



Varate (ricetta di fina curcio) - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



eCucinando.it



eCucinando.it

eCucinando.it



Non sono belle come le originali, ma come prima volta non è male

Una soddisfazione enorme!!!

Vi racconto dall'inizio:

un pomeriggio tra lievitati pasquali, lievitini, colombe e magie Adrianesche, durante una pausa caffè, la nostra compagna di Corso, Fina Curcio, ci porta un elegante pacchetto di dolcetti. Lo stupore è generale: nessuno ha mai visto niente di simile, a parte il mitico Attilio appassionato di storia del cibo e che prima o poi convincerò a mettere per iscritto tutto il suo inesauribile sapere. Ma torniamo ai dolcetti: tipici di Mistretta pare che li non ne conoscano il nome con cui la nostra amica li conosce fin da bambina, ed è così che li chiameremo noi: **le varate**. In pratica un sottile biscotto di frolla sormontato da un decoro in pasta di mandorle aromatizzata con liquore sambuca. Ed è anche quella sfumatura delicatissima che ci ha piacevolmente stupito tutti quanti quel pomeriggio. Delizioso l'aspetto elegante e raffinato

Da lì la voglia di cimentarsi: Fina si è graziosamente adoperata per recuperare la ricetta, ma dovevamo prima collaudarla. I dolcetti sono pronti per la prova assaggio che farò fare domani alle amiche che conoscono l'originale, così metteremo a punto la ricetta per quanti si volessero cimentare. Mi è stato prezioso il suggerimento, di incollare con albume la frolla alla pasta di mandorla, datomi dalla nostra Rosaria che subito ha collegato le varate ad un corrispondente dolcetto della sua Sardegna. Come pure indispensabili sono state le foto dell'originale che mi ha gentilmente mandato Enza India. Senza non avrei saputo neppure da dove cominciare ...

Che dire? Sagomarle è stata una operazione lunga ma stamattina sfornarle e zuccherarle è stato un piacere indescrivibile!!

Grazie Fina!! Grazie Rosaria!!!Grazie Enza!!!



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it