

Ricettario di famiglia

Edizione di prova - 18 September 2026

14 ricette trascritte e riordinate.

*Bozza di lavoro: le ricette segnate DA COMPLETARE
richiedono nuove foto (pagine mancanti o poco leggibili).*

Indice

1. Dolce all'arancia con gocce di cioccolato
2. Dolce di castagne
3. Gelato al caffè'
4. Liquore alla liquirizia
5. Prestofatto di Aniello
6. Torrone al cioccolato
7. Torta al limone di Dorina Franco
8. Torta al mascarpone e Nutella
9. Torta all'arancia morbida
10. Torta allo yogurt
11. Torta di ciliegie della nonna
12. Torta di pere della nonna (variante 1)
13. Torta di pere della nonna (variante 2)
14. Zeppole di patate

1. Dolce all'arancia con gocce di cioccolato

Foto di kekka (doppia pagina 19-20 luglio, foto ruotata)

Lettura difficile: foto ruotata e calligrafia fitta. Trascrizione da verificare.

Ingredienti

- 300 g di zucchero (?)
- 3 uova (?)
- Farina (quantita' poco leggibile)
- 1 arancia (succo e scorza?)
- Latte e olio
- 1 bustina di Pan degli Angeli
- 100 g di gocce di cioccolato (?)

Procedimento

1. Lavorare gli ingredienti in una ciotola fino a ottenere un composto cremoso e amalgamare.
2. Imburrare e infarinare lo stampo e versarvi il composto.
3. Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi (statico, circa 60 minuti?) oppure ventilato a 160 gradi (circa 50 minuti?).

Nota: CONSIGLIO: rifotografare la pagina dritta e da piu' vicino per una trascrizione sicura.

Foto originale (kekka):

2. Dolce di castagne

Foto di susy (2 pagine, foglio a righe)

Rotolo di castagne e cacao con crema al burro.

Ingredienti

- 1 kg di castagne
- 100 g di cacao amaro
- 1 busta di vanillina
- 10-11 cucchiaini di zucchero
- 200 g di burro + 6 cucchiaini di zucchero a velo
- Una goccia di liquore
- Latte q.b. (per sciogliere il cacao)

Procedimento

1. Fare bollire le castagne, sbucciarle, passarle e lasciarle raffreddare.
2. In una casseruola unire zucchero e cacao, scioglierli con poco latte e lasciare raffreddare.
3. Preparare il cacao come una nutella e farlo bollire sul fuoco.
4. A parte sciogliere burro e zucchero e aggiungerli al composto.
5. Preparare la crema a burro.
6. Stendere il composto di castagne passate (come un tronco), stendervi sopra la crema a burro e arrotolare.

Nota: Calligrafia fitta e qualche parola incerta; da verificare sull'originale.

Foto originale (susy):

DOLCE DI CASTAGNE:

1Kg di castagne
100g di cacao amaro + busta di vaniglia
10-11 cucchiari di zucchero
200g di burro + 6 cucchiari di zucchero
zuclo

una goccia di liquore

nel cacao mettere il latte

procedimento:

fare bollire le castagne, sbucciarle
e metterle in una casseruola e si
macinano ~~fare~~ il cacao come
una nutella e farlo bollire su
fuoco;

da parte sciogliere burro e zucchero
e aggiungerlo

sgusciare le castagne come loro
dopo cotte passarle e ~~sciacquo~~ lasciare
raffreddare.

a parte in una cazzuola unire
zucchero e cacao e scioglierlo
~~con~~ al fuoco e lasciare raffreddare
fare la crema a burro.

stendere un cono di carta umido
e le castagne passate (come un
trono) e stendere sopra la
crema a burro poi arrotolare.

3. Gelato al caffè'

Foto di enzo (pagina agenda 11 aprile, inchiostro blu)

Ricetta scritta a mano; alcuni punti sono di lettura incerta (vedi parentesi). La foto taglia le ultime righe.

Ingredienti

- 4 tuorli (oppure 3 uova intere)
- 220 g di zucchero (150 g se al caffè')
- 350 g di panna
- 1 bicchierino di caffè' ristretto
- Variante alla frutta: 350 g di frutta frullata

Procedimento

1. Montare i 4 tuorli con 4 cucchiaini di zucchero.
2. Montare le chiare d'uovo con il rimanente zucchero.
3. Aggiungere infine la panna montata e il caffè'. [La parte finale non è visibile nella foto.]

Nota: DA VERIFICARE sull'originale: le quantità tra parentesi e il finale del procedimento.

Foto originale (enzo):

In evidenza

APRILE



MERCOLEDÌ

S. Stanislao

9

Gelato a colli-

4 tuorli (op 3 uova)

10

g 220 di zucchero (se fatta)

11

(se è a colli g 150)

12

g 350 di panna

13

1 bich. di colli estratto

14

(se è a frutta g 350 di frutta)
frullata.

15

Prep.

16

Montare i 4 ~~uova~~ tuorli

17

con 4 cucchiai di zucchero poi

18

montare le chiare d'uovo con il
rimanente zucchero in fine aggiungere
la panna montata e il colli-

19

20

4. Liquore alla liquirizia

Foto di susy (agenda 3 luglio)

Liquore fatto in casa (dal quaderno delle ricette).

Ingredienti

- 750 g di acqua
- 500 g di zucchero
- 300 g di alcool
- 100 g di liquirizia

Procedimento

1. Bollire acqua e liquirizia per sciogliere la liquirizia.
2. Dopo sciolta, unire lo zucchero e cuocere per circa 5 minuti.
3. Lasciare raffreddare e unire l'alcool.

Foto originale (susy):

LUGLIO

in evidenza

3

MARTEDI

g 750

g 500

g 300

g 100

13

Bollire acqua e liquerizia

per sciogliere la liquerizia

dopo sciolto unire lo zucchero

e cuocere x 5 minuti circa.

lasciar raffreddare e unire

l'alcool.

19

20

in evidenza

S. Ma

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

generali dalle 17.00 alle 19.00



5. Prestofatto di Aniello

Foto di kekka (pagina agenda 17 luglio)

Nella foto solo gli ingredienti; manca il procedimento.

Ingredienti

- 400 g di farina
- 8 uova intere
- 1 bicchiere di olio
- 350 g di zucchero
- 2 buste di Pan degli Angeli
- 1 vanillina
- 1 pizzico di sale
- Limone grattugiato q.b.

Procedimento

1. [Procedimento non presente nella foto.]

Nota: DA COMPLETARE con la pagina del procedimento, se esiste.

Foto originale (kekka):

LUGLIO

in evidenza

17

MARTEDÌ

PRESTOFATTO (ANIELLO)

S. ANTONIO

- ⁹ 400g FARINA
8 UOVA INTERE
¹⁰ 1 BIRRIERE DI OLIO
350g ZUCCHERO
¹¹ 2 BUSTE PANDEGLI ANGELI
1 VANILLINA
¹² 1 pizzico di SALE
QB. CITRONE GRATUGGIATO.

13

14

15

16

17

18

19

20

6. Torrone al cioccolato

Foto di kekka (pagina agenda 16 luglio)

Dolce freddo senza cottura, da freezer o frigo.

Ingredienti

- 200 g di cioccolato fondente
- 300 g di cioccolato bianco
- 400 g di Nutella
- Nocciole q.b.

Procedimento

1. In un pentolino a bagnomaria far sciogliere il cioccolato fondente, poi stenderlo sui bordi del recipiente (preferibilmente quello del plum-cake) e metterlo nel freezer.
2. Nel frattempo sciogliere il cioccolato bianco; quando si e' sciolto aggiungere la Nutella e amalgamare, poi aggiungere le nocciole.
3. Versare tutto nel contenitore e riporre nel freezer o in frigo.

Nota: Buon appetito! (dall'originale)

Foto originale (kekka):

in evidenza

LUGLIO

16

LUNEDÌ

B.V. del Carmine

TORRONE AL CIOCCOLATO
9 ingredienti: 200 gr cioccolato fondente
300 gr " bianco
10 400 gr nutella

11

← →
In un pentolino, a bagno maria, far sciogliere
12 il cioccolato fondente poi stenderlo
sui bordi del recipiente (preferibilmente
13 quello del plum-cake) poi metterlo
nel freezer. nel frattempo sciogliere
14 il cioccolato bianco quando si è
sciolto aggiungere la nutella, amalgamarla
15 e poi mettere le nocciole.
16 mettere tutto nel contenitore e poi nel
freezer o frigo

17

Buon Appetito.

18

19

20

7. Torta al limone di Dorina Franco

Foto di enzo (2 pagine)

Torta al limone con base caramellata alle fette di limone.

Ingredienti

- 3 uova
- 170 g di zucchero
- 200 g di farina
- 60 ml di succo di limone
- 8 g di lievito in polvere per dolci
- 1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone
- 170 g di burro
- Stampo da 20 cm di diametro + carta forno
- 4 cucchiaini di zucchero (per la superficie)
- 2 limoni a fette (per decorare)

Procedimento

1. Pesare e misurare tutti gli ingredienti; setacciare le polveri; spremere il limone e filtrare il succo; grattugiare la scorza.
2. Sciogliere il burro a bagnomaria e lasciarlo raffreddare.
3. Montare le uova con lo zucchero fino a ottenere una crema bianca e spumosa.
4. Unire il burro, il succo e la scorza grattugiata del limone.
5. Incorporare le polveri poco alla volta fino a ottenere un composto liscio e senza grumi.
6. Rivestire lo stampo con la carta forno e cospargere il fondo con quattro cucchiaini di zucchero.
7. Sistemare sopra lo zucchero le fette di limone, una accanto all'altra.
8. Versarvi il composto e livellare delicatamente.
9. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180 gradi per circa 30 minuti; fare sempre la prova stecchino.

Foto originale (enzo):

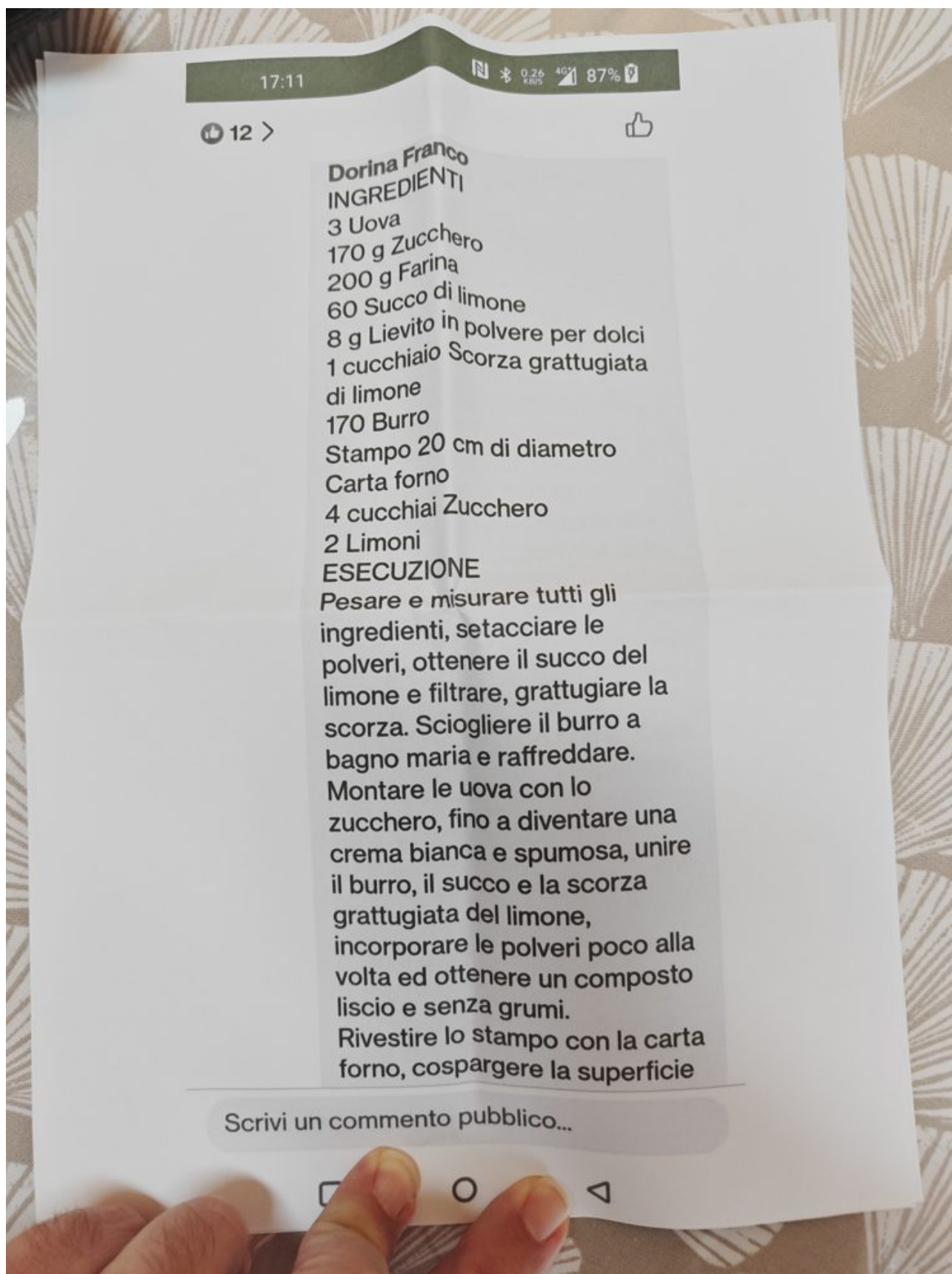


Foto originale (enzo):

