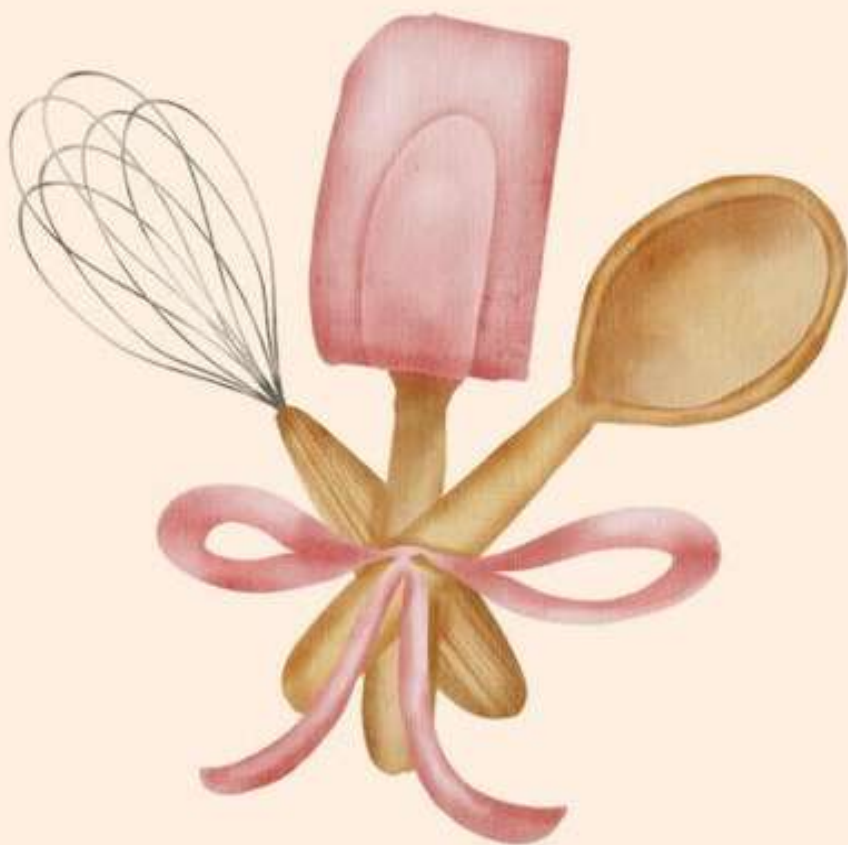




La cucina della memoria





CASA MIA CASIER

Timballo di riso di Domenica - 95 anni



INGREDIENTI:

- 1 kg di riso
- 500 g di Ragù (macinato a piacere)
- Formaggio Pecorino
- Formaggio Primo Sale
- Mollica di pane
- Uovo

PREPARAZIONE:

- A strati:
- Base con mollica di pane, a seguire
- Riso con il ragù
- Formaggio Primo Sale
- Uovo precedentemente sbattuto
- Formaggio pecorino

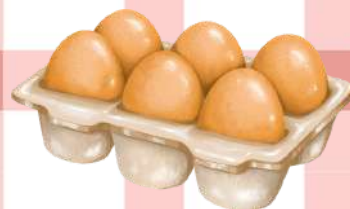
COTTURA:

- Forno statico-ventilato
- 10-15 min 120°C

N.B. La cottura è utile per la doratura esterna



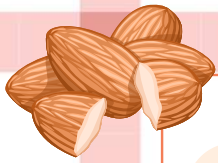
Domenica,
ricorda questa ricetta
come le feste in famiglia
che viveva nella sua
amata Sicilia da bambina



TIPS DI DOMENICA

Se vuoi rendere più gradevole la presentazione, poni dei pezzi di formaggio a cerchio sul timballo, tante quante sono le persone a cui devi servirlo





Torta di mandorle di Giovanna - 89 anni



INGREDIENTI:

Per la pasta frolla

- 300 g di farina
- 1 uovo grande
- latte q. b.

Per il composto:

- 200 g di Mandorle
- 1 Albume
- 100 g di zucchero

PREPARAZIONE:

- Impastare i vari ingredienti per la frolla, e imburrare la teglia 20x
- Tritare le mandorle
- Aggiungere l'albume montato a neve e 100g di zucchero

COTTURA:

- In forno, statico - ventilato
- 40 min - 140/150°C

Giovanna ricorda questo dolce perchè lo ha preparato per il suo 50esimo compleanno, un momento unico insieme ai suoi cari con un dolce semplice ma d'effetto



TIPS DI GIOVANNA

Se vuoi guarnire con un po' di marmellata all'albicocca, accanto alla fetta o sopra, sarà ancora più gustoso



*“Pollo ruspante”
di Milena - 87 anni*



INGREDIENTI:

- Pollo di grandi dimensioni
- Pancetta arrotolata
- Un goccio di vino bianco
- Sale
- Pepe
- Olio
- Aromi a piacere

PREPARAZIONE:

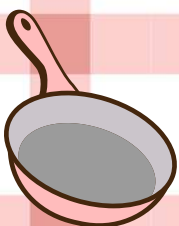
- Scaldare bene la padella antiaderente con un goccio d'olio
- Arrotolare le parti del pollo in una fetta di pancetta arrotolata
- Riporre nella padella ben calda
- Aggiungere aromi
- Sfumare con due dita di vino bianco
- Coprire con coperchio e di tanto in tanto controllare la cottura

COTTURA:

- In padella
- Fiamma medio-alta
- 1 ora



Milena ricorda questa ricetta come una tradizione che legava la sua famiglia. Questo piatto data la sua semplicità, lo faceva anche due volte alla settimana



TIPS DI MILENA

Per evitare che il pollo si attacchi scalda bene la padella. Ricordalo!



CASA MIA CASIER

Coniglio in tecia di Bruna - 96 anni



INGREDIENTI:

- 2 bicchieri di vino bianco
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Coniglio
- Sale

PREPARAZIONE:

- Scaldare la padella aggiungendo vino bianco e olio
- Aggiungere il coniglio
- Lasciare il tutto a cuocere controllandolo ogni tanto
- Farlo rosolare ogni tanto per avere una cottura uniforme
- Finita la cottura, estrarre il coniglio lasciando il grasso
- dividerlo in porzioni

COTTURA:

- In padella con coperchio
- Fiamma bassa
- 1h /1h e 30 min

Bruna ricorda questa ricetta perché la faceva una volta a settimana con la sua famiglia. I suoi parenti le dicevano che il suo "coniglio in tecia" era unico e che nessuno lo faceva come lei!

