

## CANTUCCI TOSCANI: COME TRASFORMARLI IN UN PERFETTO DOLCE DI SAN VALENTINO



Sono considerati il terzo biscotto più popolare al mondo, avendo superato i confini non solo della regione di cui è originario, la Toscana, ma anche quelli nazionali ed europei arrivando fino in Russia, Stati Uniti e Giappone. Stiamo parlando dei cantucci toscani, conosciuti anche come cantuccini o biscotti di Prato dove, secondo la tradizione, è stata messa a punto la ricetta considerata tutt'ora quella ufficiale.

Cantucci toscani: come trasformarli in un dolce perfetto per San Valentino

I cantucci toscani sono ottimi da mangiare durante il periodo invernale, soprattutto durante quello natal-

izio, ma sono buoni tutto l'anno ed esistono varianti che li rendono perfetti anche in altre occasioni.



Vi vogliamo proporre, infatti, una di queste varianti come un'opzione facile per i vostri menu della festa degli innamorati. Le [torte](#) e i [dolci di San Valentino](#) possono essere molto impegnativi ed elaborati, la nostra soluzione è di semplificare e di risparmiare tempo.

## La storia dei cantucci toscani

La prima apparizione del nome "*cantuccio*" o "*cantuccino*" avviene nel 1691 nella terza edizione del dizionario dell'Accademia della Crusca in cui viene descritto come "*biscotto a fette, di fior di farina, con zucchero e chiara d'uovo*", ma già dalla seconda metà del '500 era possibile trovare questi biscotti alla corte dei Medici, anche se ancora non contenevano le mandorle che oggi distinguono i veri cantucci toscani dalle altre varietà regionali.

A mettere a punto la ricetta che ancora oggi viene utilizzata per la produzione di questo famoso biscotto è stato Antonio Mattei, pasticcere di Prato che, grazie proprio ai cantucci toscani, ricevette numerosi premi non solo in Italia ma anche all'estero, tra cui una menzione speciale all'Esposizione Universale di Parigi nel 1867.



La provenienza del nome non è ancora chiara ma sembra derivare da “*canto*”, che significa “*angolo*”, o da “*cantellus*” che in latino significa pezzo o fetta di pane. La forma tradizionale di questi biscotti è allungata, ottenuta tagliando diagonalmente il filone di impasto al termine della prima cottura. Con una lunghezza media di 10 centimetri, i cantucci toscani hanno una superficie dorata e sono ricchi di mandorle al loro interno, mandorle che vengono inserite nell’impasto intere, sgusciate ma non pelate.

Secondo la tradizione, ogni biscotto deve avere uno spessore che non superi i 2,8 cm, non deve pesare meno di 15 gr e la quantità delle mandorle non deve essere inferiore al 20% per kg.

## Ricetta originale e varianti

La ricetta originale dei cantucci toscani è piuttosto semplice e, sostituendo o aggiungendo alcuni ingredienti, è possibile ottenere delle gustose varianti, come per esempio i cantucci senza mandorle che possono essere sostituite con una quantità molto varia di ingredienti come altre varietà di frutta secca tra cui le nocciole, le noci pecan o i pinoli. Oppure è possibile aggiungere all’impasto creme, sapori e colori che danno quel tocco in più al tipico biscotto toscano.



Un'accoppiata vincente e molto golosa, per esempio, è quella pistacchio e cioccolato bianco, in cui basta semplicemente sostituire le mandorle con i pistacchi e aggiungere del goloso cioccolato bianco sciolto all'impasto. Con il cioccolato bianco inoltre si sposano bene anche i mirtilli, neri o rossi vanno bene entrambi, e le albicocche secche.

## I cantucci toscani al cioccolato fondente

Ottimi sono anche i cantucci toscani al cioccolato fondente, facili da realizzare e perfetti per un momento di piacere o come dessert romantico da sfoggiare durante una cena a lume di candela la sera della festa di San Valentino. I cantucci al cioccolato fondente possono essere realizzati in due modi: nel primo caso si possono semplicemente sostituire le mandorle con pezzetti di cioccolato tagliati grossolanamente; nel secondo caso, invece, potete aggiungere al tradizionale impasto dei biscotti del cioccolato fondente fuso per ottenere un risultato ancora più intrigante e goloso.







## Gli ingredienti

Per realizzare i cantucci toscani con il cioccolato fuso nell'impasto, avete bisogno dei seguenti ingredienti (quantità per 6 persone):

270 g farina 00  
2 uova + 1 tuorlo  
150 g zucchero semolato  
75 g mandorle intere spellate  
1/2 bustina di lievito per dolci  
75 g cioccolato fondente  
la scorza di 1 arancia

## L'impasto

In una ciotola setacciate la farina, aggiungete lo zucchero, il lievito e la scorza grattugiata di un'arancia, e disponete il tutto a fontana.

Sbattete leggermente le uova e poi inseritele al centro della fontana, dopodiché iniziate a lavorare l'im-

pasto con le mani e quando sarà abbastanza compatto, aggiungete le mandorle.



Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria (o al microonde) e, una volta raffreddato, aggiungetelo all'impasto continuando a lavorarlo fino ad ottenere un panetto omogeneo che farete riposare in frigorifero, avvolto in un foglio di carta pellicola, per 30 minuti.

## La cottura

Dividete l'impasto a metà, create due filoncini di pasta di circa 5 cm di spessore e disponeteli su una leccarda. Spennellateli con del tuorlo d'uovo e infilateli in forno statico preriscaldato a 180° per circa 25 minuti.

Estraete i filoncini dal forno e tagliateli diagonalmente, nella classica forma del cantuccio toscano, e poi infornateli nuovamente per finire la cottura.



Quando saranno belli tostati, allora i vostri cantucci toscani al cioccolato saranno pronti da essere gustati!

### Un romantico dessert di San Valentino

Servite i vostri cantuccini al cioccolato appena sfornati come dessert durante una cena romantica di San Valentino accompagnati da una soffice e deliziosa crema allo zabaione e Vin Santo del Chianti, compagno inseparabile del cantuccio toscano. Potrete così unire tradizione, innovazione ma anche il sapore coinvolgente e inebriante del cioccolato, potente [afrodisiaco naturale](#).

I cantucci toscani infatti fanno la loro figura anche accompagnati o sbriciolati su composti morbidi e cremosi, come lo zabaione, ma anche la panna montata e la crema pasticciera. Inoltre può essere utilizzato come base per il tiramisù, inzuppato nel classico caffè o, addirittura, nello stesso Vin Santo.



Ricordiamo comunque che, anche se buoni accompagnati con creme, tè o caffè, l'accoppiata vincente del cantuccio toscano è sempre quella con il Vin Santo in cui viene inzuppato (vino che può essere sostituito con il Marsala, con un Passito o con un qualunque altro vino dolce), al contrario dei tozzetti umbri o laziali che sono molto simili ai cantuccini di Prato, ma che di solito sono ripieni di nocciole e sono adatti ad essere inzuppati anche in vini normali.

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople