

PANIFICIO BELLUMORI



58034 -Castell'Azzara-

Via Dante Alighieri 8

-Tel. 0564 951462-

I Topi di Castell'Azzara

I “topi” sono dolci natalizi tipici di Castell'Azzara. Un tempo venivano infatti prodotti solo per Natale, poi con il passare degli anni sono entrati talmente nell'uso comune del paese che non c'è famiglia che, per qualsiasi ricorrenza non abbia “un topo” (come dolce s'intende) in casa.

Gli ingredienti principali sono le noci e il miele che a fiamma bassa vengono fatti caramellare insieme per alcune ore, con aggiunta di un pizzico di cannella, di un pizzico di semi di anice e di una scorza d'arancio finemente grattugiata. Quando questo impasto è cotto e cioè diviene di un bel color nocciola, si versa su un piano freddo ben oliato, da qui si incominciano a fare i “topetti” che non sono altro che tanti “picetti” che andranno a formare l'interno o ripieno del “topo” vero e proprio, Il topetto infatti viene poi ricoperto dandogli la forma di un tortello o di un fagotto con la pasta fatta con i seguenti ingredienti: uova, zucchero, rosolio, latte, pochissimo strutto e lievito in polvere.