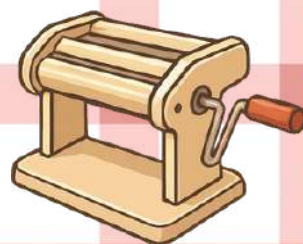


TIPS DI BRUNA

Bruna suggerisce di cucinare il tutto a fuoco lento per evitare di bruciare e quindi rovinare il coniglio!



Tagliatelle all'uovo di Maria P. - 95 anni



INGREDIENTI:

PER LA PASTA: macchina per fare la pasta

- Uova
- Farina
- Ragù d'anatra

PER IL RAGU' D'ANATRA:

- Petto d'anatra
- 1 Cipolla
- 1 Bicchere di vino bianco
- Olio
- Sale

PREPARAZIONE:

- Unire tutti gli ingredienti per l'impasto così da avere un composto omogeneo
- Una volta creato l'impasto, con l'utilizzo della sfogliatrice stendere l'impasto
- Tagliare la pasta
- Cuocere il tutto
- Quando ben cotto aggiungere il condimento

COTTURA:

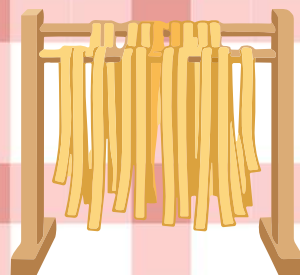
PASTA

- 10 minuti
- fuoco medio-alto

RAGU'

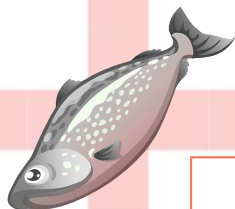
- cottura → 2 ore
- riposo → 30 min

Maria ricorda questa ricetta perché quando la faceva era molto soddisfatta di sé stessa; faceva tutto a mano e non comprava nulla di già pronto. Oltre alla grande soddisfazione per il lavoro svolto, per addolcire il tutto mangiava questo delizioso piatto con il suo amato marito.



TIPS DI MARIA

Maria si raccomanda che bisogna lavorare bene la pasta. Deve essere liscissima!



CASA MIA CASIER



Baccalà alla Vicentina di Paolina - 87 anni

INGREDIENTI:

- Baccalà
- Soffritto di cipolla
- Vino bianco
- Cipolla
- Carote
- Sedano
- Prezzemolo
- Pomodoro
- Sale
- Pepe
- Poco aglio
- 1l di latte

PREPARAZIONE:

- Lasciare a bagno il baccalà per 4 giorni
- Togliere la pelle
- Tagliare a pezzi il pesce
- Fare il soffritto di cipolla, facendo diventare la cipolla dorata
- Aggiungere il baccalà con un filo di vino bianco
- Far marinare il baccalà, girandolo ogni tanto
- Preparare carote, sedano, prezzemolo, pomodoro
- Successivamente unire il tutto con aggiunta di sale, pepe e aglio
- Aggiungere il latte (il latte va aggiunto in base alla grandezza del baccalà)
- Coprire il tutto con il coperchio
- Lasciar cuocere per 2 ore

COTTURA:

- Fuoco basso
- 2 ore con coperchio

Paolina di questa ricetta, ricorda la persona che gliel'ha insegnata, i tanti pranzi in famiglia.

E soprattutto la grande passione che aveva fin da bambina



TIPS DI PAOLINA

Paolina ci dice che per fare un baccalà alla vicentina come si deve, bisogna lasciare il baccalà a bagno per 4 giorni



Zuppa di pesce di Diana - 92 anni



INGREDIENTI:

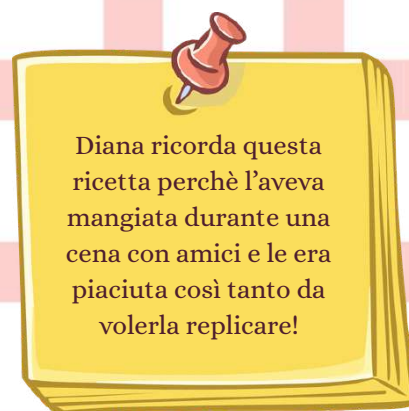
- Lesso di sedano e cipolla
- Acqua
- Seppie
- Scorfano
- Gamberetti
- Prezzemolo
- Passata di pomodoro
- 2 pentole

PREPARAZIONE:

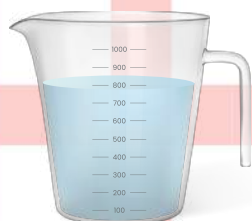
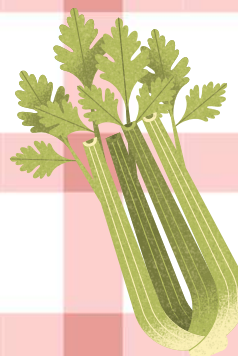
- Pulire e preparare il pesce, il sedano e la cipolla
- Con il sedano e la cipolla preparare il lessso in una pentola
- Successivamente aggiungere le seppie e lasciarle per 10 minuti
- Aggiungere lo scorfano nella stessa pentola. In un'altra pentola scaldare la passata di pomodoro per 10 minuti
- Dopo 10 minuti aggiungere i gamberetti. Una volta pronto aggiungere il pesce all'interno della passata e mescolare a fuoco basso per 2-3 minuti

COTTURA:

- Fuoco medio-alto
- 1 ora



Diana ricorda questa ricetta perchè l'aveva mangiata durante una cena con amici e le era piaciuta così tanto da volerla replicare!



TIPS DI DIANA

Il consiglio di Diana è: se la preparazione risulta troppo asciutta, aggiungere un po' d'acqua.



Risi e bisi in memoria di Maria V.



