



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000075**

**Registrata in data 07 Dic 2015 alle ore 17:12**

**da LEOPOLDO INFANTE**

## Esse nasprate o serpentelli di Leopoldo Infante

Le antiche specialità di Leopoldo Infante sono tutte ricette che da oltre cent'anni si tramandano di padre in figlio. Le esse nasprate sono biscotti gustosissimi che nell'800 venivano ricoperti di zucchero per strada rigirandoli con ampi movimenti circolari in pentoloni riscaldati, tanto da essere chiamati "arrotol' e venn" (arrotola e vendi). Il nonno Leopoldo Infante fu il primo a scrivere la ricetta e a produrli nel suo forno.

Tempo di preparazione: 480 minuti

### Ingredienti per 10 persone

kg 1 Farina di frumento tipo "0"  
g 400 strutto  
g 250 mandorle  
g 25 sale  
g 30 lievito di birra

Per il naspro:

l 1,5 d'acqua  
600 g di zucchero  
per mezza quantità di naspro aggiungere  
due cucchiaini di succo di limone  
una po' di buccia di limone grattugiata  
Per l'altra metà aggiungere:  
due cucchiaini di cacao amaro in polvere.

### Preparazione

Inseriamo in una ciotola l'acqua, il sale, il lievito, le mandorle e mescoliamo fino ad ottenere una miscela poco omogenea. Su di un piano d'appoggio mettiamo la farina a fontana e inseriamo lo strutto e il composto messo da parte in precedenza. Lo lavoriamo fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formiamo delle palline di circa 25 g l'una e lasciamo lievitare, coperte da un panno da cucina, per 15 minuti. Formiamo poi con le palline dei bastoncini del diametro di circa 3 cm e lunghi 6-7 cm, dando loro una forma "a esse". Dopo aver lasciato lievitare altri 25 minuti, cuociamo in una teglia in forno preriscaldato a 225° per 30 minuti circa. lasciamo raffreddare per almeno 4 ore per poi biscottare in forno a 130° per 45 minuti. Lasciamo raffreddare ancora una volta e mentre aspettiamo facciamo il naspro: mettiamo sul fuoco lento un tegame in cui avremo messo l'acqua e lo zucchero e mescoliamo. Una volta arrivato ad ebollizione separiamo il composto in due parti, in una parte aggiungiamo il limone e nell'altra il cacao. Con il naspro ancora caldo ma a fuoco spento, immergiamo uno ad uno i serpentelli nel composto per poi tirarli fuori e poggiarli su di un vassoio oliato. Lasciamo asciugare per circa 30 minuti prima di consumare.

### Vino consigliato

Un rosolio o un vino da dessert.