

Casalecchio di Reno

E con quella che avanza si fanno i cannoli di riciclo

TRE IMPASTI e altrettante lievitazioni per le colombe pasquali che ogni settimana sforna Stefano Lanzoni alla Croce di Casalecchio. «La cosa importante? Usare uova fresche e nessun conservante». E allora tanto vale comprarne una in più e se rimane si può usare la ricetta per fare i cannoli di colomba di riciclo

Ingredienti : 4 fette di colomba avanzata, 150 gr di ricotta, un cucchiaino di miele e pezzetti di cioccolato dell' uovo di Pasqua
Procedimento : schiacciare le fette di colomba con un matterello.

Imburrare degli stampini da cannolo e avvolgervi attorno la fetta di colomba. Infornare a 150° per 15 minuti. Nel frattempo mescolare la ricotta col miele e il cioccolato sbriciolato e una manciata di canditi e farcirvi i cannoli.

SABATO 5 APRILE 2014 | **Il Resto del Carlino** | SAPORI DI CASA NOSTRA | CASALECCHIO E VALSANGUIGLIA | 13

Ricette e fornelli

IN CUCINA In giro per forni, ristoranti e cantine a caccia dei profumi del territorio

La colomba

Il dolce che trionfa sulle tavole di Pasqua

COMPARE sugli scaffali dei supermercati subito dopo il carnevale e scompare subito dopo la Pasqua. La colomba è solo "pasquale". Ce ne sono di varie anche fra quelle industriali, ma è decisamente difficile trovare di quelle che possono contare su quelle sfornate da pasticceri e fornai e realizzate con metodo artigianale: fragranti, senza l'aggiunta di conservanti e magari cotte in forni a legna. Come per il panettone natalizio, dal quale si differenzia per pochissimi ingredienti, è difficile che questo dolce venga fatto in casa. Troppo lunga e complicata la lavorazione, che complessivamente dura oltre 40 ore. E anche troppo recente la tradizione che con questa ricetta l'ha imposta in tutte le case come il tipico dolce d'occasione. Non si parla della forma, che riprende l'universale simbolo della salvezza e della pace portata dalla resurrezione, ma della pasta con la quale viene realizzata, che nella colomba casalinga è più spesso una focaccia arricchita di specie e biscotti. Le leggende legate alla colomba così come viene preparata oggi rimandano all'area lombarda, e all'uso di ingredienti riciclati come le bucce di vaniglia o le amarene candite. La differenza la fanno proprio qualità e tipologie di ingredienti. Nel gusto corrente declina la ricchezza della versione con i canditi, e vale la quotazione delle colombe al cioccolato, o alla polpa di

amarena e albicocca. Nei forni che hanno aderito alla campagna "Pane, colomba e Carlino" la lievitazione è affidata al lievito madre, con un controllo rigoroso di tempi e temperatura. I forni, già abituati a questi tempi, fanno la scelta in bianco, proprio per cogliere il tempo giusto (e mai materialmente scadranno) dalle diverse fasi di lievitazione e svuotamento. Gli ingredienti sono semplici e abbondanti: farina, uova, burro e zucchero, ma i nei particolari, nei gusti e nelle praline aggiunte nella pasta e nella glassa che si coglie il tocco creativo di ogni fornaio o di ogni pasticcere, quello che rende ogni colomba diversa da tutte le altre colombe. (Gabriele Miguardi)

«Col Carlino fino al 12 aprile si può acquistare con lo sconto»

PANE, Carlino e Colomba. È l'abbinamento del gusto e della convenienza lanciato da Cariboncomercio-Assocem e da "Il Resto del Carlino". Una formula che che si presta col pane e che ora si estende al dolce pasquale. La formula è semplice: sul sito dei pasticceri (www.pasticceri.org) è pubblicato l'elenco di forni e pasticcerie aderenti, presentando in uno di questi esercizi il coupon ritagliato dal Carlino si ha diritto a uno sconto del 10% sulla spesa superiore ai 5 euro in pane e prodotti da forno. In più agli stessi clienti viene regalato mezzo chilo di pasta di semola di 250 grammi di pasta all'uovo, al 10 febbraio sono stati più di 12mila i coupon presentati — spiega il presidente dei pasticceri Ascom di Bologna Francesco Madaro —. Per questo abbiamo allargato l'iniziativa alla colomba fino al 12 aprile.

