

Ferratelle



Le ferratelle...quante ne ho mangiate da bambina!

A ricreazione a scuola o a merenda il pomeriggio erano i miei biscotti preferiti, sottili e croccanti, profumate all'anice, oppure morbide farcite con la confettura di susine della mamma.

Eh sì, lo confesso...mi piaceva più della mitica Nutella!!!!

Eresia?!?!?!?! Nooooooooooooo!

Rimanevo sempre affascinata nel vederle preparare con pazienza "certosina" davanti al fornello e il sabato o la domenica pomeriggio volavano via in un baleno!

Questo forse è il loro unico difetto: le ferratelle richiedono tempo, non come una torta che impasti e metti in forno e nel frattempo ti dedichi ad altro, no.

Le devi seguire passo passo, una ad una, dalla consistenza della pastella, dalla quantità da mettere sul ferro ai tempi di cottura perchè asciughino e coloriscano appena, senza bruciare.

Per me restano, come la crostata, un qualcosa di magico, a cui dedicarmi con calma e tranquillità...sarà per questo che le faccio troppo poco!

Chiamate anche neole o nevole, le ferratelle sono un tipico biscotto abruzzese il cui nome deriva dal "ferro" utilizzato per la loro preparazione.

Anni fa il "ferro" apposito era più difficile da trovare fuori zona e anche mia madre, nonostante sul posto, faticò un po' perchè tutti con le scanalature troppo profonde, adatti magari per i waffel, ma non per le neole che invece devono essere piuttosto sottili; oggi invece che le cialde stanno diventando "di moda", almeno quest'inconveniente sembra eliminato.

Possono essere gustate semplicemente al naturale (il modo in cui le preferisco perchè rimangono belle scrocchiarelle) oppure essere farcite a coppie con marmellata (tradizionalmente d'uva), nutella, miele e mandorle, crema pasticcera e...chi più ne ha più ne metta!

Al naturale, chiuse in una scatola di latta, si conservano fragranti per diversi giorni. Una volta farcite diventano morbide con il riposo quindi, se da golosi le volete croccanti con la nutella...fatele fuori subito.

In ogni caso...sono sempre buonissime!!!!

Ferratelle

Print

Prep time

10 mins

Cook time

1 h

Total time

1 h 10 mins

Author: Federica

Recipe type: Dolci tipici

Serves: 4

Ingredienti

- 4 uova
- 4 cucchiaini di zucchero (più o meno colmi secondo i gusti; io tendo a farli piuttosto rasi)
- 4 cucchiaini di olio evo
- farina q.b.
- liquore a scelta: limoncello, sambuca, cointreau...(facoltativo)
- semi d'anice (facoltativi; io non li metto, secondo me da farcire sono meglio senza)

Procedimento

1. In una ciotola, sbattere le uova con la forchetta.
2. Aggiungere l'olio, profumare con un goccio di liquore e mescolare bene.
3. Unire lo zucchero, mescolare ancora, poi cominciare ad aggiungere la farina a pioggia, piano piano, fino ad ottenere una pastella abbastanza densa (per avere un'idea della consistenza...tipo crema pasticcera calda).
4. Scaldare il ferro sul fornello, aprirlo, stendere su un lato circa un cucchiaino di pastella (senza arrivare al bordo perchè chiudendo si allarga), richiudere il ferro stringendolo bene e rimetterlo sul fuoco, mantenuto poco più che al minimo.
5. Cuocere la "ferratella" circa un minuto per parte

(girando il ferro) fino a che sarà solo leggermente colorita.

6. Staccarla dal ferro e trasferirla su un piatto.
7. Procedere allo stesso modo fino ad esaurimento della pastella.
8. Gustare le ferratelle al naturale o farcirle con tutto ciò che vi suggerisce la fantasia. Io stavolta ho messo Nutella e marmellata di sambuco profumata con scorza di limone e polvere di cioccolato.



Micaela che dici...Biscottiamo?
Buone ferratelle a tutti...