



*Le ricette di
Marche Tourism*

**I CAVALLUCCI
MARCHIGIANI**



I cavallucci marchigiani

di Tasting Marche

Il viaggio enogastronomico delle Marche ci sorprende sempre perché ogni area, spesso ogni città, ha i suoi sapori e le sue ricette tradizionali.

Oggi vi parliamo dei **cavallucci**, chiamati così perché con la loro forma ricordano proprio il dorso e le zampe di un cavallo. Sono dolci tipici del periodo invernale, in passato le “vergare” iniziavano a prepararli a San Martino, ossia quando si poteva trovare il vino nuovo, e la produzione continuava poi per tutta la stagione fredda. Se ben conservati potevano addirittura essere mangiati ben oltre le festività natalizie!

La zona di produzione è molto ristretta: **Cingoli, Apiro, Staffolo, Filottrano e altre zone delle Marche sud.**

Spesso, come succede anche per altri dolci, gli ingredienti variano leggermente passando il confine comunale, ogni famiglia ha infatti la sua ricetta, soprattutto per quanto riguarda il ripieno.

Il cavalluccio a me ricorda l'infanzia, quando mia nonna mi chiedeva di aiutarla nella preparazione di questa leccornia. Ai più piccoli spettavano le mansioni più semplici: come tagliare le noci e le mandorle o porzionare l'impasto, a me piaceva tuffare le mani in quel mix di delizie e assaggiarlo ancora prima di passarlo in forno. L'impasto dicevamo, ne esistono varie versioni, e ogni massaia ha la propria ricetta che si tramanda di madre in figlia, di generazione in generazione.

Si tratta di un dolce molto sostanzioso perché racchiude al suo interno un mondo di sapori: **sapa (o mosto cotto), fichi secchi, canditi, uvetta, cioccolato, noci, mandorle, arancia grattugiata, caffè e mollica di pane.** Quel che si dice un vero e proprio concentrato di energia.

Volete cimentarvi nella preparazione dei cavallucci? Ecco la ricetta.



I cavallucci marchigiani

di Tasting Marche

Tempo:

1 ora (tra preparazione e cottura)

Difficoltà:

Media

Ingredienti:

Per il ripieno:

- Mosto cotto o sapa gr. 300
- Noci sgusciate gr. 100
- Mandorle sgusciate gr. 100
- Nocciole sgusciate gr. 100
- Uvetta sultanina o canditi o fichi secchi gr. 50
- Liquore a piacere: mistrà, marsala o vermouth per uvetta
- Cioccolata in polvere gr. 50
- La buccia grattugiata di un'arancia o di un limone
- 3 tazzina di caffè
- Zucchero gr. 150
- Molliche di pane gr. 50

Per la sfoglia:

- Farina 1 kg
- Zucchero gr. 200
- Olio di semi 2 bicchieri
- Vanillina 1 bustina
- Lievito per dolci 1/2 bustina
- Vino bianco q.b. riscaldato con lo zucchero

Per decorare:

- Zucchero a velo q.b.
- Zucchero semolato q.b.
- Alchermes q.b.

I cavallucci marchigiani

di Tasting Marche

Procedimento:

Mettiamo in ammollo l'uvetta con il liquore che preferite: mistrà, marsala o vermouth (si possono anche utilizzare i fichi secchi o i canditi).

Tritiamo le noci, le mandorle e le nocciole, li uniamo allo zucchero, alla scorza di arancia o di limone, al cioccolato, al caffè precedentemente preparato, alle molliche di pane e alla sapa.

Mescoliamo il tutto in una terrina e lasciamo riposare in frigo. Vi consigliamo di preparare l'impasto la sera prima, così gli ingredienti si amalgameranno ancora meglio.

Prepariamo una fontana con la farina, il lievito e la vanillina, poi uniamo gli altri liquidi: olio di semi e il vino precedentemente riscaldato con lo zucchero. Ricordatevi di far raffreddare il vino prima di unirlo agli altri ingredienti.

Lavoriamo l'impasto per dieci minuti, dopo di che lo stendiamo e prepariamo dei rettangoli di qualche millimetro di altezza.

Porzioniamo l'impasto per la farcitura e lo inseriamo sopra ad ogni rettangolo. Chiudiamo bene i rettangoli dandogli la forma di un cavalluccio, chiudiamo i bordi con una forchetta.

Realizziamo dei tagli con le forbici sopra i cavallucci, prima di infornare.

Prendiamo una teglia ed inforniamo a 180° per 20/25 minuti. Non appena sfornati spolveriamo con zucchero a velo o con alchermes e zucchero semolato.

Il nostro consiglio:

I cavallucci hanno il sapore delle feste, noi vi consigliamo di prepararli in famiglia e di offrirli in occasione del Natale. Sono buonissimi da soli e deliziosi da inzuppare nel vino cotto.

