
Da Cracovia le Obwarzanki dolci

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

In tempo di Carnevale, alla scoperta delle gustose ciambelle tipiche della Polonia nella variante dolce

La ricetta originale degli Obwarzanki rimanda a ciambelle di pasta di pane attorcigliate **tipiche di Cracovia**. Questa ricetta polacca può essere proposta nella variante dolce, da mangiare a prima colazione o come una nuova proposta culinaria nei momenti di festa tra amici nel periodo di carnevale. **Ingredienti per quattro persone** 250 grammi di farina 4 uova 30 grammi di zucchero a velo 5 grammi di lievito in polvere sale q. b. **Tempo di preparazione** 1 ora Setacciare la farina e impastare assieme a tutti gli ingredienti. Poi, su di un tavolo, formare con l'impasto piccole ciambelle dal diametro di 6-7 cm, lasciarle riposare per circa mezz'ora, indi immergerle una ad una in una casseruola con acqua salata bollente. Quando le ciambelle vengono in superficie sono cotte. Scolarle e disporre su una teglia cosparsa di farina o carta da forno. Fare cuocere per circa 10 minuti in forno preriscaldato, a 180 gradi, finché non risultino dorate. Spennellare le ciambelle, ancora calde, con acqua zuccherata precedentemente preparata, e cospargerle di zucchero cristallizzato. Una variante può essere non spennellare le ciambelle con acqua calda ma spolverarle semplicemente con zucchero a velo. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*