MOSTACCIOLI MOLISANI

Bisogna premettere che i Mostaccioli sono dolci particolarmente diffusi in tutta l’Italia Meridionale, vi sono diverse varianti regionali, i “Mostaccioli Molisani, sono dolci tipicamente natalizi molto semplici e gustosi.

IL nome MOSTACCIOLI deriva dal latino “mustaceum” che indica un prodotto dolciario tipico dell’antica Roma a base di mosto cotto,a forma romboidale arricchito con miele,mandorle,fichi secchi.

Una delle tante leggende narra che un misterioso monaco donò i mostaccioli secoli fa ai contadini molisani.  Dopo il dono, il monaco sparì misteriosamente, così come era apparso, ma prima di sparire, il monaco rivelò la sua ricetta ad un contadino e gli disse: “Tu renderai più dolce questa prelibatezza … tu darai il nome a questa delizia ”.

Una volta rientrato a casa il contadino chiese alla moglie di preparare il dolce seguendo la ricetta del monaco, a cui pensò di aggiungere del **mosto**, per renderlo più dolce. Ed è proprio per questo che il dolce prese il nome che noi tutti conosciamo attualmente “**mostacciolo**”.

Ma il racconto non finisce qui, perché nel 1837 a causa di una forte epidemia il **re Ferdinando II**, debilitato per la malattia, mandò i suoi corrieri in **Agnone**per farsi portare i famosi mostaccioli che gli diedero tanta forza tanto il re guarì subito.

I mostaccioli hanno una forma romboidale, sono grandi circa 10-12 cm o, in versione mignon, 6 cm. Sono ricoperti di una **glassa di cioccolato**, mentre all’interno sono caratterizzati da una **pasta morbida dal sapore di miele e frutta candita**.

Ricetta:

INGREDIENTI PER L’IMPASTO

* 250 g di mandorle molisane
* 250 g di zucchero;
* 250 g di miele millefiori bio molisano
* 10 g di ammoniaca;
* 3 uova;
* 130 ml di olio di oliva evo gentile di Larino
* 65 ml di mosto cotto prodotto in Molise
* 8 g cacao amaro;
* 650 g di farina”00”molisana
* 2 limoni grattugiati bio Molise
* 1 arancia grattugiata bio Molise
* Cannella quanto basta.

GLASSA:

* Cioccolato fondente 70%.

PROCEDIMENTO

* Sbattere le uova con lo zucchero fino a scioglierlo ;
* Aggiungere il miele precedentemente riscaldato e mescolare bene;
* Aggiungere le mandorle, l’olio, il mosto cotto, gli aromi e il cacao;
* Iniziare ad impastare aggiungendo un po’ per volta la farina;
* Mischiare l’ammoniaca con un po’ di farina ed aggiungerlo all’impasto;
* Dare la forma ai mostaccioli;
* Cuocere in forno preriscaldato a 170ºC per 7-8 minuti;
* Farli raffreddare;
* Infine ricoprirli di cioccolato fondente sciolto a bagnomaria e precedentemente temperato.