

Ricettario di famiglia

Edizione di prova - 18 September 2026

14 ricette trascritte e riordinate.

+ 2 foto in attesa di trascrizione (in fondo al PDF).

*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

In attesa di trascrizione: 2 foto (pagg. finali).

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

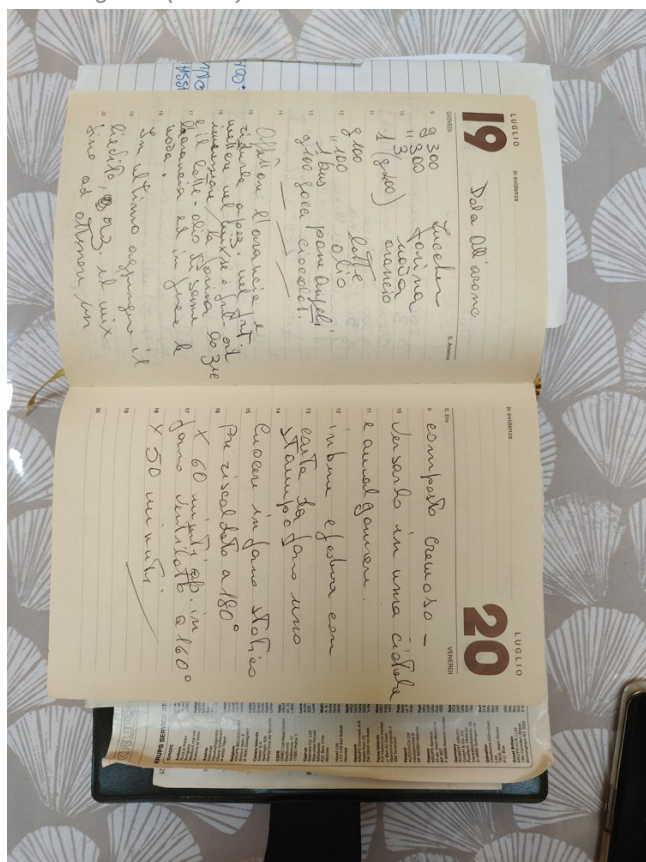
- 300 g di zucchero (?)
- 3 uova (?)
- Farina (quantita' poco leggibile)
- 1 arancia (succo e scorza?)
- Latte e olio
- 1 bustina di Pan degli Angeli
- 100 g di gocce di cioccolato (?)

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

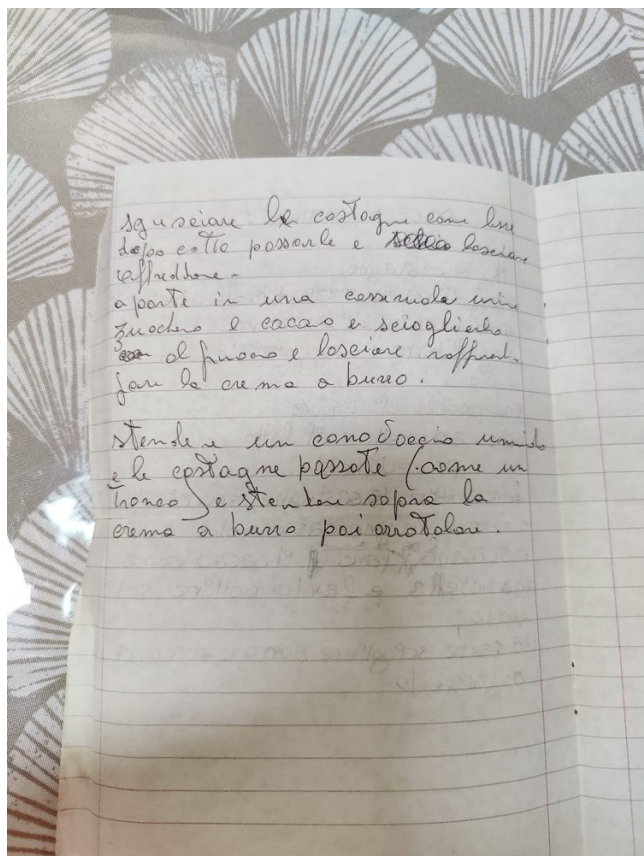
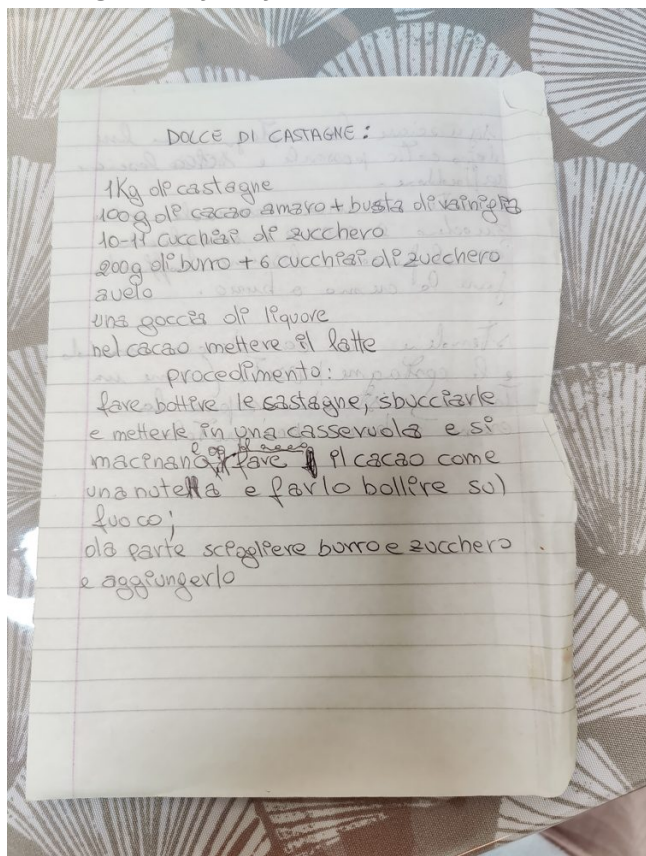
- 1 kg di castagne
- 100 g di cacao amaro
- 1 busta di vanillina
- 10-11 cucchiari di zucchero
- 200 g di burro + 6 cucchiari di zucchero a velo
- Una goccia di liquore
- Latte q.b. (per sciogliere il cacao)

