

Gli aniciotti dell'Amelia che ammalia...





“...sfogliando certi antichi libroni di magia, Nonna Papera ha scoperto questa ricetta.

Sembra sia stata creata in quei lontanissimi tempi di maghi, magie, streghe e folletti da una ante-ante-antenata di Amelia, la fattucchiera che ammalia e che qualche volta sbaglia.

certo saprete che l'aglio è un'anti-strega di grande efficacia.

Ebbene, anche i semi di anice...ma che stiamo dicendo? L'anice, in questo caso è indispensabile per la ricetta che segue!”

Dal Manuale di Nonna Papera-ediz.1970

E' con immenso piacere che vorrei partecipare alla raccolta di [“Fragole a merenda”](#)

[LE RICETTE DI NONNA PAPERÀ: 40 ANNI DOPO](#)



Cara Sabine, finalmente dopo varie ricerche ho trovato il Manuale...è stato bello sfogliarlo, ritrovare, fra le pagine ingiallite dal tempo, tanti aneddoti, ricettine belle e semplici per bambine di ogni età..è stato come, per un attimo, tornare indietro nel tempo...a quando da piccola io e mia sorella ci cimentavamo in pasticci di ogni specie, prima col dolce forno e poi coi consigli della Nonna più famosa fra le papere.

Perchè poi ho scelto proprio gli aniciotti...?

Sinceramente non lo so..

Forse perchè Amelia, la strega che ammalia, mi ha sempre affascinato moltissimo quel suo modo di porsi, esattamente all'opposto del mio!

Ti ringrazio per avermi dato la possibilità di partecipare alla tua raccolta.

Io purtroppo non so che fine abbia fatto il MIO vecchio manuale...una volta sposata alcune cose mie, alcuni libri sono rimasti da mia mamma...e questo è sparito!!

Ma non mi sono arresa, e tramite mia cognata che fa la bibliotecaria, ne ho recuperata una copia..ed eccomi qua!



Che cosa occorre:
gr.250 di farina
gr.250 di zucchero
due chiare d'uovo
una presa di sale
gr.15 di semi d'anice

Come si procede:

Mescolate lo zucchero e la farina, fate un monticello con un buco nel mezzo e metteteci le due chiare non sbattute, il sale ed i semi di anice.

Impastate, stendete la pasta all'altezza di mezzo centimetro (consiglio della Simo: anche qualche millimetro in più...altrimenti una volta cotti rimangono un pò duri!), ritagliate con un bicchierino dei dischi, ungete la lastra del forno, disponeteci sopra i tondini e fateli cuocere in forno caldo.

(ulteriore consiglio della Simo: non fateli dorare assolutamente, altrimenti diventano duri! Bastano solo pochissimi minuti di cottura, teneteli d'occhio... io, qualcuno troppo "abbronzato", l'ho dovuto buttare.)



Pensieri e pasticcini

Grazie ancora Sabine, e buon fine settimana a tutti!