

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panicocoli

LUOGO: Europa / Italia / Umbria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 bicchiere di vino
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di anice
- 1 cucchiaino di olio e farina q.b.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola si mescola il vino, lo zucchero, l'anice, l'olio. Si aggiunge farina fino ad ottenere un impasto morbido.

Si riscaldano i ferri, ungendoli con cera d'api purissima. Su uno dei piatti si mette un cucchiaino del preparato; si stringono i ferri, si girano sul fuoco per pochi minuti. Con una padella si toglie il panicocolo arrotolandolo se lo si vuole farcire.

NOTE

Per la festa di San Nicola, gli adulti, nell'attesa di disporre i regali accanto al camino, preparavano i dolcetti e il vino caldo. Per cuocerli occorrevano, oltre alla ciotola e al mestolo, i "ferri", oggetti

preziosi che ogni famiglia custodiva con cura. Erano pinze con lunghi manici in ferro battuto lavorate a mano che terminavano con due piatti sovrapponibili, lavorati all'interno con disegni o stemmi.