12 >



170 g Burro
Stampo 20 cm di diametro
Carta forno
4 cucchiaini Zucchero
2 Limoni

ESECUZIONE

Pesare e misurare tutti gli ingredienti, setacciare le polveri, ottenere il succo del limone e filtrare, grattugiare la scorza. Sciogliere il burro a bagno maria e raffreddare.

Montare le uova con lo zucchero, fino a diventare una crema bianca e spumosa, unire il burro, il succo e la scorza grattugiata del limone, incorporare le polveri poco alla volta ed ottenere un composto liscio e senza grumi.

Rivestire lo stampo con la carta forno, cospargere la superficie con quattro cucchiaini di zucchero, sistemare sopra lo zucchero le fette di limone, una accanto all'altra, versarvi il composto e livellare delicatamente. Cuocere in forno preriscaldato statico a 180 gradi per 30 minuti circa. Fare sempre la prova stecchino

Scrivi un commento pubblico...

8. Torta al mascarpone e Nutella

Foto di kekka (pagina agenda 18 luglio; appunto datato 6-10-2015)

Torta variegata al mascarpone con cucchiariate di Nutella all'interno.

Ingredienti

- 250 g di mascarpone (oppure ricotta)
- 3 uova
- Crema di nocciole (Nutella), 7-8 cucchiari
- 200 g di zucchero
- 250 g di farina
- 1 busta di vanillina
- 1 busta di lievito
- Teglia da 22 cm di diametro; forno a 180 gradi per 40 minuti

Procedimento

1. Unire uova e zucchero e montare.
2. Unire il mascarpone; mescolare il lievito con la farina (con un pizzico di sale) e aggiungerla all'impasto.
3. Mettere meta' impasto nella teglia, distribuire 7-8 cucchiari di Nutella e coprire con il rimanente impasto.
4. Cuocere in forno a 180 gradi per 40 minuti.

Foto originale (kekka):

9. Torta all'arancia morbida

Foto di enzo (post social, ripresa parziale)

Dal testo visibile: dolce profumato alle arance fresche. La foto mostra solo l'inizio del procedimento (passi 1-3).

Ingredienti

- 3 arance (succo e scorza grattugiata)
- 200 g di zucchero
- 4 uova
- 200 g di farina
- 100 ml di olio di semi
- 1 bustina di lievito per dolci
- Un pizzico di sale

Occorrente

- Ciotola grande
- Frusta
- Teglia da forno (24 cm)
- Carta da forno

Procedimento

1. Preriscalda il forno a 180 gradi e prepara la teglia foderando il fondo con carta da forno.
2. In una ciotola grande, sbatti le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
3. Aggiungi il succo e la scorza delle arance. [Il resto del procedimento non e' visibile nella foto.]

Nota: DA COMPLETARE: fotografare anche la parte restante del post.

Foto originale (enzo):

20:55



16 h ·

Un dolce che profuma di arance fresche e morbidezza in ogni morso: la Torta All'Arancia Morbida è una vera delizia. Perfetta per una merenda o un dessert leggero, questa torta è semplice da preparare e sorprendentemente gustosa.

Ingredienti:

- 3 arance (succo e scorza grattugiata)
- 200 g di zucchero
- 4 uova
- 200 g di farina
- 100 ml di olio di semi
- 1 bustina di lievito per dolci
- Un pizzico di sale

Strumenti necessari:

- Ciotola grande
- Frusta
- Teglia da forno (24 cm)
- Carta da forno

Istruzioni:

1. Preriscalda il forno a 180°C e prepara la teglia foderando il fondo con carta da forno.
2. In una ciotola grande, sbatti le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
3. Aggiungi il succo e la scorza delle arance,

10. Torta allo yogurt

Foto di enzo (pagina agenda 10 aprile, inchiostro rosso)

La classica torta ai vasetti, con il vasetto da 150 g usato come misura.

