



ARTIGIANATO PALAZZO
botteghe artigiane e loro committenze

presenta

“Ricette di Famiglia”

Quattro appuntamenti biblio-gastronomici introdotti da Annamaria Tossani

Essenze di Felicità (RAI-ERI)

di Antonella Martinelli con Alessandro Circiello



L'Enciclopedia Italiana Treccani definisce Confortino come: “Cibo, dolce, liquore che conforta lo stomaco”.

I Confortini, oggi come un tempo, evocano momenti di intimità domestica quando, nella famiglia oppure ricevendo visite, la padrona di casa apriva la vetrina e ne estraeva i bicchierini da rosolio, le più belle tazze di porcellana per il tè o caffè, i tovagliolini di lino o di organza ricamati ed infine i cache pot di Confortini. Buone Maniere... belle conversazioni.

Confortini al caffè

Portare a bollore gr. 150 di zucchero semolato con cl. 5 di acqua.

Aggiungere gr. 40 di chicchi di caffè interi.

Una volta raggiunta la temperatura di 150 gradi, si estraggono i chicchi di caffè e si unisce un cucchiaino di caffè in polvere e gr. 10 di amido di mais; si gira il composto velocemente e lo si lascia raffreddare per qualche minuto.

Si pone poi il liquido in piccoli stampi e si lascia raffreddare a temperatura ambiente. Il giorno successivo saranno pronti per “confortarvi”.



Giardino Corsini
via della Scala, 115 - Firenze

www.artigianatoepalazzo.it