

Le merende di una volta, la ricetta del Caulatt

Pubblicato: Martedì 9 Aprile 2019



Dall'*öf in cereghin* a quello **strapazzato**, dalla variante **al pomodoro** alle “**nozze**” con **gli asparagi**: le uova hanno un posto d'onore nella tradizione gastronomica lombarda.

Ingrediente povero ma prezioso per un'infinità di ricette, l'uovo era utilizzato in passato **anche per preparare delle merende veloci e gustose** e soprattutto capaci di fornire una buona dose di energia per affrontare la giornata con il fisico e lo spirito appagati.

Una di queste è il **Caulatt** (o **caulat**), dolce al cucchiaio tipico della Lombardia, preparato con pochi ingredienti **rigorosamente freschi**: nella sua ricetta classica si può ottenere sciogliendo qualche cucchiaio di zucchero in un pentolino fino a farlo leggermente imbiondire. Ad esso va aggiunto uno zabaione preparato al momento con tuorli d'uovo, zucchero e latte (circa una tazzina per ogni rosso). Il composto dovrà essere mescolato per bene fino a renderlo una crema omogenea ma attenzione, non dovrà raggiungere la bollitura.

Per accompagnare questa “merenda di una volta” si possono scegliere dei biscotti leggeri (l'ideale sarebbero delle lingue di gatto) oppure, per chi preferisce la semplicità, da una fetta di pane o una michetta croccante.

Avete una ricetta della nonna da consigliarci? Inviatela a turismo@varesenews.it

di mcc turismo@varesenews.it