

CALCIONETTI con CECI E MOSTO COTTO.

Per chi non fosse abruzzese, I calcionetti con ceci e mosto cotto sono una sorta di ravioli dolci, farciti con marmellata d'uva, castagne lesse oppure ceci lessi.

Si friggono in padella e si mangiano specialmente a Natale.

Un dolce davvero unico, che non ho mangiato da nessun'altra parte di Italia, soltanto in Abruzzo.

Se non si sapesse, non ci si renderebbe conto che il ripieno è fatto di ceci.

Come tutti i cibi legati alla tradizione queste piccole delizie hanno bisogno del proprio tempo ma non sono difficile a farlo.

CALCIONETTI: (cavaciune in dialetto abruzzese.)

PER LA PASTA:

200 ml di olio vegetale o olive

200 ml di vino bianco

1 cucchiaio colmo di zucchero

600 g farina normale o qb per una frolla non troppo dura

Mettete tutti gli ingredienti, **TRANNE IL VINO**, nell'impastatrice o su una spianatoia.

Iniziate ad impastare e aggiungete il vino poco alla volta, fino ad ottenere la giusta consistenza dell'impasto.

Impastate finché la pasta non diventa liscia e soda.

Formate un panetto e avvolgetelo nella pellicola trasparente.

Fate riposare la pasta per almeno un'ora.

E' essenziale che la pasta non prenda aria e sia ben sigillata perchè tende a seccarsi facilmente.

PER IL RIPIENO

nel frattempo, mischiate in una ciotola:

400g di ceci precedentemente lessati e macinati (i barotolo vanno bene)

100 gr di zucchero

50gr cacao amaro

Arancia o limone 1 solo scorza grattugiata

100 ml di mosto cotto preferibilmente o l'alternativa il miele,

50gr di noci macinati crudi.

mischiate del tutto, il composto deve essere sodo.

A questo punto fate delle sfoglie con il matterelloio lo faccio con la macchinetta della pasta, e dopo di che proseguite come se state facendo dei ravioli a mano normalmente. Le forme sono a mezza luna, ma quadrati, o rotondi di 8 cm di diametro va bene ,

Stendete la pasta in una sfoglia sottilissima (con il matterello o con la macchinetta della pasta.

Con l'ausilio di un bicchiere, ritagliate dei dischi (circa 8 cm di diametro ognuno).

Mettete su ciascun disco un po` di ripieno.

Ripiegate la sfoglia su se stessa, come se faceste i ravioli, premendo per bene i bordi, in modo che i calcionetti non si aprano durante la fase di frittura.

Friggeteli in olio di semi

A questo punto friggete i cavcjuitt in olio ben caldo, senza farli colorire (devono rimanere piuttosto "anemici"). Per controllare che l'olio abbia raggiunto la giusta temperatura, mettete nell'olio un pezzetto di pasta: se sale subito in superficie con tante bollicine è il momento di friggere

Trasferite i "calcionetti" su un piatto da portata e spolverateli con zucchero semolato o a vello (a piacere) Senza congelare si possono consumare caldi, tiepidi o freddi ma non si conservano a lungo (max un paio di giorni).

"Queste sono tradizioni che da piccolina o imparato dalla nonna paterna Filomena che ne faccio tesoro ,cresciuta con lei in un casale di campagna nella provincia di Chieti mentre i miei genitori ,nonno e zii lavoravano i campi

il suo compito era portare avanti la famiglia e mi faceva salire su uno sgabbello facendomi partecipare su tutto quello che lei impastava sul tavolone .a 22 anni venuta in Australia con mio marito e il nostro primo bambino portandomi con me una valigia di ricordi sono nati altri due figli ,e 3 bellissimi nipoti ormai giovani , cerco di passargli queste tradizioni ma ...sono maschi chi lo sa.

In ricordo alla mia nonna. "

Filomena D'Ancona

SFORMATINO (FLAN) DI PARMIGIANO REGGIANO

INGREDIENTI per 6 piccoli stampini (100 ml)

1 tazza di panna

2 cucchiaini di farina di mais

90 gr Parmigiano Reggiano grattugiato

2 uova grandi

sale e pepe qb (aggiustare il sale alla salsedine del parmigiano)

qb di noce moscata appena grattugiata

burro per ungere gli stampini

Ungere gli stampini con il burro

Preriscalda il forno a 160 ° C

Prepara un bollitore d'acqua bollente

Prepara una teglia profonda da usare come bagnomaria

Metti la panna in una piccola pentola.

Aggiungi la farina di mais alla panna, mescolando bene.

Aggiungi un po 'di sale, pepe appena macinato e un pocco di noce moscata.

Portarati la panna appena sotto il punto di ebollizione.

Nel frattempo, sbatti le uova con il Parmigiano Reggiano grattugiato.

Una volta che la crema ha quasi raggiunto l'ebollizione, rimuovila dal fuoco e aggiungi un po 'di uova sbattute. Mescola rapidamente per portare le uova a temperatura.

Aggiungere lentamente la crema rimanente, mescolando bene.

Versati il composto nei ramekin preparati, lasciando 1 cm di spazio in alto.

Posizionare i stampini nella teglia alta, aggiungere l'acqua bollente e cuocere a forno a 160 ° C per 20 minuti o fino a quando la crema è appena cotta.

Mentre il sformato è in cottura, preparare croccanti wafer di Parmigiano Reggiano.

Metti un cucchiaino di Parmigiano Reggiano grattugiato su un foglio di carta da forno a forma di cerchio. Cuocere in forno con gli stampini per 5 minuti.

Quindi rimuovere il formaggio dalla carta da forno, facendo attenzione a non bruciarsi.

Attendi qualche momento, quindi modella il wafer come preferisci. Prova a pizzicarlo al centro per fare una piega delicata, piegare sopra un mattarello o lasciare semplice.

Quando i sformatini sono cotti, lasciarli raffreddare per 5 minuti, fino a quando non sono sodi.

Toglili dagli stampini: suggerisco un ragù di maiale e vitello tritato ma sono deliziosi anche con una purea di verdure e un filo di vino cotto

Buon appetito.