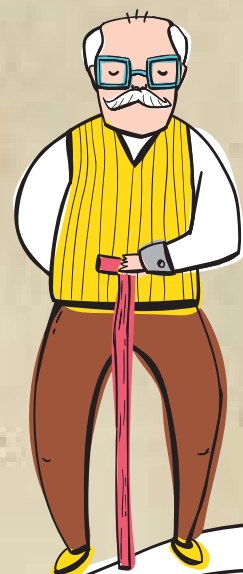


Tutto sugli OMETTI DI PASTA

Ecco una simpatica squisitezza a base di pasta lievitata con la forma di un uomo in miniatura. Nella versione classica viene decorata con uvetta e granella di zucchero. Ma diamo pure libero sfogo alla fantasia usando tutti gli ingredienti che vogliamo, a patto che si possano cuocere in forno!

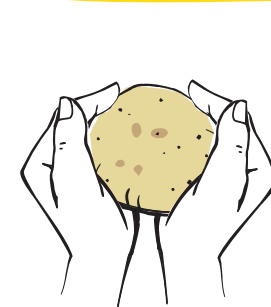
Quali sono? LE SUE ORIGINI?



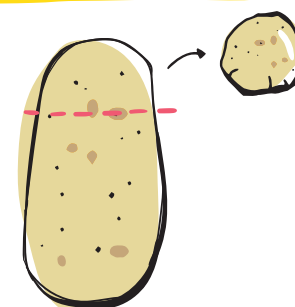
Esistono varie leggende sugli ometti di pasta. Una storia, ad esempio, racconta che le dolci creazioni raffigurerebbero San Nicolao. Un tempo infatti, il 6 di dicembre, il giorno dedicato al santo, i bambini lo festeggiavano sfilando per la città e al termine del corteo ricevevano un panino. Oggi questa usanza si è persa, ma gli ometti di pasta continuano a essere gustati proprio in questo periodo dell'anno.



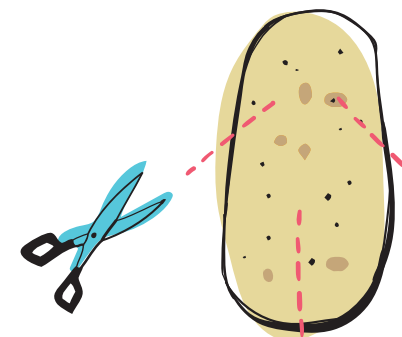
MODELLARE UN OMETTO DI PASTA



1 Formare un filoncino con un pezzo di pasta.



2 Tagliarne $\frac{1}{4}$ per creare la testa, formando una pallina da mettere da parte.



3 Per creare le gambe dividere con un taglio la parte inferiore del filoncino (ca. un terzo). E per le braccia incidere lateralmente la parte superiore (ca. un terzo). Infine, fissare la testa al corpo e decorare!

little INFO

In molte ricette per creare gli occhi e i bottoni dell'ometto si usa l'uvetta. Per chi non la ama particolarmente, consigliamo di scegliere dadini di cioccolato, cranberry, semi o noci.



Tante altre interessanti nozioni di cucina su littlefooby.ch/nozioni