

“SFRACCI” E PITILIANO URBE

“Abactus” (Italicae “sfratti”) sunt dulcia fercula more Iudaico confecta, nucibus et melle conferta. Nomen trahit originem ab historia Iudaicae communitatis, cuius nomen est Pitilianum,



ubi in saeculo sexagesimo vigiles, iussu regis Cosimi II, portas baculis percutiebant ad Ebraicas familias ex urbe expellendas. Forma istius ferculi est enim similis bacillo, dulci profecto at amarae tristisque originis!



Ecce vobis simplex receptum:



Ingredientes:

-400g farinae

-40ml olei

-200g sacchari

-150ml albi vini

-340g mellis

-450g nucum et 50 g panis tritorum

-20 ml e citro suci

-nux moscata, cynamomum, piper, sal, quantum satis.

Preparatio:

Depses farinam cum saccharo, oleo et melle, dein ea serbabis in loco frigidiore per 3-5 horas. Mel calefacies in ollulam et addes aromata, nuces tritas cum pane et citris, cum effervescent. Coques omnia per 2 minuta.



Mixturam secabis in taeniis subtilibus, quas nucibus replebis cum melle panique trito. Coques in furno per 25 minuta, in tabulam feres ad bonam fortunam!



Lucia Mattera
Di Sisto Antonella,
Cerbone Mathilde

