

Le ricette di Ruscio: I “Taralli di San Biacio”, dolcetti per proteggere la gola

Inviato da Benedetta Agabiti

Continua la rubrica nella quale pubblicheremo le più segrete ricette culinarie delle cuoche e dei cuochi di Ruscio. Tra tradizione e innovazione, ma certamente con gli ingredienti della nostra terra e non solo! La Redazione attende le vostre ricette! Scrivete a info@proruscio.it.

I “Taralli di San Biacio”, dolcetti per proteggere la gola. Pubblichiamo volentieri, in questo numero, la ricetta che Benedetta Agabiti ci ha voluto inviare il 3 febbraio scorso in occasione della festa di San Biagio. Protettore dei cardatori di lana, degli animali e delle attività agricole in genere, la tradizione lo pone principalmente a tutela della gola. Ciò, per un episodio leggendario, quando, benedicendolo, miracolosamente salvò un bambino che stava soffocando per una lisca di pesce conficcata in gola. Come spesso però accade le leggende creano tradizioni popolari culinarie. In occasione di questa festa, si preparano i Taralli di San Biagio, delle piccole ciambelle con anice che ricordano la forma della gola. La nostra tradizione vuole che con questi dolcetti vengano preparate delle collane regalate ai bambini e benedette in Chiesa a protezione della gola. Ricetta autografa di Benedetta. La nostra Benedetta li prepara in questo modo: 4 uova, 200 gr. di zucchero, 170 ml di olio di semi, 100 ml di latte, 700 gr di farina, anice, 1 bustina di lievito per dolci, 1 bustina di ammoniaca, confettini colorati, un rosso d'uovo per spennellarli. Impastata la farina con tutti gli altri ingredienti (lasciando da parte il rosso d'uovo e gli zuccherini) e ottenuto un impasto omogeneo, dividere l'impasto per formare dei cilindri come fate gli gnocchi e formare le ciambelle. Spennellare col tuorlo e cospargere gli zuccherini colorati. Forno a 180° giusto il tempo per farli colorare. Non posso descrivervi con le parole l'odore che si spargerà per casa, dovete solo farli... come ho fatto io.