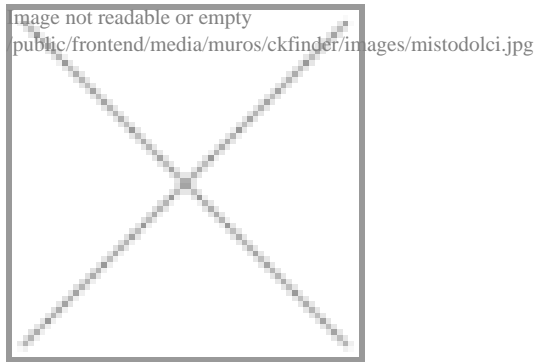


# Comune di Muros

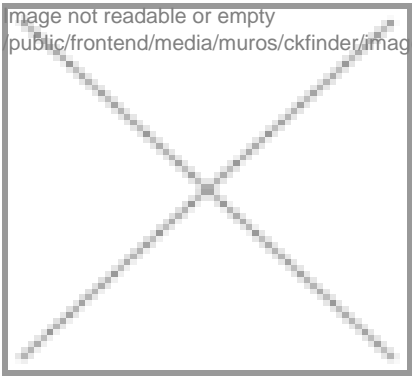
Documento generato il 01-04-2023

## Gastronomia



Il patrimonio gastronomico è caratterizzato soprattutto dalla tradizione dolciaria e da quella del pane, entrambe profondamente legate ad occasioni festive, familiari (matrimoni, battesimi, ecc.) o religiose (Natale, Pasqua, ecc.). Tra i dolci ricordiamo in particolar modo gli amaretti, sos amarettes, classico dolce a base di mandorle dolci e amare, tipico di occasioni festive familiari, come battesimi, comunioni, cresime e matrimoni.

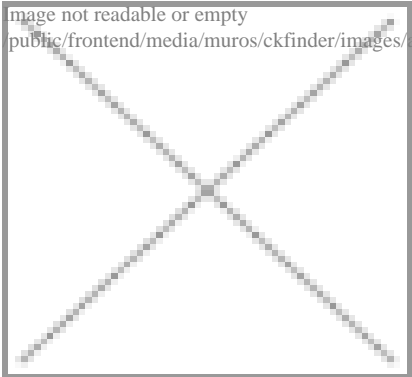
image not readable or empty  
public/frontend/media/muros/ckfinder/images/bianchini.jpg



Tra quelli legati alle festività religiose invece ci sono i bianchini, a base di zucchero, o le formaggelle, casadinas, a base di formaggio, entrambi

preparati solitamente nel periodo pasquale; i papassini, sos papassinos, a base di mandorle, noci e strutto, e le terricche, terricas o tiriccas, il tipico dolce a base di vino cotto, detto saba, preparato solitamente nel periodo di Ognissanti. Questi ultimi due tipi di dolce sono spesso ricoperti da una glassa a base di zucchero e albume d'uovo, detta cappa o branitza. Mentre i dolci vengono tuttora preparati nelle famiglie muresi, più difficile è poter ammirare e gustare su cozolu 'e s'ou o cotzula 'e ou, il pane tipico preparato come dono nel periodo pasquale. Analogamente accade per il pane degli sposi, confezionato tradizionalmente in occasione dei matrimoni, finemente lavorato e abbellito da raffinati decori; richiede una grande capacità tecnica per la sua preparazione, e ormai pochi sono capaci di realizzarlo.

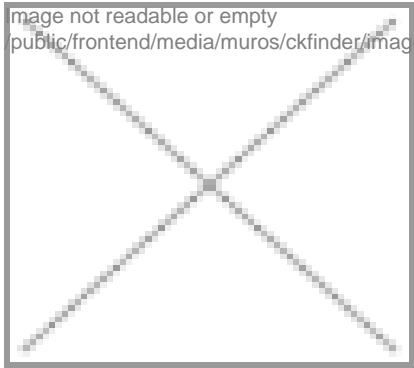
image not readable or empty  
public/frontend/media/muros/ckfinder/images/amaretti.jpg



