

I Caserecci al Latte (Abruzzesi)

Quest'anno ho voluto trascorrere la Pasqua in Abruzzo insieme a dei cari amici. Più precisamente all'Aquila, dove nel 2009 ci fu un devastante terremoto con gravi conseguenze e che restano documentate da ciò che si vede ancora oggi girando per le zone colpite. Durante quei giorni trascorsi in Abruzzo ho apprezzato la gentilezza, la generosità e la forza dei paesani. Mi sono sentito molto coinvolto emotivamente. L'Abruzzo è ricco di storia, di leggende, ma soprattutto di posti naturali spettacolari e magici. Ho adorato la cucina abruzzese grazie alla famiglia Paglierani e alla chef Stefania, che ogni giorno ci preparava abbondanti piatti saporiti della zona. Ogni mattina la colazione era servita con squisiti biscottoni al latte, per l'appunto i cosiddetti "caserecci", tipici della loro tradizione. Non potevo fare a meno di provare a farli e così mi sono messo all'opera. Questi biscotti sono deliziosi inzuppati nel latte o nel thé, ma soprattutto si conservano bene e a lungo.

Sfogliando diverse ricette quella che più mi aveva convinto è tratta dal libro "La dolce vita" di Luca Montersino, nel paragrafo dedicato all'Abruzzo, ma apportando qualche piccolissima variazione nelle dosi.

Ingredienti:

- 100 gr di uova intere (di solito sono 2 uova)
- 170 gr di zucchero semolato fine
- 500 gr di farina 00
- 170 gr di latte intero
- 10 gr di bicarbonato di ammonio (ammoniaca per dolci)
- 70 gr di olio di arachidi
- 1 limone (la scorza grattugiata)
- 1 bustina di vanillina o un cucchiaino di estratto alla

vaniglia.

Procedimento:

In una ciotola e con le fruste elettriche montate le uova con lo zucchero, la scorza del limone e la vanillina (velocità alta) fino ad ottenere un composto spumoso.



Aggiungete il latte (tenendone da parte un pochino per disciogliere l'ammonio) e l'olio e continuate a montare (velocità bassa).

Aggiungete poco a poco la farina setacciandola e il bicarbonato di ammonio disciolto in un pò di latte. Continuate a mescolare ma questa volta con una spatola.



Rivestite una teglia con della carta da forno e con un cucchiaio formate i vostri caserecci.



Informateli a forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15-20 minuti. Lasciateli raffreddare tutta notte su una griglia prima di servirli.



N.B. Il bicarbonato di ammonio emana un forte odore di ammoniaca. Non allarmatevi, ciò è normale. Consiglio eventualemnte di aprire il forno per qualche secondo dopo i primi 10 minuti di cottura per fare uscire i fumi. Questo tipo di lievito dona all'impasto un'ariosità straordinaria rendendoli molto friabili □ .



Buona colazione a tutti.
Charles