

I. Piatto tipico del Comune di GROMO (Bergamo)

Nome esatto della ricetta:

MAIASA

Brevi cenni storici:

Come vuole la tradizione dei tempi più antichi, il Venerdì Santo a Gromo si mangia soltanto la "Maiasa", una specialità gastronomica veramente singolare a base di prodotti tipici locali. Si tratta di una specie di torta a base di farina gialla, cipolle, fichi secchi e mele, condita con olio e cotta nel forno. Mangiare la "Maiasa" significa annunciare, secondo la tradizione di Gromo, che la Quaresima è finita.

Ingredienti di base:

farina bianca ½ Kg.
farina gialla una manciata (a piacere)
zucchero gr. 150
fichi secchi gr. 400
latte ½ litro
lievito di birra gr. 25
sale quanto basta
olio oliva o semi ½ bicchiere
uova intere due
porro ½
cipolla ½

FACOLTATIVO (aggiungere uvetta passa a piacere)

Preparazione:

Far rosolare il porro e la cipolla con un po' d'olio e lasciar raffreddare. In una terrina impastare farina, zucchero, uova, latte, lievito sciolto in un poco di latte tiepido, avendo cura che il composto risulti morbido come l'impasto degli gnocchi. Lasciare lievitare per ¾ d'ora e solo dopo aggiungere all'impasto fichi in piccoli pezzi, olio, cipolla e porro. Impastare e mettere in una tortiera oleata, cosparsa di farina gialla (a piacere). Lasciare lievitare ancora per ¾ d'ora, cuocere nel forno già caldo a 200° gradi per un'ora.

Consigli o osservazioni specifiche: si consiglia di gustare il prodotto il giorno dopo la cottura.

Eventuale vino consigliato:

Moscato di Scanzo DOC (passito)

A cura della Pro Loco di Gromo

Presidente:

