

SALVATORE DE RISO

Dolci del sole

RICETTE, PASSIONE E TRADIZIONE
DELLA COSTIERA AMALFITANA



SALVATORE
DE RISO

Dolci
DEL SOLE

Ricette, passione
e tradizione della
Costiera Amalfitana

A cura di Clara Vada Padovani

BUR
rizzoli



Sommario

11	Prefazione
13	Introduzione
14	L'oro del mio sole
16	Una costiera al limone
20	Album di famiglia
34	I prodotti bandiera
	Le mie creature
54	<i>Mamma Carmela e la sua crostata</i>
58	Profiteroles al limone
63	Delizie al limone
66	<i>Papà Antonio e la sua granita</i>
68	Tiramisù al limone
72	Dolce d'Amalfi
75	Torta ricotta e pere
78	Babà di Carolina
81	Soffiato di pastiera
84	Oro puro
89	Torta Anastasia *
92	Torta giffonese
95	Torta Asia
100	Dolce passione
103	Sospiri al rosmarino e frutti di bosco
106	Tortantò
112	Caprese al limone *
114	<i>L'uomo che parla ai limoni</i>
117	Bignè all'olio extra e crema di nocciole

Con le mani e con il cuore

- 122 Le confetture
124 Gnocchetti di patate e confettura di carote, arancia e coriandolo
127 Cremoso di yogurt di bufala e confettura di carote, arancia e coriandolo
128 Timballini e confettura di cipolle rosse di Tropea e Melannurca
131 Calzoncelli e confettura di cipolle rosse di Tropea e Melannurca
132 *Pietro, il pescatore*
134 Alici ripiene e confettura di fragole e peperoni rossi
137 Brioches salate e confettura di fragole e peperoni rossi
140 Fiordilatte e confettura di pomodori San Marzano e Pistacchi di Bronte
142 *Agostino, il casaro*
145 Pizzette fritte e confettura di pomodori San Marzano
e pistacchi di Bronte
146 *Le signore della pasta*
148 Paccheri di Gragnano e confettura di sedano e arance
151 Involtini di melanzane e confettura di sedano e arance
153 Mozzarella di bufala in carrozza e confettura di pomodori
verdi e limoni
155 Millefoglie di frittata e confettura di pomodori verdi e limoni
156 Cannoncino di nocciole e confettura di pere e limoni
159 Barchetta di pasta brisée e confettura di pere e limoni
160 Cubotto di baccalà e confettura di agrumi
165 Scarola riccia ripiena e confettura di agrumi
166 Babà Masaniello

I miei cin cin

- 170 Peccato di gola
174 *Una vigna Reale*
177 Cardamone
180 *Il limoncello*
183 Carosello di frutta *
184 Smeraldo di Bronte
189 Sole d'agosto
190 Mandarì





193 Ceraselle
194 Fragolata

Per far festa

200 Zeppole di san Giuseppe
203 Halloween cake
206 Tortelli alla frutta
209 Budino al panettone in salsa all'arancia
210 Ciambelle dolci di patate
213 Mordi e lecca *
214 CremDeRì con panini al latte
217 Golosotti *
218 Frizzantini alle mandorle
221 Melanzane al cioccolato
222 Torta Gioia
225 Scazzetta del vescovo
226 *Vittorio, il ceramista*

Chiusi da mangiare

231 Tramonti... nel barattolo
232 Soufflè al limone e cioccolato
235 Oro di San Marzano
236 Melanzane in concerto
239 Costa del sole
240 Capriccio cilentano
243 Pastiera sigillata

247 *Backstage*
255 Ringraziamenti

* Ricette adatte anche per soggetti con intolleranze alimentari



*Salvatore
De Riso*



Prefazione

Se mai nei miei sogni “proibiti” mi sono immaginata immersa in una vasca piena di dolcezze, l’ho fatto dopo aver visto Salvatore De Riso lavorare, impastare, montare e frullare creme, panna, cioccolato, con una tecnica quasi scientifica, con la saggia modestia di chi è sicuro di sè, e con la pazienza certosina degli artigiani di “una volta”.

Dovessi fare a parole un ritratto di Salvatore lo descriverei come un uomo di Costiera forte, sapiente e tenace. Un “pasticcere” nel senso pieno del termine, che puoi immaginare come personaggio fantastico di una favola per bambini o come protagonista assoluto di moderni *symposium* sulle tecniche più evolute dell’arte in cui eccelle. L’immagine di Salvatore non prescinde mai dai “suoi” limoni, dalle “sue” nocciole, dalla “sua” ricotta e da tutto quello che una terra così generosa e feconda gli offre.

Ma tanto “ben di Dio” a disposizione nel luogo dove è nato e cresciuto non gli ha impedito di andare a cercare altrove, in Italia e all’estero, ingredienti nuovi, sempre di ottima qualità, da accostare, fondere e sposare con i profumi e i sapori della sua Costiera Amalfitana.

Dalla ricerca e dall’unione di eccellenti materie prime nascono i suoi meravigliosi dolci, e qui più che altrove il termine “dolce” rappresenta in pieno tanto il sostantivo quanto l’aggettivo qualificativo. Le torte di Salvatore sono generose come lui. In un solo *morceau* c’è il massimo di quello che puoi aspettarti da un dessert: il piacere suggestivo e poetico della vista e il piacere magnificamente godurioso del palato. E questo principio vale sia per le ricette della grande tradizione sia per quelle che nascono dalla sua incredibile fantasia e creatività. Infatti dare un ingrediente a Salvatore è come dare il “la” a un musicista. Da quella nota dà vita a una sinfonia da dedicare a un frutto, a una stagione, a una città, a una poesia, a un film... e perché no? A una donna!

Contro la tristezza un fiore può servire, ma se ti tiri su le maniche e segui le istruzioni di Salvatore, vedrai che le sue ricette sono delle vere e proprie formule golose di felicità!

Antonella Clerici