

Istituto Comprensivo Statale “Vincenzo Guarnaccia” Pietraperzia (En)



Le ricette delle nonne pietrine

———— classe 2 B ————

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 IIB dell'Istituto Comprensivo "Vincenzo Guarnaccia" di Pietraperzia (EN), 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.

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.

prof.ssa Rosalinda Nicolosi

prof.ssa Maria Pititto

ARMI SANTI

INGREDIENTI

1 lt. di acqua

600 g di farina 00

2 cucchiaini di zucchero

120 ml di olio d'oliva

120 ml di vino rosso

1 limone grattugiato

granella di pistacchio q.b.

PROCEDIMENTO

Portate ad ebollizione l'acqua con l'olio, lo zucchero, il vino rosso e la scorza di limone. Togliete la pentola dal fuoco e aggiungete, mescolando lentamente, la farina fino ad ottenere un composto liscio. Fate raffreddare. Mettete l'impasto sulla spianatoia, formate dei filoncini di circa 10-15 cm e fate le classiche forme a "e". Friggete, dunque, in abbondante olio caldo. Passate, ancora calde, nello zucchero o nel miele. Decorate con la granella di pistacchio e servite.

Nonna Anna e Salvatore A.



BIANCO MANGIARE

INGREDIENTI

1 lt di latte intero

150 g di zucchero

100 g di amido di mais

scorza di limone q.b.

1 pizzico di cannella in polvere

280 g di biscotti secchi

pistacchio in polvere q.b.

PROCEDIMENTO

Per preparare il bianco mangiare si inizia preparando la crema. Sciogliete l'amido in un po' di latte. In un tegame portate ad ebollizione il latte assieme allo zucchero, alla scorza di limone e alla cannella. Aggiungete, dunque, l'amido (precedentemente sciolto) sempre mescolando con un cucchiaino di legno per evitare la formazione di grumi. Cuocete a fiamma bassa finché la crema non sarà densa. Spegnete il fuoco ed eliminate la buccia di limone. Prendete una pirofila e cospargetela con qualche cucchiaino di crema. Posizionate, quindi, il primo strato di biscotti e poi ancora uno strato di crema e continuate così finché non finisce la crema. Completate con uno strato di crema e decorate con il pistacchio in polvere. Lasciate riposare in frigorifero per qualche ora e servite.



Nonna Maria e Alessandra V.

BISCOTTI DI SAN BIAGIO

INGREDIENTI

1 Kg. di farina OO

4 uova

700 g di zucchero

latte q.b.

1 fialetta di ammoniaca

1 bicchiere di olio di semi

1 bustina di lievito per dolci

1 buccia di limone grattugiato



PROCEDIMENTO

Posizionate la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungete lo zucchero, il lievito, la buccia di limone e l'olio poco alla volta. Impastate fino ad ottenere un panetto liscio. Lasciate lievitare per mezz'ora. Trascorso il tempo, riprendete l'impasto e dategli la forma di grossi spaghettoni lunghi 5 cm. Infornate a 180° per 15 minuti circa. Guarnite con lo zucchero e servite.



Nonna Vincenza e Giovanni F.

CASSATELLE ALLA RICOTTA

INGREDIENTI

Per l'impasto:

500 g di farina OO

50 g di zucchero

60 g di burro

2 uova

2 cucchiaini di liquore Marsala.

1 scorza di limone

1 pizzico di sale

Per il ripieno:

450 g di ricotta

100 g di zucchero a velo

cannella q.b.

PREPARAZIONE

Versate in una ciotola la farina, lo zucchero, le uova, il burro, il liquore, la scorza di limone e il sale. Iniziate a lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido e compatto. Avvolgete il panetto nella pellicola e lasciate riposare a temperatura ambiente per qualche ora. Lavorate la ricotta con lo zucchero e la cannella fino ad ottenere una crema. Prendete l'impasto e formate diverse palline. Stendetele con l'aiuto di un mattarello. Farcitele con un cucchiaino di crema alla ricotta. Chiudete con cura a forma di mezzaluna. Friggete in abbondante olio bollente e appena risulteranno dorate scolate e guarnite con lo zucchero. Lasciate raffreddare e servite.



Nonna Maria Grazia e Federico D.G

CASTAGNOLE

INGREDIENTI

6 uova

12 cucchiaini di farina OO

12 cucchiaini di latte

12 cucchiaini di zucchero

12 cucchiaini di olio di semi.

