
Canestrelli alla ligure

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Diffusi un po' in tutto il Nord Italia, i canestrelli di Torriglia sono gli unici ad aver ricevuto il marchio Pat, "Prodotto agroalimentare tradizionale italiano". Ecco la ricetta per farli in casa. Dal blog [La piccola casa](#)

I canestrelli sono un tipo di dolce/biscotto, per la precisione frollini, diffuso un po' in tutto il nord Italia, gli unici però che hanno ricevuto il marchio Pat, "Prodotto agroalimentare tradizionale italiano", sono i [canestrelletti di Torriglia](#), uno storico comune dell'entroterra genovese. Sono veramente buoni e nel levante genovese di solito vengono aromatizzati con buccia di limone. Uno tira l'altro e a Genova c'è ancora l'usanza di portare una confezione di canestrelli e caffè di torrefazione quando si va a trovare a casa una persona.

Ingredienti per 600 grammi di canestrelli

300 grammi di [farina 00 di grano tenero](#)

230 grammi di burro

100 grammi di zucchero

due uova

un pizzico di sale

[zucchero a velo](#)

farina per impastare

Tagliare a tocchetti il burro e farlo ammorbidire a temperatura ambiente, formare la classica fontana con la [farina](#) e il pizzico di sale e lo zucchero, aggiungere quindi il burro ammolato e i tuorli delle due uova, conservare i bianchi per utilizzarli dopo per lucidare i canestrelli. Lavorare per bene l'impasto amalgamando tutti gli ingredienti, quindi formare una palla, fasciarla con la pellicola trasparente e lasciarla riposare in frigorifero per una mezz'ora.

Accendere il forno, meglio se ventilato, e portarlo ad una temperatura di circa 150 gradi, non di più perché i canestrelli non devono diventare bruni ma devono rimanere chiari. Stendere la pasta e con il mattarello tirarla allargandola sino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm. Con lo stampino a fiore ritagliare i canestrelli e metterli su di un foglio di carta da forno all'interno di una leccarda, via via ripassare al mattarello i ritagli di pasta avanzata per ottenere ulteriori biscotti. Spennellarli con il bianco dell'uovo e infornarli a 150 gradi per circa 20 minuti. Terminata la cottura far raffreddare e, aiutandosi con un setaccino, spolverarli con lo [zucchero a velo](#).

Buon appetito a tutte e tutti e al momento del caffè ricordatevi di questi ottimi canestrelli!