INGREDIENTI:

- Brodo, meglio se vegetale
- 500 g Riso carnaroli
- 100 g Pisellini
- 1 Cipolla
- Prezzemolo
- Grana Padano
- Burro (una noce)
- Sale
- Pepe

PREPARAZIONE:

- Preparare il brodo quindi, acqua e aggiungere il dado vegetale (lasciarlo da parte per bagnare il riso)
- Preparare i piselli e lasciarli da parte
- Riso sulla padella insieme al soffritto di cipolle, tostarlo a fuoco lento, aggiungere il brodo precedentemente preparato
- Aggiungere i piselli e per evitare che si attacchi ai bordi della pentola aggiungere il brodo
- A fine cottura aggiungere prezzemolo, e mantecarlo con Grana Padano e una noce di burro

COTTURA:

- Cottura lenta, 45 min c.a. a fuoco lento



Per Maria, questa ricetta significava molto. Amava ricordare come il suo riso fosse unico ed insostituibile per chiunque lo provasse. Non abbiamo avuto il privilegio di assaggiarlo, ma siamo convinti sia proprio così!



TIPS DI MARIA

Per un risotto più saporito Maria consiglia di aggiungere un pizzico di sale nei piselli e per mantenere il verde brillante che li caratterizzano appena finita la cottura immergerli immediatamente in una bacinella di acqua fredda con ghiaccio (shock termico).

Sugo con cavolfiore o broccoli e acciughe di Matteo - 93 anni

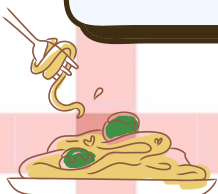
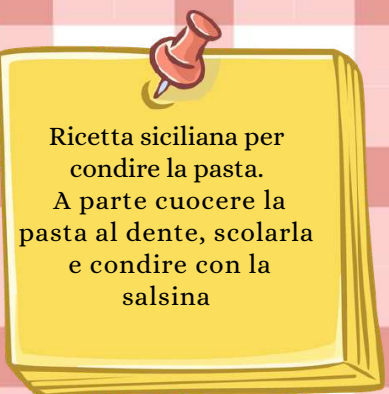


INGREDIENTI

- Olio extravergine d'oliva, in un pentolino piccolo
- Cipolle bianche affettate sottili
- 2 o 3 acciughe diliscate
- Acqua q.b.
- Cavolfiore e/o broccoli, precedentemente bolliti
- Pasta da lessare al dente

PREPARAZIONE

- Scaldare a fuoco lento l'olio extravergine d'oliva in un pentolino.
- Aggiungere le cipolle e farle diventare trasparenti.
- Aggiungere le acciughe e farle sciogliere delicatamente.
- Quando le acciughe sono sciolte, aggiungere due o tre cimette di cavolfiore o broccoli, precedentemente bollite, schiacciandole nel pentolino.
- Cuocere a fuoco lento. Se necessario aggiungere un po' d'acqua.
- Coprire con il coperchio e portare a fine cottura, per circa 10 minuti.



TIPS DI MATTEO

Fondere le acciughe in padella con olio extravergine d'oliva uno spicchio d'aglio a fuoco basso. Mescola con un cucchiaino di legno finché le acciughe si sciolgono nell'olio.

Lingua al verde di Carla - 86 anni



INGREDIENTI

- 2 etti di lingua, tagliata a fettine sottili
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio, senza anima
- 1 pezzetto di peperoncino
- Succo di limone q.b.
- Aceto di vino bianco q.b.
- Olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.

PROCEDIMENTO

- Mettere il prezzemolo nel frullatore a immersione.
- Aggiungere l'aglio senza anima, il peperoncino a pezzetti, l'olio, il succo di limone, l'aceto di vino bianco e il sale. Frullare fino a ottenere una crema morbida.
- Su un piatto di portata, adagiare le fettine di lingua. Coprire con la salsina verde.

La lingua al verde è uno dei grandi classici della tradizione piemontese.

La salsa verde, chiamata anche "bagnet verd", nasce come accompagnamento ideale per carni bollite e rappresenta uno dei condimenti simbolo della cucina regionale.

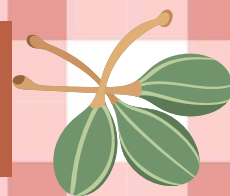


TIPS DI CARLA

Pela la lingua quando è ancora calda. La pelle esterna si rimuove molto più facilmente subito dopo la cottura.

Affettala da fredda. Per ottenere fette sottili e regolari, lascia raffreddare la lingua prima di tagliarla.

Pesce stocco alla messinese detto alla ghiotta - Chiara 87 anni

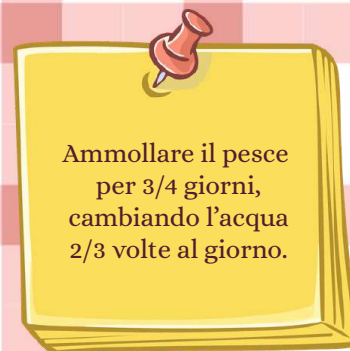


INGREDIENTI: per 4 persone

- 500/700 g di stoccafisso, cioè merluzzo essiccato all'aria
- 1 bicchiere di vino bianco
- 4 patate
- Pomodori maturi o polpa di pomodoro
- 1 cipolla
- Capperi dissalati
- Olive verdi
- Olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.

PROCEDIMENTO

- Stoccafisso già ammollato.
- Tagliare il pesce a pezzi dopo averlo spellato.
- Tagliare finemente la cipolla, metterla in padella con un po' d'olio e farla imbiondire.
- Aggiungere il pesce a tocchetti e versare il bicchiere di vino bianco.
- Quando il vino è evaporato, aggiungere il pomodoro.
- Aggiungere le patate tagliate a pezzi, i capperi dissalati e le olive verdi tagliate a pezzi o a rondelle.
- Regolare con un po' di sale.
- Lasciare cuocere fino a quando le patate sono cotte.



TIPS DI CHIARA

Prepara un buon fondo. In una casseruola capiente (preferibilmente dai bordi alti), scalda un fondo generoso di olio extravergine d'oliva e fai appassire la cipolla tritata insieme al sedano.