Ingredienti

- 1 vasetto di yogurt (150 g)
- 3 vasetti di farina
- 2 vasetti di zucchero
- 1/2 vasetto di olio
- 1/2 bustina di Pan degli Angeli (lievito)
- 2 o 3 uova

Procedimento

1. Versare lo yogurt in una terrina; usare il vasetto vuoto come misura per gli altri ingredienti.
2. Unire lo zucchero e le uova (i rossi) e mescolare energicamente.
3. Montare a neve gli albumi.
4. Unire lo yogurt alla farina continuando a mescolare; aggiungere il lievito e l'olio.
5. Versare il tutto in una tortiera da 22 cm imburrata e infarinata.
6. Infornare per 40 minuti a 180 gradi.

Foto originale (enzo):

APRILE

in evidenza

10

Torta allo yogurt.

MARTEDI

S. Terenzio

9

yogurt.

g 150

10

3 Sorelli

farina

11

 $\frac{2}{2}$ " 10Zucchero
di olio

12

 $\frac{1}{2}$ bustina pom. degli angeli
2 op 3
noia

13

Versare in una terrina lo y.

14

con il sec. dello y usare 50 minuti
e porre unire lo zuc. e la noia

15

(il rosso) mescolare energicamente
e montare a neve il bianco.

16

unire lo y. alla farina, continuare
a mescolare - ora il lievito

17

e l'olio - mettere in tutto
in una terrina di 22 cm

18

imburrata e infornata.

19

infornare x 60 minuti
a 180 g.

20

in evidenza

S. Stanislao

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

11. Torta di ciliegie della nonna

Foto di enzo (2 pagine, fronte/retro dello stesso foglio)

Ricetta stampata da un post (Pane e Mortadella): torta morbida con ricotta e ciliegie fresche.

Ingredienti

- 500 g di ciliegie
- 220 g di ricotta
- 200 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 50 g di burro fuso e raffreddato
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- Zucchero a velo q.b. (facoltativo)

Procedimento

1. Lava le ciliegie, asciugale, elimina il nocciolo e dividile in due parti uguali.
2. Monta le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso.
3. Aggiungi la ricotta, la scorza grattugiata del limone e il burro fuso ormai freddo, mescolando bene.
4. Unisci la farina setacciata con il lievito e amalgama fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
5. Incorpora delicatamente metà delle ciliegie all'impasto.
6. Versa il composto in uno stampo da 22 cm imburato e infarinato.
7. Distribuisci sulla superficie le ciliegie rimaste, premendole leggermente nell'impasto.
8. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180 gradi per circa 40 minuti.
9. Fai la prova stecchino prima di sfornare: dovrà uscire asciutto.
10. Lascia raffreddare completamente la torta, spolvera con zucchero a velo e servi.

Nota: Morbidissima, ricca di frutta, perfetta per la colazione o la merenda (dall'originale).

Foto originale (enzo):

