

L'ARROSTINO DOLCE, LA DIVERTENTE PROPOSTA DI "ESPRESSIONE D'ABRUZZO"



L'AQUILA - Dopo quelli cotti in padella che hanno fatto stare **Roberta Capua** sulla graticola, è il caso di dire, per settimane, o la stoccata dell'antropologa **Lia Giancristofaro** che li ha bollati come una misera mania in voga nei giovani, ecco che per Ferragosto 2021 fanno irruzione gli arrostiticini dolci.

Non una goffa rivisitazione e neppure una ricetta “eretica”, come pure siamo stati abituati a vederne, ma una divertente proposta del portale “Espressione d’Abruzzo”, nato due anni fa su iniziativa di **Mattia Masciovecchio** e **Stefano Bellini**, due giovani professionisti aquilani che hanno creato una vera e propria vetrina online con le migliori produzioni abruzzesi.

Per il fine pasto del 15 agosto, la blogger Pina in cucina per Espressione d’Abruzzo ha messo a punto una ricetta (*pubblicata sotto*) facile e gustosa, a base di yogurt, cacao, uova e farina.

La vera eccellenza soprattutto nell’enogastronomia è legata a piccole realtà, spesso conosciute solo localmente, piccole produzioni portate avanti per lo più a livello familiare. Per questo Espressione d’Abruzzo ha deciso di raccoglierne una selezione e metterle in vendita online, in modo da raggiungere potenzialmente clienti in tutto il mondo.

Alcune produzioni con il tempo sono riuscite a farsi conoscere ed apprezzare costruendo la fama internazionale di capitale del buon cibo dell’Italia, ma moltissime altre, altrettanto degne di nota, si “nascondono” in ogni angolo del paese. Con il portale Espressione d’Abruzzo, Mattia e Stefano hanno voluto scoprire e raccontare quelle della terra che più amano e conoscono: l’Abruzzo.

“Non troverete prodotti frutto di processi industriali o pensati per la grande distribuzione, quindi la disponibilità e caratteristiche di ogni singolo prodotto sono legate alla stagionalità, alla manifattura artigianale e alla quantità limitata e non controllabile produzione”, spiegano.

Il portale raccoglie i produttori che rappresentano al meglio la qualità, l’artigianato e il territorio abruzzese.

LA RICETTA DELL’ARROSTICINO DOLCE

1 vasetto di yogurt bianco

2 uova

200gr di zucchero

60gr di olio di semi

200gr di farina 00
mezza bustina di lievito per dolci
20gr di cacao amaro
Per la glassa:
50gr di zucchero integrale
50ml di acqua
1 cucchiaino di caffè solubile

In una ciotola, con una frusta lavorate lo zucchero con le uova, aggiungete lo yogurt, l'olio e un pizzico di sale, unite la farina setacciata e il lievito. Dividete l'impasto a metà e in una aggiungete il cacao setacciato, versate il composto in uno stampo da plum-cake foderato di carta forno alternando i due composti, cuocete a 170° per 30 minuti. Per la glassa: versate metà acqua in un pentolino insieme allo zucchero e fate sobbollire, nell'altra metà sciogliete il caffè, infine unite i due composti. Tagliate il plum-cake a dadini e infilateli in uno stecchino da spiedini, infine con l'aiuto di un pennello glassate gli spiedini lasciando qualche punto un po' più chiaro e altri più scuri per rendere gli arrosticini più realistici.