



MADDALENA BORSATO

10 RICETTE NEL DESERTO

Ricettario di biscotteria secca



NEXUS



EMILIA ROMAGNA



Maddalena Borsato

10 RICETTE NEL DESERTO

Ricettario di biscotteria secca

Progetto “AliForma – Alimenti e Formazione: sostegno alle associazioni di donne per una produzione alimentare alternativa, sostenibile e generatrice di reddito” - Campi profughi saharawi

Capofila: Nexus ER

Partner: AUSER Volontariato Emilia Romagna ODV, CGIL Emilia Romagna, Movimento AFRICA '70, CGIL Ferrara, CGIL Ravenna, ARCI Ferrara APS, Comune di Ravenna, Associazione KABARA LAGDAF ODV, Associazione JAIMA SAHARAWI ODV, Fronte Polisario (rappresentanza in Italia), UGT Sario (Union General de Saguia El Hamra y Rio de Oro-Unione Generale dei Lavoratori Saharawi) Ministero de Cooperación R.A.S.D., Ministero della Cooperazione), Ministero de Desarrollo Económico R.A.S.D. (Ministero dello Sviluppo Economico).

Con la collaborazione di:





RICETTE

1. Frollini alla vaniglia
 2. Frollini al cacao
 3. Frollini decorati con ghiaccia reale
 4. Biscotti tondi alla moringa con confettura
 5. Viennesi (o frollini montati) alle barbabietole rosse
 6. Viennesi (o frollini montati) al cacao con crema di arachidi
 7. "Ricciarelli" alle mandorle
 8. Taralli al limone
 9. Tartufi ai datteri e mandorle
 10. Biscottini alla semola e datteri
-

Nota: il minutaggio della cottura in forno è molto variabile a seconda del forno che si utilizza, in ogni ricetta è stato inserito un tempo standard per forno elettrico con possibilità di regolare la temperatura, ma è bene che in ogni forno che si utilizza la prima volta si faccia molta attenzione dopo i primi 6-7 minuti di cottura, avendo cura di girare i biscotti se il calore proviene solo dal basso o solo dall'alto.

IL GUSTO DOLCE DEL RISCATTO PER LE DONNE NEI CAMPI PROFUGHI SAHARAWI

Esperienza, consapevolezza e manualità sono i concetti chiave che hanno guidato la formazione in pasticceria, diretta da Maddalena Borsato, dedicata a 30 donne nei campi profughi in Sahara occidentale. Grazie al progetto "AliForma - Alimenti e Formazione", con la collaborazione della Regione Emilia-Romagna, è stata incoraggiata la creazione di piccole *équipes* di pasticceria tra le oltre 90 donne già beneficiarie dei progetti "CuRes" e "Cibo e Lavoro", per permettere loro di arricchire e sviluppare sia il consumo familiare, sia i piccoli "business" che si sono andati creando nel corso dei progetti di cooperazione, con prodotti che vanno dalla più semplice biscotteria secca fino agli elaborati dolci per le grandi occasioni (feste, matrimoni, ricorrenze e festività).

Questo ricettario vuol essere non solo un ricordo della straordinaria esperienza di crescita ed emancipazione vissuta insieme - l'ultima parte della formazione è stata compiuta, a causa dei divieti allo spostamento imposti dalla pandemia, da una donna saharawi - ma anche un incoraggiamento, rivolto alle donne nei campi profughi, pilastri portanti di un popolo in esilio, a credere in loro stesse, arricchendo il proprio bagaglio di esperienza e competenze soprattutto nell'ambito che nelle tendopoli si è rivelato tra i più critici, quello della qualità e della sicurezza alimentare.



INGREDIENTI

PASTA FROLLA ALLA VANIGLIA

- 500 g farina
 - 250 g margarina (o burro)
 - 180 g zucchero
 - 3 tuorli e 1 uovo
 - 4 g lievito per dolci (facoltativo)
 - 1 pizzico sale
 - la scorza di un'arancia e di un limone
 - vaniglia/vanillina q.b.
-

FROLLINI ALLA VANIGLIA



dose per circa 50 biscotti da 20 g l'uno

PREPARAZIONE

Ammorbidire la margarina con lo zucchero. Aggiungere uova e tuorli e amalgamare. Aggiungere sale, scorze, vaniglia. Aggiungere la farina e il lievito e impastare il meno possibile, solo fino a quando l'impasto non sia uniforme.

Lasciare riposare almeno un'ora in frigorifero.

Se si vogliono fare dei frollini semplici, stendere l'impasto usando il mattarello e formare i biscotti con gli stampini. Infornare per circa 10-12 minuti a 180 °C.



INGREDIENTI

PASTA FROLLA AL CACAO

- 450 g farina
 - 250 g margarina (o burro)
 - 220 g zucchero
 - 1 uovo
 - 50 g cacao
 - 5 g lievito per dolci (facoltativo)
 - 1 pizzico sale
-

FROLLINI AL CACAO



dose per circa 50 biscotti da 20 g l'uno

PREPARAZIONE

Ammorbidire la margarina con lo zucchero. Aggiungere l'uovo e amalgamare. Aggiungere sale e lievito. Aggiungere la farina e il cacao mescolati insieme e impastare il meno possibile, solo fino a quando l'impasto non sia uniforme.

Lasciare riposare almeno un'ora in frigorifero. Se si vogliono fare dei frollini semplici, stendere l'impasto usando il mattarello e formare i biscotti con gli stampini. Infornare per circa 10-12 minuti a 180 °C.





CON ENTRAMBE LE PASTE FROLLA

- **Biscotti stampati ripieni di marmellata:** stendere la pasta frolla e coppare con gli stampini. Fare sempre un fondo e un sopra della stessa forma, assicurandosi che il sopra sia bucato al centro. Infornare per 10-12 minuti circa a 180 °C. Lasciare raffreddare. Prendere la parte superiore bucata e spennellare con lo sciroppo di zucchero, quindi decorare a piacere. Unire con la marmellata le due parti.
- **Spirali bicolor:** stendere le due paste frolla. Posizionarle una sopra l'altra e arrotolare insieme a formare un cilindro. Lasciare raffreddare completamente in frigorifero per almeno 2 ore. Passare il cilindro freddo nel cocco rapè e tagliarlo in biscotti tondi dello spessore di circa 50 mm. Infornare per 12 minuti circa a 180 °C.
- **Fiori di frolla tipo 1:** fare 6 palline e posizionare a corolla sulla carta forno. Aggiungere una pallina di pasta frolla colorata o al cacao (se si fanno al cacao, sarà viceversa) al centro della corolla. Infornare per 12-13 minuti circa a 180 °C.
- **Fiori di frolla tipo 2:** stendere le due paste frolla. In ognuna coppare 5 tondi. Unire i tondi a due a due (bicolor) e tagliare a metà. Formare dei petali e disporre a corolla. Fare una pallina da posizionare al centro di ogni corolla. Infornare per 15 minuti circa a 180 °C.



INGREDIENTI

PASTA FROLLA ALLA VANIGLIA
O AL CACAO

Vedi ricetta n. 1 e n. 2

GHIACCIA REALE PER DECORAZIONE

- 1 albume
- 150 g zucchero a velo
- 3 gocce di succo di limone
- coloranti naturali (succo di barbabietola o karkadè, polvere di moringa, succo di malva)

FROLLINI DECORATI CON GHIACCIA REALE



dose per circa 50 biscotti da 20 g l'uno

PREPARAZIONE

Per i frollini: vedi la preparazione nelle ricette n. 1 e n. 2.

Per la ghiaccia: montare con le fruste (meglio se elettriche) gli albumi con le gocce di limone, fino a che non incorporano abbastanza aria e diventano consistenti. Aggiungere lo zucchero a velo un po' alla volta e continuare a montare.

Dividere la ghiaccia in diverse scodelle e in ognuna aggiungere qualche goccia del colorante scelto.

Riempire le sac à poche di ghiaccia e decorare i biscotti a piacimento.



INGREDIENTI

PASTA FROLLA VERDE

- 500 g farina
 - 250 g margarina (o burro)
 - 180 g zucchero
 - 3 tuorli e 1 uovo
 - 4 g lievito per dolci (facoltativo)
 - 1 pizzico sale
 - la scorza di un'arancia e di un limone
 - vaniglia/vanillina q.b.
 - polvere di moringa q.b. (a seconda dell'intensità di verde che si vuole ottenere)
 - 250 g confettura (es. albicocca)
-

BISCOTTI ALLA MORINGA CON CONFETTURA



dose per circa 50 biscotti da 20 g l'uno

PREPARAZIONE

Per la pasta frolla verde: ammorbidire la margarina con lo zucchero. Aggiungere l'uovo e amalgamare. Aggiungere sale e lievito. Aggiungere la farina e la polvere di moringa, mescolare insieme e impastare il meno possibile, solo fino a quando l'impasto non è uniforme. Lasciare riposare almeno un'ora in frigorifero.

Per i biscotti tondi con confettura: fare delle palline di pasta frolla e disporle sulla teglia, fare un buco profondo su ogni pallina con la base del manico di un mestolo e aggiungervi la confettura con un sac à poche. Infornare per 12 minuti circa a 180 °C.

Una volta raffreddati, aggiungere altra marmellata al centro e spolverare con lo zucchero a velo.