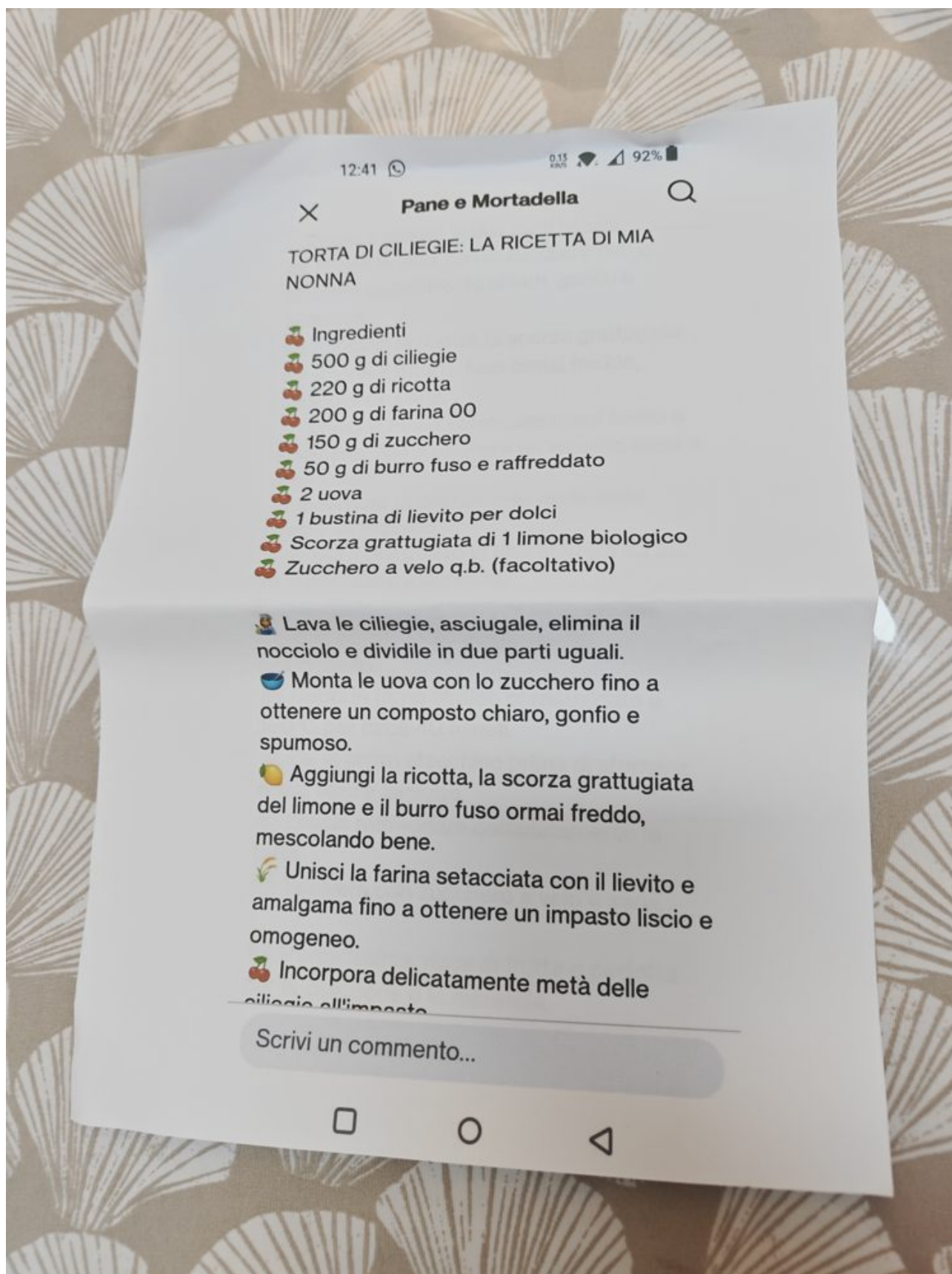


Foto originale (enzo):

12:41

4.00 KB/s 92%



Pane e Mortadella



nocciolo e dividile in due parti uguali.

🥣 Monta le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso.

🍋 Aggiungi la ricotta, la scorza grattugiata del limone e il burro fuso ormai freddo, mescolando bene.

🌿 Unisci la farina setacciata con il lievito e amalgama fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

🍒 Incorpora delicatamente metà delle ciliegie all'impasto.

🥄 Versa il composto in uno stampo da 22 cm imburato e infarinato.

🍒 Distribuisci sulla superficie le ciliegie rimaste, premendole leggermente nell'impasto.

🔥 Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti.

🍷 Fai la prova stecchino prima di sfornare: dovrà uscire asciutto.

❄️ Lascia raffreddare completamente la torta.

❄️ Spolvera con zucchero a velo e servi.

❤️ Morbidissima, ricca di frutta e perfetta per la colazione o la merenda.

Scrivi un commento...



12. Torta di pere della nonna (variante 1)

Foto di susy (agenda 13-14 luglio: ingredienti + procedimento)

Versione dall'agenda; esiste anche la versione del foglietto (vedi variante successiva).

Ingredienti

- 130 g di zucchero
- 130 g di burro
- 3 uova (tuorli nell'impasto, chiare montate a neve)
- 300 g di farina
- Latte q.b.
- 1 cucchiaino di liquore
- 5 pere morbide
- 1/2 bustina di lievito

Procedimento

1. In un recipiente versare lo zucchero e il burro ammorbidito e battere il composto.
2. Unire 3 tuorli e la farina, ammorbidendo il tutto con un po' di latte; aggiungere il liquore.
3. Unire le chiare montate a neve e il lievito, amalgamando il tutto.
4. In una terrina imburrata versare meta' composto; sopra distribuire le pere sbucciate e tagliate a pezzi; coprire con la pasta rimasta.
5. Cuocere in forno a 200 gradi per 1 ora.

