

Vanity Living

FOOD

Per mille MARITOZZI!

All'inizio il ripieno fu la panna. Poi arrivarono chantilly, cioccolato e pistacchio. I famosi dolci romani sono sempre più apprezzati anche in versione salata, come quelli golosi di un nuovo locale a Milano. E, per chi vuole cimentarsi, c'è la proposta tradizionale del pastry chef Matteo Dolcemascolo

di ANNA MAZZOTTI



DAL CENTRO AL NORD

Il maritozzo al cioccolato, un *must* tra le molte versioni dolci proposte dalla pasticceria Gelsomina di Milano. Sotto, la ricetta di Matteo Dolcemascolo, dell'omonima pasticceria a Frosinone, formatosi alla scuola di **Cast** Alimenti.

LA RICETTA

MARITOZZO DOLCE (O SALATO)

Per 15 maritozzi: 500 g di farina 00, 62 g di lievito madre, 19 g di lievito di birra, 170 g di acqua, 150 g di burro, 10 g di sale, 110 g di zucchero, 6 g di essenza di arancio, 6 g di essenza di limone, 1 bacca di vaniglia.

Impastate la farina, il lievito madre e il lievito di birra con acqua e burro e lasciate riposare per qualche minuto; nel frattempo mescolate zucchero, sale, le essenze di arancio e di limone e la bacca di vaniglia. Unite tutti gli ingredienti, impastate ancora e infine dividete il panetto in porzioni da 60 g: con ognuna formate prima una sfera, poi stendete l'impasto con i palmi per dargli la forma del maritozzo, lungo circa 5 cm. Lasciateli lievitare per 12 ore, finché raddoppiano le loro dimensioni. Infornateli a 180° per 10 minuti. Per la variante salata, non mettete nell'impasto lo zucchero e le essenze aromatiche.



CALAMARI E ARANCE

È una delle ricette dello chef Matteo Casaroli di **Mati - Gourmet Maritozzi Pleasures**, a Milano: calamari, arance, olive taggiasche, pepe, timo, rosmarino.



BURRATA E GAMBERI

Tra le specialità di **Mati**, oltre al binomio burrata e gamberi, ci sono le versioni caponata, polpo, ceci e cicoria, salmone e avocado e quelle dolci.



POLLO ALLA CACCIATORA

Come farcitura di carne, un secondo della tradizione. Ma non solo: tra le proposte in carta, anche polpette, ragù bianco, zucca e mortadella, bollito (matigourmet.com).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176