1/2 bustina di lievito per dolci

miele q.b.

PROCEDIMENTO

Rompete le uova in un recipiente abbastanza grande, aggiungete lo zucchero e sbattete con una frusta per qualche minuto. Continuando a mescolare unite lentamente l'olio, il latte, il lievito e poco alla volta la farina, fino ad ottenere un composto morbido. Trasferite l'impasto su un tagliere e formate dei cordoncini. Tagliate in piccoli pezzetti e friggete in abbondante olio caldo. Passate nello zucchero mentre sono ancora calde oppure decorate con il miele e servite.



Nonna Filippa e Lorena T.

CAVATI ALLA NORMA

INGREDIENTI

Per la pasta:

125 g di farina 00 - 125 g di semola di grano duro rimacinata - acqua q.b.- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva

Per il condimento:

2 melanzane - 500 ml di passata di pomodoro - 1 spicchio d'aglio - ricotta salata q.b. - basilico q.b. - sale q.b.

PROCEDIMENTO

Disponete su una spianatoia la semola e la farina, praticate al centro un foro, aggiungete poca alla volta l'acqua e l'olio. Lavorate la semola con l'acqua fino ad ottenere un panetto liscio e lasciate riposare per 10 minuti. Poi formate dei dadini e con le dita esercitate una leggera pressione al centro arrotolandoli verso di voi quasi a chiuderli su se stessi.

Preparate la salsa. Tagliate a cubetti regolari le melanzane, cospargete di sale grosso e lasciate riposare per 20 minuti. Trascorso il tempo, lavatele e friggetele in abbondante olio caldo. In un altro tegame fate rosolare l'aglio, aggiungete le melanzane e poi la salsa. Fate bollire la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e conditela con la salsa alle melanzane. Servite e cospargete con la ricotta salata; decorate, infine, con le foglie di basilico. Buon appetito!!!



Nonna Maria e Giorgia A.

CIAMBellone

INGREDIENTI

500 g di farina OO

400 g di zucchero

4 uova

1 buccia di limone grattugiato

1 bicchiere di olio di oliva

1 bicchiere di latte

1 bustina di lievito per dolci

zucchero a velo q.b.



PROCEDIMENTO

In un recipiente sbattete le uova intere con lo zucchero, l'olio, il latte e la buccia di limone. Aggiungete la farina e il lievito e continuate a sbattere per almeno 10 minuti. Versate l'impasto nella teglia imburrata e infarinata e infornate a 180° per 35 minuti.. Sfornate e lasciate raffreddare. Decorate con lo zucchero a velo e servite.



Nonna Maria e Sofia P.

CUDDIRUNA

INGREDIENTI

500 g di farina di grano duro

10 g di sale

1 cucchiaio di zucchero

1 bustina di lievito per dolci

acqua q.b.

olio di semi di girasole q.b.

PROCEDIMENTO

In una ciotola preparate l'impasto versando la farina, il sale, lo zucchero e il lievito. Poi aggiungete poco alla volta l'acqua.

Formate un panetto e lasciate lievitare per 10 minuti. Formate, dunque delle palline e fatele lievitare per altri 10 minuti. Appiattitele con il mattarello dandole una forma allungata e arrotolatele su se stesse, come una girella. Stiratele nuovamente e ripetete questo passaggio per tre volte. Bucherellate con una forchetta e friggetele in olio caldo, tamponate l'olio in eccesso con carta assorbente, spolveratele con lo zucchero e servite.

Nonna Carmela e Aurora T.



MANDORLE CAMELLATE

INGREDIENTI

150 g di mandorle sgusciate

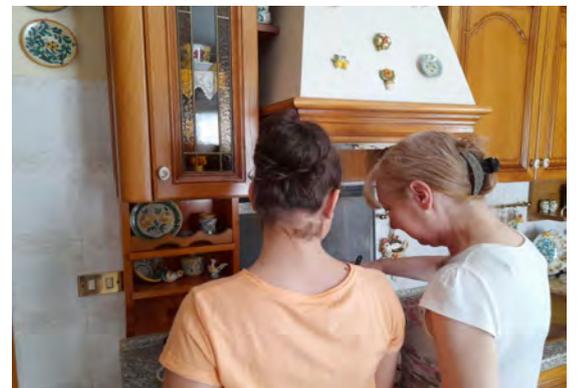
120 g di zucchero

35 ml di acqua

PROCEDIMENTO

Prendete una padella e versate all'interno le mandorle intere, lo zucchero e l'acqua. Accendete il fuoco e iniziate a mescolare fino al completo assorbimento dell'acqua e dello zucchero. Abbassate la fiamma e continuate a mescolare fino a quando le mandorle inizieranno a caramellarsi. Versate le mandorle su una teglia foderata con la carta forno e lasciate raffreddare prima di servire.