**AMARETTES (AMARETTI)** Ingredienti 1 kg di mandorle dolci, 250 gr. di mandorle amare, scorza grattugiata di 2 limoni, ca. 1 kg di zucchero, succo di limone, ca. 7 albumi Procedimento Bollire e pelare le mandorle amare insieme alle dolci. Unire alle mandorle lo zucchero avendo cura che non si formino grumi e aggiungere, uno alla volta, gli albumi, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Con le mani prendere parte del composto e lavorarlo in maniera tale da ottenere una forma circolare, da schiacciare leggermente una volta sistemata sulla teglia per infornarla. Decorare con una mandorla intera sistemata al centro del dolce e infornare per circa 20 minuti a 180 gradi.

**BIANCHINI** Ingredienti 12 albumi d'uovo, 1 kg di zucchero, scorza di 2 o 3 limoni grattugiati, mandorle a piacere. Procedimento Bollire e pelare le mandorle, tagliarle a striscioline e tostarle leggermente al forno. Sciogliere a bagnomaria lo zucchero ed unirlo agli albumi, avendo cura di mescolare il composto fino a renderlo particolarmente schiumoso. Prendere una quantità del composto sufficiente a riempire i pirottini da infornare e aggiungere limone e mandorle a piacere. Sistemare con un cucchiaino il composto nei pirottini dandogli la forma di una piccola montagna. Ripetere l'operazione fino all'esaurimento del composto. Infornare per circa 20 minuti a 100 gradi.

image not readable or empty  
public/frontend/media/muros/ckfinder/images/casadinass.jpg



**CASADINAS (FORMAGGELLE)** Ingredienti Per la pasta 1 kg di farina, 250 gr. di strutto, un pizzico di sale, zucchero a piacere Per il ripieno

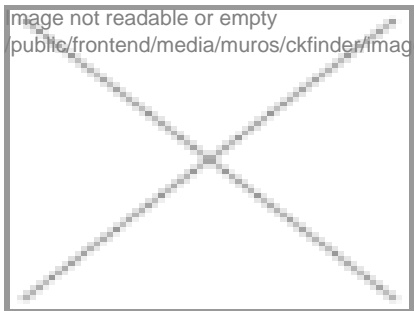
1kg di formaggio vaccino fresco, ca. 80 gr. di farina, zucchero a piacere, scorza di arance, scorza di limone, uva sultanina a piacere, 2-3 uova, lievito, aggiungere un po' di semola se l'impasto risulta troppo morbido Procedimento Per la pasta Sciogliere lo strutto e, quando è tiepido, unirlo alla farina, fino ad ottenere un composto omogeneo. Con l'aiuto degli stampini preparare dei dischi di pasta. Per il ripieno Macinare il formaggio e aggiungere uova, farina, zucchero e uva sultanina fino ad ottenere un composto omogeneo. Con l'aiuto di un cucchiaino versare un po' del composto sul disco di pasta e sollevare i bordi, formando una sorta di coroncina, in maniera tale che il composto non fuoriesca durante la cottura. Per dare alla parte superiore un aspetto un po' dorato spennellare leggermente con del tuorlo d'uovo Infornare per circa 20 minuti a 160 gradi

image not readable or empty  
public/frontend/media/muros/ckfinder/images/tericcias.jpg



