

## IL TORCOLO DI SAN COSTANZO – Ricetta perugina

### **Ingredienti:**

500g farina  
125g zucchero  
100g olio  
75g cedro condito (a piccoli tocchi)  
125g uvetta  
50g pinoli  
12g semi d'anice  
30g lievito di birra  
sale

### **Preparazione:**

Versare la farina a fontana in una ciotola, creare un cratere al centro e aggiungervi il lievito all'interno. Aggiungere acqua tiepida e lavorare il tutto per qualche minuto, fino ad ottenere un impasto della consistenza della pasta del pane. Coprire l'impasto con un panno umido, farlo riposare in un luogo caldo. Quando l'impasto avrà raddoppiato il proprio volume, rovesciarlo su di una spianatoia, e unire il cedro candito, l'uvetta, i pinoli, l'olio, lo zucchero e i semi d'anice. Lavorare la pasta per una decina di minuti, poi comporre l'impasto a forma di ciambella e porla in una tortiera bene imburata, lasciandola lievitare per 2 o 3 ore, in un luogo caldo e asciutto. Quando l'impasto sarà ben lievitato, infornare a 180 °C e cuocere per 40/45 minuti.

### ***Lo sapevate che:***

*Anticamente il torcolo di San Costanzo era il dolce che le ragazze perugine usavano regalare al proprio fidanzato?*