



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
DELEGAZIONE DI BERGAMO



Biblioteca Civica A. Mai
e Archivi storici comunali

CURIOSAR NEL NOVECENTO.

Cucina e convivialità tra pentole, utensili, menù e ricette

15-22 aprile 2023

Atrio della Biblioteca civica Angelo Mai - BERGAMO - Ingresso libero



Mostra realizzata in collaborazione con

Agnelli
SINCE 1907

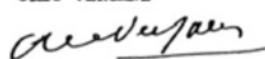


Associazione
Amici della
Biblioteca Civica
Angelo Mai

RICETTA DELLA RICOTTA DOLCE DI ORIO VERGANI

"Un chilo di ricotta freschissima, mezzo etto di caffè macinato freschissimo, un etto e mezzo di zucchero in polvere lievemente profumato alla vaniglia [o zucchero vanigliato]. Si mescoli con la forchetta, impastando in modo da formare un tutto omogeneo. Si ottiene così un dolce di facile fattura e di gusto soave, adatto a qualsiasi età e in qualsiasi stagione."





ORIO VERGANI



Alla ricetta originale degli anni '50 si accosta la versione moderna:

Versare la ricotta nel vaso graduato, aggiungere lo zucchero vanigliato e un poco di polvere di caffè. Inserire la frusta a bassa velocità, aumentando gradualmente. Dopo due/tre minuti, quando la ricotta si sarà leggermente gonfiata, versarla in una sac-a-poche senza cannula. Tagliare con le forbici facendo un taglio obliquo. Premere dolcemente formando una piccola palla. Spolverare con il caffè rimanente e guarnire. Si consiglia un piatto in colore contrasto.

UTENSILI NECESSARI:

-  Vaso graduato
-  2 Spargizucchero
(l'altro serve per il caffè in polvere)
-  Frusta elettrica ad immersione
o manuale
-  Sac-a-poche

