

Los Tortellini de Valeggio



Los tortellini de Valeggio sobre el Mincio son un típico plato de Pavia formado por una masa sutilísima con en el interno relleno de carne para comer sobretodo con mantequilla fundida y salvia. Son óptimos también en caldo. Este plato está ligado a una leyenda y honrado por una grande fiesta:

la leyenda del nudo de amor.

Esta leyenda narra que a los tiempos del señor Giangaleazzo Visconti, una tropa se acampó sobre las orillas del Mincio. Un bufón entretenía a los soldado contando que el río estaba poblado por hermosas ninfas, las cuales, a veces, salían del agua y bailaban y se transformaban en brujas. Durante la noche, el comandante Malco fue despertado por las brujas y se quedó frío por una de estas. Las brujas se scaparon y él las persiguió. Durante la fuga, la bruja perdió el manto mostrando su belleza. Los dos se enamoraron mas las ninfas, antes de al amanecer, debía volver al agua del Mincio. Entonces ella, como prueba de amor, dejó un pañuelo dorado. Sus unión fue aflagida y obstaculada por una dama, enamorada del comandante y celosa de su amor. En el final pero, colpida por sus grande amor, detiene la tropa que los perseguía para apresarlos y así los dos enamorados escaparon. Las tropas llegadas alas orillas del Mincio buscaron un pañuelo de seda dorado, dejado por los enamorados como signo de sus eterno amor. Hoy se narra que las chicas de aquel tiempo, para recordar la historia de los dos enamorados, realizan una masa sutilísima como la seda, cortada y anudada como el pañuelo dorado y enriquecido por un relleno. Se trataba del tortellino de Valeggio.

Los ingredientes son:

- 350 g de harina;
- 100 g de carne de cerdo;
- 100 g de carne de ternera;
- 100 g de carne de pollo;
- 50 g de parmesano;
- 50 g de jamón serrano;
- 25 g de pan rallado;
- 2 huevos;

- 1 cuchara de aceite extra virgen;
- $\frac{1}{2}$ cebolla;
- Agua, sal, pimienta, romero y nuez moscada.

Procedimiento:

Antes se prepara el relleno uniendo todos la carne tritada con aceite, sal, pimienta, romero, nuez moscada y cebolla tritada. Hacer cocer y enfriar. Batir todo con el parmesán, jamón serrano, yema de huevo y pan rallado, formar una bola y volver a posar en la nevera. Mientras se prepara la hojaldre trabajando harina, huevos, medio vaso de agua, con una pizca de sal. Formar una hojaldre utilissima y recortar de los cuadratin de 5 centimetros. Poner el relleno en el centro y cerrar, formando el así llamado nudo de amor.

Risotto de los amantes

Es una receta sabrosa especialmente adecuado para la cena romántica para el día de San Valentín



PARA el RISOTTO:

- Arroz carnaroli 160 gr
- de caldo de pescado 1/2 litro
- Cebollas 1/2
- Punta de Chile en polvo de una cucharadita
- de aceite de oliva 2 cucharadas
- de vino blanco 1 vaso
- Sal cuanto basta
- Mantequilla 10 g

PARA LA SALSA CON CAMARONES:

- Una mantequilla crema Nuez fresca 100 ml de líquido

Pan Amish Amistad



INGREDIENTES:

Una dosis de levadura(aproximadamente 240 ml)

3 huevos

200ml de aceite vegetal

120 ml de leche

200 g de azúcar

1 cucharadita de extracto de vainilla

1/2 cucharadita de polvo de hornear

1 pizca de sal

1 pizca de bicarbonato de sodio

250 g. de harina

1 sobre de flan de chocolate instantáneo

2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar

mantequilla y azúcar para el molde

Preparación:

Tome azúcar y espolvorear los moldes ya mantequilla.

Poner todos los ingredientes en un tazón.

Revuelva bien todo con una cuchara de madera o silicona.

Extienda la mezcla en los moldes y hornear a 180 grados durante unos 40 minutos,

o hasta que el pastel sale bien en los lados y si , al insertar un palillo en el centro salga limpio. Apaga la tarta y servir !

Se siente tan suave y fragante!

Precalinete el horno a (165°C) 325°F. En un tazón grande, agregue los ingredientes que se enumeran.

Enrase dos grades moldes para pan. Saque al polvo de las

Pastelería con mascarpone del chocolate

Este es un muy sabroso dulce hecho con frecuencia en el Día de San Valentín como un signo de amor entre novios y novias.



Ingredientes :

Para la pastelería

300 gramos de harina 00, **2** huevos, **150** gramos de mantequilla, **25** gramos de chocolate amargo, **150** gramos de azúcar, **1** bolsita de levadura para pasteles, **1** pizca de sal.

Para el relleno

500 gramos de mascarpone, **2** yemas, **4** cucharadas de azúcar, vainilla líquida, **2** cucharadas de harina, $\frac{1}{2}$ vaso de marrasquino, **50** gramos gotas de chocolate.