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 originali: susy, susy



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

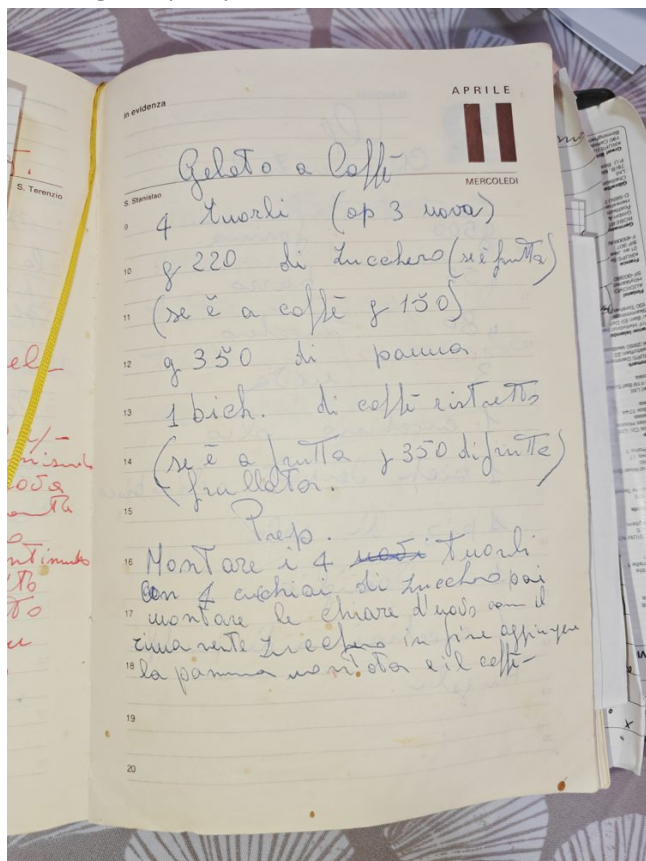
- 4 tuorli (oppure 3 uova intere)
- 220 g di zucchero (150 g se al caffè')
- 350 g di panna
- 1 bicchierino di caffè' ristretto
- Variante alla frutta: 350 g di frutta frullata

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):



4. Liquore alla liquirizia

Foto di susy (agenda 3 luglio)

Liquore fatto in casa (dal quaderno delle ricette).

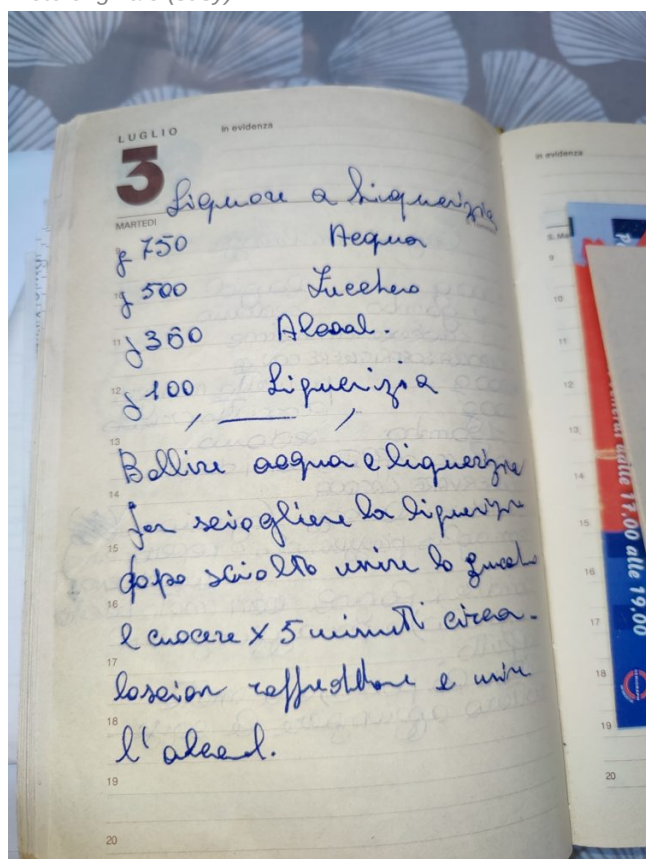
Ingredienti

- 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):



