

Janssons Frestelse (La tentazione del signor Jansson)

Ingredienti 6 persone

- 1,2 kg di patate • 2 cipolle gialle • 375 g di filetti di acciughe
- 4 dl di panna da cucina • 1 dl di latte • Sale, pepe bianco • Burro

Preparazione

Sbucciare le patate e grattugiarle grossolanamente. Tagliare le cipolle ad anelli. Imburrare una pirofila e coprirne il fondo con uno strato di patate, un po' di cipolla e acciughe a pezzettini. Continuare facendo altri strati uguali fino a finire gli ingredienti. Dare una spolverata di sale e pepe. Versare sopra la panna mescolata con il latte in modo che si veda appena attraverso le patate, senza coprire il tutto. Aggiungere del burro a pezzetti sopra tutta la superficie. Mettere in forno a 225° per ca 45 minuti.



Lussekatter

Ingredienti per 25 rotolini

• 1,5 g di zafferano • 50 g di lievito • 2,5 dl di zucchero • 3 dl di latte • 1 uovo
• 200 g di burro • 1 cucchiaino di sale • 750 g di farina • Uvetta a piacere
Per spennellare: • 1 uovo • 2 cucchiai d'acqua

Preparazione

Spezzettare il lievito in una ciotola e mescolarlo con qualche cucchiaino di latte. Sciogliere il burro e unire il latte rimanente. Aggiungere il resto degli ingredienti tranne l'uvetta e lavorare l'impasto con l'impastatrice per 10 minuti. Aggiungere a piacere le uvette all'impasto (alcuni preferiscono l'impasto senza uvette). Lasciare riposare a temperatura ambiente per 30 minuti. Dividere l'impasto in 25 parti e formare dei salsicciotti lunghi 10 cm. Creare delle piccole S e lasciare lievitare altri 10 minuti. Mettere un'uvetta al centro di ogni ricciolo. Disporre su una teglia da forno imburrata, coprire con un panno e far riposare per 90 minuti oppure finché raddoppiano di grandezza. Mescolare insieme l'uovo e l'acqua e spennellare i rotolini. Cuocere in forno preriscaldato a 240° per 5 minuti. Lasciare raffreddare sulla teglia.



Pepparkakor (Biscotti allo zenzero)

Ingredienti

• 210 g di zucchero di canna - fino • 210 g circa di zucchero
• 210 g di sciroppo d'acero (o miele) • 15 cl d'acqua • 300 g di burro • 2 cucchiaini di cannella in polvere • 2 cucchiaini di zenzero in polvere • 2 cucchiaini di chiodi di garofano • 1 cucchiaino di bicarbonato per alimenti • 900 g - 1 kg di farina bianca

Preparazione

Scaldare lo zucchero di canna, lo zucchero, lo sciroppo e l'acqua in una casseruola. Aggiungere il burro e far sciogliere gli ingredienti ben amalgamati. Lasciar raffreddare il preparato e, successivamente, aggiungere il bicarbonato e le spezie. Aggiungere quindi la farina fino a ottenere un composto liscio e malleabile. Spolverare con altra farina e lasciar riposare l'impasto per tutta la notte. Il giorno dopo, lavorare l'impasto sul piano, aggiungendo altra farina se necessario. Una volta pronto, stendere l'impasto molto sottile e ritagliare i biscotti con varie formine. Infornare a 180° e per ca 8-10 minuti. Lasciar raffreddare i biscotti e servirli.



Risgrynsgröt (Riso al latte)

Ingredienti 4 Persone

- 130 g di riso per risotti • 3 dl di acqua • un cucchiaino di sale
- 7 o 8 dl di latte (intero o parzialmente scremato)

Preparazione

Il Risgrynsgröt è facile da preparare ma richiede un po' di tempo e attenzione affinché il riso non trabocchi l'ebollizione. Mettere a bollire riso, acqua e sale. Lasciare bollire con un coperchio per ca 10 minuti, finché l'acqua non sia assorbita dal riso. Aggiungere il latte al riso cotto e portare di nuovo ad ebollizione. Lasciar cuocere a fuoco lento con il coperchio, meglio se un po' di traverso, per ca 40 minuti mescolando solo se necessario (se il latte sta per traboccare). Se dopo 40 minuti il tutto ha ancora una consistenza liquida, lasciar bollire per altri 10-20 minuti sempre a fuoco lento. Servire accompagnato da una spolverata di cannella e zucchero su ogni porzione.

