

CAVALLUCCI DI SIENA

Menu elaborato da **Istituto Alberghiero “Pellegrino Artusi” di Chianciano**

Notizie storiche

La ricetta qui riportata risale al 1879; proviene da un celebre convento situato nelle campagne senesi che produceva questi grandi biscotti per la colazione di coloro che ci abitavano. Passò poco tempo, e già in città si parlava di questo dolce squisito, così il suddetto convento decise di produrre i cavallucci in larga scala, mettendo su una vera e propria pasticceria.

Oggi questo dolce viene esportato in tutto il mondo, e il solo problema che preoccupa ogni industriale senese è che, per la loro denaturazione, è inevitabile ricorrere a presidi chimici, per trovare la chiave del “cavalluccio sempre fresco”. Le prove fatte danno un biscotto che ben si conserva ma che ha inesorabilmente perduto quelle caratteristiche che ne fecero golosità senza pari.

Ingredienti per 6 persone:

- Farina tipo 00: 600 gr
- Zucchero: 320 gr
- Miele: 50 gr
- Scorza d'arancia: 20 gr
- Anice stellato: 5 gr
- Coriandolo: 5 gr
- Bicarbonato: 1 gr

Apporto calorico

Ingredienti per una persona	g.	Lipidi g.	Proteine g.	Glucidi g.
Farina OO	100	0.7	11	77.3
Zucchero	53.3	-	-	55.7
Miele	8.3	-	0.05	6.67
Kcal	609.2	6.3	44.2	558.7

Preparazione

In un polsonetto (utensile in rame per “bagnomaria”, n.d.r.), su fiamma bassa, lavorare lo zucchero con pochissima acqua, fino a farlo filare. Impastare di seguito la farina con lo zucchero trasformato ed il miele, profumare con la scorza d'arancia grattata, l'anice stellato ed il coriandolo macinato, e per ultimo una puntina di bicarbonato. Proseguire impastando bene. Dividere l'impasto in piccole palle e di seguito schiacciarle per formare dei biscotti alquanto alti. Adagiare i cavallucci leggermente infarinati in una teglia altrettanto infarinata e cuocere in forno a 180 gradi. Servire freddi.

Varianti

Accanto ai cavallucci normali, abbiamo i Berriquoli, che in più hanno il cedro, le noci e i canditi. Altre famose varianti sono i cavallucci con l'aggiunta di uva sultanina e frutta secca in genere.

Abbinamento consigliato con i “cavallucci di Siena”

OCCHIO DI PERNICE VIN SANTO Toscana I.G.T.

Uve: Prugnolo Gentile.

Provenienza: Az.Agr. I Poggetti, uve selezionate in vari vigneti.

Maturazione: in caratelli per 10 anni

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore bruno ambrato, ricco e concentrato, quasi cremoso e dai profumi di confettura di amarena, di prugna e canditi di frutta rossa. In bocca è pieno, armonico, complesso, unico molto persistente.

Gradazione alcolica: 16,5%vol.

Temperatura di servizio: 16°C.

Abbinamenti: vino da meditazione.