Ingredienti**

pasta da pane già pronta  
prosciutto crudo tagliato a pezzettini  
olio extra vergine d'oliva q.b.  
sale grosso q.b.

### **Procedimento**

Unire il prosciutto all'impasto e aggiungere un po' d'olio quindi stenderlo dello spessore di circa 1,5 cm su una teglia da forno.

Sulla superficie praticare dei tagli leggeri in modo da formare una grata di forma romboidale e spolverare con sale grosso.

Lasciare riposare per un'oretta circa quindi infornare a 200° per circa 30 minuti o comunque finché non avrà preso un bel colore.







## Stria

### Ingredienti

pasta da pane già pronta  
olio extra vergine d'oliva q.b.  
strutto o lardo tritato  
sale grosso q.b.

### Procedimento

Unire olio in buona dose alla pasta da pane, incorporandolo con forza. Stendere la pasta dello spessore di mezzo cm circa quindi spalmarla con strutto o lardo tritato, salandola un po' sulla superficie. Infornare a 200° facendo attenzione che non prenda quasi colore.

## **Tigelle montanare condite con la “cunza”**

### **Ingredienti per le tigelle**

500 g di farina  
3 g lievito di birra disidratato o fresco  
un pizzico di sale  
un cucchiaino di olio extravergine di oliva  
acqua per impastare

### **Per condire: la “cunza”**

lardo tritato  
aghi di rosmarino fresco tritati  
1 spicchio di aglio tritato (al quale avrete tolto l’anima)  
parmigiano reggiano grattugiato

### **Procedimento**

Unire alla farina, il lievito e un po' d'acqua e impastare fino a formare una palla morbida che lavorerete a lungo. Farla quindi riposare per circa 1 ora, coperta da un canovaccio. Trascorso il tempo previsto, ponete l'impasto sul piano da lavoro e tiratelo con il matterello, in modo da ricavare una sfoglia alta 1/2 cm circa.

Con un coppapasta ricavate dei dischetti di circa 10 cm di diametro che andranno cotti nei ferri di ghisa o nella tigelliera.

Quando saranno cotte, tagliarle e spaltarle con la “cunza” oppure farcite con prosciutto crudo, salame, ciccioli montanari, mortadella.









## Spuma di mortadella

### Ingredienti

- 300 g di mortadella tritata
- 100 g di ricotta fresca
- 1 cucchiaio di parmigiano reggiano
- 1 cucchiaio di panna fresca

### Procedimento

Unire tutti gli ingredienti delicatamente e rendere l'impasto omogeneo. Lasciarlo riposare quindi servire su pezzetti di gnocco al forno.







# Borlenghi

## Ingredienti

500 g di farina di frumento

1 uovo

½ l di latte fresco

sale, cotenna di maiale per ungere la padella

## Per condire: la “cunza”

lardo tritato

aghi di rosmarino fresco tritati

1 spicchio di aglio tritato (al quale avrete tolto l'anima)

parmigiano reggiano grattugiato

## Procedimento

Preparate con la farina, il latte, un po' d'acqua, l'uovo e un pizzico di sale una classica pastella piuttosto liquida (colla).

Tradizionalmente per la cottura viene utilizzato una padella di rame stagnato di circa 50 cm di diametro chiamata "sole" (potete utilizzare una padella piatta e larga antiaderente). Ungete accuratamente il fondo con cotenna di maiale, disponetela sulla fiamma vivace e, quando è calda, versatevi un mestolino di pastella.

Stendetela velocissimamente, ruotando la padella, in modo da distribuirla su tutto il fondo.

Dopo ½ minuto, quando al pasta assumerà un colore dorato, girate il borlengo aiutandovi con una paletta da cucina.

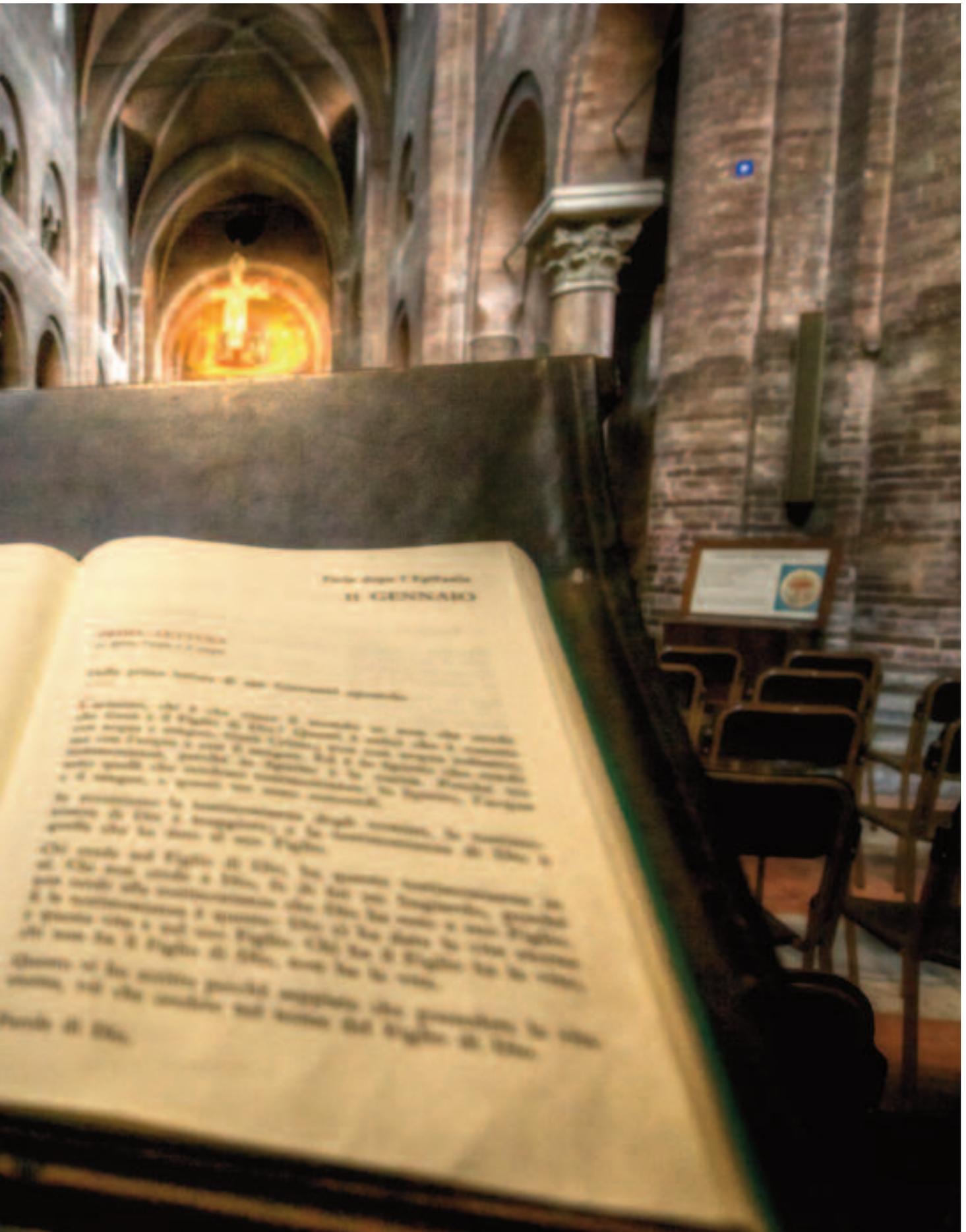
Lasciate quindi che cuocia anche dall'altra parte per una ventina di secondi prima di toglierlo dal fuoco.

