



## Ricetta Brazadel del Trentino

**Ingredienti:** 500 g di Farina Manitoba 100% Le Farine Magiche, 175 g di Latte, 100 g di Burro, 75 g di Zucchero semolato, 5 g di Lievito di birra secco, 10 g di Sale, 2 Tuorli, 2 Uova, 2 cucchiaini di Rhum, Scorza di ½ Limone, Scorza di ½ Arancia, Granella di zucchero.

### Preparazione:

- 1 Amalgama 100 g di farina con il lievito e 75 g di latte, ottenendo un **primo impasto**. Copri con un telo e lascia lievitare per un'ora.
- 2 Versa il resto della farina in una ciotola con lo zucchero semolato. Aggiungi il latte rimasto, un uovo, i tuorli, le scorze grattugiate e il rhum.
- 3 Comincia a impastare e, appena gli ingredienti si saranno amalgamati, incorpora il **primo impasto**, il sale e il burro ammorbidito. Lavora fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico.
- 4 Lascia lievitare, coperto, per 1 ora e 30 min. Dividi l'impasto in sei parti e forma delle palline. Forale al centro con il dito infarinato e falle roteare intorno ad esso, così da allargare il foro e ottenere delle ciambelle.
- 5 Adagia su una placca foderata con carta da forno, spennella con un uovo sbattuto e lascia lievitare per 40 min.
- 6 Spennella nuovamente le ciambelle con l'uovo e cospargile con la granella di zucchero.
- 7 Inforna a 180 °C per 30 min circa, collocando la placca nella parte bassa del forno.



IPAFOOD SRL C.da Taverna Annibale, Area PIP, Frigento (AV)  
servizioclienti@loconte.org | tel.: 0825 876121

Seguici su:



# ricettario

## Sorprese di PASQUA





## Ricetta Pastiera Napoletana

**Ingredienti per il ripieno:** 580 g di Grano cotto, 70 g di Cedro Candito, 1 fiala di Aroma Millefiori, 2 bustine Vanillina, 500 ml di Latte, 500 g di Ricotta, 6 Tuorli d'uovo, 1 pizzico di Sale

**Per la pasta frolla:** 500 g di Pasta Frolla Le Farine

Magiche, 200 g di Zucchero semolato, 200 g di Burro a cubetti freddo, 4 Uova, Scorza di limone grattugiata.

**Per decorare:** Zucchero a velo.

### Preparazione per la pasta frolla:

- 1 Versa e mescola, in un mixer da cucina per 3 minuti, lo zucchero con il burro.
- 2 Poi incorpora le uova leggermente sbattute, la farina e la scorza grattugiata di un limone.
- 3 Impasta con le mani fino ad ottenere un impasto morbido e compatto, se risulta appiccicoso e si sbriciola aiutati con un po' di farina.
- 4 Forma un panetto, avvolgilo nella pellicola trasparente e lascia riposare in frigo per almeno 30 minuti.
- 5 Estrai la frolla dal frigo 10 minuti prima di lavorarla, mettila su carta forno e, aiutandoti con un po' di farina, stendila con il matterello.

### Preparazione per il ripieno:

- 1 In un tegame, amalgama il grano cotto, 250ml di latte, un cucchiaino di zucchero, sale e mezza fiala di aroma. Porta a ebollizione e lascia cuocere per 10 minuti.
- 2 In una terrina, versa e mescola la ricotta con la restante parte di latte.
- 3 Unisci i tuorli d'uovo, lo zucchero, l'aroma, il cedro candito, la vanillina e il grano cotto intiepidito e lavora fino ad ottenere un composto liquido.
- 4 Imburra e infarina la teglia (diametro 32cm). Rivesti la teglia di pasta frolla e versa al suo interno il ripieno. Con la restante parte di pasta frolla decora la pastiera.
- 5 Cuoci per 60 minuti a 180° (forno preriscaldato). Una volta dorata, lascia riposare in forno spento per 30 minuti. Spolvera con lo zucchero a velo e servi.



## Ricetta Pigna pasquale laziale

**Ingredienti per il primo impasto:** 100 ml di Acqua tiepida, 8 g di Lievito di birra secco, 100 g di Farina Manitoba 100% Le Farine Magiche.

**Per il secondo impasto:** 3 Uova medie, 200 g di Farina Manitoba 100% Le Farine Magiche, 200 g di

Farina Milleusi Le Farine Magiche, 50 g di burro morbido, Scorza grattugiata di 1 limone, ½ bicchiere di Rhum, 1 cucchiaino di semi di anice, 150 g di zucchero, 1 cucchiaino di Cannella in polvere.

**Per la glassa:** 1 Albume, 100 g di Zucchero a velo, q.b. Fanfetti colorati.

### Preparazione:

- 1 Versa e mescola in una ciotola l'acqua, il lievito di birra e 100 g di farina manitoba fino ad ottenere una palla omogenea e non appiccicosa. Lascia lievitare per circa 2 ore.
- 2 Versa in una nuova ciotola le uova, lo zucchero, il burro morbido, la scorza del limone, l'anice, la cannella e il rhum.
- 3 Aggiungi 200 g di farina manitoba e 200 g di farina milleusi, otterrai un composto molto morbido e semi liquido.
- 4 Unisci il primo impasto lievitato e mescola cercando di amalgamare i due composti e ottenere un panetto liscio ed elastico.
- 5 Copri l'impasto con pellicola trasparente e fai riposare a temperatura ambiente fino al raddoppio di volume.
- 6 Posiziona l'impasto in una teglia imburrata e infarinata con i bordi abbastanza alti.
- 7 Copri la superficie della teglia con la pellicola trasparente e fai riposare la pigna a temperatura ambiente fino al raddoppio di volume.
- 8 A lievitazione ottenuta, scalda il forno a 190°C e cuoci per 50 minuti.
- 9 Nel frattempo monta un albume con lo zucchero a velo fino a quando non sarà molto denso.
- 10 A cottura ultimata sforna, fai raffreddare, versa sopra la glassa con l'albume e i fanfetti colorati e lascia solidificare.