

# parla come mangi



CAMERA DI COMMERCIO  
DELLE MARCHE

## INGREDIENTI

### Per la sfoglia:

- » 1 kg Farina 00
- » 3 bicchieri Vino bianco
- » 1 bicchiere Olio di semi
- » 1 bustina Lievito per dolci

### Per il ripieno:

- » 400 gr pane vecchio
- » 4 bicchieri Sapa (sostituibile con vino cotto o mosto)
- » 100 gr Cacao amaro in polvere
- » 100 g Cacao zuccherato in polvere
- » 100 g Cioccolato fondente
- » 4 tazze da caffè caffè amaro
- » 1 Limone
- » 2 Arance
- » 100 g Noci
- » 100 g Arachidi
- » 3 cucchiari Zucchero
- » 50 gr canditi
- » 50 gr Uvetta
- » 100 gr Fichi secchi

### Per la guarnizione:

- q.b. Zucchero
- q.b. Alchermes

# Cavallucci

Provincia di Macerata

## PROCEDIMENTO

Per la preparazione dei cavallucci marchigiani come vuole la tradizione, dovrete iniziare la sera prima mettendo il pane vecchio a pezzi grossolani in una ciotola. Sopra questi pezzi di pane versate la sapa, e lasciate a bagno per tutta la notte. La mattina seguente preparate il resto degli ingredienti. Preparate le tazzine di caffè. Tritate sottilmente la tavoletta di cioccolato fondente. Grattugiate o frullate polpa e buccia del limone e delle arance. Cercate di eliminare, se riuscite, la parte bianca sottostante alla buccia. Sbucciate e tritate le noci e le arachidi. In una ciotola capiente versate tutti gli ingredienti preparati ed impastateli insieme fino a raggiungere un composto ben miscelato che sarà il ripieno dei vostri cavallucci marchigiani. Una variante della ricetta prevede anche l'aggiunta di uvetta, canditi e fichi secchi al ripieno.

credits \_ ricetta: soffiodizefiro.altervista.org, immagine: centropagina.it

