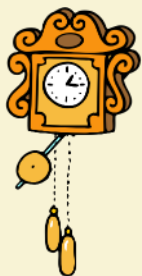


SOUVENIRS DE FAMILLE

Ieri mattina Lucia è venuta a farmi visita e come sempre, quando chiacchieriamo, il tempo è volato; nei nostri voli pindarici passando dalla scuola, al suo viaggio a Londra, ai nostri figli, alle riflessioni sugli uomini di oggi, fino alle lamentele per il caldo torrido (Scipione, Caronte, Minosse ci hanno letteralmente essiccate!) siamo arrivate a parlare del suo "casatiello dolce", che Federica ed io abbiamo assaggiato a Pasqua a casa sua. Ovviamente Lucia mi ha regalato ancora una volta la sua ricetta (che voi potrete leggere tra poco) ma la cosa più bella e preziosa sono i suoi souvenirs familiari che io adoro ascoltare... Innanzitutto mi ha spiegato che questo dolce è tipico delle zone vesuviane e che a casa sua non era veramente Pasqua senza averlo in tavola! E giacché la memoria vola libera e indisturbata da un momento all'altro e da un angolo all'altro allora, i suoi pensieri si sono soffermati anche sul casatiello salato, quello classico...Sua madre, il cui ricordo è vivo e pieno di amore e nostalgia, aveva una consuetudine che ho trovato dolcissima...ognuno di loro aveva un ruotino personale (e Lucia essendo la più piccola ne aveva uno piccino) e, essendo in molti, sua madre voleva che ognuno di loro si sentisse importante per se stesso e pensato in maniera speciale da lei così, su ogni casatiello salato, metteva una figura diversa (un pesciolino, in fiorellino...da mangiare con tanto amore) le cosiddette "pazzielle" che rendevano unico il loro piatto! Ho imparato a conoscere questa donna dai ricordi di sua figlia e trovo che sia davvero affettuoso far sentire i propri figli tutti egualmente amati e in maniera così singolare e personale, mi sono affezionata alla signora Acunzo, mi sembra di conoscerla da sempre...

Grazie a lei e a Lucia sono entrata a far parte della loro famiglia ed è davvero emozionante e...gustoso!

Ora vi lascio in compagnia della ricetta del CASATIELLO DOLCE, così come me l'ha spedita via mail Lucia, e...BUON GNAM GNAM A TUTTI!!!



CASATIELLO DOLCE



Dunque, dunque.....da un'agenda del 1988, ingiallita non dal tempo, ma dagli schizzi di crema, farina, uova e pasta secca ormai indurita dal tempo...riesco a leggere quanto segue:

Ingredienti:

- 1/2 kg. farina
- 4 uova
- 150 gr sugna
- acqua di fiore
- un pò di anice
- 1/4 zucchero
- 2 bustine vaniglia
- 150 gr di "criscito" (è una pasta di pane preparata, cresciuta e lasciata ad inacidire per 3 giorni)
- 150 gr. latte
- 1 panetto di lievito



Preparazione:

Battere zucchero e uova fino a quando non fila. A parte stemperare il criscito col latte caldo e lievito sciolto passandolo col passatutto per togliere i grumi. Aggiungerlo allo zucchero e uova. Lavorare bene. Battere, battere con le quattro dita. Aggiungere lentamente la farina, acqua di fiore, vaniglia, sugna e panetto di lievito.

Lavorare fin quando non fa le bolle.

Far crescere al caldo per molto tempo (una notte)

Ungere il ruoto, infornare.

Preparare a parte il bianco d'uovo con lo zucchero e montare a neve (non troppo zucchero se no non si monta) Stendere il bianco sul dolce (una volta sfornato, naturalmente,) e cospargere di confettini multicolori.

Il dolce rimane piuttosto secco, ma è la sua caratteristica, quindi in genere si gusta con un limoncello, o comunque con un liquore dolce e leggero....io personalmente lo accompagno al latte...è una favola.....

Lucia Acunzo