**TERICCHE O TIRICCAS O COPULETTE (TERICCHE O TIRICCHE)** Ingredienti Per la pasta 250 gr. di strutto, 1 kg di farina, 200 gr. di zucchero, vanillina, un po' di latte, 2 uova Per il ripieno 1 litro di saba (vino cotto), buccia d'arancia secca grattugiata, 350 gr di mandorle tritate e tostate, cannella, un po' di semola se l'impasto si presenta particolarmente liquido Per la glassa (branitza o cappa) zucchero a velo, bianco d'uovo, succo di limone Procedimento Per la pasta Mettere la farina a fontana e unire le uova intere, sciogliere lo strutto e unirlo alla farina insieme allo zucchero e alla vanillina. Lavorare il composto fino a renderlo omogeneo. Per il ripieno Bollire la saba con gli altri ingredienti e mescolarla, aggiungendo un po' di semola fino ad ottenere un composto ben rassodato. Per la glassa (branitza o cappa) Lavorare lo zucchero a velo con il bianco d'uovo e il succo del limone, fino ad ottenere un composto cremoso. Stendere la pasta e con l'aiuto degli stampini ottenere dei dischi del diametro di circa 6-7 cm. Mettere un cucchiaino del composto su un disco e coprirlo con un altro strato di pasta, avendo ben cura di unire i bordi per evitare la fuoriuscita del composto durante la cottura. Dopo aver lasciato raffreddare i dolci guarnirli nella parte superiore con un po' di glassa ed eventualmente con qualche decorazione. Circa 10 minuti a 180 gradi Esiste anche una variante di questi dolci, realizzati sempre con gli stessi ingredienti, ma confezionati in maniera differente. La pasta viene stridotta a listarelle, vi si stende il ripieno e si sollevano leggermente i lati lunghi delle strisce, a cui si dà una forma a serpentina. Si procede poi alla cottura ma, a differenza delle altre non si guarniscono con la glassa.

image not readable or empty  
public/frontend/media/muros/ckfinder/images/papassine.jpg

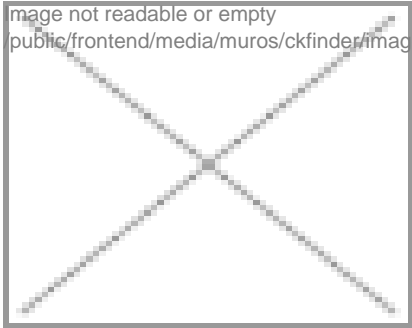


**PAPASSINOS (PAPASSINI)** Ingredienti Per la pasta 3 kg di farina 00, 1,200 kg di strutto, 1 kg di zucchero, 2 bustine di lievito, uva sultanina,

mandorle e noci tritate a piacere, 30 gr di ammoniaca, 9 uova da lavorare separati, scorza di 2 limoni grattugiata, scorza d'arancia a piacere, un po' di latte Per la glassa (branitza o cappa) zucchero a velo, bianco d'uovo, succo di limone Procedimento Per la pasta Lavorare le uova con lo zucchero e aggiungervi lo strutto, sciolto e ancora caldo, e successivamente la farina. Riscaldare il latte e diluirlo con lievito, ammoniaca e unire qualche goccia di anetolo e anice. Aggiungere gli albumi montati a neve, unirli al composto e

iniziare a lavorarlo. Infine aggiungere noci, mandorle (precedentemente bollite, pelate e tostate) e la scorza grattugiata del limone. Amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendere la pasta e con l'aiuto di formine romboidali ottenere i singoli dolci e infornarli per circa 20 minuti a 160 gradi. Per la glassa (branitza o cappa) Lavorare lo zucchero a velo con il bianco d'uovo e il succo del limone, fino ad ottenere un composto ben rassodato. Dopo la cottura lasciar raffreddare un po' i dolci guarnirli nella parte superiore con un po' di glassa ed eventualmente con qualche diavolino. Esiste una variante di questi dolci, alcuni, infatti, non gradiscono la glassa sulla parte superiore, e la sostituiscono con un leggero strato di zucchero, posto su ciascun dolce prima della cottura.

image not readable or empty  
public/frontend/media/muros/ckfinder/images/panedellasposa.jpg



**PANE DEGLI SPOSI** Ingredienti farina bianca, sale, acqua Procedimento Unire gli ingredienti facendo attenzione a lavorare bene l'impasto, fino

a renderlo compatto. La pasta viene lavorata con molta cura al fine di preparare delle forme che abbiano come soggetto una composizione di fiori, una forma di cuore o altri motivi simili. Vengono curati i più piccoli particolari e il pane ottenuto è decorato da piccole rose sempre realizzate con la pasta. Infornare per poco tempo, affinché mantenga un colore molto chiaro.

**Sezione:** Il paese