5. Prestofatto di Aniello

Foto di kekka (pagina agenda 17 luglio)

Nella foto solo gli ingredienti; manca il procedimento.

Ingredienti

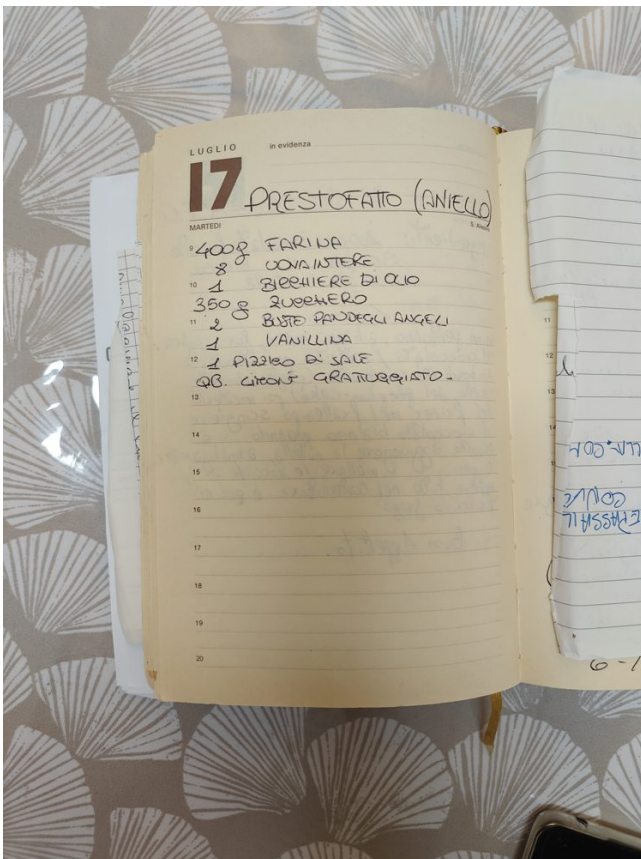
- 400 g di farina
- 8 uova intere
- 1 bicchiere di olio
- 350 g di zucchero
- 2 buste di Pan degli Angeli
- 1 vanillina
- 1 pizzico di sale
- Limone grattugiato q.b.

Procedimento

1. [Procedimento non presente nella foto.]

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

Foto originale (kekka):



6. Torrone al cioccolato

Foto di kekka (pagina agenda 16 luglio)

Dolce freddo senza cottura, da freezer o frigo.

Ingredienti

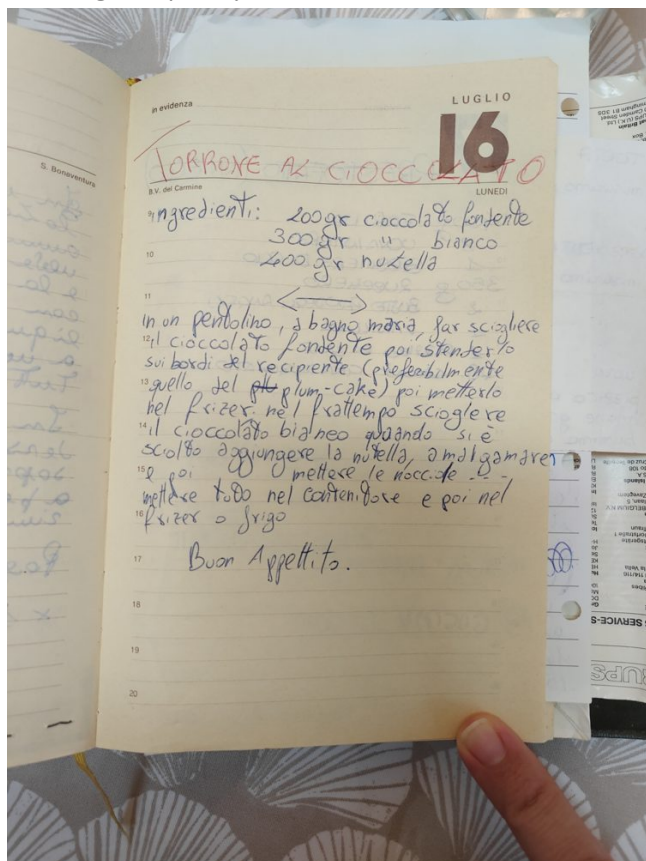
- 200 g di cioccolato fondente
- 300 g di cioccolato bianco
- 400 g di Nutella
- Nocciole q.b.

