



I COROLLI INCESI

I corolli “incesi” o semplicemente corolli sono tradizionali biscotti del nostro territorio, specificatamente del paese di Castagneto Carducci. In passato venivano usati nelle feste di fidanzamento ma adesso sono consumati praticamente tutto l'anno e regalati durante le festività.

Questi biscotti, dalla particolare forma ondulata, prendono questo nome per le “incisioni” che vengono fatte durante il processo di lavorazione. Sono profumati e ricchi dell'essenza e di semi di anice. Pochi e poveri gli ingredienti: farina, zucchero, anice, uova, olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale. I corolli partecipano alla manifestazione “Castagneto a tavola” che si svolge tutti gli anni a Castagneto Carducci la prima settimana di maggio.

Ingredienti:

6 uova

350gr di zucchero

1 kg di farina 00

175gr di olio di semi o extravergine di oliva

5 gr di semi di anice

1 pizzico di sale

Procedimento:

Montare insieme uova e zucchero ed aggiungere lentamente l'olio, il sale, la farina setacciata ed i semi di anice. Lavorare l'impasto con le mani a lungo finchè non risulta liscio e sodo. Formare dei bastoncini ondulati con l'impasto di circa 10 cm ed inciderli grossolanamente.

Scottare qualche biscotto alla volta in acqua bollente togliendoli dall'acqua solo quando affiorano. Stenderli su un panno in modo che si asciughino perfettamente. Solo a quel punto rigirarli, disporli su carta forno ed infornare a 180°C per circa 15 minuti o comunque finchè non risultano dorati. Togliere dal forno e lasciar raffreddare prima di servire.