

Gli scroccafusi:

Sono i tradizionali dolci del Carnevale: è il dolce per eccellenza della regione che vanta origini contadine ovviamente e che nasce dalla cultura rurale.

In effetti gli scroccafusi sono dolcetti tipici della zona del maceratese, ma hanno finito per diffondersi in tutta la regione anche se con nomi diversi come stummeri o cecetti. Il nome più diffuso, scroccafusi, sembrerebbe derivare soprattutto dalla particolare croccantezza del dolce visto che scroccafusi dovrebbero *scrocchiare* proprio sotto i denti all'assaggio.

Ingredienti:

- 800 g di farina,
- 5 uova,
- 150 g di zucchero,
- 25 g di olio extravergine d'oliva,
- 1 bicchierino di mistrà (o altro liquore simile),
- scorza di limone,
- strutto o olio di semi per la frittura.

Per la decorazione

- Miele oppure alchermes, se fritti.
- Rhum, se al forno.



Preparazione:

Scroccafusi fritti

Mescolare tutti gli ingredienti in una grande ciotola. Intanto mettere sul fuoco una pentola con abbondante acqua. Con l'impasto fare delle palline della grandezza circa di una noce. Quando l'acqua bolle gettare le palline e ripescarle appena vengono a galla. Scolarle e metterle su un panno e ricoprirle. Infine friggerle a fiamma moderata. Una volta freddi, bagnare gli scroccafusi con l'alchermes e servirli cosparsi con un po' di zucchero a velo.

Scroccafusi al forno

Dopo aver tolto le palline dall'acqua bollente e averle messe sul panno, asciugarle con delicatezza. Poi sistemarle in una teglia precedentemente imburata e infornare a 150° C per una mezz'ora. Infine, con gli scroccafusi ancora caldi, cospargerli di zucchero vanigliato e una spruzzata di rhum.