“Trota al cartoccio” di Gianni - 81 anni

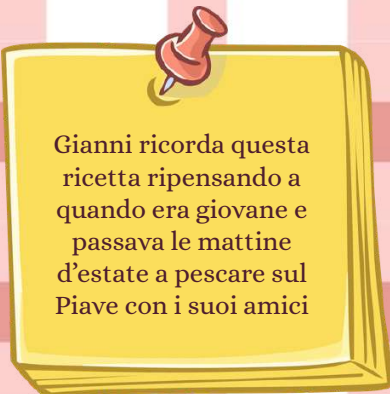


INGREDIENTI

- Trota
- 2-3 spicchi d'aglio
- Un mazzetto di prezzemolo tritato
- 1-2 rametti di rosmarino
- Sale q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Erbe aromatiche a piacere (facoltative)
- Carta stagnola (alluminio)

PROCEDIMENTO

- Eviscerare il pesce, eliminare le squame e lavarlo sotto acqua corrente. Asciugarlo bene con carta da cucina.
- Tritare finemente l'aglio e il prezzemolo, quindi unire il rosmarino tritato. Salare l'interno del pesce e riempire la cavità con il trito aromatico preparato.
- Massaggiare il pesce con un filo di olio extravergine di oliva e aggiungere un pizzico di sale anche all'esterno. Adagiare il pesce su un foglio di carta stagnola abbastanza grande da avvolgerlo completamente. Chiudere accuratamente il cartoccio, sigillando bene tutti i bordi.



Gianni ricorda questa ricetta ripensando a quando era giovane e passava le mattine d'estate a pescare sul Piave con i suoi amici



TIPS DI GIANNI

Disponete il cartoccio su una teglia e cuocete in forno preriscaldato a 180-200 °C per circa 30 minuti. Servitelo subito, accompagnandolo con contorni a piacere, come patate arrosto o verdure di stagione!

“Minestrone come lo fa William” di Primo - 89 anni



INGREDIENTI:

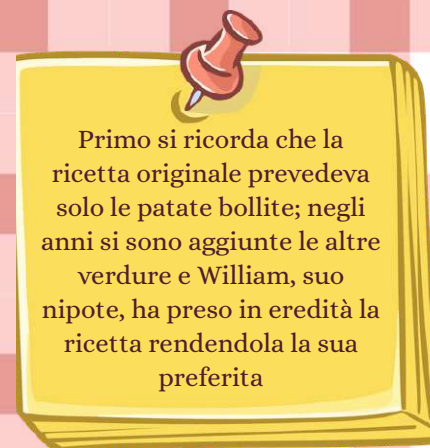
- 250 g di fagioli (borlotti o cannellini, già cotti oppure secchi ammollati)
- 200 g di tegoline (fagiolini)
- 2 carote
- 2 patate medie
- 1 cipolla
- 1 rapa nera
- 150 g di pasta corta (ditalini)
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Circa 2 litri di acqua o brodo vegetale
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

- Lavare e tagliare tutte le verdure a cubetti
- In una pentola capiente appassire lentamente la cipolla con l'olio, senza farla colorire.
- Aggiungere le carote, le patate, la rapa nera e le tegoline, unire i fagioli e versare l'acqua fino a coprire abbondantemente tutte le verdure.

COTTURA

- Portare a leggero bollore, quindi abbassare la fiamma al minimo. Lascia cuocere molto lentamente per almeno 3-3 ore e mezza, mescolando di tanto in tanto.
- Circa 10-12 minuti prima della fine della cottura, aggiungi la pasta e portala a cottura.
- Regola di sale e pepe prima di servire.



TIPS DI PRIMO

Il segreto è una cottura dolce e prolungata, che permetta alle verdure di amalgamarsi e al minestrone di diventare cremoso.

“Poenta e cioccolato” di Anna Maria - 84 anni



INGREDIENTI

- 500 ml di acqua
- 5 g di sale
- 100 g di farina di mais per polenta
- 3-4 cucchiaini di crema di nocciole e cacao
o 40-50 g di cioccolato fondente o al latte
- Burro (facoltativo, una piccola noce)

PREPARAZIONE

- Portare a ebollizione l'acqua in una pentola e aggiungere il sale.
- Versare la farina di mais a pioggia, mescolando continuamente con una frusta o un cucchiaino di legno per evitare la formazione di grumi
- Cuocere fino a ottenere una polentina morbida, più tenera della polenta tradizionale
- Versare la polentina in un piatto liscio, alto circa 1 cm distribuendola in uno strato basso.
- Spalma la superficie con la crema di nocciole e cacao.



Annamaria si ricorda di questa ricetta perché la preparava sua mamma quando tornava dalla svizzera



TIPS DI ANNAMARIA

“No è bona se no e xe el sale”

Extra: Puoi arricchire l'abbinamento aggiungendo una stecca di vaniglia nell'impasto o un pizzico di cannella per esaltare le note calde del cacao. Servi subito, ben calda.

“Risi e patate” di Gualberta - 90 anni



INGREDIENTI (4 PERSONE)

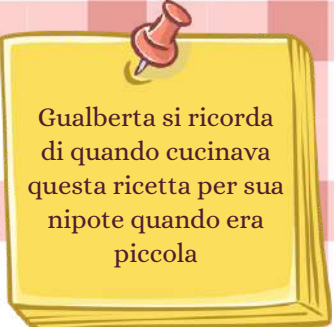
- 320 g di riso
- 3 patate medie
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1,5 litri circa di brodo vegetale caldo
- 100 g di pancetta a dadini
- 50 g di Grana Padano grattugiato
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

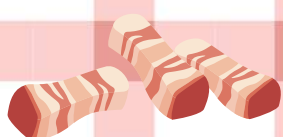
- Sbucciare le patate, lessare in acqua salata e, una volta cotte, tagliarle a fettine sottili
- Tritare finemente la cipolla
- Soffriggere la cipolla fino a renderla trasparente
- Aggiungere il riso e farlo tostare
- Versare il brodo vegetale caldo un mestolo alla volta, mescolando e aggiungendone altro man mano che viene assorbito
- A metà cottura unire le patate lessate
- In padella a parte rosolare la pancetta fino a renderla croccante
- Aggiungerla al riso a fine cottura
- Mantecare con il Grana Padano grattugiato

COTTURA

- Patate: 20-25 minuti in acqua bollente
- Soffritto: 5 minuti a fuoco dolce
- Riso: 16-18 minuti, aggiungendo gradualmente il brodo
- Pancetta: 3-4 minuti in padella



Gualberta si ricorda di quando cucinava questa ricetta per sua nipote quando era piccola



TIPS DI GUALBERTA

Dopo aver aggiunto il Grana Padano, lascia riposare il riso per 1-2 minuti prima di servirlo.



"Tagliatelle all'uovo" di Grazia - 93 anni



PER IL RAGÙ:

- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 400 g di carne macinata di manzo
- 200 g di carne macinata di vitello
- 200 g di salsiccia
- 1 bicchiere di vino rosso
- 700-800 ml di passata di pomodoro (fatta in casa in estate)
- Olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.

PER LA PASTA:

- 400 g di farina
- 4 uova fresche

PER SERVIRE:

- Parmigiano Reggiano grattugiato
- Un filo di olio extravergine d'oliva
- Poca acqua di cottura della pasta

TEMPI E COTTURA

- PASTA: Preparazione 20 min | Cottura: rapidissima (fuoco vivo)
- RAGÙ: Cottura → 3-4 ore (fuoco dolce) | Riposo → 15-30 min

Nata a Milano da genitori del Sud e sposata con un forlivese, Grazia ha unito tre culture gastronomiche. Preparava questo piatto con immensa soddisfazione per il suo amato marito, che le chiedeva sempre le sue tagliatelle per trasformare la domenica in un giorno di festa.



TIPS DI GRAZIA

Bisogna lavorare benissimo la pasta: deve essere liscissima!
"Un buon ragù non sopporta la fretta":
deve cuocere a fuoco dolce per 3-4 ore.

"Anolini in brodo" *di Bruna - 93 anni*



PER IL BRODO:

- 500 g di carne di manzo
- 300 g di carne di vitello
- 1 cappone (tradizionalmente per il pranzo di Natale)
- 1 carota, 1 cipolla, 1 costa di sedano
- 1 osso di manzo (consigliato per dare intensità)
- Sale q.b. e 1 dado da brodo (facoltativo)

PER LA PASTA:

- 400 g di farina 00
- 4 uova fresche

PER IL RIPIENO:

- 300 g di macinato di vitello
- 150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Mezza cipolla
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe q.b.

TEMPI E COTTURA

- BRODO: Cottura → almeno 2 ore (fuoco lento)
- PASTA E RIPIENO: Lavorazione → 45-60 minuti
- ANOLINI: Cottura → 5 minuti (in brodo bollente)



Per Bruna gli anolini sono il simbolo del Natale e delle grandi occasioni. La preparazione era un rito lungo e paziente che si faceva insieme la vigilia, riempiendo la cucina di profumi, racconti e risate tra generazioni.



TIPS DI BRUNA

La qualità degli ingredienti fa la differenza. La sfoglia deve essere preparata con farina 00 e uova fresche e va tirata sottilissima per mantenere la sua delicatezza. Il brodo deve sobbollire lentamente per almeno due ore e arricchirsi con l'osso di manzo.

"Risotto alla milanese" di Bianca S. - 100 anni



PER IL RISOTTO:

- 320 g di riso Arborio
- 1 cipolla
- Olio extravergine d'oliva
- Una noce di burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- Circa 1,5 litri di brodo di carne magra
- Zafferano (in pistilli o polvere)
- Sale q.b.

PER LA MANTECATURA:

- Generosa noce di burro
- Parmigiano Reggiano grattugiato

TEMPI E COTTURA

- SOFFRITTO E BRODO:

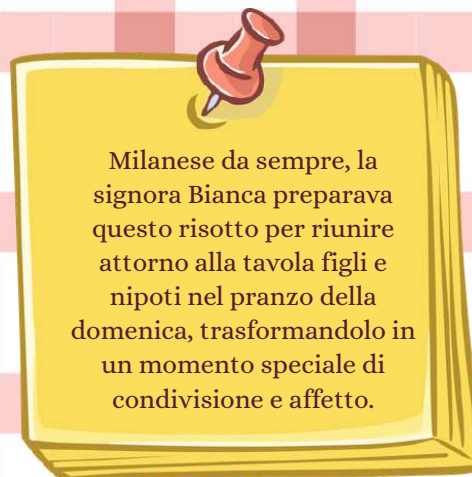
15 minuti

- RISOTTO:

Cottura → 18-20 minuti (fuoco dolce)

- MANTECATURA:

Riposo a fuoco spento → 2-3 minuti



TIPS DI BIANCA

Scegliere sempre un buon riso Arborio e non utilizzare mai il riso a cottura rapida. Cucinarlo sempre adagio e senza fretta: i piatti migliori nascono dalla pazienza.

"Fonduta alla piemontese" di Gemma F. - 87 anni



PER LA FONDUTA:

- 400 g circa di Fontina DOP con lo stemma del Cervino
- 2 tuorli d'uovo freschi
- Latte fresco q.b.

PER L'ACCOMPAGNAMENTO TRADIZIONALE:

- Gnocchi di patate fatti in casa
- oppure Risotto bianco semplice

TEMPI E COTTURA

- (Ammollo)
- Riposo → 2 ore (a temperatura ambiente)
- Cottura → 15-20 minuti
(a bagnomaria, fuoco dolce)
- Servire subito

Gemma ha imparato la ricetta a 25 anni da una zia piemontese che le donò un prezioso quadernetto di ricette.



La fonduta era il piatto d'onore per gli ospiti importanti. Gemma ricorda con gioia che dopo averla gustata si metteva la musica e si ballava in casa in grande allegria.



TIPS DI GEMMA

Bisogna usare esclusivamente la Fontina DOP con lo stemma del Cervino: è l'unica che si scioglie alla perfezione regalando una crema vellutata, mentre le altre fanno i fili. La fretta è la nemica di questo piatto: mai usare una fiamma diretta o troppo vivace.



"Pasta e fagioli" *di Amleto T. - 92 anni*



INGREDIENTI PER LA ZUPPA:

- Fagioli (freschi o secchi)
- Pasta per minestra (ditali o pasta mista)
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe q.b.

