Sapori di Pasqua: ‘Ji Cauciuni’

Aprile 8, 2023



TORNIMPARTE – Ji cauciuni sono un elemento che contraddistingue, da sempre, l’enogastronomia tornimpartese nel periodo pasquale. Un piatto che simboleggia l’enorme retaggio culturale che lega il paese alla montagna, all’allevamento e alla transumanza mentre rompe i principi fordisti della cucina. Ci sono molte varianti della ricetta poiché in passato le famiglie, non potendo comprare le materie prime, hanno elaborato delle preparazioni personalizzate, non solo in base al proprio gusto ma anche agli alimenti che avevano in casa. Alle ricette tradizionali si sono affiancate, pian piano, altre che usano come ingrediente per esempio l’impiego del parmigiano. Quella che vi propongo oggi è una ricetta contemporanea che prevede l’utilizzo della ricotta di mucca e grana fornitami, insieme agli squisiti cauciuni, da Graziella.

https://www.laquilablog.it/wp-content/uploads/2023/04/VID_20230406_194845.mp4

La Ricetta

Le dosi riportate permettono la realizzazione di circa 80 cauciuni delle dimensioni che potete vedere nella foto.

Impasto

1 kg di Farina 00 https://www.comune.tornimparte.aq.it/

10 uova

1/2 bicchiere di olio di semi di girasole

Iniziamo impastando il tutto, la pasta deve risultare morbida e appiccicosa. Stendiamo in sfoglie solo una volta pronto il ripieno, quando arriva il momento di preparare ji cauciuni. Se decidiamo di stendere utilizzando la macchina iniziamo con la distanza numero 1 e poi passiamo alla numero 4.

Ripieno

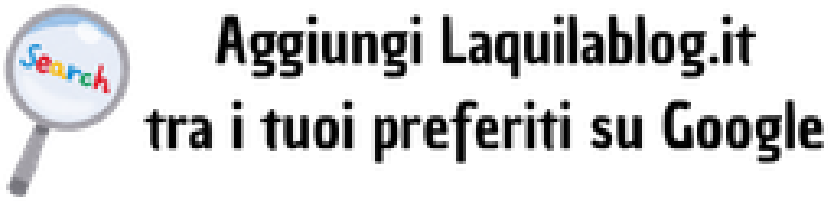
2 kg di Ricotta di mucca

600 grammi di Grana grattugiato

1/2 kg di salame

2 salsicce cicolane

Noce moscata a piacere



5 uova

1 ‘pizzichino’ di sale

Tagliamo i salumi a dadini e amalgamiamo il tutto.

Poniamo l’impasto su metà sfoglia e ricopriamo con l’altra metà.

Tagliamo ogni caucione e chiudiamo i bordi con i rebbi della forchetta facendo aderire la pasta sul ripieno così da evitare aria all’interno.

Mettiamo i caucioni sulla teglia dopo aver posizionato un foglio di carta da forno.

Adesso spennelliamoli con uova battute con olio di semi di girasole e mettiamo in forno a 260 gradi per 15 minuti.