

Cellitti di San Biagio



Il 3 febbraio a Veroli si onora San Biagio, santo protettore della gola. Durante la giornata, tutti i fedeli del paese si recano nella Cattedrale di Sant'Andrea per farsi ungere la gola con l'olio benedetto.

In occasione della festa le massaie verolane preparano i Cellitti di San Biagio, dei biscotti a forma di uccelli (i "cellitti" in dialetto ciociario), molto semplici e facili da realizzare.

In ricordo di questa tradizione con cui sono cresciuta, anche io oggi ho preparato i Cellitti, ottimi per la colazione o per una gustosa merenda.

Ingredienti

500 g di farina 00

230 g di zucchero

3 uova

1/2 bicchiere di olio di semi di arachide

1 bustina di lievito per dolci

latte qb

scorza di 1 limone non trattato

Preparazione

Setacciare la farina, aggiungere lo zucchero, le uova, l'olio, la scorza del limone grattugiata e il lievito sciolto in un dito di latte.

Amalgamare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Staccare piccole porzioni di pasta e lavorarle fino a formare dei cilindri. Adagiare sulla placca da forno, rigare la parte alta con una forchetta, spennellare con il latte e cospargere con un pò di zucchero. Per dare la classica forma di cellitto, premere al centro e schiacciare con le dita.

Cuocere in forno ventilato a 180°C per 15/20 minuti.

In questa versione ho utilizzato lo zucchero di canna e ho ridotto la quantità (circa 150 g), ma potete regolare la dose a seconda dei vostri gusti.

I veri cellitti sono leggermente più piccoli, questi sono un pò più grandi ma ottimi da inzuppare.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)