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 è 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):



7. Torta al limone di Dorina Franco

Foto di enzo (2 pagine)

Torta al limone con base caramellata alle fette di limone.

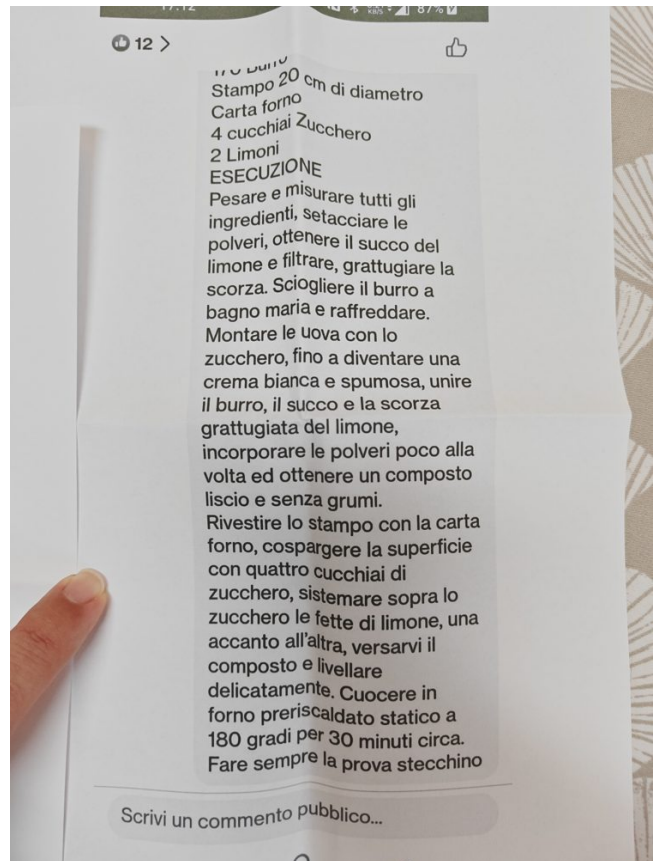
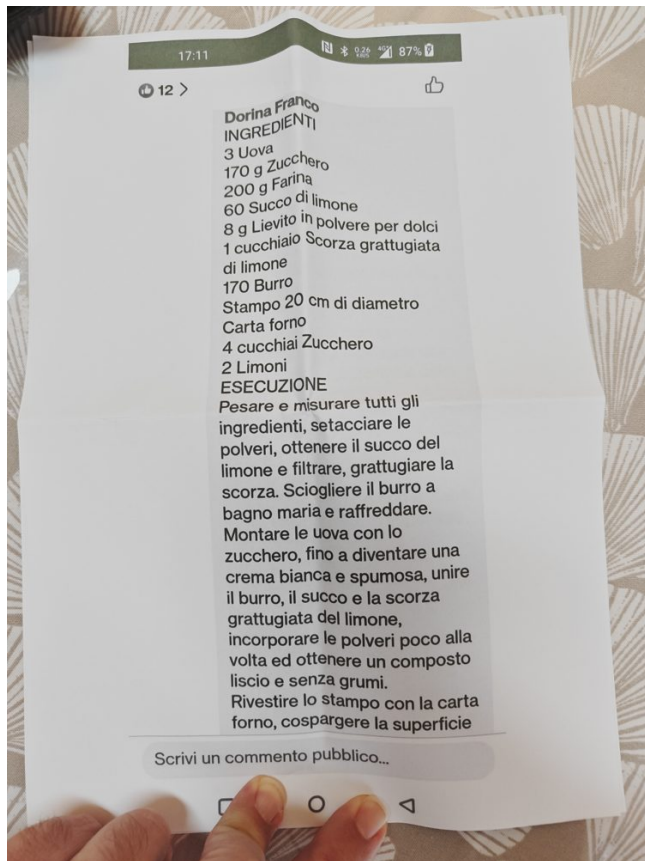
Ingredienti

