

Brasadé

Ciambelline dure dell'Oltrepò Pavese

INGREDIENTI

1 kg di farina

250 g di zucchero

200 g di burro

100 g di strutto

1 dl di acqua tiepida

2 cucchiaini di sale

1 bustina di lievito



ESECUZIONE

Disponete la farina a fontana su una spianatoia e aggiungete lo strutto, il burro, lo zucchero, il sale e il lievito. Iniziate a lavorare con le mani gli ingredienti partendo dal centro, versate l'acqua e incorporate poco alla volta la farina.

Elaborate brevemente il composto, con la pasta che dovrà risultare ben soda. Formate dei serpentini grossi non più di un dito e lunghi circa 10 cm. Unire le estremità a formare una ciambella. Fate scaldare dell'acqua in una pentola capiente e immergete i brasadé, facendo attenzione che l'acqua non bolla. Quando le ciambelle saliranno a galla toglietele subito e disponetele su una teglia. Terminate la cottura in forno preriscaldato a 220°C per circa un'ora.

IL VINO CONSIGLIATO: Sangue di Giuda D.O.C. Oltrepò Pavese

Questo vino, tipico dell'Oltrepò Pavese, si presenta leggermente frizzante e dal color rosso rubino. L'aroma è fruttato e il gusto dolce. Il curioso nome è legato ad una storia leggendaria a cavallo tra sacro e profano.

CURIOSITÀ

Tradizionalmente veniva usato come agente lievitante il carbonato di ammonio e i biscotti erano cotti in forni a legna. I brasadé venivano venduti uniti con uno spago a formare una collana.

Ancora oggi ogni paese e panetteria ha la propria versione di queste gustose ciambelline, tutte da provare.