Preparación :

Poner en un bol la harina, la mantequilla y el cacao y mezclar bien. Vierta la mezcla en el recipiente de la batidora y configurarlo para obtener un compuesto desmenuzado. Agregar los huevos, el azúcar, la levadura y una pizca de sal. Amasar la masa y formar una bola. Envolver la masa con papel plástico y refrigere por lo menos una hora.

Poner las yemas de huevo con el azúcar y la vainilla y luego añadir al mascarpone, la harina y por último el marrasquino.

Retire la pastelería de la nevera, rodar en el molde y pinchar con un tenedor. Extender la crema de mascarpone sobre la masa y poner en las gotas de chocolate.

Hornee la torta en el horno a 180 grados y cocinar por 50-55 minutos.

Dejar enfriar bien y luego servir.

GALLETAS DE AMOR



280 g de harina
130 g de mantequilla
100 g de azúcar
Ralladura de 1 limón
1 pizca de sal
Polvo de hornear 1/2 cucharadita de polvo (8 g)
Huevos (medio) más toda 1 yema de huevo
Cuanto basta de azúcar en polvo
Cuanto basta de mermelada de fresa
Cuanto basta de Colorantes alimenticio roja
Cuanto basta de chocolate oscuro (por escrito)

Reducir la mantequilla en cubos y, usando una batidora o un mezclador, se mezcla con el azúcar y la ralladura de limón hasta obtener una crema suave agradable. Agregue la crema de los huevos (1 huevo entero + 1), uno a la vez y, sin golpear demasiado, agregue la sal y por último la harina tamizada con el polvo de hornear. Mezclar bien y transferir la masa sobre una superficie de trabajo, donde trabajará hasta que la masa esté suave y homogénea. Cierre la masa en un papel film y colocar en el refrigerador por media hora. Después de este tiempo, tome la masa, extenderla con un rodillo sobre una superficie enharinada hasta que se forme una masa máxima alrededor de 4 mm; con plantillas obtuvieron las letras que forman las palabras "te amo", sino también "Día de San Valentín", "amor" y todas las palabras que vienen a la mente, y que podrían ser adecuados para la ocasión, como el nombre de la tu compañero. Con los moldes en forma de corazón en su lugar, cortar la masa es las galletas clásicas que aquellos que se ponen en los bordes de las copas; Más en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino y organizar en la parte superior de las galletas, el espaciado entre ellos unos pocos centímetros el uno del otro. Hornear en horno precalentado a 170 grados durante unos 15 minutos. Después de salir del horno, espolvorear las letras con el azúcar glas y esmalte de color preparado para llenar los corazones con el azúcar glas, colorante y agua caliente. Mezclar todo bien con una cuchara para pasar la glasa, por ejemplo, debe ser espesa y grueso como pegamento, se puede ayudar con un cepillo o una cuchara. Si lo desea, también se puede preparar el glaseado blanco para que crear colores escritos o contrastantes. Otra idea sería para llenar dos figuras en forma de corazón con la mermelada de fresa. Tome toda la forma y la extendió con mermelada, cubrir con la otra forma y luego volver a hornear y llenar el agujero del centro con el otro.

Los Cudduraci

Los "cudduraci" son dulces típicos de Calabria. Durante la preparación de estos dulces con diferentes formas, relacionados con el tema de la Pascua, con sobre muchos huevos duros que se dice que trae buena suerte; pero la tradición dice también que, en caso de que haya una pareja de novios, la novia prepare para el futuro novio el "cudduraci" con forma de corazón muy grande. corazón, se deben colocar muchos huevos duros en el dulce como un deseo de esperanza para su futuro matrimonio.

INGREDIENTES:

- 1 kg de harina
- 5 huevos
- 350 g de margarina (mantequilla vegetal)
- 400 g de azúcar
- Ralladura de un limón y una naranja
- 1 pizca de sal
- Un poco de vermouth
- 2 paquetes de levadura
- 4 paquetes de vainilla
- colas de colores
- asperja

PROCEDIMIENTO:

Ponga la harina y hacer un hueco en el centro. Armar el polvo de hornear harina y la vainilla. A continuación, poner en el centro los huevos con el azúcar, un poco de vermouth, ralladura del limón y de naranja y mantequilla vegetal a temperatura ambiente, cortado en trozos pequeños. Se bate todo el asunto un poco con un tenedor y luego continúan con las manos, mezclar bien todos los ingredientes hasta que se forme una buena masa suave y lisa. Mientras tanto, ponga a hervir los huevos hasta que estén duros y hay que dejar que se enfríe. Después de eso, empezar a hacer que las diferentes formas con la masa. Por ejemplo: de forma de corazón, paloma, pescado y la cesta. Posteriormente, los huevos deben ser colocados por encima del dulce. En algunos "cudduraci" hay uno, en otros van más, depende del tamaño. Sobre los huevos se pone una tira de masa para que los huevos no se muevan durante la cocción. Entonces, hacer una decoración en los contornos del dulce. Por último, cepillar todo con la leche y se pasan por encima , para que adhieran bien. Hornee a 180 grados por un cuarto de hora.

