



## REQUISITI OBBLIGATORI “PRODOTTI DI BISCOTTERIA E PASTICCERIA”

Nella descrizione dei prodotti vengono riportati gli elementi minimi necessari a mantenere le peculiarità. *Qualsiasi aggiunta di ingredienti o variazione delle lavorazioni non devono alterare in maniera sostanziale la presentazione del prodotti o le qualità organolettiche riconosciute dei prodotti.*

### Elenco A

**Prodotti di biscotteria e pasticceria riconosciuti ufficialmente quali tradizionali per il territorio del Parco o della provincia di L'Aquila**

#### CAGIONETTI O CAUCIUNITT

##### Descrizione

I cagionetti o calgionetti, in dialetto locale anche “cauciunitt”, sono tra i più diffusi e noti dolci tipici abruzzesi. Si presentano con una forma simile ai ravioli, dorati in superficie, con una massa un po' friabile e un ripieno che può variare da zona a zona. Preparati in inverno e particolarmente nel periodo natalizio, prevedono un ripieno composto da un impasto di castagne, miele, zucchero, cedro candito, cioccolato fondente grattugiato, mandorle tostate e macinate, rum, bucce di limone grattato e cannella. Molto diffuse anche altre due varianti di ripieno, che utilizzano i ceci o la classica marmellata di uva, anche detta “scrucchiata”.

##### Ingredienti

Farina, uova, castagne, miele, zucchero, cedro, cioccolato, mandorle, rum, limone, cannella, vino bianco, olio d'oliva.

##### Modalità di produzione

Nella ricetta tradizionale, si sgusciano le castagne, che vengono lessate e passate, quindi si aggiungono il miele bollente, lo zucchero, il cedro, il cioccolato, le mandorle, il rum, la buccia di limone grattugiata, la cannella e si fa amalgamare il tutto. Si lascia riposare l'impasto per una giornata. Il giorno dopo si prepara la massa con un bicchiere di vino bianco, uno d'acqua e uno di olio extravergine di oliva. A massa ottenuta, se ne ricava una sfoglia molto sottile subito ritagliata in piccoli fazzoletti che, farciti col ripieno, vengono chiusi in forma di ravioli e fritti in abbondante olio extravergine di oliva. In alternativa, la cottura può avvenire anche al forno.

#### CICERCHIATA

##### Descrizione

La cicerchiata è un dolce tipico legato alla ricorrenza del Carnevale, la cui ricetta può presentare alcune varianti, non solo per gli ingredienti utilizzati, ma anche per il procedimento di realizzazione e per la forma. cicerchiata si presenta composta da



palline dorate di pasta fritta (dette “cicerchie” perché ricordano nella forma questa varietà di legume) legate insieme dal miele.

#### Ingredienti

Farina, burro, zucchero, uova, un po' di vino bianco e secco, miele, olio extra-vergine di oliva, frutta candita.

#### Modalità di produzione

Si prepara la pasta disponendo 240 g di farina tipo “00” a fontana sul tavolo da cucina, al centro si mettono due uova, due cucchiaini di olio extravergine d’oliva, 20 g di zucchero e un cucchiaino di vino bianco secco. Si impasta energicamente per ottenere una pasta omogenea abbastanza soda, che si lascia riposare per un po’. Se ne prendono delle piccole dosi, si allungano a formare dei serpentelli di pasta della grandezza di una matita che vanno tagliati così da ottenere dei pezzettini piccoli che vengono arrotolati per formare delle palline. I pezzettini di pasta si friggono in abbondante olio di oliva, si scolano e si mettono da parte. A parte in un’ampia padella si fanno caramellare 100 g di miele con 100 g di zucchero con un cucchiaino di olio extravergine d’oliva. Appena l’amalgama diventa di un bel colore dorato, si uniscono le palline già pronte e si mescola velocemente con un cucchiaino di legno in modo da legare per bene il tutto. Il composto così ottenuto si versa su un piatto da portata, e con le mani bagnate in acqua fredda viene modellato a seconda della forma che si vuole ottenere. Prevalentemente si usa dare a questo dolce la forma di una ciambella, ma si può trovare anche la porzione singola a forma di piccolo cumulo. Spesso la superficie superiore viene decorata con mandorle tostate e tritate, o confettini colorati.

