

# Istituto Comprensivo Statale “Vincenzo Guarnaccia” Pietraperzia (En)



## Le ricette delle nonne pietrine

———— classe 2 C ————

Dirigente scolastico  
Prof.ssa Daniela Rizzotto

Prof.sse  
Rosalinda Nicolosi - Maria Pititto

## **PREFAZIONE**

Capelli colore argento ed un cuore grande...questo sono i nonni. Per ricordare il ruolo che essi ricoprono nelle famiglie, la loro importanza e il loro valore, i ragazzi della scuola secondaria di I grado, classe 2C dell'Istituto Comprensivo "Vincenzo Guarnaccia" di Pietraperzia, tramite una ricerca accurata, hanno raccolto le ricette culinarie della tradizione locale, quelle che si sono impegnate a realizzare concretamente insieme alle loro nonne.

Sono ricette che hanno il sapore di una vita vissuta intensamente e che rimarranno nella loro memoria insieme ai ricordi delle carezze e degli abbracci di queste figure così importanti nella loro vita. Indubbiamente i nonni sono un patrimonio inestimabile di amore e di saggezza. La guida, la sicurezza, ed il legame nonni-nipoti è fortissimo, e anche dopo lo scorrere del tempo non finisce mai...i nonni sono senza dubbio patrimonio dell'umanità.

Essi, custodi di storia, memoria e tradizioni, hanno una giornata a loro interamente dedicata: in Italia la Festa dei nonni si celebra il 2 ottobre, come stabilito dalla legge 159 del 31 luglio 2005, quale "momento per celebrare l'importanza del ruolo svolto da loro all'interno delle famiglie e della società in generale".

La scelta di questa data non è casuale perché coincide con il giorno in cui la Chiesa, nel calendario liturgico, ricorda gli angeli custodi. E sono loro i nostri angeli custodi. Questo ricettario, pur nella sua semplicità, vuole essere un omaggio che i nipoti fanno ai loro nonni, un segno di affetto e gratitudine, un passaggio di testimone delle tradizioni, da custodire gelosamente, un segno di amore che va oltre tutto, oltre il tempo e lo spazio.

Cari ragazzi e ragazze rimanga sempre viva in voi questa interessante e costruttiva esperienza, affinché anche voi possiate trasmetterla alle future generazioni. Un grazie di cuore va alle vostre care nonne per la loro preziosa disponibilità, che ha consentito di produrre il presente ricettario, che tramanderà alle nuove generazioni la tradizione culinaria locale.

Un vivo e sentito ringraziamento va, inoltre, alla nostra Dirigente scolastica prof.ssa Daniela Rizzotto che, come sempre, ha accolto e seguito con sollecitudine professionale il nostro progetto in tutte le sue fasi.

Le prof.sse  
Rosalinda Nicolosi e Maria Pititto

## TORTA DI RICOTTA

### INGREDIENTI:

- 6 uova
- 350 gr di farina
- 250 gr di zucchero
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere di olio di semi
- 1 bustina di lievito per dolci
- 500 g di ricotta
- gocce di cioccolato o canditi

### PREPARAZIONE:

Sbattete le uova e lo zucchero, lasciandone un po' da parte, fino ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungete, poco alla volta, la farina setacciata, l'olio, il latte ed infine il lievito.

A parte in una terrina lavorate la ricotta con lo zucchero, che avete messo da parte e aggiungete le gocce di cioccolato o i canditi.

Versate l'impasto in una teglia a cerniera di 24 cm foderata con la carta forno e poi con un cucchiaio distribuite sopra l'impasto la ricotta lavorata.

Per la cottura mettete la teglia in forno a 180° per 45 minuti.

Una volta fatta raffreddare spolverizzate con zucchero a velo.



*Nonna Pina e Annalaura C.*

## PASTE REALI

### INGREDIENTI

- 500 gr. di mandorle sguosciate
- 400 gr. di zucchero
- 2 uova
- buccia di un limone grattugiata
- 1 bustina di vanillina

### PREPARAZIONE

Portate a ebollizione 2 litri d'acqua, versatevi le mandorle e fate bollire per 2 minuti.

Scolatele e mentre sono calde togliete la pellicina. Fatele asciugare su un canovaccio per una notte. Il giorno successivo frullatele e aggiungete gli altri ingredienti (tenendo da parte 50 grammi di zucchero).

Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo, quindi formate delle palline delle dimensioni di un bigné e passatele nello zucchero tenuto da parte.

Foderate una teglia con carta da forno e adagiatevi a debita distanza le piccole paste. Passatele in forno a 180 gradi per pochi minuti. Si possono decorare con chicchi di caffè o pezzettini di frutta candita. Si conservano a lungo in una scatola di latta per dolci.

*Nonna Filippa e Nemi M.*



# **BUCCELLATI**

## INGREDIENTI

### **Per la pasta frolla:**

- 500 gr di farina 00
- 150 gr di zucchero
- 150 gr di burro
- 2 uova
- 5 gr di ammoniaca per dolci (mezzo cucchiaino)
- 5 gr di lievito per dolci (mezzo cucchiaino)
- 1 presa sale
- 45 ml latte o acqua circa

### **Per il ripieno di fichi:**

- 500 gr di fichi secchi
- 3 cucchiaini di uva passa
- 50 gr di cioccolato fondente
- 4 cucchiaini di noci tritate
- 3 cucchiaini di marmellata di arance

### **Per decorare:**

- 1 albume d'uovo
- 2 gocce di succo di limone
- 120 gr di zucchero a velo circa
- zuccherini colorati

## PREPARAZIONE PER IL RIPIENO

Lessate i fichi secchi per 2 minuti circa in modo che si ammorbidiscano.

Scolateli e metteteli su una tovaglietta ad asciugare.

Una volta asciutti, eliminate il picciolo, tagliateli a pezzettini e frullateli. Ai fichi secchi aggiungete tutti gli altri ingredienti: l'uva passa, il cioccolato tagliato a scaglie, le noci, la marmellata di arance. Mescolate fino a ottenere un impasto corposo ma morbido.

## PREPARAZIONE DELLA PASTA FROLLA

La pasta frolla viene preparata in modo tradizionale facendola riposare in frigo per almeno mezz'ora.

Dopo che è stata in frigo stendetela su una base piana con il mattarello fino ad avere una superficie liscia ed omogenea. Prendete uno stampino a cerchio, mettete sopra un cucchiaino di ripieno andando a chiudere per formare una mezza luna e fate dei "taglietti" con una forbice.

Mettete i buccellati in una teglia con carta forno. Cuocete in forno statico pre-riscaldato a 180° per 30 minuti circa.

## DECORAZIONE

Per creare la glassa mettete in un piatto fondo un albume e sbattetelo con la forchetta fino a farlo schiumare. Aggiungete qualche goccia di succo di limone e cominciate ad aggiungere lo zucchero a velo e gli zuccherini. Lavorate il composto fino ad avere una glassa di zucchero densa e bianca.

Poi con un pennello da cucina spennellate la superficie dei buccellati con la glassa. Rimettete i buccellati nella teglia e ripassateli nel forno spento ma ancora caldo per fare asciugare la glassa.



*Nonna Agata e Alice M.*



# CIAMBELLA DELLA MERENDA 7 VASETTI

## INGREDIENTI

- 4 uova
- 3 vasetti di farina tipo 00
- 2 vasetti di zucchero
- 1 vasetto di olio di semi
- 1 vasetto di yogurt (gusto a piacere)
- 1 bustina di lievito per dolci
- un pizzico di sale

## **PREPARAZIONE**

In una ciotola sbattete le uova intere con lo zucchero, fino a quando l'impasto diventerà spumoso.

Aggiungete prima la farina setacciata, poco alla volta, poi il vasetto di olio e quello dello yogurt. Si otterrà un composto denso, a cui verrà aggiunto il lievito e il pizzico di sale.

## **COTTURA**

Imburrate e infarinate una teglia con il buco e versate il composto.

Fatelo cuocere in forno a 180° per 40 minuti senza aprirlo. Poco prima dei 40 minuti, per provare se il dolce è cotto, infilatelo con uno stuzzicadenti che dovrà uscire asciutto. Una volta fuori dal forno, fatelo raffreddare e infine spolverizzatelo con lo zucchero a velo.