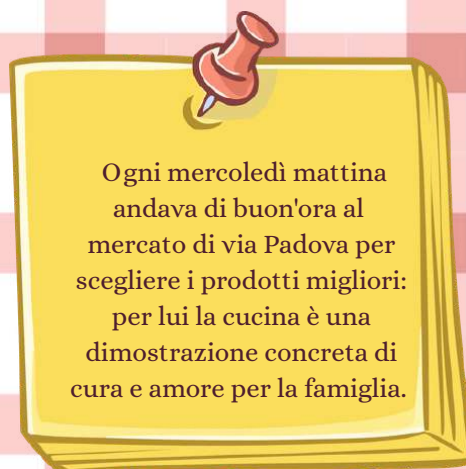
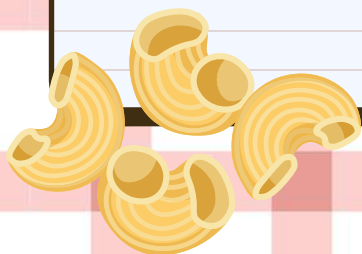
PER IL CONTORNO TRADIZIONALE:

- Peperoni e zucchine
arrostiti lentamente alla brace

TEMPI E COTTURA

- **FAGIOLI:**
Cottura → 1,5 - 2 ore (fuoco lento)
- **PASTA:**
Cottura → 8-10 minuti (nella zuppa)
- **RIPOSO:**
5 minuti a fuoco spento prima di servire

Salentino d'origine, Amleto ha iniziato a cucinare per i figli al rientro dal lavoro dopo la scomparsa della moglie



Ogni mercoledì mattina andava di buon'ora al mercato di via Padova per scegliere i prodotti migliori: per lui la cucina è una dimostrazione concreta di cura e amore per la famiglia.



TIPS DI AMLETO

Una buona ricetta nasce al mercato: scegliere sempre ingredienti freschi, di stagione e a chilometro zero.
Cucinare affidandosi all'esperienza, al gusto e all'occhio, senza bisogno di dosi rigide.

Pesto alla genovese di Teresa - 86 anni



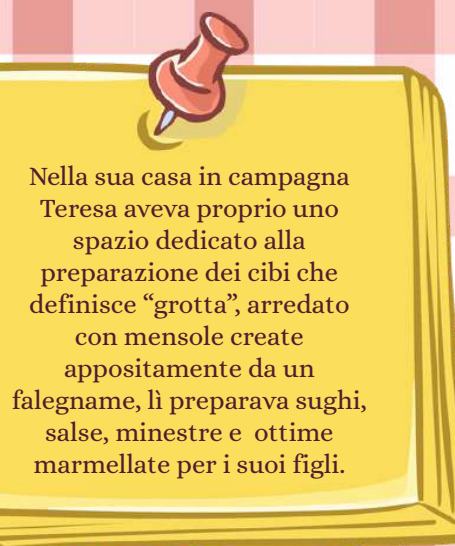
INGREDIENTI

- 150 g basilico fresco
- 40 g parmigiano grattugiato
- 35 g pinoli
- 4 g aglio
- 80 ml olio extravergine di oliva
- sale fino q.b.

PREPARAZIONE

Metti nella tazza metà delle foglie di basilico, i pinoli e metà dell'olio extravergine. Frulla per altri 10-15 secondi, poi fermati. Lavora sempre a impulsi brevi: se le lame girano a lungo si scaldano, il basilico si ossida e il verde se ne va. Riavvia per una quindicina di secondi e fermati di nuovo. Tra un impulso e l'altro versa il resto dell'olio a filo, così la salsa si lega. Continua a scatti fino alla consistenza che ti convince. Io mi fermo quando il pesto è cremoso ma ancora un po' ruvido: non una crema tutta dello stesso colore, ma una salsa dove si vedono ancora i puntini bianchi del formaggio.

Assaggialo e regola di sale, tenendo conto che Pecorino e Parmigiano sono già saporiti. Quando lo usi per la pasta, sciogli il pesto in una ciotola con uno o due cucchiari di acqua di cottura e uniscici la pasta scolata: mai in padella sul fuoco, il calore diretto gli spegne colore e profumo.



TIPS DI TERESA

Lava le foglie in acqua fredda, e tamponale con un canovaccio, con delicatezza. Lasciale distese su un panno asciutto finché non hanno perso ogni traccia di umidità. Lo dico perché ci sono passata: le prime volte non le asciugavo bene, e il pesto veniva di un brutto colore scuro. L'acqua rimasta sulle foglie accelera l'ossidazione, e nessun trucco dopo la ripara. Per conservare il pesto in vetro, è importante mettere un filo d'olio prima di chiudere con il tappo.



Baci di dama Piemontesi *Wilma - 89 anni*

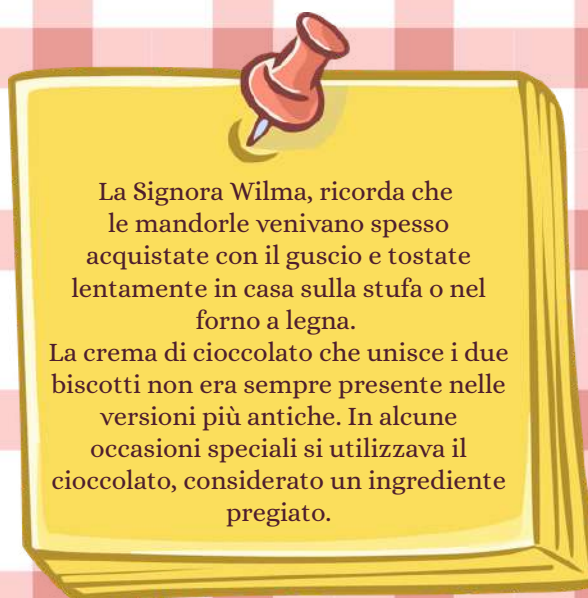


INGREDIENTI

- Mandorle tostate
- Zucchero semolato
- Burro
- Una piccola quantità di mandorle amare (facoltativa)
- Cioccolato fondente per farcire

PREPARAZIONE

- Tostare le mandorle, lasciarle raffreddare e strofinarle in un canovaccio per eliminare la pellicina.
- Tritarle finemente e unirle allo zucchero e al burro.
- Lavorare l'impasto a mano fino a ottenere un composto morbido e uniforme.
- Formare tante piccole palline e disporle su una teglia.
- Cuocere fino a quando i biscotti saranno leggermente dorati, quindi lasciarli raffreddare.
- Sciogliere il cioccolato e utilizzarlo per unire a due a due i biscotti, formando i tradizionali Baci di dama.

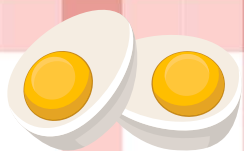


TIPS DI WILMA

Dopo aver formato le palline, si lasciava riposare l'impasto in un luogo fresco. Le donne sapevano che la fretta non aiutava: il riposo rendeva i biscotti più fragranti e facili da cuocere. I biscotti venivano disposti ordinatamente sulle teglie, tutti della stessa dimensione.