- 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 originali: enzo, enzo



8. Torta al mascarpone e Nutella

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

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

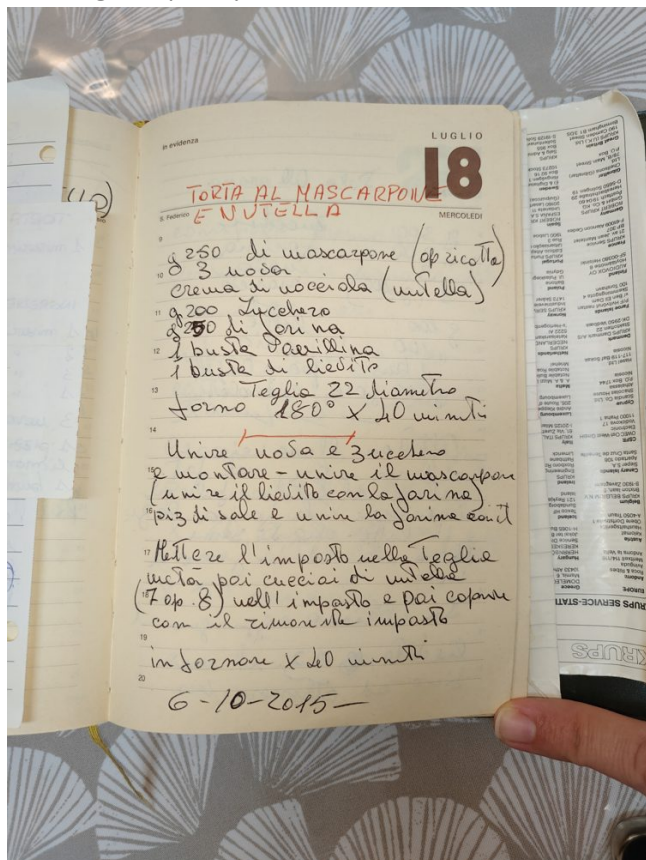
Ingredienti

- 250 g di mascarpone (oppure ricotta)
- 3 uova
- Crema di nocciole (Nutella), 7-8 cucchiaini
- 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 metà impasto nella teglia, distribuire 7-8 cucchiaini 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

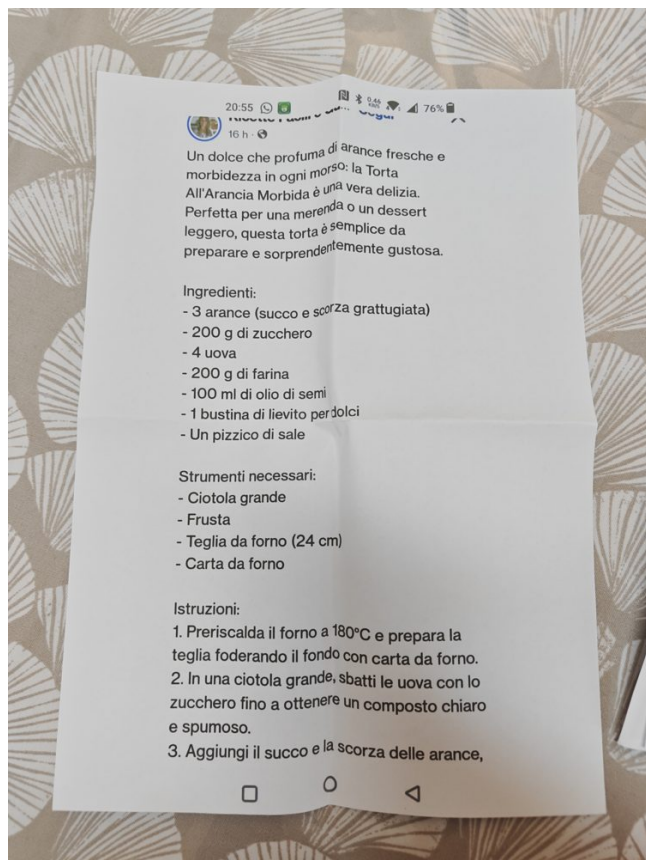
- Ciotola grande
- Frusta
- Teglia da forno (24 cm)
- Carta da forno

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):



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.

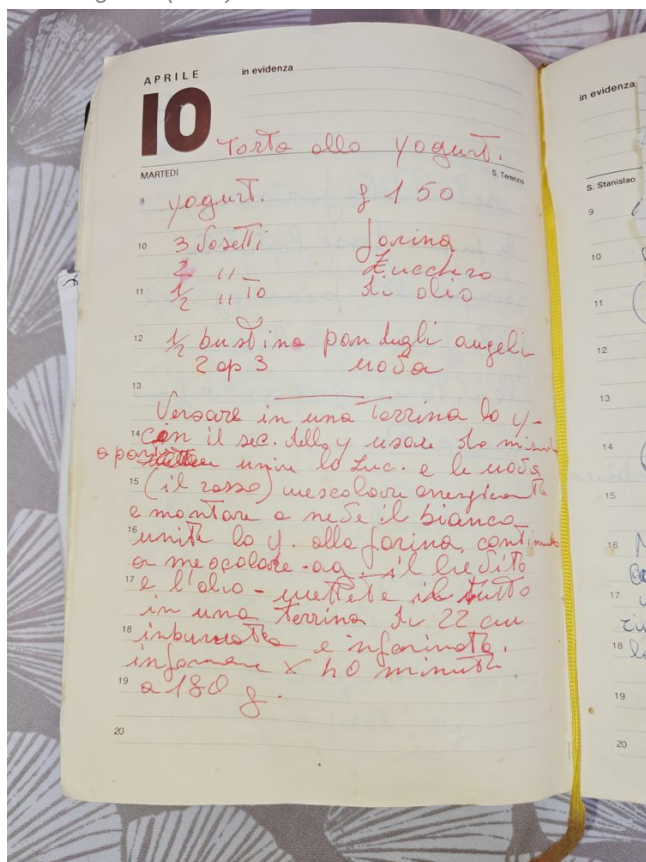
Ingredienti

- 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):