### **CROCCANTE DI MANDORLE**

#### Descrizione

Il croccante di mandorle si presenta come una tavoletta sottile, dura e croccante di colore bruno ambrato, realizzata con mandorle amalgamate con lo zucchero fuso e rappreso.

#### Ingredienti

Zucchero, mandorle, buccia di limone.

#### Modalità di produzione

Si inizia col tostare le mandorle, sino a che diventino di color dorato. In un tegame (non stagnato) si mettono poi sul fuoco moderato zucchero e mandorle, rimestando sino a che lo zucchero non si caramelli. Al momento di togliere dal fuoco, si versa nel tegame la buccia di limone, badando che il composto non si scurisca passando di cottura. Si versa poi il tutto su una lastra di marmo appena unta e si schiaccia tradizionalmente con un limone intero. Infine, con un coltello robusto, si taglia a rombi il croccante ancora caldo.

### **FERRATELLE (PIZZELLE, NEVOLE)**

#### Descrizione

Si tratta di una cialda cotta con un apposito “ferro” leggermente incavato e segnato a piccoli quadretti o rombi all’interno, che riesce a dare al prodotto la caratteristica forma, in genere quadrata, tondeggiante o a ventaglio, con forgiatura a rilievo (quadretti, righe o rombi, appunto). Possono essere di consistenza dura o morbida.



### Ingredienti

Uova, zucchero, olio extra-vergine di oliva, burro, latte, farina, rosolio, scorza di limone

### Modalità di produzione

Si montano gli albumi delle uova e successivamente si aggiungono i rispettivi tuorli, l'olio extravergine di oliva, lo zucchero e la buccia di limone grattugiata. Mescolando energicamente si aggiunge pian piano la farina fino a ottenere un impasto morbido. Al centro del ferro, precedentemente oliato e riscaldato sulla fiamma del camino, sul gas o elettricamente, si versa un cucchiaino dell'impasto; poi si richiude il ferro e lo si mette sulla fiamma, avendo cura di girarlo sull'altro lato a metà cottura. Quando l'impasto raggiunge una bella colorazione oro può ritenersi cotto, e quindi con l'aiuto di una forchetta si stacca facilmente dal ferro e si pone in un vassoio a raffreddare.

## **FIADONE DOLCE**

### Descrizione

Diffuso maggiormente nelle aree interne della regione Abruzzo, il fiadone dolce mostra delle differenze peculiari da zona a zona. Per esempio a Gessopalena, in provincia di Chieti, ne esiste una particolare quanto squisita versione, ideale da servire a fine pasto. Si tratta di una particolare lavorazione in cui si usa un formaggio fresco canestrato appena scolato e amalgamato con un impasto granuloso di uova e aromi. Il connubio tra la delicatezza della pasta che costituisce l'involucro esterno del dolce, e il sapore più deciso della farcitura interna fanno del fiadone una delle specialità molto apprezzate anche fuori regione per il suo sapore delicato. Il nome fiadone deriverebbe, secondo la versione più accreditata, da “flan” e proviene dal basso latino “flado” derivato dal germanico “fladen” che significa cosa gonfia. Le sue origini risalgono ai tempi di Messisburgo, contemporaneo dell'Ariosto, e lo troviamo nello “scalco rinascimentale” della corte di Ferrara. Arrivò in Abruzzo perché nell'antica ricetta indicata nello scalco è previsto lo zafferano, una pianta officinale già da allora affermata nell'aquila

### Ingredienti

Zucchero, cannella, rum, centerbe, ricotta, uova

### Modalità di produzione

Schiacciare la ricotta con la forchetta e mescolarla con rossi d'uovo, zucchero, cannella, rum e centerbe. Preparare una pasta da tagliatelle con l'aggiunta di zucchero. Tirare la sfoglia e ritagliare con la rotella dischi del diametro di cm. 10. Porre al centro di ogni disco la ricotta, rialzare i bordi pizzicandoli con una certa regolarità in modo da formare una scodella. Ritagliare delle striscette di pasta larghe un centimetro. Con queste fare un reticolato sul fiadone. Infine, bagnare la superficie del dolce con rosso d'uovo. Ripetere l'operazione fino a esaurimento dei dischi di pasta e della ricotta. Mettere in forno.

