

Ricette

*dolci e salate
con la farina di mais
macinata al mulino
di Bruzella*

Mulino di Bruzella

Museo etnografico della Valle di Muggio



Torta sbrisolona

*250 gr. di farina di mais macinata fine
200 gr. di farina bianca
150 gr. di mandorle macinate
2 tuorli d'uovo
150 gr. di burro
150 gr. di zucchero*

*Sul piano di lavoro disporre a fontana le due farine,
le mandorle macinate e lo zucchero, al centro porre
le uova e il burro spezzettato.*

*Impastare gli ingredienti fino ad ottenere una pasta
abbastanza consistente e poco legata.*

*Imburrare una tortiera con bordo abbastanza basso
e mettervi l'impasto sbriciolandolo con le dita in
modo che rimanga a grumi.*

Cuocere a 180° per ca. 30 min.

La Lorenzata

*5-6 cucchiaini colmi di polenta cotta
4 patate precedentemente bollite
3 formaggini alti oppure
formaggio dell'alpe*

*Far scaldare in una padella
antiaderente la polenta, aggiungere
le patate tagliate a fette.*

*Coprire il tutto con i formaggini
Schiacciati o con il formaggio e
lasciar fondere.*

Polenta al camino

2 lt di acqua
500 gr. di farina di mais
2 cucchiaini di sale

Portare l'acqua ad ebollizione in un paiolo di rame. Salare ed assaggiare per essere sicuri della giusta Versarvi a pioggia e lentamente la farina mescolando con una frusta. Aggiungere dell'acqua, a poco a poco, qualora la polenta dovesse diventare troppo consistente. Lasciare cuocere per un'ora rimestando di tanto in tanto con un mestolo di legno. Versare la polenta su un tagliere e... gustarla!

Biscotti di farina di mais

120 gr. di burro
130 gr. di zucchero
2 uova
1 pz. di sale
scorza grattugiata di un limone
250 gr. di farina di mais macinata fine
150 gr. di farina bianca
 $\frac{3}{4}$ di bustina di lievito

Lavorare il burro in crema, aggiungere lo zucchero e la scorza di limone. Mescolare le due farine e il lievito e impastarle al resto, mettere la pasta a riposare nel frigo per un'ora. Stendere la pasta e formare delle formine oppure formare un rotolo e tagliare delle rondelle, cuocere in forno a 180° per 10 min. ca.

Torta di farina gialla

100 gr. di burro
120 gr. di zucchero
3 uova, 1 pz di sale
scorza grattugiata di un limone
100 gr. di farina bianca
100 gr. di farina gialla
 $\frac{3}{4}$ di bustina di lievito
latte quanto basta
100 gr. di uva sultanina
1 mela tagliata a pezzetti

Lavorare il burro in crema, aggiungere lo zucchero, le uova, il sale e la scorza di limone. Mescolare le due farine e aggiungere il lievito. Amalgamare al resto aggiungendovi del latte quanto basta per ottenere una pasta morbida. Incorporare l'uvetta e la mela tagliata a pezzetti. Versare la pasta in una tortiera imburrata e cuocere a 180° per 30 min.

"Turta da farina da carlun"

250 gr. di farina gialla
250 gr. di farina bianca
200 gr. di zucchero
150 gr. di uvetta
1 limone non trattato
100 gr. di burro
un bicchiere di latte
1 uovo intero e un tuorlo
 $\frac{3}{4}$ di bustina di lievito

In una terrina sbattere le uova con lo zucchero aggiungere il burro a pezzetti, il succo di limone e, lentamente, le due farine con il latte e il lievito. Ottenere una pasta liscia omogenea (ev. agg. del latte) strizzare l'uvetta messa a mollo in precedenza e infarinarla, quindi aggiungerla all'impasto con la scorza di limone. Imburrare una tortiera, versarvi l'impasto e cuocere a 200° per ca. 50 min.