



LA NEWSLETTER DELLE RICETTE TIPICHE
FEBBRAIO = SCROCCAFUSI



Tra le tante ricette di Carnevale, quella degli scroccafusi marchigiani è tipica della nostra regione, soprattutto nella provincia di Macerata!

La storia

A volte gli scroccafusi vengono confusi con le più generiche castagnole, ma in realtà gli scroccafusi sono un dolce tipico e con le proprie caratteristiche che li distinguono dagli altri dolci del periodo di Carnevale.

Si tratta, infatti, di un impasto molto semplice e neutro, che andrà suddiviso poi in tanti gnocchetti dal caratteristico taglio a croce in superficie.

L'impasto viene lessato e poi, a scelta e a seconda dei gusti, o fritto in abbondante olio bollente oppure passati al forno. La doppia cottura, prima in acqua bollente e poi la frittura o il

passaggio in forno, ricorda quella delle ciambelle strozzose, tipiche invece del periodo Pasquale.

La caratteristica degli scroccafusi marchigiani, inoltre è di essere successivamente ricoperti di Alchermes e poi passati nello zucchero.



LA RICETTA E GLI INGREDIENTI CHIAVE

3 uova

360 gr farina (tenetene un po' da parte per la spianatoia)

30 gr zucchero

10 gr olio extravergine d'oliva

Mezzo bustina lievito per dolci

70 ml mistrà o anisetta

1 pizzicosale

q.b. olio di semi (Qualora vogliate passare alla frittura.)

Ingredienti per la guarnizione

q.b. alchermes

q.b. zucchero

Preparazione

Per preparare gli scroccafusi marchigiani, iniziate dall'impasto.

Setacciate sopra la spianatoia la farina ed il lievito.

Ricavate con questa farina una fontana ed al suo centro aggiungete le uova.

Iniziate ad impastare, e mano a mano aggiungete lo zucchero ed il sale.

Versate allora il mistrà
impastando molto
velocemente.

Aggiungiamo come ultimo
ingrediente l'olio.

Dovrete ottenere un composto
soffice paragonabile un po'
all'impasto degli gnocchi di
patate, come consistenza.

Ricavate da questo impasto 3
strisce dello spessore di circa 4
centimetri. Dividete ogni
striscia in 5 palline.

Queste palline saranno i nostri
scroccafusi!

Prendete allora un pezzo di
impasto alla volta e fatelo
diventare una pallina sferica.

Con l'aiuto delle forbici,
tagliate sopra con il
caratteristico taglio ad X.

Copriteli con un canovaccio, e
mettete sul fuoco una pentola
con l'acqua.

Quando l'acqua avrà raggiunto
il bollore, versate al suo
interno 5 scroccafusi alla volta.
Noterete che affonderanno.

Quando poi torneranno a
galla, lasciateli bollire per altri
2-3 minuti girandoli su sé
stessi.

Scolateli con una schiumarola,
e poggiateli su un canovaccio.
Da qui potrete scegliere come
fare la seconda cottura.

1) Metteteli su una teglia con
carta forno, ed infornateli a
180° per 20-30 minuti

2) Friggeteli in abbondante olio di semi.

Una volta cotti secondo il metodo che più vi aggrada passiamo alla parte finale! Su un piatto versate dell'Alchermes. Bagnate gli scroccafusi finchè non avranno il colore rosso caratteristico.

Dopo questa procedura, passateli nello zucchero a velo, e poggiateli in un vassoio da portata.

PILLOLE DI SICUREZZA ALIMENTARE

Additivi alimentari

Gli additivi alimentari sono degli ingredienti il cui utilizzo è consentito, ai sensi della normativa vigente, per la produzione e preparazione degli alimenti. In particolare, gli additivi alimentari ai sensi del Reg. CE 1333/2008 sono delle sostanze che vengono intenzionalmente aggiunte all'alimento con lo scopo di migliorarne le caratteristiche tecnologiche (come le proprietà organolettiche o la conservabilità) o per garantirne la sicurezza alimentare.

Gli additivi, ai sensi dell'Allegato VII - indicazione e designazione degli ingredienti – del Reg. UE 1169/2011, sono classificati in categorie funzionali, tra cui le più importanti sono, acidificanti, correttori di acidità, antiossidanti, conservanti, gelificanti, esaltatori di sapidità, addensanti, emulsionanti e coloranti. La classificazione di un additivo alimentare in una categoria funzionale non esclude che esso sia utilizzato per più funzioni.

Così come stabilito dalla legislazione europea, prima di poter essere impiegati negli alimenti, gli additivi alimentari devono essere autorizzati a seguito di un'approfondita valutazione della sicurezza per la salute del consumatore eseguita dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA). In caso di esito positivo, queste sostanze vengono inserite in un elenco Ue

degli additivi alimentari consentiti (All. II del Reg. 1129/2011), che ne definisce anche le condizioni di impiego, le dosi con i rispettivi limiti legali e l'elenco degli alimenti per i quali ne è autorizzato l'utilizzo nei processi produttivi.

L'utilizzo di additivi nei processi produttivi va gestito attraverso il sistema HACCP, andandolo ad identificare come ingrediente critico (potenziale pericolo di natura chimica e eventuale CP o CCP) e ne va gestito il rischio di superamento dei limiti legali a causa di un sovradosaggio, di una contaminazione o un errore di identificazione e di utilizzo di una sostanza non autorizzata.

Inoltre, gli additivi vanno obbligatoriamente indicati in etichetta all'interno dell'elenco degli ingredienti mediante la denominazione corretta della categoria di appartenenza seguita dalla denominazione specifica o eventualmente dal numero E (es. E 220 Anidride solforosa). Nel caso di un ingrediente che appartiene a più categorie, viene indicata quella corrispondente alla sua funzione principale nel caso dell'alimento in questione.

CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario



CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario