

LA RICETTA ANTICA
LE GUSTOSE PASTINE PER
ACCOMPAGNARE LE TISANE,
CON LATTE E BURRO A
PEZZETTI



Spesso dimentichiamo che possiamo produrre in casa alcuni dolci molto semplici, ad esempio le pastine per accompagnare le tisane. Dalla Scienza in Cucina di **Pellegrino Artusi** ricaviamo una ricetta per le paste per il the: "Mistress Wood, un'amabile signora inglese, avendomi offerto un the con pastine fatte con le sue proprie mani, ebbe la cortesia, rara nei cuochi pretenziosi, di darmi la ricetta che vi descrivo, dopo averla messa alla prova. Formate un monticello sulla spianatoia con le due farine e lo zucchero mescolati insieme. Fategli una buca in mezzo, collocateci le chiare e il burro a pezzetti e, colla lama di un coltello prima e con le mani dopo, servendovi del latte, intridetelo e lavoratelo mezz'ora circa per ottenere un pastone piuttosto tenero. Tiratelo col matterello in una sfoglia della grossezza di uno scudo, tagliatela a dischi rotondi, bucherellateli con le punte di una forchetta e cuoceteli al forno o al forno da campagna in una teglia unta col burro. Con sola mezza dose della ricetta se ne ottengono assai".

