

# Cantucci ai cranberries e pinoli. Something Red: il rosso in un cantuccio...



Quando ripenso alla mia infanzia, ho spesso la sensazione di essere stata "orfana"! Orfana di due nonni, quelli paterni che è un po' come se non fossero mai esistiti. La nonna per me era "nonna Maria", quella del pan di spagna e della minestra di cicoria, della pizza di Pasqua e delle pagnottine gemelle fatte apposta per me, quella che si alzava all'alba la mattina per andare a prendere il latte appena munto dal contadino vicino o per raccogliere le verdure fresche nell'orto e prepararmi il brodo vegetale.

Ben altra cosa era il brodo della nonna paterna, una carota, una costa di sedano (magari stazionati una settimana in frigo!), una bella manciata di sale (che magari tira su la pressione), dieci minuti di cottura, di cui la metà con la pastina dentro, e il mio pranzo era pronto. Che goduria!

Una volta che mamy si trovò ad assaggiare quella salamoia, mi tolse il piatto davanti e capì anche perché in quella casa facevo tante storie a mangiare!

Caterina era la classica SUOCERA a lettere maiuscole, quella a cui non va mai bene nulla di ciò che fa la nuora, che ha sempre da ridire su tutto e tutti perché come fa lei le cose non le fa nessuno (emmenomale...aggiungo io!), quella che ha fatto versare alla mia mamma lacrime su lacrime e che a me ha riservato forse solo 3-4 carezze (sincere) in tutta la sua vita.

Troppo impegnata a sferruzzare all'uncinetto trine e merletti da regalare a parenti vari per poter "perdere tempo" con una piccola mocciosa e regalarle un sorriso, forse nella sua mente pensava che essendo figlia di quella tanto "amata" nuora, fossi anch'io "sbagliata". Chissà!

Sta di fatto che per Caterina io non ho mai provato affetto perché lei non mi ha mai dato modo di poterla amare e quando venne a mancare la mia NONNA, lo ricordo ancora oggi come fosse allora, le mie prime parole furono *"perché non è morta la nonna cattiva invece di quella buona?"*

La morte di Caterina, una decina d'anni fa, mi lasciò piuttosto indifferente, come fosse stata solo una vaga conoscenza.

Una parte di me si sente ancora un po' in colpa per questo, quasi fosse una mancanza di rispetto nei confronti del mio babbo. Ma ai sentimenti non si comanda, o almeno io non sono mia stata brava a farlo.

Però c'è una cosa che di Caterina ricordo con piacere, i suoi simil cantucci.

Non certo perché li facesse apposta per la sua nipotina, come invece nonna Maria poteva fare questi.

Erano destinati in primis ad eventuali visite di amici e conoscenti e poi semmai poteva scapparci la concessione di un biscotto a merenda.

In verità i suoi erano dei biscottini aromatizzati all'anice che nella forma ricordavano molto i cantucci, ma in cui al posto delle mandorle c'erano tanti bei semi profumati che a me piacevano un sacco.

Ovvio che la ricetta non l'ha mai confessata a nessuno. L'ho ritrovata appuntata, senza titolo, su un foglietto strappato in un cassetto della cucina e ci ho messo un piccolo zampino, un po' per abitudine un po' forse per non dire *"era la ricetta della nonna"*!

Con affetto li dedico al mio babbo che domenica scorsa a colazione ha fatto degna concorrenza alla talpa nello svuotamento barattolo!



## **CANTUCCI AI CRANBERRIES E PINOLI**

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	30 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	5-6 persone

### **Ingredienti per 25-30 biscotti**

- 125 gr di farina 00
- 125 gr di farina di kamut
- 1 uovo grande
- 75 gr di zucchero
- 50 gr di olio di semi di girasole
- 75 gr di cranberries
- 50 gr di pinoli
- ½ baccello di vaniglia
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- sale

### **Procedimento**

1. Setacciare le farine con il lievito, aggiungere un pizzico di sale, i semi di vaniglia, i cranberries, i pinoli e mescolare il tutto.
2. Montare bene l'uovo con lo zucchero, unire l'olio a filo, quindi aggiungere il mix di farina e lavorare quel tanto che basta a compattare il tutto.
3. Se fosse necessario, aggiungere un goccio di latte.
4. Con la pasta formare 1-2 filoncini piuttosto schiacciati, posizionarli sulla placca foderata di carta forno e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti.
5. Sfornare, lasciar riposare circa 5 minuti, poi tagliare i filoncini a fette oblique (a "fetta di salame") di circa 1 cm di spessore.
6. Adagiare i biscotti sulla placca del forno e lasciarli asciugare sempre a 180°C per altri 10 minuti, girandoli a metà cottura.
7. Lasciar raffreddare su una gratella per dolci e conservare in scatole di latta.



Un bacio a tutti, alla prossima...