Nonna Concetta e Giulia P.



MOSTACCIOLI

INGREDIENTI

1 kg di farina OO

500 ml di brodo di carruba

1 scorza di limone

1 scorza d'arancia

cannella q.b.

spezie q.b.

zucchero q.b.

PREPARAZIONE

Tostate la carruba in forno e frantumatela utilizzando un mattarello. Trasferitela in una padella con un po' d'acqua e fatela cuocere. In una pentola fate bollire ½ litro d'acqua con la scorza del limone e quella dell'arancia. Quando il brodo è pronto, abbassate la fiamma e aggiungete lentamente la farina. Adagiate il composto sulla spianatoia e stendete con un mattarello. Con un coltello formate dei rombi e posizionateli su una teglia foderata con carta da forno. Infornate a 180° gradi per 12/15 minuti. Fateli raffreddare prima di servirli



Nonna Rocchina e Rosanna A.

PAGNUCCATA

INGREDIENTI

500 g di farina 00

200 g di zucchero

40 g di burro

1 bustina di vanillina

3 uova

½ bustina di lievito per dolci

scorza grattugiata di 1 limone

1 cucchiaio di liquore

latte q.b.

olio di semi

miele q.b.

granella di pistacchio

PROCEDIMENTO

Su una spianatoia disponete la farina a fontana, mettete tutti gli ingredienti e impastate fino ad ottenere un panetto omogeneo. Prendete l'impasto, formate dei bastoncini di circa 7 mm di diametro e tagliateli, con l'aiuto di un coltello, in piccoli dadi. Friggeteli. Estraeteli dall'olio e adagiateli sulla carta assorbente. Sciogliete il miele in una padella. Spegnete il fuoco e versate dentro la pagnuccata girando con un cucchiaio di legno. Trasferitela, dunque, su un piatto da portata, spolveratela con la granella di pistacchio e servite.



Nonna Giovanna e Martina Z.

PANE FRITTO

INGREDIENTI

250 g di pane raffermo
3 uova
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
1 cucchiaino di capuliato
sale q. b.
pepe q.b.
menta q.b.
prezzemolo q.b.
olio per friggere



PROCEDIMENTO

Affettate il pane e inzuppate le fette nella miscela delle uova sbattute con il sale, il parmigiano, il capuliato, il pepe, la menta e il prezzemolo finemente tritato. Friggete le fette nell'olio ben caldo. Doratele da entrambi i lati, scolatele su carta assorbente e servite.



Nonna Lina e Virgilio C.

PANE

INGREDIENTI

1 Kg di farina di grano duro

1 cubetto di lievito di birra

2 cucchiaini di sale

acqua q.b.

2 uova

semi di sesamo q.b..

PROCEDIMENTO

Su una spianatoia disponete la farina a fontana, aggiungete il sale e il lievito sciolto in un po' d'acqua. Mescolate e aggiungete a poco a poco l'acqua fino ad ottenere un impasto consistente. Formate delle pagnotte (aiutandovi con la farina) e fate lievitare fino al raddoppio del volume. Spennellate con le uova sbattute e decorate con i semi di sesamo. Infornate, dunque, a 200° per un'ora circa. Fate raffreddare e servite.



Nonna Maria e Eliana I.

PASTE DI MANDORLA

INGREDIENTI

1 Kg di mandorle sgusciate
800 g di zucchero semolato
1 buccia di limone grattugiato
4 uova intere
1 albume
cannella q.b.



