

Romagna a tavola

~ BRAVI RISTORATORI ROMAGNOLI ~



RIMINI | REPUBBLICA SAN MARINO | CESENA | FORLÌ | RAVENNA | FAENZA | IMOLA

Ristoranti | Trattorie e Osterie | Ristoranti-Pizzerie | Agriturismo | Location

Le Cantarelle

Le **Cantarelle** – al Cantareli, in romagnolo – sono un **dolce tipico** che non manca mai durante le **feste** e le **sagre paesane**. Si tratta di una preparazione povera, originaria del riminese, quando con pochi ingredienti era comunque possibile fare magie. **Deliziose focaccine** che ricordano per forma e cottura i pancakes, ma sono **romagnole al 100%**. Si realizzano preparando una semplice **pastella**, che dopo un **breve riposo** è cotta sul testo romagnolo, oppure in padella. Quella che proponiamo è la ricetta base. Chi lo vuole può variare le proporzioni tra farina bianca e farina gialla (2/3 di farina bianca e 1/3 di farina gialla) o utilizzare unicamente la farina bianca. In alternativa all'acqua, c'è poi chi utilizza il latte.

Ingredienti per 6 persone

500 gr di acqua
250 gr di farina gialla
250 gr di farina bianca
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 pizzico di sale
bicarbonato
zucchero per spolverizzare

Preparazione

Mettete in una casseruola l'acqua tiepida, un pizzico di sale e il bicarbonato, l'olio, la farina gialla e versate a pioggia, mescolando con cura, la farina bianca, in modo da non formare grumi, fino a raggiungere una pastella densa, ma piuttosto fluida. Fate riposare la pastella per circa un'ora.

Con un piccolo mestolo versate il composto su una teglia ben calda (il testo romagnolo è perfetto) formando dei piccoli dischetti del diametro di circa 10 cm, che andranno rosolati sia da una parte che dall'altra.

A cottura ultimata, deponete i dischetti su un piatto da portata e conditeli con olio extravergine di oliva e spolverizzateli di zucchero.

Le cantarelle sono ottime anche spalmate di marmellata o miele.