Il borlengo sarà pronto per essere condito.

Spennellate il centro con il trito di lardo, aglio e rosmarino e spolveratelo abbondantemente con parmigiano reggiano grattugiato.

Piegate lo in quattro e servitelo caldissimo.







## Ciacci montanari

### **Ingredienti**

300 g di farina di castagne  
un pizzico di sale  
300 g di acqua

### **Procedimento**

Mescolare in una terrina la farina di castagne con l'acqua, aggiungendola poco alla volta, e il sale. Stemperare bene i grumi, ottenendo un impasto simile ad una purea non troppo densa.

Scaldare bene sulla fiamma i ferri di ghisa quindi ungerli con cotenna di maiale o con olio, versare 1-2 cucchiainate del composto e chiudere subito con l'altro ferro unto. Dopo un paio di minuti girare i ferri: in pochi minuti il ciaccio sarà pronto.

Si gusta piegato a metà con formaggi teneri, ricotta o salumi.

*La pasta fatta in casa...*







La sfoglia è un impasto di uova e farina. In media si calcola un uovo ogni 100 g di farina, anche se questa dose è molto approssimativa, dato che non esistono uova perfettamente uguali.

L'arte della sfoglia si apprende con la consuetudine e l'esercizio: bisogna sentirla sotto le mani, lavorando l'impasto a lungo fino a renderlo morbido e facile da tirare come si faceva una volta con la "cannella"... il mattarello.

Prima di fare questo però è importante lasciar riposare la pasta in un sacchetto di plastica per un'ora e oltre. Questo renderà più manipolabile la pasta, che verrà stesa con facilità.

Con la sfoglia sottile si possono realizzare tantissimi tipi di pasta semplice o ripiena: tagliatelle, maccheroni al pettine, maltagliati, strichetti, tortellini, tortelloni, lasagne...

## Tortellini in brodo di cappone

### Per la sfoglia

4 uova

400 g di farina da sfoglia

### Per il ripieno

100 g di mortadella

100 g di lombo di maiale

100 g di prosciutto crudo

100 g di parmigiano reggiano grattugiato

1 uovo

1 noce di burro

sale, pepe, noce moscata q.b.

brodo di cappone

### Procedimento

Rosolare leggermente nel burro senza far colorire il pesto composto da lombo, mortadella, prosciutto crudo. Lasciare raffreddare quindi incorporare il parmigiano grattugiato, l'uovo e la noce moscata.

Se l'impasto fosse troppo morbido, aggiungere una spolverata di pangrattato.

Tirare quindi la sfoglia sottile come un velo, come vuole la tradizione. Tagliarla in strisce trasversali e verticali in modo da ottenere dei quadratini di circa 3 cm di lato.

Al centro di ogni quadratino mettere un po' di impasto, piegare a triangolo facendo aderire bene gli orli. Stringere tra il pollice e l'indice di entrambe le mani gli angoli del lato più lungo e, facendo ruotare con la destra il triangolo intorno all'indice della mano sinistra, riunire i due angoli in modo da formare il "tortellino".

Cuocerli in brodo bollente di cappone per 7 minuti circa e lasciarli riposare a fuoco spento per altri 5 prima di servirli.







## **Tortelloni di ricotta e spinaci al “burro e oro”**

### **Per la sfoglia**

3 uova

300 g di farina

### **Per il ripieno**

500 g di ricotta

70 g di parmigiano reggiano grattugiato

una manciata di spinaci

sale, pepe, noce moscata q.b.

### **Per condire**

salsa di pomodoro

burro

parmigiano reggiano grattugiato

### **Procedimento**

Lavare gli spinaci, scolarli dall'acqua e metterli in una padella a sbollentare. Lasciarli raffreddare quindi strizzarli e tritarli.

Metterli in una ciotola con la ricotta, il parmigiano reggiano, sale, pepe e noce moscata e mescolarli insieme.

