

619. CAVALLUCCI DI SIENA

I dolci speciali a Siena sono il panforte, i ricciarelli, i cavallucci e le cupate. I cavallucci sono pastine in forma di mostaccioli della dimensione segnata qui sotto [figura12]; quindi vedete che la figura di un cavallo non ci ha niente che fare, e perché siano così chiamati credo non si sappia neanche a Siena di tre cose piena: di torri, di campane e di quintane.

Con questa ricetta intendo indicarvi il modo di poterli imitare, ma non di farli del tutto precisi perché se nel sapore all'incirca ci siamo, la manipolazione lascia a desiderare, ed è cosa naturale. Dove si lavora in grande e con processi che sono un segreto ai profani, l'imitazione zoppica sempre.

Farina, grammi 300.

Zucchero biondo, grammi 300.

Noci sgusciate, grammi 100.

Arancio candito, grammi 50.

Anaci, grammi 15.

Spezie e cannella in polvere, grammi 5.

Le noci tritatele alla grossezza della veccia all'incirca.

L'arancio tagliatelo a dadettini.

Lo zucchero mettetelo al fuoco con un terzo del suo peso di acqua e quando è ridotto a cottura di filo gettate in esso tutti gli ingredienti, mescolate e versate il composto caldo nella spianatoia sopra la farina per intriderla; ma per far questo vedrete che vi occorrerà dell'altra farina, la quale serve a ridurre la pasta consistente. Formate allora i cavallucci, dei quali, con questa dose, ne otterrete oltre a 40, e siccome, a motivo dello zucchero, questa pasta appiccica, spolverizzatele di farina alla superficie. Collocateli in una teglia e cuoceteli in bianco a moderato calore. State molto attenti alla cottura dello zucchero, perché se cuoce troppo diventa scuro. Quando, prendendone una goccia tra il pollice e l'indice, comincia a filare, basta per questo uso.