



Bustrengo

Il Bustrengo è un dolce tipico della zona di Rimini, Cesena, Pesaro e San Marino, a seconda delle zone la ricetta prende diverse varianti: si può fare simile al semolino, con il riso o con i fichi. Analizziamo la versione riminese del dolce.

Impastare insieme farina gialla, farina bianca, il pane grattugato, latte, le uova sbattute con aggiunta di olio e sale.

Una volta realizzato un composto omogeneo aggiungere le mele sbucciate e tagliate a pezzettini piccoli, integrare anche l'uva passa, i fichi secchi spezzettati e la scorza grattugiata di limone e arancia.

Ungere una tegame, o ricoprirlo di carta da forno e inserire all'interno l'impasto.

Cuocere per 1 ora in forno a 170° C.

Lasciare raffreddare e servire a fette.

Mauro Rossi È un dolce tipico della Carpegna, del monte Faggiola e delle valli limitrofe. Sebbene a pochi chilometri da Rimini (circa 50), questo dolce è marchigiano e di montagna. Da Rimini in un'ora di macchina si va alla sagra del bustrengo.

Daniele Marziali sono 30 anni che produco il Bustreng e in ogni periodo dell'anno, perché gli voglio bene e perché è oramai il mio personaggio principale e ce l'avrò anche domani a P. Assaggi di Vino sul Ponte di Tiberio!

[...] La mia ricetta me la diede un fornaio di Rimini, quello oltre l'Arco di fronte alla chiesa, all'epoca si chiamava Forno Europeo ... e io avevo solo 20 anni e ho lasciato la ricetta così com'era, fatto solo di pane raffermo macerato nel latte, zucchero, uova, un pochino di strutto, uvetta e mandorle!

Con il nome Bustreng lo trovate dalla Valle del Savio di Cesena (che è salato, molto più cremoso e fatto con il formaggio) fino a tutto il Montefeltro dove lo troverete con intrusioni abbondanti di riso, perché a suo

tempo c'erano tante ragazzine, adesso bisnonne o forse ancor di più, che andavano a far la stagione nelle risaie del nord come mondine e tornavano a casa con pochi soldi e molto riso!

Il Bustreng non è di Borghi e nemmeno di Monte Cerignone ... lì ci fanno solo delle sagre dedicate! Io non sono di Saludecio, sono solo caduto nelle sue meravigliose campagne perché Morciano di Romagna non ha territorio e lì proprio a Morciano, con tutta la mia famiglia abbiamo acceso il primo Forno Marziali che ha macinato pane per oltre 20 anni!

Ma tutta la mia infanzia l'ho fatta a Riccione, dove sono nato! E' logico che è un dolce tipicamente contadino e quindi spesso e volentieri in città è meno conosciuto, ma oltre a far conferenze anche a Casa Artusi su queste tematiche, il mio Bustreng è sempre stato considerato la ricetta riminese!

Poi la versione al Sangiovese è stata una mia assoluta invenzione! Come sapete tutti, sono un pagano devotissimo a SanGiovese e alla Sacra Patacca! Andiamo avanti ... in tutte le culture contadine il pane non si buttava via! Anche i nostri passatelli sono nati così!

Se andate poi in Veneto il Bustreng viene chiamato Pinza o Putana, in Lombardia lo chiamano Torta Paesana, se passate le Alpi e andate in Francia si chiama Pan Perdu, in Inghilterra Bread Pudding, in Sud America Budin de Pan ... e adesso ditemi che il Bustreng è di Borghi come quando un giorno una tipa mi disse che lo inventò suo nonno! Fata roba sborona!

[...] Il mio Bustreng non l'ho mai inflazionato e nemmeno tradito, [...] Ma io i conservanti o un antimuffa dentro non ce li metto nemmeno se mi tagliano una gamba! E quindi il mio Bustreng vive solo 7 giorni e poi fa la sua sana e sacra muffa e poi lo si butta via!

BUSTRENGO (bustreng) ROMAGNOLO ??????????????????????

INGREDIENTI

- 200 gr. di farina 00
- 200 gr. di farina di mais
- 200 gr. di zucchero semolato
- 100 gr. di pane grattugiato
- 3 uova
- 1 bustina di lievito per dolci (a libera scelta)
- 1/2 litro di latte intero
- 3 mele (500 gr.)
- 100 gr. di uvetta sultanina
- 100 gr. di fichi secchi
- 50 gr. di gherigli di noce
- 40 gr. di mandorle pelate

- 15 gr. di pinoli
- la scorza grattugiata di 1 limone e di 1 arancio
- 80 ml. di olio evo
- un pizzico di sale
- un bicchierino di liquore Anice.

REALIZZAZIONE In una ciotola capiente mischia le farine, il pane grattugiato, lo zucchero, il lievito, un pizzico di sale, la scorza grattugiata del limone e dell'arancio, le uova, l'olio, il latte e l'Anice. Unisci poi le noci e le mandorle tritate grossolanamente, i pinoli, i fichi secchi tagliati a pezzi piccoli, l'uvetta sultanina (precedentemente ammollata e strizzata), le mele sbucciate e tagliate a cubetti e amalgama tutto molto bene (deve risultare un composto molto morbido). Versa il tutto su una teglia grande (o su più teglie piccole) ricoperta di carta forno e cuoci in forno caldo 170 gr. (statico) per circa 1 ora. Buon appetito...
#INCUCINACONLAPICIAf

[Read More](#)