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

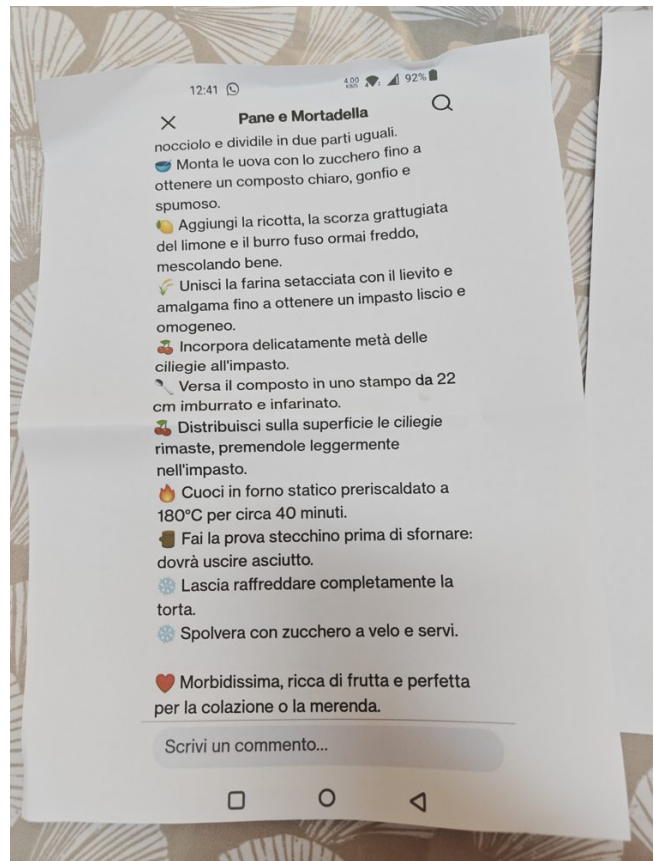
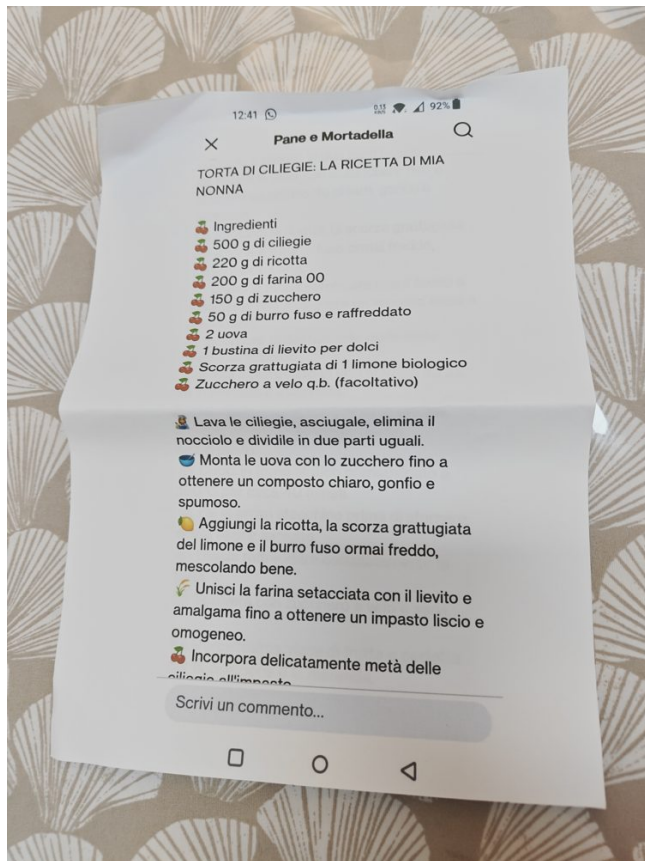
- 500 g di ciliegie
- 220 g di ricotta
- 200 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 50 g di burro fuso e raffreddato
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- Zucchero a velo q.b. (facoltativo)

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 originali: enzo, enzo



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).