## **FIADONE SALATO**

### Descrizione

La ricetta presenta delle varianti sia rispetto agli ingredienti utilizzati, sia per la procedura di realizzazione e sia per la forma stessa del dolce. Il tipo salato è tipico



del periodo pasquale ed è una sorta di torta rustica ripiena di formaggi e/o ricotta e uova. Esistono anche versioni mignon o monoporzione, dalla forma simile a quella di un raviolo o di un piccolo panzerotto facilmente reperibile nei forni e nelle gastronomie di ogni città. Il fiadone ha assunto un valore gastronomico importante nella storia; negli anni, infatti, la ricetta del fiadone si è modificata negli ingredienti fino ad assumere un ruolo di tipicità e di collegamento alla festività religiosa della Santa Pasqua. Le strisce di pasta disposte a croce sul dolce nel periodo pasquale simboleggiano la croce di Gesù Cristo e vengono decorate anche con foglie di olivo benedetto, quasi a simboleggiare un momento di pace.

#### Ingredienti

Farina di grano duro, uova, vino bianco secco, olio di oliva, sale, zucchero, lievito, formaggio grattugiato o ricotta di pecora, pepe, noce moscata.

#### Modalità di produzione

Per la pasta si lavorano 4 uova per 600 g di farina tipo “00”, un bicchiere di olio extravergine d’oliva, un bicchiere di latte in cui è stata sciolta una bustina di lievito e sale (per la preparazione del tipo dolce si aggiungono all’impasto quattro cucchiaini di zucchero). Si impasta energicamente per ottenere un impasto omogeneo da spianare con il mattarello fino a raggiungere uno spessore di 3-4 mm. Si foderà con la pasta così ottenuta una tortiera già oliata avendo l’accortezza di lasciare un bordo di circa 5 cm che servirà, una volta versato il ripieno nello stampo, per ricoprire i bordi del fiadone. La pasta, precedentemente lasciata da parte, viene lavorata e tagliata a striscioline che verranno disposte a rombo o a croce sulla superficie del fiadone. A parte si prepara il ripieno amalgamando con un cucchiaino di legno in una terrina il formaggio grattugiato (o la ricotta di pecora asciutta nei fiadoni dolci), le uova sbattute (per il tipo dolce aggiungere lo zucchero), due bustine di lievito, pepe e noce moscata. Una volta ottenuto un impasto cremoso e omogeneo, lo si versa nella tortiera rivestita in precedenza e si spennella la superficie della torta con un uovo sbattuto. Il fiadone è pronto per essere infornato a 180-200°C per circa tre quarti d’ora, fin quando risulterà ben gonfio e colorito. Dopo la cottura assume un bel colore dorato tenue e traslucido; di solito viene guarnito sulla parte superiore con strisce di pasta disposte in modo da formare dei rombi o delle croci che conferiscono al prodotto una singolare tipicità. Al taglio si evidenzia la farcitura interna di colore giallo, una consistenza semicompatta e/o spugnosa e un profumo fragrante di formaggio.

## **PAGNOTTE DI S. AGATA**

#### Descrizione

Tipico di Castelvecchio Subequo, è un pane sacro legato alla celebrazione della festa di Sant’Agata che, qui si celebra due volte l’anno, il 5 febbraio e il 20 agosto. In queste occasioni vengono preparati dei pani a forma di seno, portati nella chiesa rurale a lei dedicata, che vengono benedetti e bagnati nell’acqua della sorgente adiacente.

#### Ingredienti

Uova, zucchero (o sale), olio extra-vergine di oliva, burro, latte, farina, patate lessate, lievito naturale, semi di anice

#### Modalità di produzione



Le pagnotte vengono preparate sia salate che dolci, sono impastate con farina di grano tenero della varietà locale “Solina” macinato a pietra, patate, lievito naturale di pasta acida, olio, zucchero (oppure sale), uova e semi di anice. L'impasto di farina, pasta acida, e patate lessate e schiacciate viene messo a lievitare una notte. Al mattino si rimpasta con, uova intere (15-16 uova ogni 5 kg di farina), anice, sale oppure zucchero. Si lascia lievitare per 3 ore, si modellano le “cacchiette “ e poi s'inforna per una quarantina di minuti.