Stendere la sfoglia sottile quindi tagliarla in quadrati (vedi ricetta dei tortellini, lasciandola però un po' più spessa e i quadrati un po' più grandi).

Al centro mettere un po' di ripieno quindi chiuderli come i tortellini.

Lessarli in acqua salata quindi condirli con la salsa di pomodoro fresco, fiocchetti di burro e parmigiano reggiano grattugiato.





## Tortelli di zucca

### Per la sfoglia

4 uova

400 g di farina da sfoglia

### Per il ripieno

500 g di zucca cotta al forno

50 g amaretti

100 g di parmigiano reggiano grattugiato

1 tuorlo d'uovo

sale, pepe, noce moscata q.b.

### Per condire

burro e parmigiano reggiano oppure ragù di carne

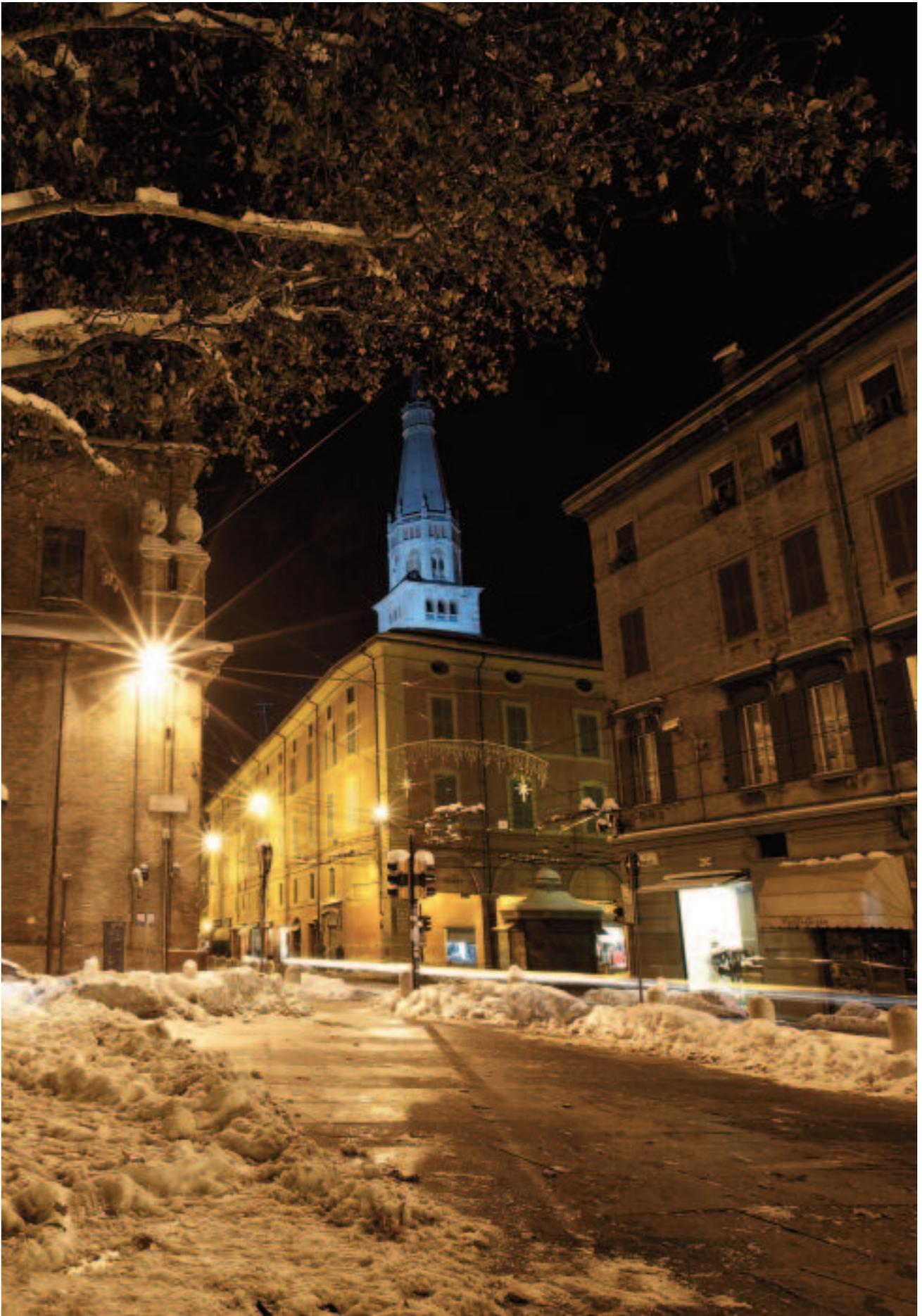
### Procedimento

Tritare la polpa della zucca, aggiungere gli amaretti sbriciolati, il parmigiano reggiano, l'uovo, sale, pepe e noce moscata.

Tirare la sfoglia sottile (vedi tortellini) ma anziché tagliarla a quadretti disporre i mucchietti di ripieno, grandi come una nocciola, a distanza regolare l'uno dall'altro.

Ripiegare la sfoglia, chiudere bene l'orlo e segnare l'incavo tra un tortello e l'altro; tagliare i contorni con la rotellina smerlata, badando che la pasta sia ben sigillata intorno al ripieno.

Lessare i tortelli in acqua salata e condirli con burro e parmigiano reggiano grattugiato oppure con ragù di carne.









## **Tagliatelle al ragù di carne**

### **Per la sfoglia**

4 uova

400 g di farina da sfoglia

### **Per condire**

400 g di polpa di manzo, maiale e vitello

sedano, carota, cipolla

passata di pomodoro

olio extra vergine di oliva

vino per sfumare

sale, pepe q.b.