Foto originale (susy):

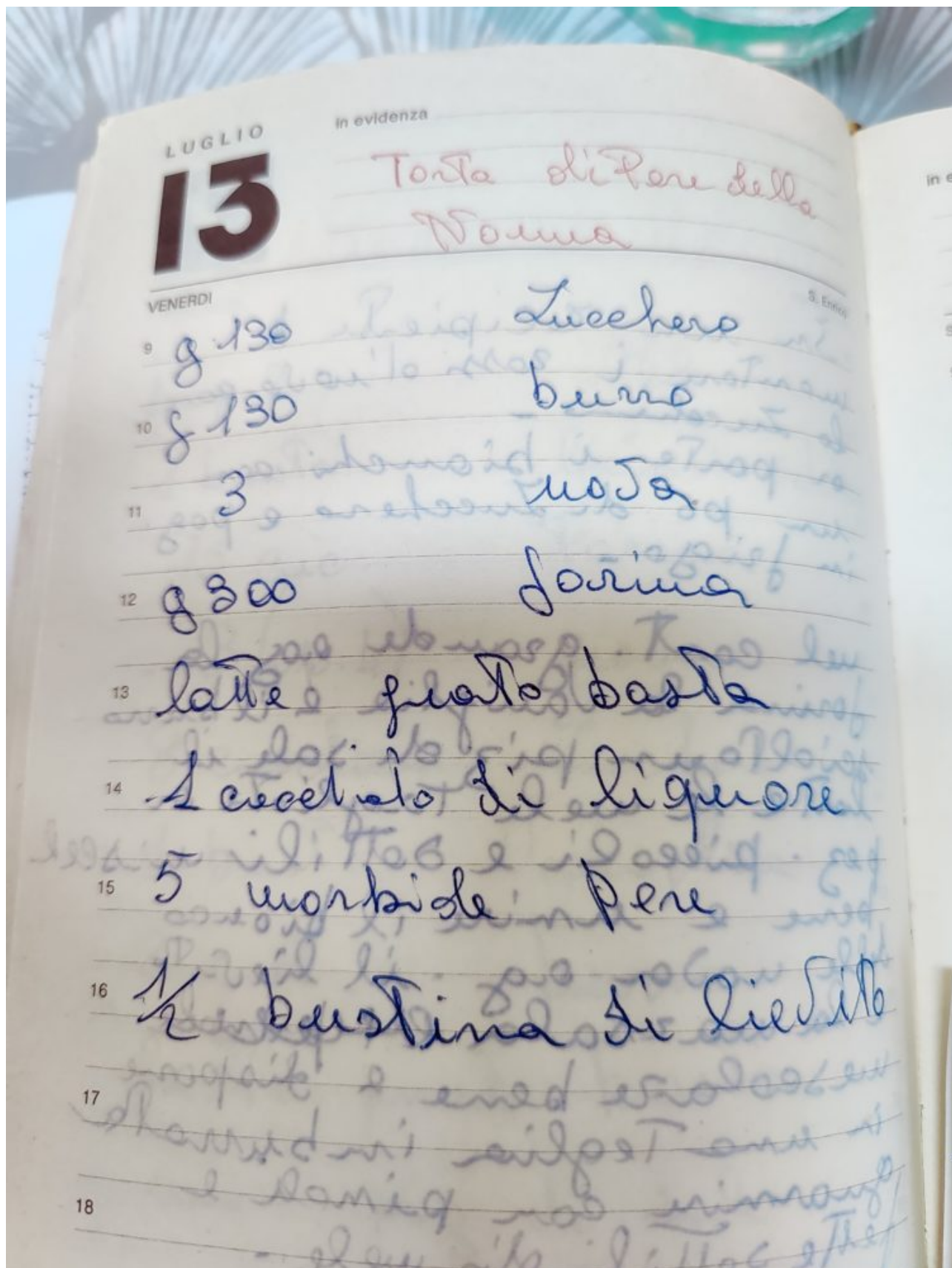


Foto originale (susy):

Torta di Peri della ~~usina~~

S. Camillo de L.

9 In una recipiente versate
10 lo zucchero e il burro
11 ammorbidito e battete a
uovo ~~per~~ unire 3 tuorli
12 e la farina il tutto ammassa
con un po' di latte e il
13 liquore e le chiare montate
a neve e ~~ag.~~ il lievito e
14 tutto.

14 In una Terrina imburrata
versate metà composto e ap.
15 sopra le peri sbucciate e tagli
a pezzi coprire con la pasta
16 rimasta.