## **PIZZA DI PASQUA**

### Descrizione

La pizza di Pasqua è diffusa in tutto l'Abruzzo. Appartiene alla categoria dei dolci legati alle festività e necessita di una lunga quanto irrinunciabile preparazione. Si tratta di una torta di forma cilindrica di colore dorato scuro.

### Ingredienti

Uova, latte, farina, lievito di massa, olio di oliva, zucchero, semi di anice, limone grattugiato, cedro candito, uva secca, cannella.

### Modalità di produzione

L'impasto è a base di uova, latte, farina, lievito di massa, olio di oliva, zucchero e semi di anice con l'aggiunta di limone grattugiato, cedro candito, uva secca e cannella. Si procede montando a neve gli albumi che vanno uniti ai tuorli sbattuti con lo zucchero. Quindi si aggiungono l'olio, la farina, il lievito e i semi di anice e si mette il composto a lievitare una prima volta per circa 24 ore. Poi si aggiungono tutti gli altri ingredienti amalgamando bene e stendendo la massa su pirofile precedentemente unte e coperte con carta oleata, facendo attenzione a riempirle per un terzo della loro capienza per permettere all'impasto di lievitare una seconda volta per altre 24 ore. Trascorsi i tempi di lievitazione, si inforna la pizza per circa 60 minuti a 150°C.

## **PIZZA DI RICOTTA**

### Descrizione

La pizza di ricotta è un gustoso prodotto di pasticceria diffuso in tutto l'Abruzzo.

### Ingredienti

Farina, uova, ricotta fresca, zucchero, limone grattugiato, candidi misti a pezzetti, cannella, rum

### Modalità di produzione

Una volta preparata la pasta frolla, a parte si sbattono bene la ricotta e lo zucchero, e poi si aggiungono tutti gli altri ingredienti. Si stende su una tortiera uno strato di pasta frolla e si va a coprire con il ripieno. Terminata questa fase, si inizia a stendere sul ripieno il resto della pasta frolla, tagliato a strisce, formando una grata come si usa per le crostate. Dopo 40 minuti di cottura a 160°C il dolce è pronto.

## **PIZZA DOLCE (o pizza dogge)**

### Descrizione

La pizza dolce o pizza dogge, è una semplice torta di Pan di Spagna farcita con strati di crema e cioccolato, prodotta e conosciuta in tutto il territorio regionale. È



considerata a tutti gli effetti la torta delle feste, tanto da essere al centro di ogni cerimonia abruzzese.

#### Ingredienti

Uova, farina, zucchero, latte rum, alchermes, caffè, maraschino (o altri liquori a piacere). Per la glassa: 2 albumi, succo di un limone, zucchero a velo. Per la decorazione: confettini colorati o mandorle o panna montata e qualche ciliegina candita.

