

28 Luglio 2016

## Quando a cucinare è il socio, la ciambella è al vino cotto

Il dolce marchigiano preparato con un prodotto della tradizione contadina secondo la ricetta di Matteo Giorgi di Ascoli Piceno



Dai soci Coop

Di un bel colore rosso mattone a riflessi d'oro cupo, il sapore strano, affumicato e ruvido della sua moderata dolcezza corregge ed evita quella dolcezza vischiosa e a volte nauseante di tanti passiti e marsalati. C'è qualcosa di affascinante, di profondamente rustico e montano, nel vino cotto: o almeno in questo vino cotto?. Lo scrittore e giornalista **Mario Soldati** ci teneva molto a sottolineare l'unicità di questo prodotto tipico marchigiano. Soprattutto nelle province di **Ascoli Piceno, Fermo, Macerata e Ancona**, il vino cotto è fatto culturale, uno di quei prodotti che si legano alla storia del territorio e al mondo contadino.

Questa **bevanda liquorosa**, dal **profumo fruttato** e dal **sapore dolce**, non è, come molti pensano, vino bollito o riscaldato, ma **mosto cotto, fermentato e invecchiato**, perfetto per insaporire **piatti a base di carne**, **accompagnare alcuni tipi di frutta** come le pesche o nella **preparazione di dolci**. In passato chi aveva vitigni in campagna, con il vino cotto produceva anche **deliziose ciambelle**. Per **Matteo Giorgi** di Ascoli Piceno la ciambella al vino cotto è una di quelle specialità che raccontano la casa e descrivono le colline ascolane dove cresceva il vitigno di famiglia. La ciambella, dolce semplice e gustoso, preparata da mamma e nonna accompagnava spesso la colazione, e il nonno, come era consuetudine nella tradizione contadina, adorava intingerla nel vino.

### CIAMBELLA AL VINO COTTO

Ingredienti (per uno stampo da c.ca 22 cm):

- - 3 uova
- - 180 g di zucchero di canna
- - un bicchiere di vino cotto

- - un bicchiere di latte
- - un bicchiere di olio di semi di mais
- - una bustina di lievito per dolci
- - qualche goccia di estratto di vaniglia
- - 450 g di farina tipo 0

#### Procedimento:

In una ciotola sbattete le uova con lo zucchero di canna aggiungendo il latte e l'olio di semi di mais, poi la farina setacciata col lievito alternandola al vino cotto. Continuate a mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo e profumate con qualche goccia di estratto di vaniglia. Sistemate la ciambella in uno stampo imburrato e infarinato e poi infornatela a 180 °C per circa 40/45 minuti.

#### **Potrebbe interessarti anche**

Polpette di melanzane con Casciotta di Urbino DOP [1]

Cupcake con cuore di amarene brusche e amaretti [2]

Fettuccine alle verdure estive e Ciauscolo Igp croccante [3]

---

#### **Links**

[1] <http://territori.coop.it/ricette/polpette-di-melanzane-con-casciotta-di-urbino-dop>

[2] <http://territori.coop.it/ricette/cupcake-con-cuore-di-amarene-brusche-e-amaretti>

[3] <http://territori.coop.it/ricette/fettuccine-alle-verdure-estive-e-ciauscolo-igp-croccante>