

Una dolce  
ricetta  
d'amore

# I bomboloni di nonna Giustina

**E**ra famosa in gran parte del litorale toscano per i suoi bomboloni come signora Giustina. La mia mamma metteva passione e amore in tutto quello che faceva ed è questo il dono più grande che ci ha lasciato. Rimasta vedova giovanissima, ha cresciuto noi tre figli con fermezza ma senza alzare mai la voce, permettendosi solo di tanto in tanto qualche sospiro. Uguale amore ha donato ai nipoti, che spesso ospitava nella sua casa sul mare durante le vacanze estive.

I più la ricordano per i bomboloni, una prelibatezza estiva sospirata per tutto l'anno dagli adulti e dai più piccini, meritevole di una gita a Follonica o anche di una lunga camminata. Sono passati più di trent'anni da quando ha cessato l'attività, eppure ancora oggi capita di incontrare qualcuno che ricorda con nostalgia i bomboloni soffici e leggeri che aveva il permesso di mangiare solo dopo aver fatto il bagno. La ricetta veniva spiegata a chiunque dei clienti la chiedesse, ma la leggenda vuole che nessuno mai sia riuscito a eguagliare l'artefice. "Il segreto, confidava, sta nel lievito. Schiacciare la pasta mentre si allarga con le dita interrompe la lievitazione, e poi i bomboloni non gonfiano più".

Volete provarci voi? La ricetta è qui: buon lavoro!

## Bomboloni

Ingredienti:

1 Kg di farina  
2 uova  
50-60 g di zucchero  
70 g di burro  
olio (poco)  
20 g lievito di birra (10 g in estate o 30 g in inverno)  
1 pizzico di sale  
acqua (quanto basta)

Preparazione:

Sciogliere il lievito in un po' d'acqua e mescolarlo con un po' di farina. Metterlo da parte e iniziare a impastare gli altri ingredienti, aggiungendo acqua tiepida fino ad ottenere un

impasto morbido, ma non appiccicoso. Lasciar lievitare finché l'impasto non diventa 2-3 volte più voluminoso, quindi spianarlo fino a raggiungere l'altezza di 1 cm.

Fare dei dischi usando un bicchiere con un diametro di circa 5 cm, metterli a lievitare su una spianatoia e coprirli con un panno. Con le mani, allargare uniformemente i dischi, senza però schiacciarli e metterli a friggere nell'olio di semi bollente.

Scolarli bene, inzuccherarli e riempirli di crema pasticciera.

## Crema pasticciera

Ingredienti:

fi litro di latte  
150 g di zucchero  
40 g di farina  
2 uova  
una punta di vanillina

Preparazione:

Far bollire il latte e intanto sbattere le uova con lo zucchero. Incorporarvi la farina e quindi il latte bollente girando velocemente.

Rimettere sul fuoco a bollire per 2-3 minuti. Aggiungere infine 1/8-1/4 di grammo di vanillina per dare l'odore.

(Maria Barbieri)

## Siamo tutti scrittori

Si apre da questo numero la possibilità, per i soci e per i loro familiari, di vedere pubblicate le proprie opere.

Racconti, foto e poesie, selezionati a giudizio insindacabile della redazione, saranno pubblicati in tutto o in parte sulle pagine del nostro giornale e i fortunati autori riceveranno a casa 3 copie della rivista.

### SCRIVETE A:

A.Ge. Stampa  
Via Baldelli 41  
00146 ROMA

redazione@age.it