



Miacetto di Cattolica

Il Miacetto è dolce tipico della zona di Cattolica e si prepara principalmente nel periodo dell'avvento natalizio. Si tratta di un dolce molto antico, di origine medioevale che veniva cucinato anche alla corte dei Malatesta di Rimini.

Il Miacetto si preparava per tradizione alla vigilia di Natale, infatti anticamente, quando il popolo romagnolo era fortemente religioso non venivano tollerati cibi con carni e derivati nei giorni di vigilia (24 dicembre); mentre il Miacetto era uno dei pochissimi dolci accettati in quanto non conteneva né carne né alimenti di derivazione animale come strutto, burro, uova o latte.

Ecco come si prepara il Miacetto:

Mettere a bagno l'uva passa e successivamente scolarla bene.

In una ciotola inserire olio, miele, acqua calda, zucchero, sale e cannella e mescolare molto bene in modo che il miele si scioglia completamente.

Tenere da parte una manciata di frutta secca mista, che servirà poi la decorazione finale della torta.

Tritare in modo grossolano quasi tutta la frutta secca (noci, mandorle e pinoli), aggiungerla a tutto il composto, insieme alla scorza di limone e arancia fatta a pezzettini.

Amalgamare il tutto.

A questo punto unire piano piano il rumgiulen (=cruschello), girando con un cucchiaio di legno, per la dose vedete ad occhio: la quantità sarà giusta quando la densità dell'amalgama permetterà al cucchiaio di rimanere in piedi.

Se non trovate il rumgiulen potete sostituirlo con 300 grammi di crusca mischiati con 150 grammi di farina 00.

Per la cottura utilizzare una taglia larga e bassa, ricoperta di carta da forno o ben unta.

Infornare per 30 minuti in forno a 190°C, precedentemente riscaldato.

Spennellare con miele e utilizzare la frutta secca tenuta da parte per le decorazioni.

Ph: hotelcristinacorona.it

[Read More](#)
