

Notizie di cibo



SALATI

A Milano li si ordina a pranzo, ripieni di uova strapazzate e bacon, in versione pane cunzato alla siciliana, con hamburger o con tartare di fassona. Dove? Da L'Americano che amava le brioche.



GASTRONOMICI

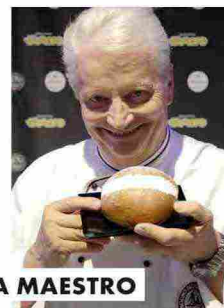
Il padre di tutti i neomaritozzi è lo chef romano Riccardo Di Giacinto, che nel 2007 inventa il Maritozz'Oro broccoli, salsiccia, cacio e pepe. Oggi lo si assaggia nei ristoranti sulla terrazza della Rinascente di via del Tritone.

IL MIO CARO MARITOTZO



Da specialità romana a passione nazionale. Grazie a una pasticceria di Milano e a una nuova festa: il 7 dicembre non perdetevi la terza edizione del #maritozzoday

di MARGO SCHACHTER



DA MAESTRO

Iginio Massari non lo fa alla romana, lo ha reinterpretato. Nelle sue pasticcerie di Milano e Brescia lo si mangia con un cuore di crema pasticciera, nascosta sotto la panna.



CI FIDANZIAMO?

Nasce nell'antica Roma, diventa dolce quaresimale e regalo dei futuri mariti alle promesse spose. E ora, dopo secoli, diventa trendy grazie alla pasticceria milanese Gelsomina. Anche al Mercato Centrale di Torino ormai ne fanno già centinaia al giorno.



I CLASSICI

Nella capitale si mangiano alla Pasticceria Regoli, da Roscioli Caffè e, ovviamente, a Il Maritozzaro di Trastevere. Creativi da Il Maritozzo Rosso.

Il kit per farlo in casa



Impalpabile

Rigorosamente a velo, senza vanillina, è Paneangeli lo zucchero per spolverare i maritozzi o per addolcire leggermente la panna (ma i puristi la vogliono liscia).



L'attrezzo del mestiere

Ogni maritozzaro che si rispetti va di spatola, molto generoso (altro che sac à poche). E amorevole, con il leccapentola Brandani in silicone resistente al calore.



Più forza

Il maritozzo ha un impasto molto ricco: per farlo lievitare bene serve una farina con un'alta percentuale di proteine, quindi di glutine, come la Manitoba di Molino Rossetto.