
Noce moscata

Autore: Giuseppe Chella

Fonte: Città Nuova

La noce moscata è una spezia che si utilizza molto in cucina, soprattutto per le preparazioni della besciamella, per il ripieno dei tortellini, ravioli o cannelloni, ma anche nei soufflé e negli sformati di verdure. In genere è usata per tutte quelle pietanze che vanno servite ben calde, dove il suo profumo si sprigiona e conferisce ai piatti una fragranza unica ed indispensabile. La noce moscata si impiega anche per la preparazione di dolci, come torte con noci, nocciole o mandorle. Un modo originale per assaporare la noce moscata è anche quello di unirla ad altre spezie per preparare dei biscotti dal sapore intenso e senza dubbio particolare. Ingredienti 250 grammi di farina integrale di grano tenero, 250 grammi di farina di grano tenero 00, 1 cucchiaio e ½ di spezie in polvere (cannella, vaniglia, cumino, chiodi di garofano, noce moscata), 200 grammi di miele, 1 pizzico di sale, 150 grammi di zucchero semolato, 50 grammi di burro, 25 grammi di lievito di birra. Preparazione Mescolare le due farine con le spezie (da miscelare tra quelle indicate secondo il vostro personale gusto, anche se si consiglia di utilizzare in quantità maggiore cannella e vaniglia), unire lo zucchero e il pizzico di sale. In un pentolino scaldare il miele a bagnomaria, unirvi il burro mescolando con un cucchiaio di legno. Quando il miele sarà ben fluido versarlo sulla farina, aggiungere il lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida. Impastare con molta cura fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Spianare con un matterello e ritagliare dei biscotti di forma quadrata, rettangolare, ovale o come vi suggerisce la fantasia. Porre i biscotti sulla placca del forno, precedentemente ricoperta da carta da forno. Cuocere per 15 minuti a 180°C, fino a quando la superficie diventerà lievemente dorata. Ottimi se serviti con il tè ma da provare anche con del buon vino bianco.