

Gli editoriali.

Le ricette di 5 dolci tipici natalizi

Oltre al panettone e al pandoro, la tradizione italiana vanta tantissimi altri dolci tipici natalizi. Ecco 5 ricette da provare durante le feste!

Oltre al **panettone** e al **pandoro**, la tradizione gastronomica italiana può vantare tantissimi altri **dolci tipici natalizi**. Da Nord a Sud, ogni regione conta diverse golose ricette legate alle festività. Scopriamo insieme cinque **dolci tipici** da provare a Natale.

Zelten del Trentino

Iniziamo il nostro viaggio tra i dolci tipici natalizi italiani con lo **Zelten del Trentino**, una specie di torta realizzata con la **frutta secca** che, secondo la tradizione, viene preparata e consumata durante l'**Avvento**. Questi sono gli ingredienti necessari: 250 g farina; 200 g fichi secchi; 100 g zucchero; 100 g burro; 100 g noci; 50 g uvetta; 50 g pinoli; 50 g mandorle; 50 g nocciole; 3 uova; 1 bicchiere acqua; 1 bustina lievito in polvere per dolci. Per decorare, infine, servono mandorle, ciliegie candite e pinoli.



Ecco come prepararlo: trita la frutta secca e i fichi secchi; fai sciogliere il burro in un pentolino e lascialo raffreddare, nel frattempo dividi i tuorli dagli albumi e monta questi ultimi a neve. In una ciotola, invece, versa i tuorli con lo zucchero e monta il tutto, lavorando il composto per qualche minuto. Aggiungi poi il burro fuso e continua a lavorare per altri cinque minuti; aggiungi la farina setacciata e un bicchiere d'acqua, continuando a lavorare il composto. Infine, unisci gli albumi e mescola il tutto, procedendo dal basso verso l'alto per non smontare l'impasto. Come ultimo passo, aggiungi il lievito in polvere e fallo amalgamare bene, poi aggiungi la frutta secca tritata e l'uvetta e mescola il tutto. Versa l'impasto in uno stampo per torte, livellalo con una spatola e decora la superficie con mandorle, pinoli e ciliegie candite. Inforna il tuo Zelten a **180° per 60 minuti**, lascialo raffreddare e poi gustalo!

Tronchetto di Natale

Il **tronchetto** è un **dolce tipico natalizio piemontese**, anche se ormai è un simbolo delle feste in tutta Italia. Si ispira all'**antica tradizione del ceppo di Natale**, comune a molti paesi europei, secondo la quale la notte di Natale veniva bruciato un ceppo di legno nel camino come **augurio per il nuovo anno**. Dal camino alla tavola, oggi questo dolce mantiene ancora il suo significato simbolico **di buon auspicio**.

Per prepararlo servono: 125 grammi di farina, 70 grammi di fecola di patate, 125 grammi di zucchero, 1 bustina di lievito, 50 grammi di cacao, 60 uova, 180 grammi di burro, 300 grammi di mascarpone, 200 grammi di crema di marroni, 2 bicchierini di brandy, 200 grammi di zucchero a velo, 100 millilitri di panna, 100 grammi di cioccolato fondente, 4 marrons glacés.

Procedi in questo modo: unisci i tuorli con lo zucchero e il burro e lavorali per ottenere un composto cremoso; monta gli albumi a neve e poi uniscili all'impasto, mescolando sempre dal basso verso l'alto. Aggiungi poi la farina setacciata, la fecola e il lievito: continua a lavorare, fino a ottenere un impasto denso che andrà poi steso su un foglio di carta forno e cotto a **180° per 15 minuti**, fino a quando la superficie non sarà dorata. Sforna l'impasto e spolveralo con dello zucchero semolato, poi ricoprilo con della pellicola alimentare e lascialo raffreddare. Intanto, prepara la **crema**: in una ciotola unisci il mascarpone al brandy, aggiungi poi due tuorli d'uovo, il cacao e la crema di marroni. Monta a parte la panna e poi incorporala nella crema. A quel punto, rimuovi la pellicola dall'impasto e spalmaci sopra la crema, lasciando vuoti circa 2 centimetri sui bordi, che si riempiranno poi da soli quando, nel passaggio successivo, arrotolerai l'impasto per formare il tronco. A quel punto taglia in due il tronco e disponilo su un piatto da portata come più ti piace: decoralo con la crema rimasta, andando a disegnare con i rebbi di una forchetta delle strisce sulla superficie per farlo assomigliare a un ceppo di legno. Decora con i marron glacés e le scaglie di cioccolato fondente.

Il Panforte senese

Il **Panforte** è un dolce tipico di Natale della **tradizione senese**, composto da **frutta secca e candita** che può essere realizzato in due versioni, quella **bianca** ricoperta di **zucchero a velo**, e quella **scura**, ricoperta di **spezie**. È un dolce che risale all'**epoca medievale**, diffusosi fuori dalla zona di Siena a partire dal **Quattrocento**, grazie ai commerci. Ecco gli ingredienti per uno stampo da 20 cm: 350 gr di mandorle con la pelle; 150 gr di farina 0; 160 gr di scorza di arancia candita; 140 gr di scorza di cedro candito; 150 gr di zucchero a velo; 150 gr di miele millefiori; 3 cucchiaini di acqua; 5 gr di coriandolo in polvere; 3 gr di macis macinato; 1 gr di chiodi di garofano macinati; 1 gr di noce moscata macinata; 1 foglio di ostia.

