

LA TRECCIA DI SANT'AGNESE, IL DOLCE AQUILANO CHE CELEBRA LA TRADIZIONE DELLE MALELINGUE

20 Gennaio 2020



L'AQUILA - Un dolce destinato ad essere annoverato tra quelli tipici della città dell'Aquila e della tradizione della maldicenza, intesa non come insulto o pettegolezzo, ma come sana, corretta e goliardica critica costruttiva e leale antagonismo.

È la Treccia di Sant'Agnese, la cui ricetta fu messa a punto da insegnanti e allievi dell'Istituto Alberghiero "Leonardo da Vinci" nel 2004, come racconta a *Virtù Quotidiane* il prof **Domenico Di Benedetto**, chef docente di cucina.



LA RICETTA DELLA TRECCIA DI SANT'AGNESE

Ingredienti

Farina 0 Kg. 1
Burro gr. 200
Zucchero gr. 400
Rossi d'uovo n. 4
Lievito di birra gr. 50
Latte q. b.
Frutta secca a piacere gr. 600

Procedimento

- Sciogliere il lievito e impastarlo con un quinto della farina;
- A maturazione avvenuta, unire tutti gli ingredienti, tranne la frutta secca (metà dello zucchero) e lavorare a lungo nell'impastatrice.
- Avviare la lievitazione. Dopo circa un'ora, impastare di nuovo e spezzare in forme ovali di peso uguale (il peso può variare a seconda della grandezza che si vuole dare al dolce);
- Macinare la frutta secca con lo zucchero;
- Lievitare in cassetine coperte, quindi sezionare le porzioni in tre parti e formare delle losanghe.
- Distribuire equamente il ripieno sui pezzi di pasta, bagnare d'uovo e chiudere formando dei salsicciotti di spessore decrescente dal centro verso le punte.
- Intrecciare 3 sfilatini per ogni dolce, bagnando con uovo;
- Porre in lievitazione in teglia su carta da forno. Attendere che il dolce raggiunga il massimo della lievitazione. Velare la superficie con una glassa formata di chiare d'uovo, zucchero e farina di mandorle. Infornare calcolando un tempo variabile di cottura tra 35 e 60 minuti a seconda della grandezza del dolce.
- Cuocere a 165° circa.