

Stroscia: variazioni sul tema

AVREI VOLUTO PROPORRE MOLTE RICETTE DELLA TRADIZIONE MA ALLA FINE LA SCELTA, È STATA DETTATA DA UN'ESIGENZA DI SEMPLICITÀ.

Era da un po' che lo aspettavo, anche se in realtà lo conosco già molto bene; sto parlando dell'olio extra vergine d'oliva Riviera Ligure Dop.

Insomma, forse sarò un po' campanilista, ma non riesco ad apprezzare questo prodotto in modo meno che assoluto. Il suo sapore delicato e morbido e la bassa acidità lo rendono adatto ad ogni piatto, dolci compresi e quello che forse per alcuni, dal palato abituato a gusti più decisi, può essere sinonimo di "scarso carattere", per me è invece la carta vincente di un olio extra vergine che ha alla sua base una delle migliori cultivar presenti sulla nostra penisola, la taggiasca.

Parere mio, ovvio; amore viscerale e ciò sia scritto.

Avrei voluto proporre molte ricette della tradizione ma alla fine la scelta, come sempre, è stata dettata da un'esigenza di semplicità che tendesse a valorizzare la presenza di quest'olio delicato e delizioso.

Mi sono rivolta ad uno dei dolci tipicamente imperiesi (per dare a Cesare quel che è di Cesare, la vera "patria" di questa ricetta è un comune della mia provincia: Pietrabruna), tanto per far sapere che la cucina ligure non è solo pesto alla genovese, minestrone alla genovese, stoccafisso alla genovese, ... alla genovese.

In realtà alla stroscia avevo già dedicato più di un post, quindi, tanto per non ripetermi troppo, ho rimaneggiato un po' la ricetta originale e ne ho "tirato fuori" una versione leggermente diversa. Questo dolce va "spezzato" a mano e non tagliato col coltello; lo suggerisce il nome stesso: strosciare, in ligure è spezzare e la sua esecuzione è talmente rapida che sarebbe un peccato non lo provaste.

Ingredienti:

300 g di farina

90 g d'olio extra vergine d'oliva Riviera Ligure

90 g di zucchero + più due cucchiari

30 g di rum

50 g di nocciole

scorzetta di un limone

una manciata di gocce di cioccolato

Esecuzione:



fate la fontana con la farina e lo zucchero, versate l'olio ed amalgamate.

Unite il rum mischiato a 30 g d'acqua, la scorzetta, la frutta secca tritata molto grossolanamente e le gocce di cioccolato.

Lavorate velocemente.

Coprite con carta forno una teglia di 22 cm di diametro poi disponetevi il composto in uno strato, anche a pezzetti, compattando man mano. La superficie dovrà rimanere molto irregolare.

Spolverizzate con i due cucchiaini di zucchero semolato e cuocete in forno come per una normale frolla evitando un'eccessiva coloritura.

Leggi il post su [Caffè col cioccolato](#)