17 Pog. in forno a 200°

18 x 1 ora

19

20

13. Torta di pere della nonna (variante 2)

Foto di susy (foglietto pinzato, seconda versione)

Seconda versione della stessa torta: stesse dosi, procedimento piu' dettagliato.

Ingredienti

- 130 g di zucchero
- 130 g di burro ammorbidito
- 3 tuorli + chiare montate a neve
- 300 g di farina
- Un po' di latte
- 1 cucchiaino di liquore
- 5 pere morbide
- Mezza bustina di lievito
- Poco zucchero (per spolverare le pere)

Procedimento

1. Versare 130 g di zucchero nella terrina, unire 130 g di burro ammorbidito e battere finche' il composto sara' bianco.
2. Unire 3 tuorli e 300 g di farina, ammorbidendo con un po' di latte; aggiungere un cucchiaino di liquore.
3. Aggiungere mezza bustina di lievito e le chiare montate a neve.
4. Versare meta' composto in una terrina imburrata; poggiare sopra 5 pere morbide tagliate a pezzi; spolverare con poco zucchero; ricoprire con la pasta rimasta.
5. Cuocere in forno a 200 gradi per un'ora.

Foto originale (susy):

Torta di Pen delle

14

SABATO

9 In una recipiente versare
lo zucchero e il burro
10 ammorbidente e battere
tutto di fare 2000. Ammor

(Versare 130g di zucchero nella
terzina unite 130 grammi di burro montato
ammorbidente e battere il composto
finché sarà bianco. Unite 3 tuorli
e 300g di farina il tutto ammor.
con un po' di latte e un cucchiaino di
liquore. aggiungere mezzo bustino di
lievito e la chiara montata a neve.
Versare la metà del composto in una
terzina imburrata foderata sopra
5 per uociale tagliate a pezzi
sfoderate con poco zucchero
ricoperte con la pasta rimasta
e farrete a cuocere in forno a 200°
x un ore.

ORGANIZZAZIONE DI CREDITO IN TUTTE
LE FORME TECNICHE PER CONSUMATORI
TUTTE AD OGNI SERVIZIO E
PREZZI E CONDIZIONI ECONOMICHE

BANCA
POPOLARE
DI VERONA

14. Zeppole di patate

Foto di enzo (pagina agenda 19 aprile, inchiostro blu)

Pagina con i soli ingredienti e due righe finali; manca la descrizione dell'impasto.

Ingredienti

- 1 kg di patate
- 700 g di farina
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- 2 uova
- 25 g di lievito
- 1 cucchiaio di olio
- Limone, cannella e vaniglia (aromi)

Procedimento

1. [Impasto non descritto nella pagina.] Far lievitare 1 ora e mezza.
2. Friggere in olio. [Ultima riga poco leggibile.]

Nota: DA COMPLETARE: cercare eventuali pagine vicine con il procedimento.

Foto originale (enzo):

APRILE
19

GIOVEDÌ

S. Emogene

- | | | | |
|----|----------------------------|------------|------------|
| 9 | | Zeppole di | |
| 10 | Kg 1 | | patate |
| 11 | g. 700 | | forino |
| 12 | 2 col cucchiari | | Zucchero |
| | 2 cucchiari | | Sale |
| 13 | 2 | | Morva |
| | 25 g. | | lievito |
| 14 | 1 cucchiario | | olio |
| | limone | | Vaniglia |
| 15 | pannello | | |
| | for | lievitore | 100 g. 1/2 |

Umore

Fine

EUROPE
Andorra
Roca & Ribes
Arenosa
Mentxak 114/116
Andorra la Vella
Austria
Kalmat
Hauhaussger
Obern Dornbach
A-4050 Traun
Belgium
KALUPS BEL
B-1800 Zwing
Canary Islands
Sagor S.A.
Adelmo 108
Santo Cruz de Tenerife
CSP
OMCO Or-Wild
Vodkova 17
Slovakia
1000 Praha 7
Czechia
Spartak Co. Ltd
Slovakia
P.O. Box 1744
Nicosia
Halei Ltd
117-118 Bar Street
Denmark
KALUPS DEN
S-2500 Midd
Faroe Islands
Prof. Halvard Nielsen
100 Tórshavn
Finland
AUCOICA
Korhonen
25 m. Järvi
1-4000 Ål
Germany
KALUPS G
Grafen 6.1
Hemmer
D-9600 B
Gibraltar
Chelva
L-1000
KALUPS I
1800 Canada
Birmingham