

07 Dicembre 2018

Cantucci abruzzesi, semplice fragranza al sapore di mandorle

Questi biscotti grezzi della tradizione d'Abruzzo ricordano nella forma e negli ingredienti i loro parenti toscani, ma conservano un'identità ben precisa



Abruzzo

Se pensate che l'arte dei Cantucci s'incontri solo in Toscana, allora non avete ancora visto tutto. Basta infatti sbirciare tra le tipicità d'Abruzzo per gustare **biscotti grezzi alle mandorle** che, con i parenti toscani, condividono in parte gli ingredienti e in pieno la forma e il nome. I **Cantucci abruzzesi** pare siano più dolci, ma non è chiara la differenza tra le due ricette visto che in entrambi i casi ne esistono alcune varianti (specie rispetto alle quantità di zucchero o di burro).

I Cantucci abruzzesi mantengono comunque una loro identità: sono biscotti friabili cotti al forno come vuole la tradizione regionale. Hanno la tipica **forma allungata** che mostra, su due lati, il taglio che li ha separati dal "panetto" originario. Quanto agli **ingredienti**, sono semplici e gustosi: si unisce farina, uova, zucchero, burro (in alcuni casi sostituito dall'olio) e mandorle per un risultato che non può certo deludere. Le varianti non mancano: da quelli al sapore di cioccolato, alle versioni con farina di farro o aroma di cedro. Sono ottimi da gustare accompagnati da **vin santo o passiti** per onorare il fine pasto durante le feste, oppure al fianco di una tazza di **tè o caffè** nelle pause pomeridiane.

La **fragrante consistenza** di questi biscotti è assicurata dal metodo di preparazione [1] che prevede una **doppia cottura**. Dopo aver impastato gli ingredienti, che comprendono anche le mandorle tagliate grossolanamente, si passerà a formare piccoli filoncini da cuocere in forno finché non inizieranno a dorarsi. Da questi si ritagliano poi le classiche fette oblique che formeranno i Cantucci. Si procede quindi a una nuova cottura che provvederà a biscottarli e, una volta sfornati e raffreddati, saranno pronti per accompagnare ogni occasione.

[1] <https://blog.giallozafferano.it/ricettedilibellula/cantucci-abruzzesi/>