#### Modalità di produzione

Si prepara innanzitutto un Pan di Spagna seguendo la ricetta tradizionale abruzzese, che ha come ingredienti uova, farina e zucchero (ma qualcuno aggiunge anche 1/4 di buccia di limone grattugiata). Una volta battuti, i rossi d'uovo si amalgamano con gli albumi montati a neve e lo zucchero fino a ottenere un composto bianco, gonfio e quasi spumoso. Si aggiunge la farina, che deve essere stata setacciata tre volte e che va incorporata pian piano senza formare grumi. Quando tutto è ben amalgamato, si versa l'impasto in una teglia preventivamente imburrata e infarinata, e si mette in forno a 180°C per 30-40 minuti. La cottura sarà ultimata quando il Pan di Spagna presenterà una delicata doratura giallo paglierino. Si ottiene così una superficie delicatamente spugnosa, di consistenza variabile a seconda del dosaggio degli ingredienti. Una volta ben raffreddato e “asciugato” (24-48 ore dalla cottura), il Pan di Spagna è pronto per essere tagliato orizzontalmente in tre precisi tagli orizzontali, sezionato in quattro dischi, che racchiuderanno tre strati interni di farciture. A parte si prepara la crema per il ripieno. Ciascun disco, man mano che procede la farcitura, va preventivamente inzuppato con una diversa miscela liquorosa, le cui componenti sono rum, alchermes, caffè, maraschino o altri liquori a piacere, interi o diluiti con acqua zuccherata. Sopra ciascun disco, a partire da quello di base, si spande un bello strato di crema diversa: crema raffinata o pasticciera, pasta reale (mandorle elaborate), crema al cioccolato fondente. Con l'aiuto di un coltello o di una spatola metallica, bisogna avere l'accortezza di aggiustare il contorno della torta in modo pulito e regolare. La superficie è spesso ricoperta da crema bianca con mandorle tostate e tritate o da panna montata, o da una glassa di zucchero bianco, sulla quale si possono infine comporre le più diverse decorazioni con creme in siringa, confetti colorati, granelle dolci, o altro.

### **SASSI D'ABRUZZO O MANDORLE ATTORRATE**

#### Descrizione

Tipici della provincia di Teramo, in particolare dei comuni della Val Vibrata, i sassi d'Abruzzo sono anche chiamati mandorle “attorrate”. Si tratta di mandorle che, per la particolare lavorazione, si presentano simili a sassolini ricoperti da uno strato irregolare di colore marroncino che fa appunto pensare alla terra, ed è costituito invece da cacao amalgamato con lo zucchero.

#### Ingredienti

Zucchero, acqua, mandorle, cacao

#### Modalità di produzione

Si mette a bollire un mezzo bicchiere di acqua e zucchero, si aggiunge quindi il cacao, al cui sciogliersi si uniranno le mandorle, precedentemente abbrustolite con tutta la buccia. Successivamente si mescola tutto finché lo zucchero non si attacca





perfettamente alle mandorle. A questo punto bisognerà solo lasciar raffreddare le mandorle sino all'indurimento.

### **SVIVITELLA (o ciambellone)**

#### Descrizione

La svivitella ha rappresentato per molte generazioni uno spuntino nutriente e allo stesso tempo dietetico, il classico “spezzafame” da gustare a colazione con il latte, oppure a metà giornata, bagnato al vino. Di tradizione contadina, la svivitella era preparata soprattutto nel periodo della mietitura, quando il duro lavoro era cadenzato da diverse soste culinarie. La svivitella veniva servita durante la pausa pomeridiana della mietitura.

#### Ingredienti

Farina tipo ‘00’, burro, uova, zucchero, lievito, vanillina, zucchero a velo, 1/2 bicchiere di latte e buccia grattugiata di limone.

#### Modalità di produzione

Per l'elaborazione si montano le uova con lo zucchero, aggiungendo il lievito e la vanillina sciolti nel latte e la farina necessaria per ottenere un composto cremoso. Quando il composto è quasi pronto si aggiunge la buccia grattugiata di limone, si versa tutto in una teglia con il foro centrale, precedentemente imburata, e si mette in forno per circa 30 minuti a 180°C. Dopo aver sfornato il dolce, si cosparge con zucchero a velo.

### **TORRONE TENERO AL CIOCCOLATO AQUILANO**

#### Descrizione

Caratteristico della città di L'Aquila, il torrone tenero al cioccolato aquilano si presenta nella forma tipica a barrette, di colore marrone cioccolato, con le nocciole visibili sui lati, ed è prodotto secondo una tradizione ormai consolidata da diversi decenni. Per la particolarità del suo impasto, per la qualità delle materie prime e per l'assenza di qualsiasi conservante, il torrone aquilano si distingue dagli altri tipi italiani di torrone.

#### Ingredienti

Miele, uova, zucchero semolato, nocciole sgusciate, cioccolato a tavolette, ostie.

#### Modalità di produzione

Si ottiene amalgamando miele, albume montato a neve, zucchero e un po' di vaniglia, che viene riscaldato a “bagnomaria”, ossia sopra una pentola di acqua in ebollizione. Vengono poi aggiunte nocciole scelte tostate, in quantità non inferiore al 30% e il cacao. L'impasto quindi viene steso a caldo fra due fogli di ostia, lasciato asciugare e tagliato a stecche in modo da rendere visibili le nocciole intere.

