



## TRDLO (o Manicotto di Boemia)

Di ritorno dal mio giro tra splendide capitali europee mi sono portata nel cuore alcuni ingredienti e preparazioni davvero sfiziose: rabarbaro, carote viola e poi il famosissimo Trdlo: potevo quindi esimermi dal fare mie sperimentazioni? Iniziamo con Praga!

Eccovi la ricetta del mio Trdlo o Trdelnik (Manicotto di Boemia)

Dosi per 10-12 trdlo

Difficoltà: facile

Costo: basso

### Ingredienti:

260 gr di farina 00

110 ml di latte

1 uovo intero

30 gr di burro

4 cucchiaini di zucchero

15 gr di lievito di birra fresco

1 limone non trattato

### per guarnire

1 albume

zucchero semolato bianco q.b.

zucchero di canna q.b.

zucchero vanigliato q.b.

cannella q.b.

In una ciotola versate la farina e il latte, quindi unite il lievito di birra che precedentemente avrete sminuzzato e amalgamato con lo zucchero. Aggiungete il burro, l'uovo intero, la scorza grattugiata del limone e amalgamate con un cucchiaio di legno per bene tutti gli ingredienti.

Versate quindi il composto su un foglio di carta forno leggermente infarinato.

Lavorate l'impasto, che all'inizio risulterà molto appiccicoso, impastando delicatamente, sollevandolo e staccandolo dal piano, fino a che non diventerà liscio e omogeneo.

Inumiditevi le mani e quindi formate una palla che adagerete sul fondo di una ciotola leggermente infarinata.

Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per un'ora in un posto tiepido e privo di correnti d'aria, finché non sarà raddoppiato in volume. A lievitazione raggiunta, staccate delicatamente l'impasto dalla ciotola (magari con l'ausilio di una spatola) e rovesciatelo sul piano di lavoro leggermente infarinato, quindi dividetelo in due parti. Stendete ogni metà con il mattarello, dando una forma all'incirca rettangolare e dello spessore di circa mezzo centimetro. Con una rotella o con un coltello tagliate quindi delle strisce larghe 2-3 cm e lunghe circa 40 cm.

Ora dobbiamo dare la tipica forma cilindrica e pensare a come cuocere il nostro trodlo, questo perché il dolce originale viene realizzato avvolgendo la pasta sull'apposito rullo in legno (detto trdlo- da cui il nome-) e cotto per calore radiante ottenuto da un forno a brace o elettrico su cui viene fatto ruotare in continuo il rullo finché la superficie del dolce non risulta bella dorata..

Prendete della carta stagnola, tagliate una striscia sufficientemente lunga e poi dividetela a metà nel senso della lunghezza.

Foderate quindi entrambe le estremità del mattarello esclusi i manici, facendo 2-3 giri di stagnola che manterrete un po' increspate, accorciando un po' gli estremi e quindi appiattite lievemente con la mano. Ci deve essere un po' di spazio scoperto nella parte centrale del mattarello.

Prendete una striscia d'impasto ed iniziate ad avvolgerla attorno alla prima metà del mattarello, sovrappollandola leggermente ad ogni giro, ottenendo così un cilindro di circa 10 cm di lunghezza.

Analogamente fate dall'altro estremi del mattarello.

In un piatto piano sufficientemente grande miscelate lo zucchero semolato, quello di canna e un pizzico di cannella o, se preferite, lo zucchero vanigliato.

Spennellate i cilindri di pasta con l'albume sbattuto, quindi arrotolate i cilindri nel mix di zuccheri facendolo aderire su tutta la superficie.

Sfilate ora i cilindri dal mattarello e spingete per bene l'eccesso di stagnola all'interno dei rotoli.

Posizionateli eretti su una placca foderata con carta da forno. Proseguite così per ottenere tutti i restanti trodlo.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 10-12' circa o comunque finché non saranno dorati in superficie.

Sfornate e, ancora tiepidi, staccate la stagnola all'interno.

Alla prossima ricetta

*Enrica*