*Nonna Pina e Annalaura C.*

# TORTA DOLCE BISCOTTO

## INGREDIENTI

- zucchero
- latte
- amido
- biscotti
- scorza di limone

## PREPARAZIONE

Mescolate in un pentolino il latte, lo zucchero e la scorza di limone.

Mettete sul fuoco e aggiungete poco alla volta l'amido, continuando a mescolare fino a quando il composto diventa denso.

A questo punto prendete i biscotti e metteteli su un vassoio, poi aggiungete la crema, alternandola ai biscotti per formare degli strati.

Lasciate raffreddare e mettere in frigo per due ore. A questo punto la torta biscotto sarà pronta.



*Nonna Giovanna e Francesca P.*

# CANNOLI

## INGREDIENTI

### PER LA PASTA

- 250 g di farina 00
- 30 g di zucchero
- 30 g di strutto
- 1 uovo piccolo
- 50 ml di Marsala
- 10 ml di aceto
- un pizzico di sale
- una scorza d'arancia
- 2 g di cannella in polvere
- 1 tuorlo d'uovo

### PER LA CREMA

- 800 g di ricotta di pecora
- 320 g di zucchero a velo

## PREPARAZIONE CANNOLI

Mescolate la farina, lo zucchero, lo strutto e l'uovo fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungete un goccio di aceto, la scorza di un'arancia, il Marsala e per finire un pizzico di sale.

Stendete l'impasto e avvolgetelo negli stampi per cannoli. Mettete i cannoli a friggere in olio ben caldo, fino a quando non diventeranno dorati.

## CREMA

Passate la ricotta in un setaccio e aggiungete lo zucchero a velo. Mescolate bene e lasciate riposare in frigo. Riempite i cannoli e spolverateli con lo zucchero a velo e gocce di cioccolato.



*Nonna Santina e Giuseppe B.*

## DOLCI DI SAN BLAGIO

### INGREDIENTI

- 150 gr di zucchero
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaio d'olio
- latte

### PREPARAZIONE

Mettete tutti gli ingredienti (per ultimo il latte) in una ciotola per poi amalgamare il tutto.

Poi fate delle forme con la pasta ottenuta e infine cuocete in forno a 150 gradi per 10 minuti.

*Nonna Rosaria e Flavio G.*



# TORRONE

## INGREDIENTI

- 900 gr di mandorle
- 900 gr. di zucchero

## PREPARAZIONE

Mettete le mandorle tagliate a pezzettini in un pentolino per farle tostare per qualche minuto.

Fate sciogliere lo zucchero in una padella e poi aggiungete le mandorle mescolando fino ad amalgamare bene gli ingredienti.

Mettete il composto su un piano di lavoro ricoperto con la carta forno, spianatelo e modellatelo mentre è ancora caldo con l'aiuto di un coltello.

Lasciate raffreddare e tagliate il torrone a pezzi.



*Nonna Pina e Sofia C.*



## **BEIGNETS DI SAN GIUSEPPE**

INGREDIENTI (dose per 6 persone, 60 beignets)

- 300 g di farina bianca
- 120 g di burro
- 1 cucchiaio di zucchero semolato
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 100 g di zucchero a velo
- 10 uova intere
- 3 dl abbondanti di acqua
- olio di arachidi per friggere
- un pizzico di sale

### ATTREZZATURA

Un tegame a fondo pesante, carta da cucina di tipo assorbente

### PREPARAZIONE

In un tegame a fondo pesante mettete il burro, lo zucchero semolato, quello vanigliato, tre decilitri abbondanti di acqua, un pizzico di sale.

Portate a ebollizione e versate la farina in una sola volta. Con un cucchiaio di legno mescolare energicamente cercando di rendere omogeneo l'impasto.

Tenete a fuoco minimo e continuate a mescolare anche se dovrete fare una certa fatica, fino a quando l'impasto tenderà a staccarsi dalle pareti e dal fondo del tegame formando una palla; a

questo punto togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.

Unite all'impasto un uovo intero e mescolare fino a quando sarà stato assorbito completamente nella pasta.



