

Questi biscotti vengono preparati in alcune panetterie del novese e dell'ovadese. Questa ricetta è simile a quella preparata a Castelnuovo Scrivia ove è chiamata braciaret perché, si racconta, venissero messi a guisa di bracciale e come genere di conforto ai bambini che facevano i chierichetti durante le lunghe funzioni religiose a Natale. Gli ingredienti di questi dolcetti, molto rustici, sono alquanto originali (olio d'oliva e vino bianco secco). La ricetta, molto semplice, ha origini molto remote, in questo caso la cottura è in forno, in alcune zone delle terre sopra citate, vengono lessati.

These biscuits are prepared in a few bakeries in the Novi and Ovada areas. This recipe is similar to one used in Castelnuovo Scrivia to make "braciaret" (bracelets). So-called because, they were made in the shape of a bracelet and given to altar boys during long religious services at Christmas. The ingredients in these rustic biscuits are rather unusual (olive oil and white wine). In this simple, old-fashioned recipe, the biscuits are baked in an oven. In some areas of Novi and Ovada, they are boiled.

## Canestrelli al bianco di Gavi Little shortbread-like biscuits

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 500 g di farina di grano tenero
- 150 g (mezzo bicchiere) di olio d'oliva extravergine
- 150 g di vino cortese di Gavi (stessa quantità dell'olio)
- 15 g di polvere lievitante (una bustina)
- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaino di sale fino

### INGREDIENTS (serves 6)

- 500 g wheat flour
- 150 g (half a glass) extra virgin olive oil
- 150 g Cortese di Gavi wine (same amount as oil)
- 15 g baking powder (sachet)
- 100 g sugar
- a teaspoon of salt



### PREPARAZIONE

Disponete la farina su una spianatoia a fontana e mettete al centro l'olio, il vino e il sale. Mescolate gli ingredienti e lavorateli sino ad amalgamarli. Aggiungete subito dopo il lievito e mescolate nuovamente, lasciate riposare alcuni minuti e unite lo zucchero.

Lasciate riposare l'impasto per 5 minuti e formate i canestrelli prelevando una noce di pasta e modellando dei bastoncini lunghi circa 10 centimetri. Chiudete i bastoncini ad anello formando così i canestrelli. Infornate subito a forno caldo alla temperatura di 190/200°C circa lasciando cuocere i biscotti sino a quando cominciano a prendere colore.

I canestrelli si conservano a lungo chiusi in una scatola di latta e vengono serviti anche fuori pasto.



- BRACHETTO D'ACQUI DOCG

### PREPARATION

Place the flour in a mound on a pastry board, make a well in the centre and pour in the olive oil, wine and salt. Work together well. Add the baking powder and mix thoroughly, leave to sit for a few minutes then add the sugar. Leave the dough for a further 5 minutes then shape into "canestrelli"; divide into walnut size pieces, roll into "sausages" about 10 centimetres long then, join the ends to form rings. Bake immediately in preheated oven at a temperature of 190/200°C. Remove from oven as soon as they begin to brown.

These canestrelli will keep well for a long time in a tin box. They are a perfect treat for any time of day.



- MOSCATO D'ASTI DOCG



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	598,8
Carboidrati	
Carbs	81,3 g
Proteine	
Protein	9,5 g
Grassi	
Fat	25,8 g