Era quasi un piccolo rito che richiedeva precisione e cura.

RESIDENZA JULIA



Torta Pasqualina di Maria Luisa - 91 anni



INGREDIENTI

- 1 kg di bietole o carciofi
- 500 g di ricotta
- 6 uova
- Parmigiano grattugiato
- olio extravergine
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Cuocere e strizzare bene le verdure.
- Mescolarle con ricotta e parmigiano.
- Stendere la pasta, versare il ripieno, creare delle cavità e rompere un uovo in ciascuna.
- Coprire con altra pasta e cuocere fino a doratura.

La tradizione ligure per la vera torta pasqualina si usa la pasta matta, un impasto semplice senza lievito una sfoglia sottilissima fatta in casa con farina, acqua, olio e sale. In alternativa, per fare più in fretta, puoi usare la pasta brisée o la pasta sfoglia pronte.

La torta pasqualina deve cuocere in forno statico a 180°C per circa 45-60 minuti se si usa la pasta sfoglia o brisée pronta, oppure per 80-90 minuti se prepari la versione originale tradizionale con molti strati di sfoglia sottile.



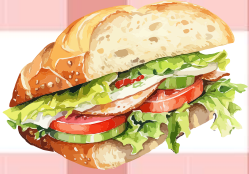
La Pasqualina era la torta delle feste. “Da bambina aspettavo il momento in cui mia nonna rompeva con attenzione le uova dentro il ripieno. Diceva che ogni uovo portava fortuna alla famiglia. La preparavamo insieme il sabato e la mangiavamo la domenica, quando tutti erano seduti alla stessa tavola.”



TIPS DI MARIA LUISA

Il segreto della tradizione ligure per un sapore inimitabile è l'utilizzo della Prescinsêua (un formaggio tipico ligure dal gusto leggermente acidulo) al posto della comune ricotta.

RESIDENZA JULIA



Pan bagnau (o pan bagnat) di Gianna - 81 anni



INGREDIENTI

- 300 g di pane raffermo
- acqua q.b.
- olio extravergine d'oliva ligure
- sale
- cipolla affettata finemente
- pomodori maturi (quando di stagione)
- olive taggiasche
- origano o basilico fresco

PREPARAZIONE

- Spezzettare il pane raffermo e bagnarlo leggermente con acqua,
- Strizzarlo delicatamente e trasferirlo in una ciotola,
- Aggiungere i pomodori a pezzi, la cipolla, le olive e le foglie di basilico,
- Condire con abbondante olio extravergine d'oliva ligure e sale,
- Mescolare e lasciare riposare una decina di minuti prima di servire, così il pane assorbirà tutti i profumi.



Il ricordo: il Pan bagna era il pane della semplicità. “La nonna non buttava via nulla: il pane del giorno prima diventava il pranzo dei contadini o la merenda dopo una mattinata nell’orto con quello che l’orto offriva in stagione. Attorno a quel piatto si imparava il valore delle cose semplici e il gusto di stare insieme.”



TIPS DI GIANNA

“Il Pan Pagna non deve essere né asciutto né molle: il pane deve restare consistente, capace di raccogliere il sapore dell’olio e delle verdure senza disfarsi.”

Residenza Consolata

Cannelloni fritti ripieni di mozzarella e prosciutto cotto al ragù di Carla - 94 anni

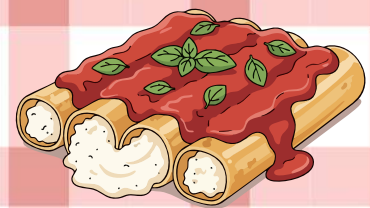
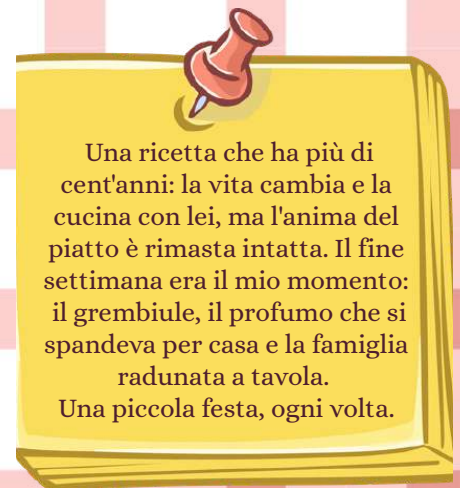
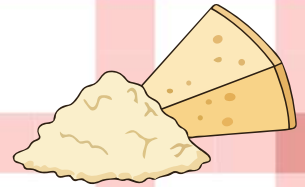
INGREDIENTI:

da calibrare in base al numero di persone:

- Pasta fresca per lasagne
- Besciamella, prosciutto cotto, mozzarella
- Ragù: carne trita, soffritto, passata di pomodoro, gusti vari, parmigiano grattugiato,
- Olio di semi per la frittura

ESECUZIONE:

- Preparate una besciamella classica con burro, farina, latte, sale, pepe e noce moscata q.b.
- Quando la consistenza risulta abbastanza solida aggiungete la mozzarella ben scolata e tagliata a pezzettini e fate sciogliere a fuoco lento.
- Fate intiepidire, aggiungete il prosciutto cotto tagliato a listarelle piccole e lasciate raffreddare il tutto.
- Preparare un ragù classico ristretto,
- Scottare in acqua bollente salata la pasta per lasagne (tagliata a quadrotti di 15cm x 15cm circa), scolarla su un canovaccio e procedere con il ripieno di besciamella; chiudere poi la pasta su sé stessa formando dei rettangolini.
- Quando saranno pronti, portare a temperatura l'olio in una pentola bassa e larga e frigate i cannelloni da ambo i lati (dovranno risultare dorati).
- Nel mentre scaldate il ragù.



TIPS DI CARLA

Certe ricette non si misurano solo in ingredienti e dosi: si misurano nei ricordi che lasciano. Questa lo sa bene anche la figlia Monica, che porta nel cuore il profumo e il calore di quei fine settimana in famiglia. Serviteli cosparsi di ragù e parmigiano grattugiato.