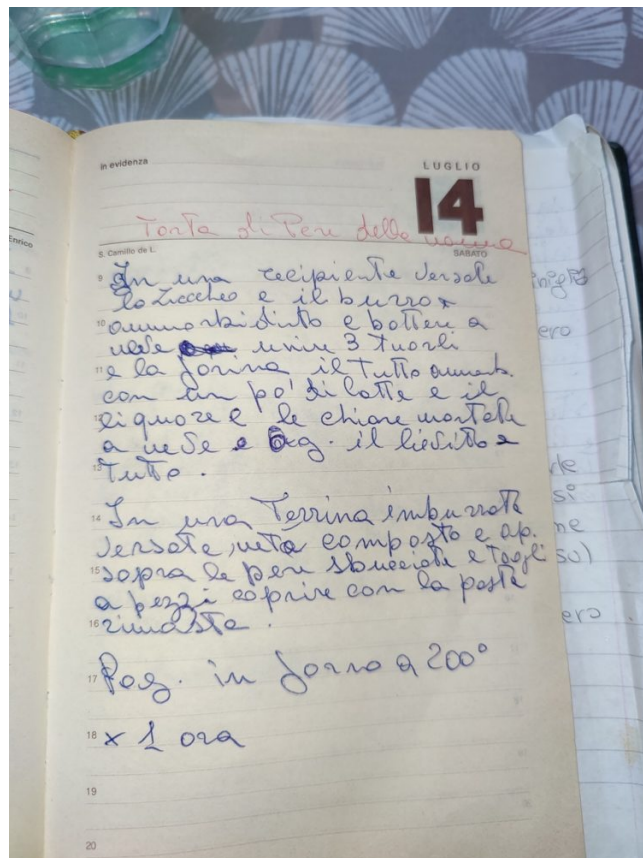
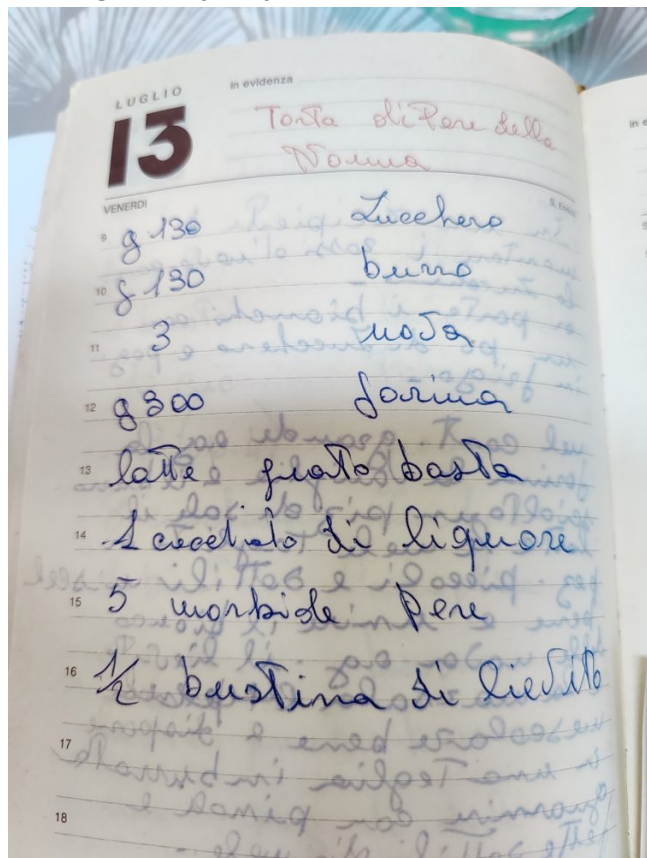
Ingredienti

- 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 metà 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 originali: susy, susy



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.

Confronto con la prima versione: le differenze sono evidenziate in giallo.

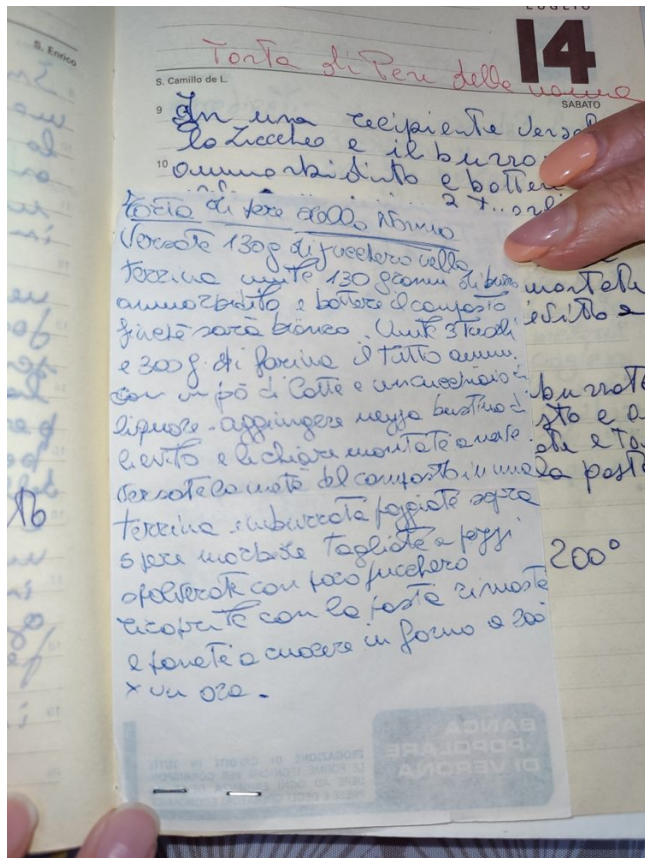
Ingredienti

- 130 g di zucchero
- 130 g di burro ammorbidito
- 3 tuorli + chiare montate a neve
- 300 g di farina
- Un po' di latte
- 1 cucchiaio 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 cucchiaio 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):



