



CECETTI

di Paola Guasco



A proposito di dieta ... a buon intenditor poche parole. E' il dolce tipico delle Marche, e principalmente del Maceratese e che viene preparato per **Carnevale**. Il loro nome varia da zona in zona ad esempio ad Arquata del Tronto vengono chiamati "stummeri" mentre ad Osimo si chiamano "**cecetti**".

Molto probabilmente l'etimologia di scroccafusi nasce dal "rumore" che fanno i denti per mangiarli essendo abbastanza duri. Un tempo venivano cotti nel forno a legna utilizzando esclusivamente legno di canna per ottenere una fiamma moderata e, quindi, evitare che potessero bruciare. Per un'antica superstizione maceratese, se un estraneo, o anche un futuro parente, fosse entrato in cucina mentre la massaia era intenta a preparare gli scroccafusi, questi dolci non sarebbero riusciti bene. Per scongiurare il pericolo, era indispensabile sputare in terra tre volte e tracciare con la scarpa sul pavimento un segno propiziatorio. Possono essere anche fritti.



Ingredienti per scroccafusi di Carnevale:

- 800gr di farina,
- 5 uova
- 150gr di zucchero
- 25gr di olio d'oliva
- un bicchierino di mistrà o altro liquore secco
- scorza di limone

Se fritti prevedono il miele

Se infornati prevedono il rhum o altro liquore simile

Preparazione: in una ampia ciotola amalgamate bene tutti gli ingredienti, dal composto ottenuto ricavate tanti palline grandi come una noce. Immergerli in abbondante acqua bollente e appena salgono a galla scolateli. Friggeteli in abbondante olio o strutto non troppo caldo. Appena cotti e belli dorati ricipriteli di miele. Se invece preferite la cottura nel forno dopo averli tolti dall'acqua bollente è necessario asciugare gli scroccafusi con molta delicatezza, sistamarli sulla lastra unta del forno e farli cuocere **per** circa 30 minuti a 180 gradi. Appena cotti spolverizzate con lo zucchero a velo e spruzzateli con un pò di rhum.

Vino consigliato: vermouth bianco o **Strega**