INGREDIENTI

FROLLA MONTATA ROSA

- 180 g margarina (o burro)
 - 90 g zucchero (meglio a velo ma va bene anche semolato)
 - 1 uovo
 - un pizzico di sale
 - vaniglia/vanillina q.b.
 - 230 g farina
 - 3/4 gocce di succo di barbabietola (a seconda dell'intensità di rosa che si vuole ottenere)
-

CONFETTURA DI BARBABIETOLE ROSSE (dose per circa 1 barattolo)

- 1 albume
 - 150 g zucchero a velo
 - 3 gocce di succo di limone
 - coloranti naturali (succo di barbabietola o karkadè, polvere di moringa, succo di malva)
-

VIENNESI (O FROLLINI MONTATI) ALLE BARBABIETOLE ROSSE



dose per circa 50 biscotti da 20 g l'uno

PREPARAZIONE

Per la frolla montata: ammorbidire il più possibile la margarina e montarla poi con le fruste (meglio se elettriche) insieme allo zucchero finché non diventa chiara e spumosa, aggiungere l'uovo e continuare a montare. Aggiungere infine le gocce di succo di barbabietola, la vaniglia, il sale e la farina e mescolare delicatamente. Mettere l'impasto nel sac à poche con bocchetta rigata e dressare i biscotti sulla carta da forno. Infornare a 180 °C per circa 10 minuti o finché non risultano dorati. Lasciare raffreddare.

Per la confettura: pelare e pulire le barbabietole, poi ridurle in piccoli pezzi. Cuocere sul fuoco in un pentolino insieme agli altri ingredienti. Passare con minipimer o setacciare e mettere in un barattolo sterilizzato. Lasciare raffreddare completamente prima dell'utilizzo.

Per i frollini: farcire con confettura di barbabietola usando un sac à poche e decorare a piacere con zuccherini.



INGREDIENTI

FROLLA MONTATA ROSA

- 180 g margarina (o burro)
 - 90 g zucchero (meglio velo ma va bene anche semolato)
 - 1 uovo
 - un pizzico di sale
 - vaniglia/vanillina q.b.
 - 200 g farina
 - 25 g cacao
-

CREMA DI ARACHIDI (dose per circa 1 barattolo)

- 300 g arachidi sgusciate
 - 20 g olio di semi
 - 1 cucchiaio di zucchero
-

VIENNESI (O FROLLINI MONTATI) AL CACAO CON CREMA DI ARACHIDI



dose per circa 50 biscotti da 20 g l'uno

PREPARAZIONE

Per la frolla montata: ammorbidire il più possibile la margarina e montarla poi con le fruste (meglio se elettriche) insieme allo zucchero, finché non diventa chiara e spumosa, aggiungere l'uovo e continuare a montare.

Aggiungere infine vaniglia, sale, cacao e farina e mescolare delicatamente. Mettere l'impasto nel sac à poche con bocchetta rigata e dressare i biscotti sulla carta da forno. Infornare a 180 °C per circa 10 minuti o finché non risultano dorati. Lasciare raffreddare.

Per la crema di arachidi: tostare le arachidi in forno per 10 minuti a 150 °C, poi spellarle. Tritare le arachidi insieme all'olio e allo zucchero nel mixer fino a che non si crea una crema uniforme. Mettere in barattolo sterilizzato e lasciare riposare in frigorifero fino all'utilizzo.

Per i frollini: farcire con crema di arachidi utilizzando un sac à poche - o in alternativa un cucchiaio - e decorare a piacere con granella di arachidi o zuccherini.





INGREDIENTI

- 4 albumi
 - 2 gocce di succo di limone
 - 400 g zucchero a velo (+300 g per formare i ricciarelli)
 - 400 g farina di mandorle
 - vaniglia/vanillina q.b.
 - la scorza di un'arancia
-

"RICCIARELLI" ALLE MANDORLE



dose per circa 50 biscotti da 25 g l'uno

PREPARAZIONE

Montare a mano, usando la frusta, gli albumi con le gocce di limone. Aggiungere quindi lo zucchero a velo e la farina di mandorle. Incorporare, alla fine, vaniglia e scorza di arancia grattugiata. Lasciare riposare per una notte in frigorifero.

Riprendere l'impasto dal frigorifero, e su un piano di lavoro cosparso di zucchero a velo formare una specie di cilindro con l'impasto dei ricciarelli e tagliarne dei dischi spessi. Con le mani sagomare l'impasto in ovali, spessi circa 1 cm, e sistemare in teglia foderata con carta da forno.

Con le mani bagnate, toccare la superficie di ogni ricciarellino, poi spolverare con lo zucchero a velo (quello rimanente sul piano di lavoro) in modo che siano ben ricoperti.

Infornare a 160 °C per circa 15-18 minuti, facendo molta attenzione che non si brucino.

Una volta raffreddati completamente, decorare con cioccolato fuso a bagnomaria usando un conetto di carta.