## **Procedimento**

Tirare la sfoglia come per i tortellini. Lasciarla asciugare un quarto d'ora prima di avvolgerla su se stessa e tagliarla in strisce larghe circa 1 cm. Srotolarle subito affinché non si attacchino e lasciarle all'aria disponendole sul tagliere, avvolte a nidi.

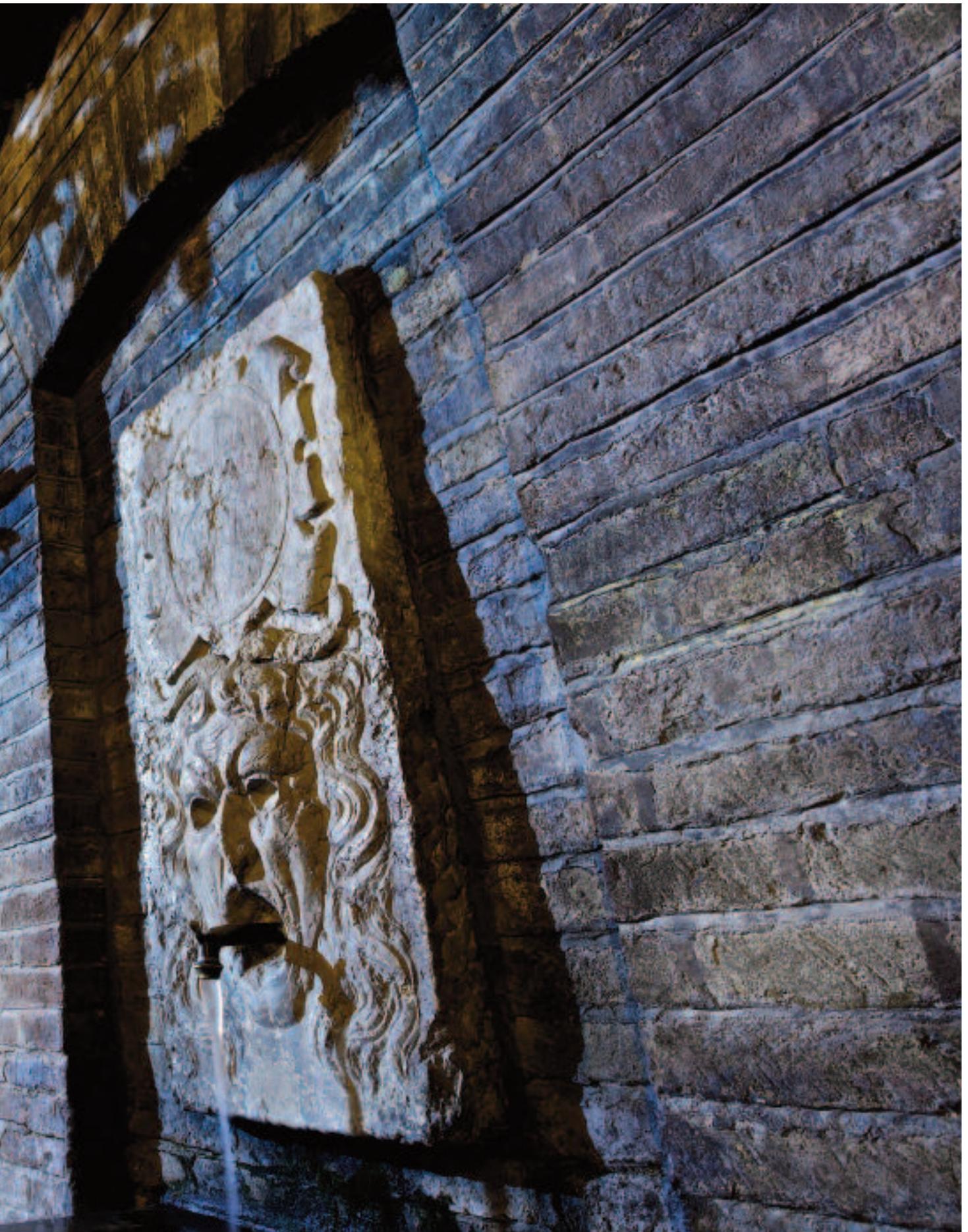
Nel frattempo preparare il ragù di carne facendo soffriggere in un tegame di terracotta gli odori e l'olio.

Aggiungere la carne tritata e lasciarla rosolare quindi salare e pepare. Sfumare con un po' di vino e lasciar evaporare.