Aggiungete un altro uovo intero e impastate ancora continuando così fino ad esaurimento di tutte le uova a

disposizione, che dovranno sempre essere aggiunte una alla volta.

Friggete in abbondante olio di arachidi bollente, raccogliendo piccole quantità di pasta con un cucchiaio intinto nell'olio e aiutandovi a staccare l'impasto con un altro cucchiaio. Rigate durante la cottura i beignets affinché possano gonfiarsi e colorire uniformemente.

Sgocciolateli e passateli nella carta da cucina assorbente. Disponeteli su un piatto di servizio e spolverizzateli con zucchero a velo.



*Nonna Lina e Noemi S.*

# ARMISANTI

## INGREDIENTI

- un litro d'acqua
- 4 cucchiari di zucchero
- 100 g di vino bianco
- 100 g d'olio d'oliva
- farina quanto basta per avere un impasto omogeneo.

## PREPARAZIONE

Mettete l'acqua in una pentola, aggiungete l'olio, lo zucchero e il vino.

Fate bollire l'acqua a circa settanta gradi, aggiungete la farina quanto basta, fin quando l'impasto non si solleverà.

Versate l'impasto in uno spianatoio e tagliatelo a pezzettini, poi formate un cordone che a sua volta verrà tagliato a forma di "e".

Preparate una padella con olio di semi abbondante, fatelo bollire e immergete le forme nell'olio della padella fin quando non raggiungeranno la doratura perfetta.

Infine condite o con miele oppure con zucchero e cannella.

*Nonna Enza e Giuseppe C.*



# BISCOTTI A ESSE SICILIANI

## INGREDIENTI

- 2 uova
- 300 g. di farina 00
- 60 ml di latte
- 50 grammi di burro o margarina
- scorza di un limone non trattato
- 100 g. di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- albume o latte per spennellare

## PREPARAZIONE DELL' IMPASTO

In una ciotola larga e capiente dai bordi alti, versate il latte, aggiungete lo zucchero e unite pian piano la farina setacciata, le uova, la margarina o burro, il latte, la scorza del limone e il lievito; amalgamate tutto molto bene con una spatola, continuate poi a lavorare il composto con le mani come per fare la pasta frolla.

Spolverate con farina un piano di lavoro pulito, lavorate il composto e ottenete una palla liscia e compatta (aggiungete farina se occorre), dividete il composto in palline grandi come una noce, facendole tutte uguali; formate con ognuna di esse dei cilindri lunghi e poi formate le "s".

Disponete i biscotti in una teglia rivestita di carta forno distanziandoli un po' tra loro; spennellate con del latte o un albume.



## COTTURA

Informateli in forno preriscaldato in modalità statico a 180° per circa 15-20 minuti, fino a che saranno belli dorati; una volta cotti, fateli raffreddare bene e conservateli sotto una campana di vetro o un contenitore ermetico per circa 3-4 giorni.

*Nonna Rosa e Giovanni D.N.*



# PIGNOLATA

## INGREDIENTI

- 1 limone grattugiato;
- 550 gr. di farina 0;
- 200 gr. di zucchero;
- 100 gr. di burro;
- 4 uova;
- mezza bustina di lievito;
- ½ bicchierino di rum.

## PREPARAZIONE

Mescolate la farina, lo zucchero e il burro, sciolto precedentemente, aggiungete le uova, il lievito e il rum.

Grattugiate nell'impasto la scorza di un limone.

Amalgamate bene tutti gli ingredienti e spianate l'impasto a cordicelle. Tagliatele a tocchetti e friggete i pezzetti di impasto in olio ben caldo. Appena saranno dorati poneteli su un piatto e spolverate con lo zucchero a velo.



*Nonna Vincenza e Giulia S.*



# BISCOTTI DELLA NONNA

## INGREDIENTI

- 300 Farina 00
- latte q.b.
- 30 gr. Zucchero
- vanillina
- lievito in polvere
- miele
- cannella
- codette per guarnire

## PREPARAZIONE

Versate la farina in una terrina, aggiungete le uova, lo zucchero, un po' di latte, il lievito, la scorza di un limone e la vanillina. Amalgamate il tutto, formate un panetto e avvolgetelo nella pellicola. Lasciate riposare per un'ora e poi tagliate l'impasto a bocconcini.

