



Necci (Toscana) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

postato da Veronich

dolce - ricette regionali - Toscana

I Necci sono un piatto tipico della Garfagnana, una bellissima zona montuosa della Toscana che oltre a regalarci paesaggi mozzafiato ci può deliziare con i suoi piatti tipici.

Chi conosce un po' la storia di queste zone saprà come per molto tempo la "castagna" sia stata uno dei principali mezzi di sostentamento ed è proprio grazie a questa che nascono piatti tipici come la polenta di castagne o appunto i necci.

I necci sono delle specie di "frittellone" che vengono preparate sul fuoco del camino (o sul fornello) utilizzando i c.d. "testi" (o "cotte" a seconda della zona).

Ingredienti(4 persone): 1 Kg Farina di castagne - Acqua - Sale - cotenna di maiale (per ungerne i testi)

Prendete una ciotola e versate la farina di castagne, versate l'acqua fino a creare un composto omogeneo che non deve essere troppo duro ma neanche troppo liquido, la consistenza è più o meno quella utilizzata per le crepes.

Aggiungete uno o due cucchiaini di sale e il gioco è fatto.

Il difficile viene adesso, cuocere i necci.

L'importante è cercare di tenere i testi ad una temperatura costante piuttosto alta e ungerli ogni volta che si è cotto un neccio (sarebbe buona norma secondo alcuni mettere sul fuoco ogni volta il testo che era dalla parte opposta della fiamma).

Versate un po' di composto su un testo (quello sul fuoco) e appena versato metteteci sopra anche l'altro testo in modo da schiacciare il composto.

Appena cotta una parte del neccio prendete i testi dai manici e girateli lasciandoli uno sopra l'altro dalla parte opposta in modo da far cuocere anche l'altra parte del neccio.

Togliete il neccio pronto e ungete nuovamente i testi con la cotenna e così via.

Solitamente vengono poi riempiti di ricotta e arrotolati tipo cannoli ma niente toglie che possano essere mangiati con il biordo, il prosciutto ed altri affettati nonché con del buon formaggio fresco.

Io ho risolto il problema non avendo i Testi adopero la mia piccola padellina su cui faccio le crepes e poi per la goduria dei miei ragazzi in sostituzione di ricotta e altro, spalmo sopra della panna li arrotolo a mo' di cannoli e sopra dello zucchero a velo, sono speciali.