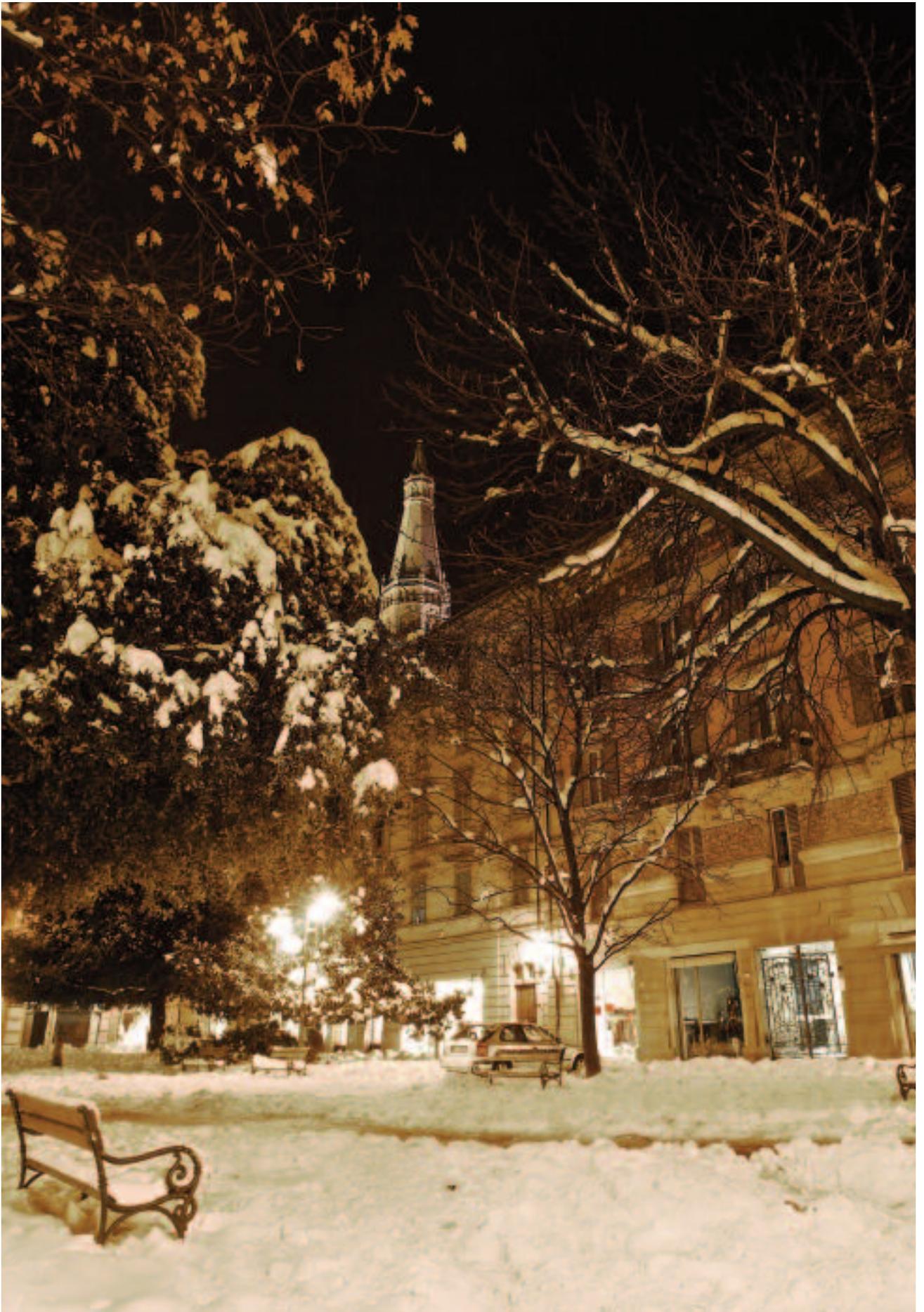
Aggiungere la salsa di pomodoro e lasciare cuocere a fuoco lento per un paio d'ore (nel caso aggiungere un po' di brodo caldo o acqua).

Lessare le tagliatelle e condirle con il ragù di carne e una spolverata di parmigiano reggiano grattugiato.













# Lasagne al ragù di carne e besciamella

## Per la sfoglia

3 uova

300 g di farina

## Per la besciamella

1 l di latte

90 g di burro

60 g di farina

sale, pepe, noce moscata q.b.

## Per condire

ragù di carne

parmigiano reggiano grattugiato

burro

## Procedimento

Preparare la besciamella unendo gli ingredienti indicati, portandoli ad ebollizione quindi lasciar raffreddare.

Preparare il ragù di carne (vedi ricetta tagliatelle).

Preparare la sfoglia e tirarla sottile. Tagliarla in rettangoli o quadrati secondo la dimensione della teglia che servirà per contenere le lasagne. Lessare i quadrati di pasta in acqua salata qualche minuto quindi stenderli su una tovaglia a raffreddare.

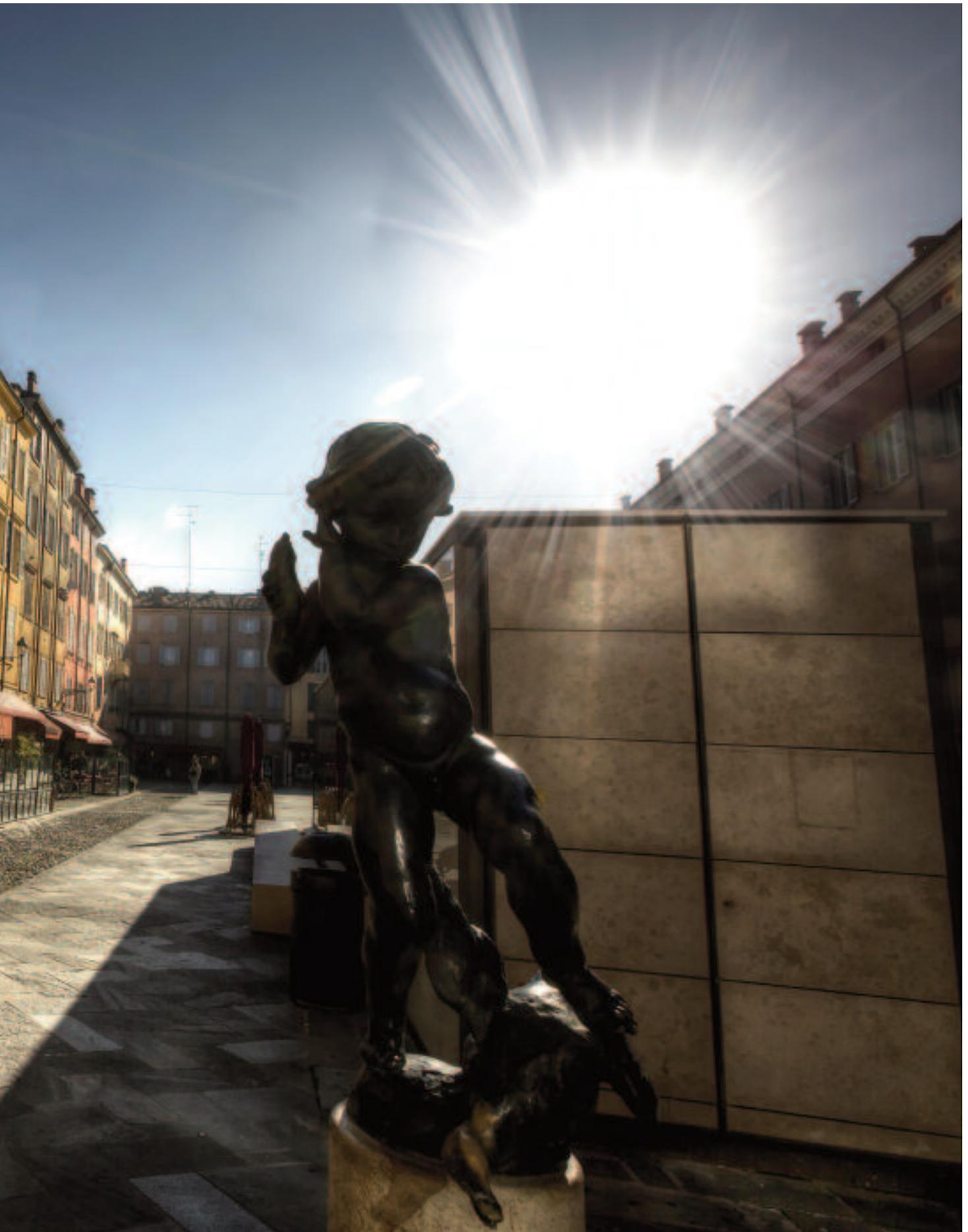
Ungere col burro una teglia da forno, versare sul fondo un po' di ragù e di besciamella quindi disporre i quadrati di pasta e alternare strati di pasta con ragù, besciamella e parmigiano.

