

CROFANI

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITA'

Ancora oggi con il termine cròfani si indicano i confetti degli sposi. Trotter C. in "Vita Primierotta" riporta la notizia che "in occasione delle nozze gli sposi distribuivano a parenti ed amici i cròfani, come oggi si fa con i confetti". Tra le varie altre testimonianze, ricordiamo Michele Angelo Negrelli che nel suo diario, datato 1820, in occasione delle proprie nozze annotava come la sorella aveva distribuito cròfani ad alcune famiglie di parenti o amiche.

INGREDIENTI

1000 gr. di farina bianca del tipo 0, 150 gr. di burro, un uovo intero, 3 tuorli d'uovo, 50 gr. di zucchero, 250 ml. di vino bianco, 1/2 bicchiere di grappa.

PREPARAZIONE

S'impasta la farina con l'uovo intero, i tre tuorli, il burro ammorbidito a pezzetti, lo zucchero, il vino bianco e la grappa, ottenendo un impasto consistente ma morbido, con cui si formano delle palline, all'interno delle quali si inserisce mezzo gheriglio di noce (si possono usare anche delle nocciole). Utilizzando due cucchiaini da tè si dà alle palline la forma ad uovo, o, meglio, a confetto e si friggono in olio bollente fino a raggiungere un bel colore dorato. Si servono cosparsi di zucchero. Il prodotto va conservato in luogo fresco e asciutto e consumato entro 2-3 giorni.