PROCEDIMENTO

Frullate le mandorle e mettetele in una terrina, aggiungete lo zucchero, la scorza di limone, la cannella e infine le uova. Amalgamate bene tutti gli ingredienti. Spolverate il piano di lavoro con lo zucchero a velo e con l'impasto create un salsicciotto. Tagliatelo a tocchetti da 1 cm circa. Fate roteare ogni tocchetto nello zucchero a velo. Sistemate i biscotti su una teglia ricoperta con carta da forno e a cuocete 180° per 10 minuti. Fate raffreddare e servite.



Nonna Maria e Jasmin Z.

PASTA SIRINGATA

INGREDIENTI

500 grammi di farina 00

½ lt d'acqua

50 grammi di zucchero

100 grammi di strutto

9 uova

½ bustina di vanillina

scorza di mezzo limone grattugiato

miele q.b.

PROCEDIMENTO

Riscaldare l'acqua e unire lo strutto e zucchero. Prima che l'acqua raggiunga l'ebollizione incorporate la farina e continuate a mescolare finché la pasta si staccherà dalle pareti della pentola. Dopodiché spegnete il fuoco e lasciate raffreddare. Quando la pasta si sarà raffreddata unite le uova uno alla volta e lavorate a lungo l'impasto, che deve risultare molto denso. Riempite la siringa, fate uscire dei bastoncini direttamente nell'olio bollente e friggete. Infine, decorate con lo zucchero o il miele e servite.

Nonna Michela e Ilaria M.



SPAGHETTI CON IL PESTO

ALLA SICILIANA

INGREDIENTI

1 mazzetto di basilico
1 spicchio d'aglio
70 g di capuliatu (pomodori secchi tritati)
50 g di parmigiano grattugiato
50 g di mandorle
olio di oliva, q.b.
sale q.b.
pepe q.b.



PROCEDIMENTO

Lavate le foglie di basilico, scolatele, asciugatele bene e mettetele in un mixer con l'aglio, le mandorle il capuliatu, il sale e il pepe. Frullate tutti gli ingredienti ad una velocità media. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli, saltateli in padella con il pesto e serviteli.



Nonna Anna e Martina M.

RAVIOLI ALLA CARNE

INGREDIENTI

Per l'impasto:

300 g di farina

150 ml di acqua

sale q.b.

Per il ripieno:

300 g di carne tritata

1 porro

pepe nero q.b.

PROCEDIMENTO

Impastate la farina con l'acqua e il sale. Quando l'impasto è pronto mettetelo a riposo. Tagliate il porro a fettine e soffriggetelo in padella, aggiungete la carne, un pizzico di sale e spolverate con il pepe. Stendete l'impasto con l'aiuto di un mattarello fino ad ottenere una sfoglia bella sottile. Adagiatevi sopra dei mucchietti di carne aiutandovi con un cucchiaino. Coprite con un altro strato di pasta e sigillate bene i bordi, procedete al taglio. Una volta che i ravioli saranno pronti cospargeteli di semola per non farli attaccare e quindi procedete alla cottura.



Nonna Yong Fù e Simone H.

ROTOLO DI RICOTTA

INGREDIENTI

3 uova

75 g di zucchero

75 g di amido

1 cucchiaio di lievito per dolci

2 cucchiai di acqua

300 g di ricotta

PROCEDIMENTO

Montate gli albumi con una frusta a mano. Aggiungete i tuorli, lo zucchero, l'amido, l'acqua ed il lievito. Mettete l'impasto in una teglia foderata con carta da forno e infornate a 180° per 6/7 minuti. Lasciate raffreddare e farcite con la ricotta zuccherata. Arrotolate aiutandovi con un panno umido. Mettete il rolo in frigo per un paio d'ore. Tagliate a fettine spesse 2 cm e servite.



Nonna Nunzia e Gabriele M.

CALZONI

INGREDIENTI

Per l'impasto:

1 Kg di farina 00

1 panetto di lievito di birra

50 ml d'olio d'oliva

sale q.b.

acqua q.b.

Per il ripieno:

1 kg di spinaci

pepe q.b.

½ kg di patate fritte

2 mozzarelle

300 g salsiccia

PROCEDIMENTO

Sciogliete il lievito in un po' d'acqua calda, versatelo a poco a poco sulla farina e cominciate ad impastare aggiungendo l'acqua. Sciogliete il sale in poca acqua tiepida e aggiungetelo all'impasto. Impastate fino a quando il composto risulta consistente. Lasciate riposare per un paio d'ore. Quando l'impasto è ben lievitato, suddividetelo in panetti e lavorateli aiutandovi con la farina per non farli attaccare. Con l'aiuto di un matterello stendeteli in modo uniforme fino a formare diverse sfoglie . Ungeteli con abbondante olio d'oliva e conditeli con gli spinaci lessati, la salsiccia cotta, le patate fritte, la mozzarella tagliata a cubetti. Chiudeteli bene per evitare che durante la cottura fuoriescano gli ingredienti e infornate a 200° finché i calzoni non risultino ben dorati. Fate raffreddare e servite.



Nonna Pina e Gaspare N.

SFINCI SICILIANI

INGREDIENTI

2 uova

500 g di farina

500 ml di latte

2 cucchiaini di olio d'oliva

un pizzico di sale

1 bustina di lievito per dolci

miele q.b.

PROCEDIMENTO

In una ciotola sbattete le uova con il pizzico di sale, aggiungete il latte, l'olio e a seguire il lievito e la farina. Continuate a sbattere fino ad ottenere una pastella liscia. Fate riposare. In un tegame scaldate l'olio. Con l'aiuto di due cucchiai fate scivolare alcune porzioni di impasto nell'olio bollente e cuocete per 3-4 minuti, rigirandole a metà cottura per farle dorare e gonfiare da entrambi i lati. Solo allora potrete scolare le sfinci e adagiarle sulla carta assorbente per togliere l'olio in eccesso. Rotolatele, infine, nello zucchero e servite.



Nonna Maria e Manuel P.

SFIRRIJULATA

INGREDIENTI

1 Kg di farina di grano duro

1 cubetto di lievito di birra

300 ml di acqua

1 cucchiaio di sale

olio q.b.

pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Versate la farina e il sale in una ciotola abbastanza capiente. Formate la classica fontana e posizionate al centro il lievito di birra, sciolto precedentemente in un po' di acqua tiepida. Aggiungete il resto dell'acqua lentamente, mescolando l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio. Fate lievitare per circa un'ora e mezza. Trascorso il tempo, stendete l'impasto con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia sottile. Irroratela con l'olio e cospargetela di pepe. Arrotolatela fino a formare una girella e stendetela nuovamente. Formate tanti piccoli panetti, schiacciateli leggermente con le mani a forma circolare. Friggete in padella nell'olio ben caldo da entrambi i lati e servite.



Nonna Lucia e Arianna S.

TARALLI

INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 1 Kg di farina 00.
- 300 g di zucchero
- 2 uova
- 30 g di ammoniaca
- 1 bustina di lievito per dolci
- 130 g di strutto
- 500 ml di latte

Per la glassa:

- 1 Kg. di zucchero
- 200 g di acqua
- 2 cucchiaini di cacao

PROCEDIMENTO

Su una spianatoia impastate la farina setacciata con lo zucchero, lo strutto, le uova, l'ammoniaca e il lievito aggiungendo un po' alla volta il latte fino ad ottenere un panetto abbastanza morbido. Dall'impasto ottenuto ricavate dei bastoncini che attorciglierete su se stessi. Riscaldate il forno a 180° e infornate per circa 20 minuti. Sfornate e fate raffreddare. Nel frattempo preparate la glassa. In una pentola versate lo zucchero, l'acqua e il cacao, fate sciogliere il tutto e con un pennello guarnite i taralli. Fate raffreddare e servite.



Nonna Pina e Andrea R.

INDICE

Prefazione.....	p.1
Armi santi.....	p.2
Bianco mangiare.....	p.3
Biscotti di San Biagio.....	p.4
Cassatelle alla ricotta.....	p.5
Castagnole.....	p.6
Cavati alla norma.....	p.7
Ciambellone.....	p.8
Cuddiruna.....	p.9
Mandorle caramellate.....	p.10
Mostaccioli.....	p.11
Pagnuccata.....	p.12
Pane fritto.....	p.13
Pane.....	p.14
Paste di mandorla.....	p.15
Pasta siringata.....	p.16
Spaghetti con pesto alla siciliana.....	p.17
Ravioli alla carne.....	p.18
Rotolo di ricotta.....	p.19
Schiacciata sfoglia ripiena.....	p.20
Sfinci siciliani.....	p.21
Sfirrijulata.....	p.22
Taralli.....	p.23
Torrone siciliano.....	p.24



“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

