

...6 giugno 2025

[COMMENTA](#)

Il Mostaccino iscritto nel registro delle De.Co di Crema. Due i produttori attuali. Ne arriveranno altri? La ricetta



Prodotto a Crema, dalla pasticceria Radaelli e dalla panetteria Spreafico, beh, l'obiettivo della De.Co assegnata al Mostaccino, mission difficile, è ora quello di diffonderlo sul territorio. E per questo è stata approvata e formalizzata la sua scheda identificativa. Il prossimo iscritto al registro ufficiale delle denominazioni, sarà il salame nobile cremasco, presumibilmente a settembre, quando verrà ultimato il suo processo di identificazione; come terzo, invece, toccherà al tortello cremasco. Biscotto speziato, cremasco di Crema al cento per cento, il Mostaccino è fatto anche con noce moscata, cannella, chiodi di garofano, macis, coriandolo, anice stellato e pepe nero, spezie queste, ben dosate ed equilibrate.

Ecco comunque, gli ingredienti, presi dal sito Internet

ricettadicucina.com, per preparare, indicativamente, mostaccini per 8 persone: Fecola Di Patate: 50 Grammi, Zucchero: 50 Grammi, Uova: 1, Burro: 30 Grammi, acqua quanto basta, Cannella: 1 Cucchiaino, Chiodi Di Garofano: 1 Cucchiaino, Noce Moscata: 1 Cucchiaino, Semi Di Coriandolo: Mezzo Cucchiaino, Macis: 1 Cucchiaino, Anice Stellato: 1, Semi Carvi: Mezzo Cucchiaino, Pepe Nero: Un Pizzico, Cacao Amaro: Un Pizzico. In un mortaio pestate tutte le spezie, tranne la cannella e la noce moscata, che è più comodo usare in polvere, mescolate la farina alla fecola, aggiungete lo zucchero e il misto di spezie, unite anche cannella e noce moscata, mescolate e aggiungete l'uovo e tanta acqua quanta ne occorre per un impasto molto sodo, ma lavorabile: partite con 30 cc e vedete un po' come risponde la farina...lavorate l'impasto per una decina di minuti, poi lasciatelo riposare per almeno altri 20 minuti, stendete l'impasto molto sottile: un paio di millimetri, tagliate poi i mostaccini, con un coltello affilato, nella caratteristica forma di foglia. Fateli belli grandi: lunghi circa 10 centimetri e larghi, sistemate i mostaccini sulla teglia coperta con carta da forno bagnata e strizzata, infornate a 140 gradi per 20 minuti.