

Le ciambellette all'anice



Come per tutte le ricette, ogni famiglia conserva e tramanda la “sua” preziosissima lista di ingredienti.

Vi propongo la mia, che ovviamente può essere cambiata a piacimento.

Noterete che non ci sono quantità, ma proporzioni.

Ricetta per circa 30 ciambelline:

Un bicchiere di vino

Un bicchiere di olio di semi

Un bicchiere di zucchero

Un quarto di bicchiere di anice

Farina q. b. (circa ½ kg)

Mettete l'anice a bagno nel vino per circa un'ora.

Mischiate in una terrina zucchero, olio e il vino con l'anice.

Cominciate ad incorporare la farina, sempre amalgamando il tutto.

Quando l'impasto sarà elastico e non si attaccherà più alle mani, sarà perfetto.



Oleate e passate la farina su una teglia in modo da formare una leggera pellicola antiaderente. Su una spianatoia cominciate a lavorare la pasta, formando dei filoncini del diametro di circa un centimetro (come un dito).

Formate delle ciambelline di circa 4 cm di diametro o altre forme. Disponete le ciambelline sulla teglia infarinata.



Infornate per circa 10-15 minuti in forno a 180-200 gradi centigradi (ogni forno ha le sue caratteristiche).

Togliere le ciambelline dal forno (da calde devono essere ancora morbide, diventeranno più compatte e dure da fredde).

Disponerle su un vassoio o cestino.

Nota: il vino può essere bianco o rosso; dal vino dipenderà il colore delle ciambelle.

Se non piace l'aspetto "rugoso", mettendo un pochino di lievito vanigliato per dolci o bicarbonato, lievitando, non ci sarà più questa caratteristica. La mia ricetta non prevede il lievito.

Le ciambelline, una volta sfornate, possono essere spennellate con una soluzione di acqua e zucchero in pari quantità. Una variante prevede che le ciambelline, prima di essere infornate, siano passate nello zucchero (sono troppo dolci!)

Consigli di lettura

Vino e donne dal 1913. Piccola storia di una città industriale e della sua ultima osteria, di Saverio Minozzi, Thyrus, 2005

Nuova Collana Letteraria, n. 141

Alle volte non combacia nulla, altre volte le cose succedono che sembrano pensate a tavolino. Calcolo delle probabilità diceva l'ingegnere. Non può andare sempre tutto di merda, diceva Fortunato. È la stessa cosa. Il resto è storia vecchia, fatta di vino da quattro soldi, divani sfondati, strade, vicoli, pozzanghere, puttane, panni stesi e arrotini, voglia di ballare, nazionali senza filtro, risate, riff di chitarra, racconti da osteria, mal di testa, e nessuna canzone d'amore, restando a guardare quello che rimane della notte.

FN

