

Multicultural ePortfolio in pre-primary schools

Cofinanziato dal
programma europeo

Erasmus+



**I bambini della Scuola dell'Infanzia di Rignano,
4° sezione Blu, preparano i biscotti «CANTUCCI DI
PRATO» in occasione della visita della delegazione
dell'Erasmus in Italia.**

STORIA E TRADIZIONE

I Cantucci di Prato nascono dalla consuetudine delle famiglie contadine più povere di mangiare la parte rimanente (di scarto) del filoncino dolce che il panettiere preparava per le persone più facoltose. Tale parte rimanente veniva chiamata, per l'appunto, "cantuccio".

La consacrazione del Cantuccio nella tradizione della cucina italiana avviene con l'iscrizione del termine nell'Accademia della Crusca nel 1691, che lo definisce un "biscotto a fette, di fior di farina, con zucchero e chiara d'uovo".

All'inizio le mandorle non erano presenti. La prima ricetta con le mandorle nasce solo in un secondo momento nella versione consumata dalla Casa De' Medici (all'epoca di Caterina).

La ricetta classica si deve ad Antonio Mattei, un pasticciere di Prato che nel XIX secolo vinse numerosi premi a fiere campionarie nazionali e estere.

Cantucci di Prato

Ingredienti:

- Farina bianca 00: 500 gr.
- Zucchero: 500 gr.
- Mandorle: 250 gr.
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- Sale



Mettete la farina sul tavolo e fate la fontana. Al centro ponete lo zucchero, 2 uova intere, 2 tuorli, il lievito un pizzico di sale.

Lavorate un po' la pasta e aggiungete le mandorle non pelate e leggermente tostate in forno, poi continuate ad impastare bene, infarinandovi ogni tanto le mani se la pasta vi restasse troppo appiccicata.

Preparate tanti filoncini schiacciati larghi circa 2-3 dita e alti 1 centimetro; poneteli ben distanziati (gonfiando si unirebbero) su di una placca imburrate e infarinata e, dopo averli spennellati con uovo sbattuto, metteteli in forno a calore moderato (175°).













Cantucci di Prato

Ingredients:

- White flour 00: 500 gr.
- Sugar: 500 gr.
- Almonds: 250 gr.
- 2 egg yolks
- 1 teaspoon baking powder (or sodium bicarbonate or ammonium carbonate)
- Salt



Put the flour on the table and make the fountain. In the middle place the sugar, 2 whole eggs, 2 egg yolks, the yeast, a pinch of salt.

Knead the dough a little and add the unpeeled and lightly toasted almonds in the oven, then continue to knead well, flouring your hands occasionally if the dough remains too sticky.

Prepare lots of crushed loaves about 2-3 fingers wide and 1 cm high; place them well apart (if swelling they would join) on a greased and floured plate and, after having brushed them with beaten egg, put them in the oven at moderate heat (175°).