«Aricchiamo la formula base con i tre cioccolati o le amarene»

AI TRE cioccolati o alle amarene, al Forno Turchi di Montebelluno si trova la colomba tradizionale e non solo. Ecco la ricetta base.
Ingredienti: per il pre-impasto gr. 750 farina, gr. 750 Maniobio, gr. 100 di pasta madre, ml. 500 di acqua, gr. 350 gr di burro, gr. 120 di tuorli e gr. 90 di lievito di birra. Chiodare il tutto con una spatola e lasciar lievitare fino alla triplicazione dell'impasto a 24 gradi.
Preparazione: unire il pre-impasto con 1,4 kg. di farina 00, gr. 450 di tuorli, ml. 250 di acqua, gr. 50 di macischi, gr. 50 di miele, gr. 350 di burro, 1,4 kg di amaro. Ricoprire e far lievitare fino al raddoppio. Svuotare l'impasto in palline da gr. 450 l'una riposate 30 min., coprire e dare forma alle colombe. Coperte, far lievitare fino al raddoppio e infornare a 190° per 45 minuti.

Ogni settimana proponiamo ricette raccolte grazie alla collaborazione degli esperti di casa nostra. Partendo da uno dei prodotti di stagione raccogliamo così i segreti tra i fornelli di chi ci sta più a cuore e che ci sta di più alla nostra zona o più semplicemente della signora della porta accanto. Senza dimenticare il consiglio dell'esperto di Carlino. Tutti i vincitori del nostro territorio che ci consiglieranno i migliori vini da abbinare per non sprecare con gli ospiti che andranno alla nostra tavola

«E con quella che avanza si fanno i cannoli di riciclo»

TRE IMPASTI e altrettante lievitazioni per le colombe pasquali che ogni settimana Stefano Lanzoni alla Croce di Casalecchio «La cosa importante? Usare uova fresche e nessun conservante». E allora tanto vale comprarne una in più e se rimane si può usare la ricetta per fare i cannoli di riciclo

Ingredienti: 4 fette di colomba avanzata, 150 gr di ricotta, un cucchiaino di miele e pezzetti di cioccolato dell' uovo di Pasqua
Procedimento: schiacciare le fette di colomba con un matterello, imburrare degli stampini da cannolo e avvolgervi attorno la fetta di colomba. Infornare a 150° per 15 minuti. Nel frattempo mescolare la ricotta col miele e il cioccolato sbriciolato e una manciata di canditi e farcirvi i cannoli.

Quella farcita al mascarpone diventa un prodotto da pasticceria

HA PRODOTTO da forno a dolce da pasticceria il pane per i suoi nipotini Andrea Tadonchi, Sigea pasticceria di "La dolce vita" di Bassano lo realizza con cioccolato di prima qualità e uccelli d'arancia, ma soprattutto con la sua colomba farcita al mascarpone.
Ingredienti: una colomba di 1 chilo 1/2 chilo di mascarpone, 4 tuorli d'uovo, 100 gr di macischi e rolo, due albicocche e tre etti di cioccolato.
Preparazione: lavorare insieme zucchero, rolo e mascarpone. E infine aggiungere l'albume montato. Quindi si unge la colomba in tre fette orizzontali, si farcirlo con la crema di mascarpone, si ricompono e si ricopre di cioccolato fondente sciolto a bagnomaria. Si passa in freezer per qualche ora. Prendetevi fuori almeno un'ora prima.