Nel frattempo fate riscaldare l'olio in un tegame, appena sar  pronto immergete i bocconcini e frigeteli fino a quando avranno un colore dorato. Appena pronti, adagiateli su una terrina e amalgamateli con il miele (gi  fatto scaldare).

Sistemateli su un vassoio e guarnite con le codette e una spolverata di cannella.



*Nonna Lucia e Armando S.*

## **TORTA DI MELE**

### INGREDIENTI

- 700 gr. di mele pulite
- 200 gr. di zucchero
- 250 gr. di farina 00
- 150 gr. di latte intero a temperatura ambiente
- 1 limone
- 16 gr. di lievito in polvere per dolci
- 1\2 cucchiaino di cannella
- un pizzico di sale fino
- zucchero a velo

### PREPARAZIONE

In una ciotola mettete la farina, lo zucchero, il latte intero a temperatura ambiente, il lievito e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungete all'impasto il succo di un limone, un po' di cannella e un pizzico di sale.

Mettete l'impasto in una tortiera.

Tagliate le mele a spicchi sottili e disponetele sopra l'impasto.

Cuocete in forno pre-riscaldato a 180 gradi per 20\25 minuti.

Togliete dal forno, lasciate raffreddare la torta e cospargetela di zucchero a velo.



*Nonna Lucia e Antonino D. M.*

# FRITTELLE DELLA TRADIZIONE

## INGREDIENTI

- 1 litro di latte
- mezzo bicchiere di olio d'oliva
- mezzo bicchiere di vino rosso
- farina di grano duro q.b.
- zucchero per spolverizzare oppure miele
- 1 pizzico di cannella

## PREPARAZIONE

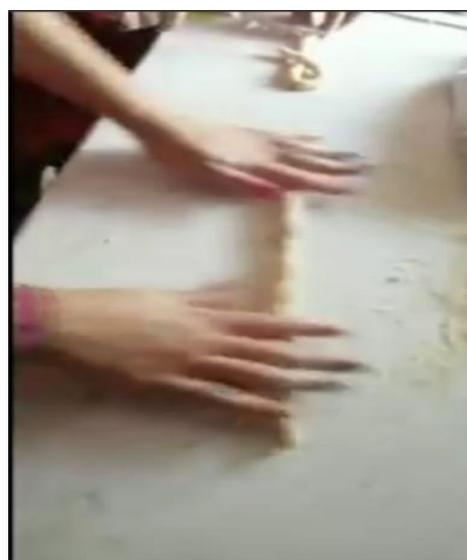
Fate bollire in una pentola d'alluminio il latte insieme all'olio e al vino.

Quando bolle versate piano piano la farina continuando a mescolare energicamente con un mestolo di legno.

Appena il composto è ben compatto toglietelo dal fuoco, mettetelo su una spianatoia leggermente infarinata e, ancora caldo, fate delle strisce di pasta sfilandole e arrotolandole fino a formare delle "e".

Friggete in olio bollente e poi passate le frittelle nello zucchero aromatizzato con della cannella oppure nel miele.

*Nonna Lucia e Karol D. G.*



## INDICE

Prefazione.....	p.1
Torta di ricotta.....	p. 2
Paste reali.....	p. 3
Buccellati.....	p. 4
Ciambella della merenda 7 vasetti...p.	6
Torta dolce biscotto.....	p. 7
Cannoli.....	p. 8
Dolci di San Biagio.....	p.9
Torrone.....	p. 10
Beignets di San Giuseppe.....	p. 11
Armisanti.....	p.13
Biscotti a Esse siciliani.....	p. 14
Pignolata.....	p. 16
Biscotti della nonna.....	p. 17
Torta di mele.....	p. 18
Frittelle della tradizione.....	p. 19





“I bambini e i nonni  
sono la speranza di un popolo.

I bambini, i giovani  
perché lo porteranno avanti,  
porteranno avanti questo popolo;

i nonni perché hanno la saggezza della storia,  
sono la memoria di un popolo.”

papa Francesco