Procedere così per 4/5 strati.

Qualche fiocchetto di burro sulla superficie quindi metterle a cuocere in forno a 180° per 30-40 minuti.









## Strichetti al sugo di prosciutto

### Per la sfoglia

3 uova

300 g di farina

### Per condire

350 g di prosciutto crudo tagliato a julienne sottile

passata di pomodoro

olio extra vergine di oliva

### Procedimento

In un tegame di terracotta scaldare l'olio con il prosciutto tagliato a julienne quindi aggiungere la salsa di pomodoro con  $\frac{1}{2}$  bicchiere di acqua tiepida.

Cuocere per 10 minuti circa rigirando ogni tanto quindi spegnere.

Nel frattempo preparare gli strichetti o farfalle facendo una sfoglia tirata sottile (vedi ricetta dei tortelloni).

Le strisce sono di circa 3 cm e ogni quadrato viene tagliato con la rotellina smerlata per dare l'effetto farfalla.

Tenendo il pollice fermo al centro del quadrato, si tira con l'indice la parte del quadrato superiore verso il pollice, poi si cambia la posizione delle dita e si tiene fermo l'indice al centro, che blocca la piega appena fatta e si tira l'altra parte con il pollice, formando così la seconda piega.

Il nodino che congiunge le pieghe non deve essere troppo grosso, altrimenti fatica a cuocere.

Lessarli in acqua salata e condirli col sugo di prosciutto.





## Maccheroni al pettine al sugo di salsiccia

### Per la sfoglia

3 uova

300 g di farina

### Per condire

350 g di salsiccia

salsa di pomodoro

olio extra vergine di oliva

vino bianco per sfumare

sale, pepe q.b.

### Procedimento

In un tegame di terracotta rosolare la salsiccia senza condimenti; cuocerà nel suo grasso rosolandosi e riducendosi in briciole.

Appena cambia colore sfumare col vino e lasciar evaporare.

Aggiungere la salsa di pomodoro, sale e pepe.

Cuocere per circa un'ora rigirando ogni tanto (aggiungere acqua tiepida, se occorre).

Preparare la sfoglia sottile come per gli strichetti e tagliare i quadrati di circa 3 cm di lato.

Utilizzare lo strumento apposito, detto “pettine” che ne riga la superficie, sigillando i due lembi del quadrato.

Lessarli in acqua salata e condirli col sugo di salsiccia.



## Passatelli in brodo

### Ingredienti

100 g di farina  
300 g di pane grattugiato fine  
300 g di parmigiano reggiano grattugiato  
7 uova  
sale, pepe, noce moscata q.b.  
brodo di manzo e cappone

### Procedimento

Mescolare il pangrattato col parmigiano, la farina, le uova e insaporire con sale, pepe e noce moscata.

Formare una palla e lasciarla riposare mezz'ora circa.

Scaldare il brodo quindi con l'apposito strumento, lo schiacciapassatelli, mettere una parte di pasta e chiuderlo, facendo cadere i passatelli nel brodo bollente. Saranno pronti quando verranno a galla.





## Zuppa imperiale

### Ingredienti

60 g di burro

4 uovo

50 g di semolino

60 g di parmigiano reggiano grattugiato

sale, pepe, noce moscata q.b.

brodo di manzo e cappone

### Procedimento

Montare le uova con un pizzico di sale fino ad ottenere una spuma. Solo quando il composto sarà abbastanza soffice, aggiungere il semolino, il parmigiano, sale, pepe e noce moscata.

Mescolare delicatamente tutti gli ingredienti.

Unire il burro fuso e riempire uno stampo largo e basso.

Cuocere in forno a 180° per 10-15 minuti.

Lasciar raffreddare quindi tagliare a striscioline di circa 1 cm, quindi a quadretti.

Versarli nel brodo bollente.

Saranno cotti quando verranno a galla.

