



Micca romagnola

La micca romagnola è il tipo dolce poco zuccherino di origine contadina, che sfrutta gli ingredienti a disposizione nei casolari per un dolce tipico della stagione autunnale.

In occasione della vendemmia i contadini selezionavano i grappoli più belli di uva Sangiovese si appendevano in soffitta e le donne di casa utilizzavano l'uva per preparare una sorta di ciambella fatta con farina di polenta, farina di grano.

Fase preparatoria: Si procede nell'amalgamare uova, con zucchero e burro ammorbidito, per poi procedere all'aggiunta delle differenti farine, del lievito e del latte.

Bisogna puntare a ottenere un impasto sodo, se così non fosse, aggiungere o latte o farina. Ricavare dei panetti e palline più piccole.

La procedura prevede che pallina va stesa come una piadina sottile e arrotolata attorno al panetto. Mentre la sia avvolge, nello spazio tra la piadina di pasta e il panetto vanno inseriti man mano i chicchi d'uva.

A completare il tutto verranno aggiunti altri chicchi in superficie cercando di spingerli un po' con il dito. Basta informare a 180° e lasciar cuocere per almeno 45 minuti o finché il tutto non risulta dorato.

[Read More](#)