### **ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE**

#### Descrizione

Dolci caratterizzati dalla forma di un grosso bignè con un ciuffo di crema pasticcera e una ciliegia candita al centro, vengono prodotti in Abruzzo durante tutto l'anno e in particolare per la festività di San Giuseppe, che cade il 19 marzo.

#### Ingredienti



Acqua, strutto, sale, farina, uova, olio, zucchero, cannella, crema pasticcera, amarena.

#### Modalità di produzione

Per la sua preparazione si mettono in una casseruola acqua, strutto e sale e si porta il tutto a ebollizione; poi si versa poco per volta la farina, mescolando sempre. L'impasto sarà pronto quando si staccherà dai bordi del recipiente e, una volta raffreddato, si aggiungono le uova separatamente, sempre lavorando la pasta. Quindi, con le mani unte di olio, si vanno a formare dei bastoncini, curvandoli e incrociandoli ai capi, per dare loro forma di zeppole. A questo punto si friggono in olio bollente e, man mano che si tolgono dalla padella, si spolverano con zucchero e cannella. Quindi si riempiono con crema pasticcera e si decorano nella parte superiore con la stessa crema e un'amarena. La cottura delle zeppole può essere fatta anche al forno.

## **Elenco B**

**Prodotti di biscotteria e pasticceria della tradizione del Parco riconosciuti come tali dal Consiglio Direttivo del Parco**

### **BACI DELLE MONACHE**

#### Ingredienti

Uova, zucchero a velo, mandorle tritate, ostie rotonde

#### Modalità di produzione

Battere a neve le chiare di uovo. Unire delicatamente per ogni bainco un cucchiaino di zucchero a velo e un cucchiaino di mandorle tritate e mescolare. Allineare su un testo infarinato le ostie rotonde. Disporre il composto a mucchietto su ogni ostia e cuocere, in forno, a calore moderato.

La tradizione di questa specialità dolciaria è attestata dalla pubblicazione del 1966 di Nice Cortelli Lucrezi *Le Ricette della Nonna* (Ed. C.E.T.I., Teramo 1966)

### **CIAMBELLE DA VINO**

#### Ingredienti

Farina, zucchero, olio, vino

#### Modalità di produzione

Si prepara la pasta di giusta consistenza con un bicchiere di olio, un bicchiere di zucchero, un bicchiere di vino versati nella farina disposta a fontana sulla spianatoia. Quando la pasta è liscia e ben lavorata, si formano le ciambelline che, spruzzate di zucchero cristallino, si allineano su un testo da forno e si cuociono per 20 min. ad alta temperatura.

La tradizione di questa specialità dolciaria è attestata dalla pubblicazione del 1966 di Nice Cortelli Lucrezi *Le Ricette della Nonna* (Ed. C.E.T.I., Teramo 1966)

### **CIAMBELLETTE LESSE O TARALLUCCI**

#### Ingredienti

Farina, uova, zucchero, olio, Mistrà.

#### Modalità di produzione





Disporre sulla spianatoia la farina a fontana. Impastarla con 3 uova, 3 cucchiaini di zucchero, 3 di olio. Aggiungere 3 cucchiaini di Mistrà e lavorare bene la pasta. Preparare le ciambellette e inciderle sulla superficie circolarmente con un coltello a punta. Quando tutte sono pronte, lessarle poche per volta, in acqua bollente. Scolarle con la schiumarola grande di rame stagnato e porle ad asciugare su canovacci di lino. Successivamente infornarle. Fredde, decorarle con ghiaccia bianca, molto densa.

La tradizione di questa specialità dolciaria è attestata dalla pubblicazione del 1966 di Nice Cortelli Lucrezi *Le Ricette della Nonna* (Ed. C.E.T.I., Teramo 1966)

## **CONFORTINI**

## **DITT E FATT**

## **GALEOTTI**

## **LETIZIE**

## **MOSTACCIOLI DI SANTA CHIARA**

### Ingredienti

Farina, zucchero, mandorle tostate e tritate, cannella, miele, mosto cotto, buccia di arancia grattugiata, cioccolato, burro.