INGREDIENTI

- 500 g farina
 - 150 g zucchero semolato
 - 100 g margarina (o burro)
 - 2 uova
 - 1/2 bustina lievito in polvere
 - la scorza di un limone
 - latte q.b.
-

GLASSA

- 500 g zucchero a velo
 - 40 g latte
 - il succo di 2 limoni
-
- zuccherini dorati o gialli per decorare
-

TARALLI AL LIMONE



dose per circa 50 biscotti da 25 g l'uno

PREPARAZIONE

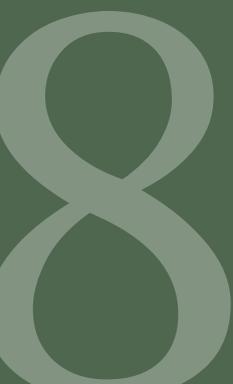
Lavorare tutti gli ingredienti insieme come per una frolla (vedi la ricetta n. 1) e aggiungere alla fine il latte a filo, fino a ottenere un impasto liscio, morbido, ma non appiccicoso.

Lasciare riposare in frigorifero almeno un paio d'ore.

Ricavare dei bastoncini di circa 1 cm di diametro, tagliarli a circa 12 cm di lunghezza ed intrecciarli tra loro 2 alla volta, unendo le estremità e chiudendo a ciambella.

Posizionare in una teglia con carta da forno, distanziando i taralli di un paio di cm. Infornare a 180 °C per circa 20 minuti.

Nel frattempo, preparare la glassa mescolando insieme il latte, lo zucchero a velo e il succo di 2 limoni. Una volta cotti, spennellare i taralli ancora caldi su tutta la superficie, decorare con gli zuccherini e infornare a 150 °C per altri 5 minuti.





INGREDIENTI

PASTA DI DATTERI

- 250 g datteri
 - un pizzico sale
 - una manciata di mandorle tritate grossolanamente
-

- olio di semi q.b.
 - cocco rapè q.b.
-

TARTUFI AI DATTERI E MANDORLE



dose per circa 25 tartufi da 10 g l'uno

PREPARAZIONE

Per la pasta di datteri: pestare i datteri snocciolati insieme a olio e sale.

Aggiungere le mandorle quando sono ridotti in pasta e mescolare. Lasciare riposare in frigorifero almeno mezz'ora.

Per i tartufi: fare delle palline di pasta, passarle nel cocco rapè e decorare con una mandorla intera.

Inserire nel pirottino.



INGREDIENTI

- 300 g semola
 - 100 g farina
 - 170 g olio di mais
 - 1 cucchiaino di lievito per dolci
 - 250 ml acqua tiepida
 - pasta di datteri q.b.
 - semi di sesamo bianco o nero q.b.
 - miele q.b.
-

BISCOTTINI ALLA SEMOLA E DATTERI



dose per circa 40 biscotti da circa 20 g l'uno

PREPARAZIONE

Mescolare la semola, la farina e il lievito. Aggiungere l'olio di mais e amalgamare il tutto, aggiungendo un po' d'acqua se necessario. Lasciar riposare per almeno un'ora.

Riprendere dal frigo e aggiungere un po' alla volta dell'acqua tiepida e lavorare la pasta finché non diventa morbida e facile da modellare.

Formare un rotolo di pasta di datteri spesso 2 cm (per la pasta vedi la ricetta n. 9). Formare un rettangolo di impasto alla semola leggermente più lungo del rotolo ai datteri.

Formare una sorta di solco nel centro del rettangolo di pasta e adagiarvi il rotolo ai datteri. Con molta cura richiudere, avvolgendo la pasta sopra al rotolo. Tagliare in piccoli pezzi a forma di losanga.

Con l'aiuto di una forchetta, decorare la parte superiore. Infornare a 220 °C fino a quando la pasta non risulta dorata. Una volta cotti e raffreddati, riscaldare il miele in un pentolino sul fuoco, spennellare i biscotti con il miele e decorare subito con il sesamo.



10 RICETTE NEL DESERTO

Ricettario di biscotteria secca

L'AUTRICE

Maddalena Borsato ha conseguito il dottorato di ricerca in Ecogastronomia presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Piemonte), con un progetto di ricerca dedicato all'estetica del sapore dolce. Pasticcera disordinata dal 2014, ha fondato, insieme al drammaturgo Jacopo Giacomoni, aristotele.it, un sito dove provano a filosofare con il cucchiaino, creando ricette di pasticceria pensata. Ha collaborato con Nexus Emilia Romagna e Movimento Africa '70 nella promozione del ruolo politico del cibo come strumento di autodeterminazione per le donne.

Grafica e impaginazione: Erika Vecchietti (Nexus ER)



NEXUS



EMILIA ROMAGNA

2022