*C'era una volta il maiale, altre carni e...  
l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena*



## **Zampone in salsa reale**

### **Ingredienti**

fette di zampone precotto

120 g di parmigiano reggiano grattugiato

1 bicchiere di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

### **Procedimento**

Scaldare lo zampone seguendo le istruzioni sulla confezione.

Nel frattempo preparare la salsa a bagnomaria amalgamando e rimestando bene il parmigiano con l'aceto balsamico.

Disporre su un vassoio le fette di zampone, ricoprirle con la salsa e servire subito.



## Cotechino in galera

### Ingredienti

1 cotechino di circa 500 g  
1 fetta di manzo piuttosto larga alta poco meno di 1 cm  
1 fetta di prosciutto crudo  
cipolla tritata  
olio extravergine di oliva  
brodo di carne  
Lambrusco secco di Modena

### Procedimento

Far lessare il cotechino a metà cottura quindi togliere delicatamente la pelle.

Stendere la fetta di manzo sul tagliere quindi adagiare la fetta di prosciutto crudo e infine il cotechino.

Legarlo con spago da arrosti in modo che mantenga la sua forma arrotolata.

In un tegame di terracotta far soffriggere leggermente la cipolla tritata con un filo d'olio e quando diventa dorata adagiare il rotolo di carne. Far rosolare a fuoco vivo in tutte le sue parti quindi sfumare col Lambrusco.

Aggiungere il brodo e altro Lambrusco in parti uguali e coprire il tegame, lasciando cuocere a fuoco lento fino a cottura della carne (se necessario aggiungere altro brodo).

Slegare la carne e quando sarà raffreddata tagliarla a fette.

Adagiarla su un vassoio irrorandola col sugo di cottura, denso e scuro.

## Saporite di manzo

### **Ingredienti**

300 g di manzo tritato

100 g di parmigiano reggiano grattugiato

50 g di burro

50 g di panna

2 tuorli d'uovo

olio extravergine di oliva

1/4 di cipolla tritata finissima

3 cucchiaini di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

sale, pepe q.b.

### **Procedimento**

Preparare una salsa facendo soffriggere in poco olio e burro la cipolla aggiungendo poi, mescolando bene, la panna, sale e pepe.

Spegnere e aggiungere l'aceto balsamico.

Nel frattempo unire al manzo tritato, il parmigiano reggiano, i tuorli d'uovo, sale e impastare il tutto ricavandone 4 bistecche che verranno cotte velocemente in un tegame con poco olio e burro.

Posare queste bistecche ben calde su un vassoio coperte dalla salsa.







## **Arista di maiale all'Aceto Balsamico**

### **Ingredienti**

1 kg di arista di maiale con osso

olio extravergine di oliva

1 bicchiere di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

½ l di brodo

2-3 cucchiaini di farina

una noce di burro

### **Procedimento**

Rosolare la carne in un tegame con il fondo velato di olio extravergine di oliva quindi versare il brodo bollente fino a coprire a metà la carne.

Lasciare cuocere a fuoco lento per 40/50 minuti.

A metà cottura aggiustare di sale e pepe.

Quando il brodo sarà evaporato alzare la fiamma e aggiungere l'aceto balsamico quindi spegnere.

Irrorare la carne con il sughino quindi toglierla dal tegame.

Preparare un roux biondo con burro e farina in pari quantità.

Unirlo al fondo di cottura per addensare il sugo e ottenere così la salsa all'Aceto Balsamico.

Tagliare a fette l'arrosto e servire su un vassoio, irrorato dalla salsa.



## **Vitello alla modenese**

### **Ingredienti**

400 g di vitello tagliato in 8 fette

60 g di mortadella divisa in 4 fette

100 g di parmigiano reggiano 24 mesi tagliato a fettine

una noce di burro

### **Procedimento**

Su quattro fette di vitello stendere la mortadella e le fettine di parmigiano reggiano quindi ricoprire con le rimanenti quattro.

Passare il vitello così preparato in una padella con una noce di burro, far rosolare rapidamente a fuoco vivo da ambedue le parti quindi servire con verdure al burro.

*Le dolci delizie di Modena...*





## **Amaretti di San Geminiano**

### **Ingredienti**

250 g di mandorle dolci pelate

50 g di mandorle amare pelate

300 g di zucchero

4 chiare d'uovo

### **Procedimento**

Tritare le mandorle. Montare a neve le chiare d'uovo quindi aggiungere delicatamente lo zucchero e le mandorle tritate.

Formare un impasto tenero ma non troppo.

Disporre l'impasto a cucchiainate su una lastra da forno unta e infarinata, facendo cuocere a forno moderato finché non avranno preso il colore della crosta di pane.





# Torta di tagliatelle

## Per la pasta frolla

200 g di farina  
80 g di zucchero  
80 g di burro  
1 uovo  
½ bustina di lievito per dolci  
un pizzico di sale  
scorza di limone grattugiata

## Per la sfoglia di tagliatelle

100 g di farina  
1 uovo  
2-3 cucchiaini di Sassolino di Modena  
1 noce di burro

## Per il ripieno

100 g di zucchero  
100 g di burro  
100 g di mandorle dolci  
15 g di mandorle amare  
50 g di cioccolato in polvere  
il succo di ½ limone  
20 g di cedro candito  
qualche goccia di liquore alle mandorle amare

## Procedimento

Preparare la pasta frolla con gli ingredienti indicati e impastare rapidamente. Lasciarla riposare in frigorifero, in un sacchetto di plastica. Preparare nel frattempo il ripieno tritando le mandorle e unendole a tutti gli ingredienti indicati.



Preparare la sfoglia per le tagliatelle con gli ingredienti indicati quindi stenderla sottilissima. Lasciarla asciugare un po' quindi arrotolarla su se stessa e tagliarla a tagliatelline fini.