### Modalità di produzione

Abbrustolire e tritare le mandorle. Sciogliere il bicchiere in ½ bicchiere di acqua, grattugiare la buccia di una arancia. Impastare a lungo tutti gli ingredienti. Tendere la pasta col matterello fino a farle raggiungere lo spessore di un centimetro. Tagliare a pezzi regolari e porli in forno. Cotti si spalmano di ghiaccia di cioccolato e si fa asciugare.

La tradizione di questa specialità dolciaria è attestata dalla pubblicazione del 1966 di Nice Cortelli Lucrezi *Le Ricette della Nonna* (Ed. C.E.T.I., Teramo 1966)

## **PANICELLI E CAVALLUCCI**

### Ingredienti

Farina, uova, zucchero, mandorle pelate, confettini

### Modalità di produzione

Disporre la farina a fontana, sbattendovi all'interno le uova e lo zucchero. Lavorare la pasta lungamente. Staccare un pezzo di pasta, schiacciarla con le dita dandogli la forma di un rettangolo largo cm. 20, lungo cm. 30 della spessore di 2 cm. In esso ritagliare con un coltello la forma di una bambola rudimentale con testa, braccia al fianco, gonna larga. Segnare gli occhi, il naso, la bocca con mandorle pelate, ornare la gonna con pioggia di confettini colorati minuscoli (anisini), spennellare con rosso d'uovo e cuocere in forno. Con un altro pezzo di pasta, della stessa grandezza del rettangolo di cui sopra, fare un cavallo al trotto, ornato con una criniera a forma di treccia che va dalla testa alla coda. Segnare l'occhio con una mandorla, porre un



uovo con guscio sulla pancia del destriero, fermarlo con strisce di pasta, spennellare di rosso d'uovo e infornare.

La tradizione di questa specialità dolciaria è attestata dalla pubblicazione del 1966 di Nice Cortelli Lucrezi *Le Ricette della Nonna* (Ed. C.E.T.I., Teramo 1966)

## **PASTAMARE**

In attesa di ricevere la scheda.

## **PIZZA CON LE NOCI**

### Ingredienti

Farina, strutto, vino, uova, noci triturate, cioccolata grattugiata, zucchero, canditi, miele, uva passa, alchermes, noce moscata.

### Modalità di produzione

Si mescolano accuratamente tutti gli ingredienti e si lascia riposare al fresco. Con farina, strutto, vino e uova si farà una pasta di giusta consistenze e si tirerà una sfoglia sottile e uniforme non tonda “come la luna” ma a forma rettangolare. Sul lato lungo di questa pasta si dispone uniformemente l'impasto a forma di lungo salame, poi si arrotola la sfoglia piano piano badando di non fare buchi all'involucro. Si schiaccia il rotolo alle due estremità per impedire al ripieno di uscire durante la cottura. Si unge e si spolvera di farina un testo lungo e stretto, in cui si dispone il dolce da passare in forno a calore medio. Quando la pasta esterna ha assunto un bel colore dorato si sforna, si fa riposare, poi cosperso abbondantemente di zucchero a velo, si serve su un piatto lungo.

La tradizione di questa specialità dolciaria è attestata dalla pubblicazione del 1966 di Nice Cortelli Lucrezi *Le Ricette della Nonna* (Ed. C.E.T.I., Teramo 1966)

## **SCARPONI**

### Ingredienti

Farina, mosto cotto, mandorle tostate e tritate, zucchero, buccia d'arancia, bicarbonato.

### Modalità di produzione

Con gli ingredienti, fare una pasta di media consistenza e lavorarla rapidamente. Stendere col matterello una sfoglia dello spessore di 1 centimetro. Ritagliare pezzi uguali a forma di romboide. Ungere e infarinare un testo, disporvi gli scarponi e infornare.

La tradizione di questa specialità dolciaria è attestata dalla pubblicazione del 1966 di Nice Cortelli Lucrezi *Le Ricette della Nonna* (Ed. C.E.T.I., Teramo 1966)