
Prjaniki, dolci russi del Natale

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Origini e ricetta dei biscottini speziati che in Russia vengono tradizionalmente preparati e donati per Natale

I **prjaniki** sono dolci preparati con un impasto a base di latte condensato o marmellata di frutta, talvolta con l'aggiunta di uva passa, miele e noci. Ogni dolce, che è una sorta di biscotto, viene poi decorato con un disegno in rilievo sulla superficie, successivamente ricoperta da una glassa di zucchero che gli conferisce un aspetto lucido. I prjaniki vengono prodotti in molte località della **Russia** ma i più famosi sono quelli della città di **Tula**, tanto da diventarne il simbolo, sebbene le origini di tali dolci risalgano al **XIII secolo**, quando in **Europa Occidentale** era tradizione preparare i prjaniki per regalarli in occasione del Natale. Allora, i prjaniki erano prodotti a base di miele, limone, mandorle e spezie, ricoperti da una glassa di zucchero. Solamente nel **XVI secolo**, nel periodo delle grandi scoperte geografiche, i prjaniki fecero la loro comparsa in Russia. Solo nel 1685 ci sono i primi riferimenti ai prjaniki di Tula. A quel tempo, per contrastare la **povertà**, chi poteva stabiliva delle attività di artigianato e di commercio; i produttori di prjaniki gareggiavano per chi realizzasse prjaniki più gustosi e dalle **decorazioni più belle**, raffiguranti luoghi d'interesse di Tula, disegni di feste ed eventi, frasi di auguri e altri elementi della **cultura popolare russa**. Tali decorazioni erano possibili grazie a specifici stampi di legno sui quali venivano incisi dei disegni speculari, stampi diversi da pasticciere a pasticciere. I prjaniki venivano preparati anche per eventi speciali come compleanni, matrimoni, feste di capodanno, ecc. Nella **ricetta** proposta viene ovviamente omessa la creazione del disegno con gli stampi. In alternativa, è possibile decorare i biscotti con glassa all'acqua o cospargerli di zucchero a velo. **Ingredienti:** Prjaniki russi tradizionali di Tula. Foto: Wikimedia Commons 250 g di farina 0 100 g di miele 50 g di burro 100 g di zucchero 1 uovo 1 cucchiaino di lievito per dolci 1 cucchiaino di zenzero in polvere 1 cucchiaino di cannella 2 cucchiaini di cacao amaro scorza grattugiata di 1 limone **Tempo di preparazione** 1 ora (più alcune ore di lievitazione) **Procedimento:** Sciogliere a bagnomaria il burro nel miele. Disporre in un recipiente gli ingredienti secchi: la farina, lo zucchero, il lievito, le spezie, il cacao e la scorza grattugiata del limone. Formare un incavo nel centro; quindi aggiungere il miele con il burro e l'uovo. Mescolare brevemente il tutto con un cucchiaio e, successivamente, con le mani. Una volta ottenuto un impasto omogeneo, formare una palla, coprirla con la pellicola e lasciarla riposare in frigorifero per alcune ore. Dopo che l'impasto ha riposato, staccarne dei pezzi di circa 25-30 grammi, formare delle palline e appiattirle leggermente. Infine, disporre le palline su una teglia con carta forno. Cuocere per circa 15 minuti a 180°C in forno preriscaldato statico. Una volta sfornati, lasciare raffreddare i biscotti. Decorare i biscotti con glassa all'acqua o semplicemente spolverizzarli con zucchero a velo. __

Sostieni l'informazione libera di Città Nuova! Come? [Scopri le nostre riviste, i corsi di formazione agile e i nostri progetti](#). Insieme possiamo fare la differenza! Per informazioni: rete@cittanuova.it _