Foderare una tortiera imburrata con la pasta frolla, tenendo i bordi alti quindi versare il ripieno di mandorle, pareggiare e abbassare l'orlo. Completare appoggiando le tagliatelline.

Spargere qualche fiocchetto di burro e una spolverata di zucchero.

Cuocere in forno a 160° per 40 minuti circa.

Appena sfornata cospargere la torta con cedro tagliato a piccoli pezzettini e cospargere di zucchero vanigliato. Lasciare riposare la torta per un giorno intero e servire il giorno seguente.





OFFICINA MECCANICA

## Bensone

### **Ingredienti**

800 g di farina

4 uova

200 g di zucchero

150 g di burro

un pizzico di sale

scorza di limone grattugiata

1 bustina di lievito per dolci

latte per impastare

granella di zucchero

### **Procedimento**

Sciogliere il burro e unirlo a tutti gli ingredienti, montando a neve le chiare d'uovo.

Dare la forma del fuso e mettere in forno, pennellando la superficie con tuorlo d'uovo e granella di zucchero.

Cuocere a fuoco moderato per 30-35 minuti.



## **Tortelli fritti al savòr**

### **Per il ripieno**

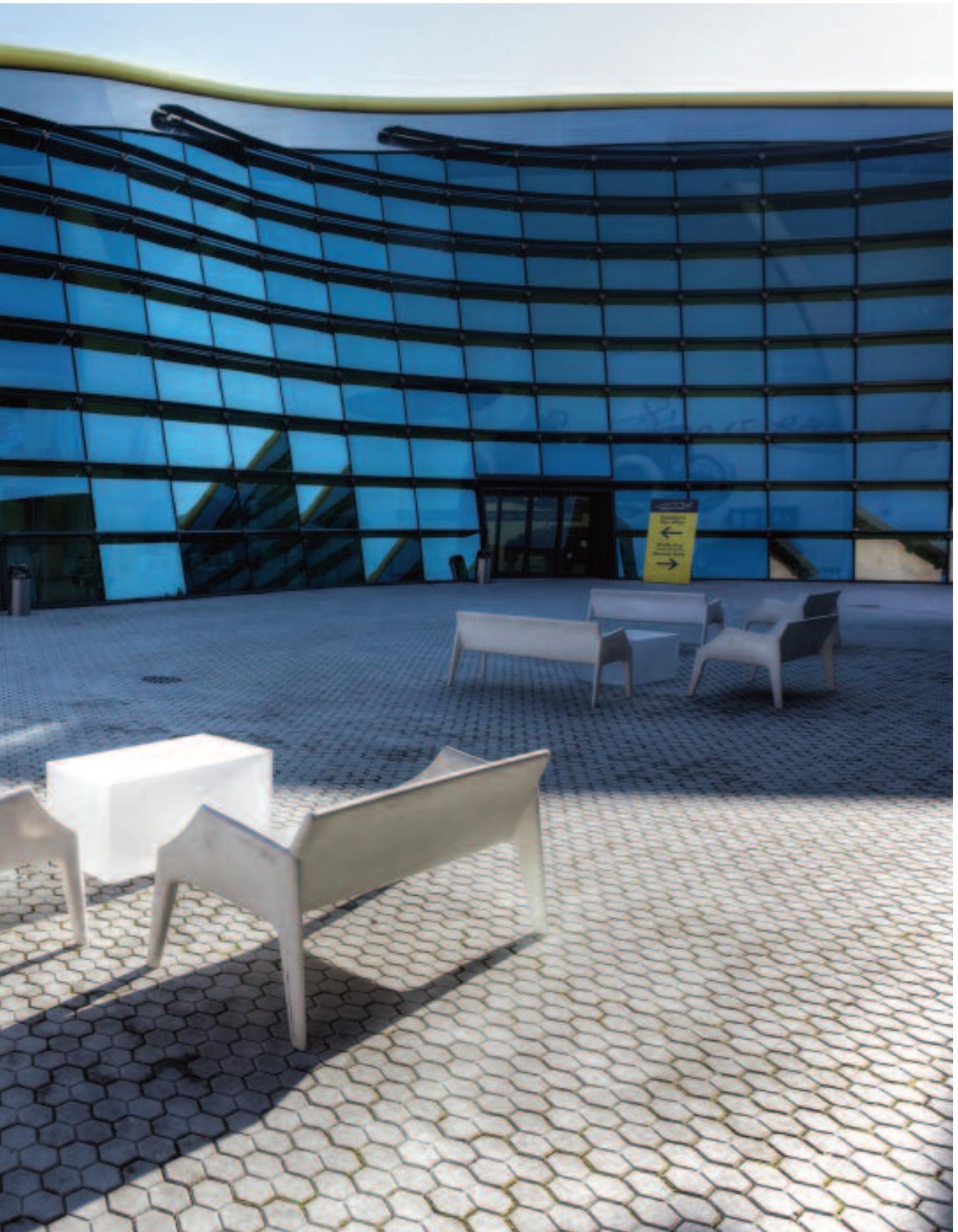
300 g di castagne secche lessate nel latte e schiacciate  
100 g di cioccolato in polvere  
100 g di mandorle pelate e tritate  
savor o mostarda di Carpi

### **Procedimento**

Per l'impasto vedi la ricetta del bensone, riducendo la quantità di burro e di latte, in modo da poterla stendere dello spessore di mezzo cm. circa. Si formano dei tortelli mettendo al centro un po' di ripieno e prestando attenzione a chiudere bene gli orli. Friggerli in abbondante olio o strutto. Asciugarli su carta assorbente quindi spolverizzarli con zucchero semolato.

Gli stessi tortelli pennellati in superficie con tuorlo d'uovo e cosparsi di granella di zucchero possono essere cotti in forno su placca unta.







La bellezza delle cose esiste nella mente di chi le osserva...