Per prima cosa vanno tostate le mandorle in forno a 160° per pochi minuti; mentre si raffreddano, metti in una ciotola la farina, le scorze della frutta candita a pezzettini e le spezie, per poi aggiungere anche le mandorle. In un pentolino, fai sciogliere il miele con zucchero e acqua: mescola a fuoco lento, fino a ottenere un liquido fluido da versare poi nella ciotola con gli altri ingredienti. Amalgama bene il tutto con un cucchiaino, fino a ottenere un impasto compatto. Rivesti uno stampo di carta forno e appoggiaci sopra il foglio di ostia, sul quale andrà poi versato e livellato il composto. Spolvera la superficie con dello zucchero a velo, poi inforna a **180° per mezz'ora**. Quando sarà pronto, lascialo raffreddare per qualche ora: poi toglilo dal panforte dallo stampo, spolveralo con dello zucchero a velo e servilo a tavola!

Gli struffoli napoletani

Gli **struffoli napoletani** sono dei **dolcetti tipici natalizi** della città partenopea, oggi molto apprezzati anche in altre regioni, dove esistono delle varianti con altri nomi e altri ingredienti. Sono famosi anche per il loro aspetto caratteristico: gli struffoli, infatti, sono delle **palline di impasto** che vengono **fritte** e poi **condite** con il **miele**, che funge da collante per creare delle vere e proprie montagne di cubetti golosi. Ecco gli ingredienti per l'impasto: farina 00 500 g; zucchero 20 g; sale fino 1 pizzico; burro 100 g; uova (medie) 3; tuorli (di un uovo medio) 2; bicarbonato 4 g; scorza d'arancia 1; liquore all'anice 25 g; scorza di limone 1. per friggere servirà poi l'olio di semi di girasole, mentre per condire e decorare serviranno: miele millefiori 600 g; zucchero 100 g; scorza di limone 1; scorza d'arancia 1; codette colorate q.b.; arancia candita a cubetti 150 g; ciliegie candite q.b.; decorazioni alimentari come ad esempio i confettini argentati q.b.

Per preparare gli struffoli setaccia la farina e forma con essa la classica fontana sul tuo piano di lavoro: aggiungi un pizzico di sale, lo zucchero e il bicarbonato. Al centro posiziona poi il burro tagliato a cubetti e inizia a impastare con le mani. Aggiungi un uovo alla volta e continua a impastare, unendo poi anche i tuorli. Unisci al composto il liquore all'anice e le scorze di limone e arancia grattugiate. Riprendi a lavorare l'impasto con le mani, fino a ottenere un composto omogeneo che dovrai poi avvolgere con la pellicola. Lascialo riposare per mezz'ora a temperatura ambiente. A quel punto, forma dei tubetti di impasto di circa 1 cm di diametro allungandoli con le mani e poi tagliali a tocchetti di circa 1,5 cm. Mettili da parte su un vassoio, ben distanziati affinché non si attacchino tra di loro. Terminato il lavoro, friggi i cubetti così ottenuti, pochi per volta, in olio di semi di girasole scaldato fino a 160°. Falli dorare per circa 3 minuti, poi scolali con una schiumarola e mettili su un vassoio foderato di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Terminata la frittura, prendi un pentolino e versaci miele e zucchero: quando inizia a bollire, spegni il fornello, lascia intiepidire il composto e intanto aggiungi la scorza di limone e di arancia grattugiate. Aggiungi poi l'arancia a cubetti e mescola ancora. Lascia intiepidire il composto e poi versaci dentro gli struffoli fritti. Amalgama bene il tutto con un mestolo di legno e poi trasferisci i dolcetti su un piatto di portata, per decorarli con gli zuccherini colorati, la frutta candita e i confettini argentati.

Le cartellate pugliesi

Concludiamo questo elenco di alcuni tra i più famosi dolci tipici natalizi italiani con le **cartellate pugliesi**, delle coroncine di **pasta sottile aromatizzate con arancia e limone** e condite con il **vincotto**, come vuole la tradizione. Questi sono gli ingredienti per l'impasto: 500 g farina 00; zucchero 20 g; 1 uovo medio; vino bianco caldo 120 g; olio extravergine di oliva caldo 80 g; scorza grattugiata di un limone e un'arancia; 1 pizzico di sale. Per friggere si utilizza dell'olio di arachidi e per condire vincotto, miele e confettini colorati q.b.

Ecco come preparare le cartellate: sul tuo piano di lavoro crea la classica fontana di farina, al centro della quale andrai ad aggiungere l'uovo, lo zucchero, il sale e poi l'olio d'oliva caldo. Versa poi anche il vino e le scorze grattugiate degli agrumi. Impasta il tutto fino a ottenere un composto omogeneo: avvolgilo nella pellicola trasparente e lascialo riposare per mezz'ora. Dividi poi l'impasto in piccole porzioni da stendere oppure da passare nella macchina per la pasta per ottenere delle **sfoglie molto sottili di circa 2 mm**. Con un tagliapasta, taglia le sfoglie così ottenute a **strisce larghe circa 5 cm**: unisci poi i lembi di ciascuna striscia "**pizzicandoli**" **con due dita a intervalli regolari di circa 3 cm**. Avvolgi poi la striscia su sé stessa, continuando a pizzicare la pasta dopo aver completato ciascun giro, fino a **formare una sorta di girella**. Passa, quindi, alla frittura: in un tegame fai scaldare l'olio di arachidi e immergici due o tre cartellate alla volta. Falle dorare per qualche minuto, poi scolale e falle asciugare su un vassoio coperto di carta assorbente, adagiandole capovolte per far scolare bene l'olio in eccesso. Fai raffreddare le cartellate, quindi condiscile con il **vincotto**, oppure con del **miele**. Come tocco finale, decorale con i **confettini colorati**.

Cosa aspetti? Prova subito questi buonissimi dolci tipici natalizi da offrire agli ospiti durante le feste.