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

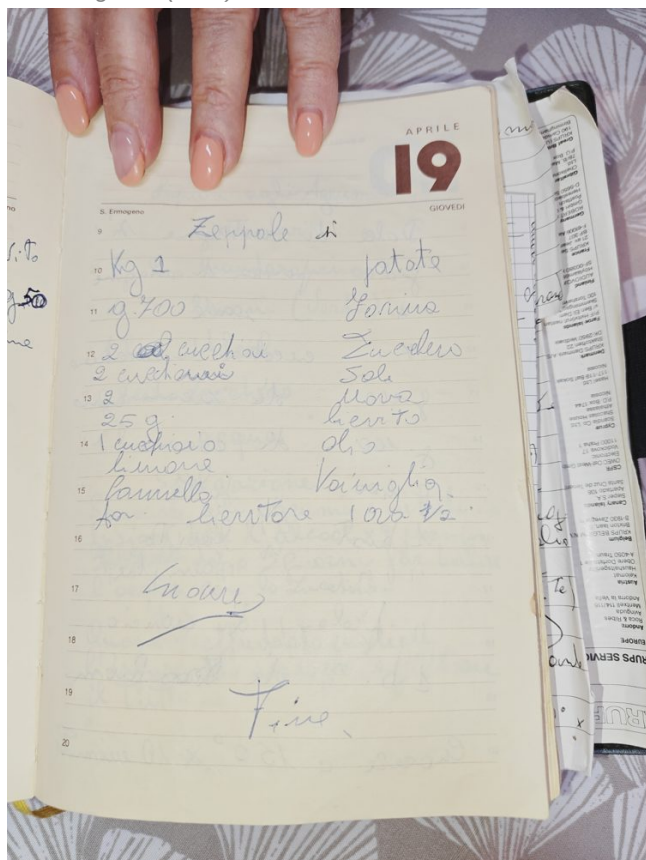
- 1 kg di patate
- 700 g di farina
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- 2 uova
- 25 g di lievito
- 1 cucchiaio di olio
- Limone, cannella e vaniglia (aromi)

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):



Da trascrivere

Foto

porzioev/pagina_20260918_185659_671069.jpg
g in attesa di trascrizione.

Cerca una ricetta

INGREDIENTI

146 kcal Calorie per porzione +info

- Latte intero 1l
- Baccello di vaniglia ½ bacca
- Zucchero 300 g
- Bicarbonato ½ cucchiaino

AGGIUNGI ALLA LISTA DELLA SPESA

PREPARAZIONE

COME PREPARARE IL DULCE DE LECHE



1



2



3

Per realizzare il dulce de leche iniziate incidendo nel senso della lunghezza la bacca di vaniglia con un coltellino per estrarre i semi interni 1. Mettete un pentolino sul fuoco con il fondo piuttosto spesso oppure antiaderente, versateci il latte e unite lo zucchero 2, scaldate a fuoco dolce e rimestate con un cucchiaino di legno, quindi unite la bacca di vaniglia e i suoi semi 3.



4



5



6

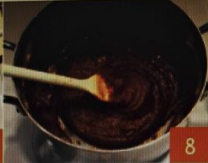
e il mezzo cucchiaino di bicarbonato 4, rimestate ancora. Proseguite la cottura fino a quando il latte avrà raggiunto il bollore 5, quindi mescolate ancora fino a quando la crema ottenuta non si sarà scurita 6.

Foto

porzioev/pagina_20260918_185705_468773.jpg
g in attesa di trascrizione.



7



8



9

A questo punto eliminate la bacca di vaniglia con una pinza da cucina 7 e continuate a far cuocere il dulce de leche a fuoco medio fino a ottenere una consistenza vischiosa simile a quella della salsa mou 8. Tenete presente che più lo lascerete cuocere più il dulce de leche risulterà duro. Una volta pronto mettetelo in una ciotolina 9 e servitelo per accompagnare il gelato o semifreddi o per preparare le famose Alfajores argentine. Fate attenzione perché il dulce de leche si indurisce molto velocemente freddandosi, ma basterà rimetterlo per qualche istante sul fuoco per ottenere una consistenza più fluida.

CONSERVAZIONE

Il dulce de leche si può conservare in frigorifero per 2-3 giorni, prima di servirlo è necessario lasciarlo ammorbidire a temperatura ambiente. In alternativa è possibile conservarlo sottovuoto in appositi barattoli sterilizzati con chiusura ermetica.

CONSIGLIO

Farcite con il dulce de leche biscottini, golosi rotoli di pasta biscotto e usatelo anche per guarnire torte e semifreddi.

SCOPRI DI PIÙ SUGLI INGREDIENTI



Zucchero



Bicarbonato



Latte