



RICETTA 17^ CLASSIFICATA

Maccheroni dolci con le noci – di BARTOLOMEI Donatella

URL del Blog

<http://ingredienteperduto.blogspot.com/2018/09/maccheroni-dolci-con-le-noci-per-il.html>





Per fare i maccheroni con le noci ci vuole 8 libbre di noci, 1 libbra e mezzo di zucchero, molliche, olio sale a giudizio.

I maccheroni dolci sono una preparazione tipica dell'appennino umbro marchigiano. Un piatto semplice di modesta origine, una pasta dal condimento dolce che veniva preparata in occasione delle viglie di importanti festività come la ricorrenza dei Santi e per il Natale.

La pasta è detta “matta” perché semplicemente preparata con acqua e farina; il condimento prevede la frutta secca in genere le noci, il pane secco grattugiato, zucchero, un tempo era usato il miele, un po' di cacao in polvere (ma questo era un lusso per pochi) e per finire dell'incotto o **vino cotto**.

Va rigorosamente gustata fredda.

Un dolce povero di poche pretese e di facile preparazione, che la sera della vigilia è sempre presente sulla tavola della mia famiglia.

Pane di segale

Farina di segale integrale g 275

Farina di grano tenero tipo 0 g 125

Farina di grano tenero integrale g 100

Acqua g 400

Sale g 10

Lievito madre rinfrescato 150 g

In una ciotola mettere le farine e il sale tutto ben mescolato

In una ciotola più piccola sciogliere il lievito madre nell'acqua.

Versare i liquidi nella ciotola dei secchi, mescolare sino ad ottenere un impasto che comunque resterà molle e appiccicoso, coprire la ciotola e lasciar riposare 1 ora.

Trascorso il tempo richiudere l'impasto sulla spianatoia ben infarinata con la segale, avvolgere a palla, trasferire in un cestino rivestito da un canovaccio e lasciar lievitare sino al raddoppio.



Cottura

Preriscaldare il forno al massimo con una teglia vuota all'interno, al momento di infornare far scivolare con l'aiuto di una tavola il pane sulla teglia rovente, abbassare la temperatura a 200° e portare a cottura.

Maccheroni dolci

Ingredienti per 4 persone

Per i maccheroni

200 g di farina

90 ml di acqua

Per il condimento

200 g di noci

50 zucchero

50 g di pane secco grattugiato di segale

cacao in polvere

cannella macinata

incotto (vinocotto)

Preparazione

Il condimento va preparato in anticipo possibilmente.

Mescolare le noci tritate grossolanamente con lo zucchero, il pane secco ridotto a pezzi piuttosto piccoli oppure grattugiato finemente, un pizzico di cannella, un po' di cacao, per le quantità a vostro gusto.

Per la pasta mescolare la farina con l'acqua, formare l'impasto e lasciarlo riposare 30 minuti avvolto nella pellicola.

Stendere e tagliare nel formato preferito, nel mio caso tagliatelle.

Cuocere la pasta al dente, condirla e lasciarla raffreddare; questo piatto va mangiato freddo.