Cicchetti del recupero e del mare, Eleonora - 80 anni



Le tradizioni della tavola veneziana tra ricordi e sapori. Nelle case veneziane non si buttava via nulla, e il pane duro diventava la base per capolavori della cucina.

INGREDIENTI:

- Pane duro e acciuga: Fettine di pane raffermo, leggermente tostate, guarnite con un filo di burro d'affioramento e un'acciuga salata sott'olio.

- Pane duro e Sarde in Saor: Pane raffermo arricchito con le classiche sarde fritte e lasciate marinare nel "saor" (cipolle stufate con aceto, pinoli e uvetta).

- I Bovoletti: Le tipiche lumachine di terra, bollite con aromi e poi condite generosamente con olio, tanto aglio e prezzemolo tritato fresco.

- I Folpetti: I moscardini, puliti e lessati in acqua bollente (tradizionalmente lasciando i tentacoli arricciati), serviti tiepidi con una spruzzata di limone, olio buono e prezzemolo.

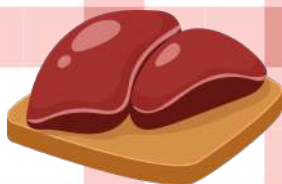


La curiosità della signora Eleonora: Vi siete mai chiesti perché il bicchiere di vino si chiami "ombra"? La signora Eleonora ci ha svelato che un tempo i mercanti di vino in Piazza San Marco piazzavano i loro banchi seguendo proprio l'ombra del campanile per evitare che il vino si scaldasse con il sole. Da qui l'usanza di dire "Andiamo a bere un'ombra".



TIPS DI ELEONORA

Per un vero veneziano, il momento più importante della giornata non si consuma seduti a tavola, ma in piedi, tra le chiacchiere e il bancone di un bacaro. È il momento dell'aperitivo, un connubio perfetto tra un cicchetto (un piccolo stuzzichino) e un'"ombra" (un bicchiere di vino).



Fegato alla veneziana *Tatiana G. - 93 anni*



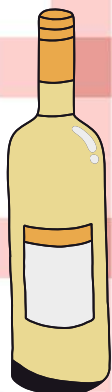
INGREDIENTI:

- Fegato di vitello o vitellone: 500 g (tagliato a straccetti sottili)
- Cipolle bianche (preferibilmente di Chioggia): 2 grandi (circa 400 g)
- Burro: 30 g
- Olio extravergine d'oliva: 3 cucchiaini
- Aceto di vino (o vino bianco): 2 cucchiaini
- Prezzemolo fresco: 1 ciuffo (tritato)
- Sale e pepe: q.b.

PREPARAZIONE

- Affetta finemente le cipolle.
- In una padella, scalda l'olio e il burro
- Aggiungi le cipolle e cuocile a fuoco bassissimo per circa 15-20 minuti che diventino morbide e trasparenti.
- Alza leggermente la fiamma, bagna le cipolle con l'aceto (o il vino bianco) e lascia sfumare per un minuto
- Aggiungi i pezzi di fegato in padella
- Cuoci a fuoco vivo per pochissimi minuti (circa 3-5 minuti in totale), girando gli straccetti a metà cottura.

Il fegato alla veneziana è un secondo piatto tipico della tradizione culinaria veneta, famoso per il contrasto perfetto tra il sapore deciso del fegato e la dolcezza delle cipolle.



TIPS DI TATIANA

Il fegato deve rimanere morbido e leggermente rosato all'interno; se cuoce troppo diventa duro. Spegni il fuoco, regola di sale e pepe e spolverizza con il prezzemolo tritato. Servilo subito, preferibilmente accompagnato da una polenta morbida o grigliata.

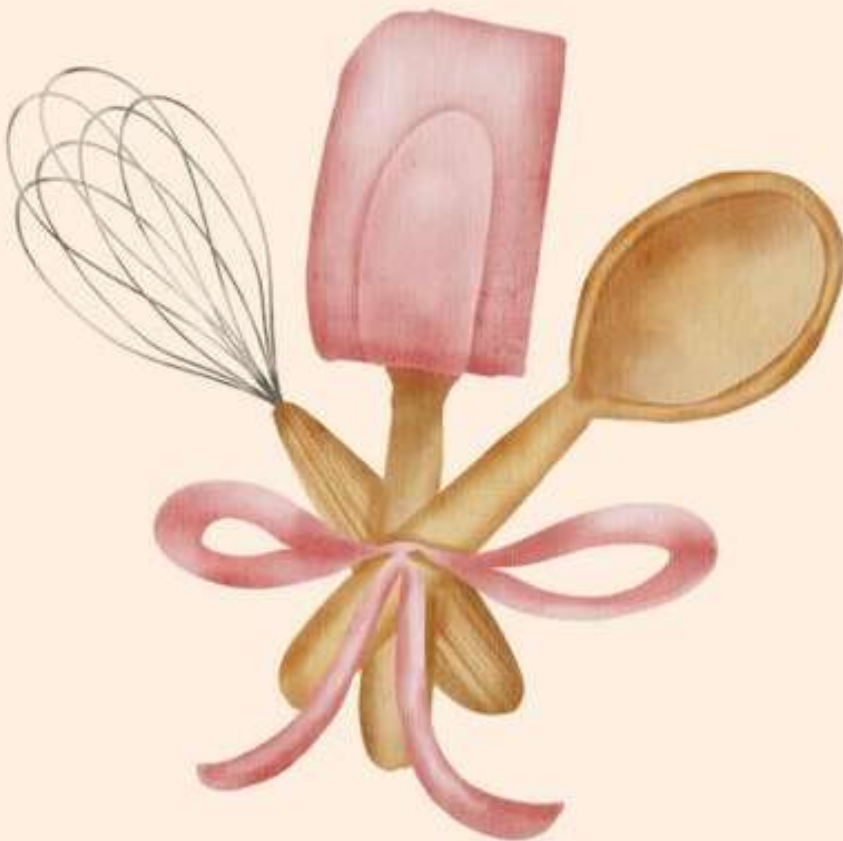


L'eredità del gusto

Ricette da leggere cucinare e amare

*Ogni piatto custodisce ricordi, relazioni ed emozioni,
con sapori che attraversano generazioni e
continuano a raccontare una storia.*

*Gli Ospiti e il Personale
delle Residenze emeis*



Settembre 2026