



[www.baldogardaweb.it](http://www.baldogardaweb.it)

# RISOTTO D'ORO DELLE PRO LOCO VERONESI Isola della Scala

19 settembre 2015

E ora, dopo tanti risotti.....

eccovi il vassoio dei dolci tipici

dal territorio del Baldo-Garda

- **I biscotti - frollini alla zucca** lanciati alla recente Festa della Zucca di Pastrengo (3-6 settembre)
- **La fogasa su la gradela**, il dolce povero dei nostri montanari e contadini di una volta, di recente rilanciato nelle sagre e feste paesane e oggi venduto anche nelle fornerie e nei negozi del territorio gardesano-baldense.

Sul retro trovate le ricette, se volete improvvisarvi pasticciieri casalinghi.

**Buon rientro a casa**



**CONSORZIO PRO LOCO DEL BALDO-GARDA**

Sede legale: 37013 Caprino V.se – Loc. Platano, 6 Palazzo Malaspina Nichesola

Presidente Dr. Albino Monauni - Segretaria Bruna De Agostini

Uff. Presidente e Segreteria: 37010 Pastrengo (VR) - Via Fontane, 22 - Tel. e Fax 045 7170398 - mail: [amonauni@libero.it](mailto:amonauni@libero.it) - [info@baldogardaweb.it](mailto:info@baldogardaweb.it)

# Dolci proposte dal Consorzio Pro Loco Baldo Garda

## Le ricette

### BISCOTTI ALLA ZUCCA

#### Ingredienti:

530 gr farina 00  
250 polpa di zucca  
250 gr zucchero  
180 gr burro  
1 uovo intero  
scorza di limone non trattato



#### Procedimento:

Lessare la zucca tagliata a pezzetti, scolarla bene ed aggiungere 50 gr di zucchero. Lasciarla raffreddare bene. Schiacciarla con una forchetta o con un minipimer per ridurla in crema. Impastare la farina con il burro freddo e lo zucchero. Aggiungere la zucca e l'uovo, lavorare velocemente e aggiungere la scorza grattugiata del limone. Dividere in due panetti e far riposare per circa mezzora. Stendere la pasta.. ritagliare i biscotti... infornare a 180° circa per 15 minuti.

### FOGASSA SU LA GRADELA

#### Ingredienti:

700 g di farina  
un pizzico di sale  
½ bicchiere latte  
un bicchiere di zucchero  
un bicchiere di vino bianco  
un bicchiere di olio extravergine di oliva  
una bustina di lievito per dolci  
scorza di limone non trattato



#### Procedimento:

Impastare bene insieme gli ingredienti. Deve risultare una pasta tipo quella del pane. Dividere l'impasto in più parti. Tirare ogni sfoglia allo spessore di mezzo centimetro e metterla sulla griglia calda rigirando spesso per 5/10 minuti. L'ideale è cuocerla sulla griglia posta sulle braci di un camino, ma in mancanza, la potete cuocere in forno preriscaldato a 180° o sulla griglia elettrica.

(elaborazione ricette e testo di Bruna Dea)

**Consorzio delle Pro Loco Baldo-Garda**

**PRO LOCO è ...**  
**IMPEGNO COSTANTE**  
**PRESENZA CONCRETA**

che promuove:

- Tradizione,
- Cultura,
- Tipicità,
- Ambiente,
- Turismo,
- Socialità,
- Eventi

**CONSORZIO DELLE PRO LOCO BALDO GARDA**  
Sede operativa e segreteria:  
Via Fontane, 22 - 37010 Pastrengo (VR) - tel 045 7170398  
fax 045 7170555 - info@baldogardaweb.it - www.baldogardaweb.it

Map showing the area around Lago di Garda with labels: Brenzone, Ferrara, Torri del Benaco, Garda, Caprino, Rivoli, Cavaion, Pastrengo, Peschiera, Castelnuovo, Valeggio, Sona, Custoza.