
Un dolce relax: canestrelli di farina di farro

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Ottimi biscotti per le feste di fine anno

Le feste ormai son davvero dietro l'angolo, anche nella piccola casa è un continuo pensare a ricette, primi, secondi, pesce, carne per stilare il menu della vigilia, di Natale, di santo Stefano e dato che ci siamo veglione di san Silvestro e capodanno ... occorre però ogni tanto fermarsi, prendere un pausa magari con un bel caffè o cappuccino caldo e mangiarsi qualche biscotto... ancora meglio se fatti da se come quelli della ricetta che presento oggi, avevo in casa delle ottime farine biologiche macinate a pietra del [Molino Ronci](#) e ho pensato di utilizzarle per un classico biscotto della tradizione ligure: il canestrello. Ho pensato però di prepararli un po' diversi utilizzando oltre alla farina di grano tenero anche della farina di farro setacciato, per dare un sentore e una "texture" un po' diversa, detto fatto in poco tempo ho preparato l'impasto, fatto riposare e poi grazie alla mia valida aiutante Ginevra con lo stampo abbiamo preparato un bel po' di canestrelli al farro con cui abbiamo accompagnato caffè, cappuccino e te verde alla mela cotogna....

Ecco quindi la semplicissima ricetta per preparare questi ottimi biscotti: i canestrelli al farro.

Ingredienti per 600 grammi di canestrelli

15 grammi di farina di farro setacciata [Molino Ronci](#)
150 grammi di farina 0 biologica di grano tenero [Molino Ronci](#)
230 grammi di burro
100 grammi di zucchero
due uova
un pizzico di sale
zucchero a velo
farina per impastare
un bicchierino di rum

Tagliare a tocchetti il burro e farlo ammorbidire a temperatura ambiente, formare la classica fontana con le due farine e il pizzico di sale e lo zucchero, aggiungere quindi il burro ammolato, un goccio di rum 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 mezzora.

Accendere il forno, meglio se ventilato, e portarlo a temperatura di circa 160 gradi. Stendere la pasta e con il mattarello tirarla allargandola sino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm. Con la 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 canestrelli. Spennellarli con il bianco dell'uovo e infornarli a 160 gradi per circa 20 minuti. Terminata la cottura far raffreddare e aiutandosi con un setaccio spolverarli con lo zucchero a velo.

Buon dolce appetito a tutte e tutti :-)