

# San Martino

Tanto tempo fa, in una città lontana chiamata Tours, viveva un giovane soldato di nome Martino.

Era buono, gentile e amava aiutare gli altri.

Un giorno d'inverno, faceva molto freddo e nevicava.

Mentre Martino cavalcava, vide lungo la strada un povero uomo infreddolito, che tremava perché non aveva vestiti caldi.

Martino non aveva con sé denaro o cibo, ma portava un grande mantello di lana. Allora prese la sua spada, tagliò il mantello a metà e ne diede una parte al povero, per scaldarlo.

Quella notte, Martino fece un sogno: Gesù gli apparve, avvolto nella metà del mantello che lui aveva donato, e gli disse che quel gesto gentile era stato fatto proprio a Lui!

Quando Martino si svegliò, scoprì che il suo mantello non era più tagliato, ma intero!



## Ricetta Cavallo di San Martino

Per festeggiare San Martino, l'11 novembre, a Venezia si prepara un biscotto a forma di cavaliere a cavallo, che viene decorato e si regala a tutti i bambini. Ecco la ricetta per fare il tuo cavallo di San Martino in casa!

Dosi per due cavalli o per un cavallo e dei biscotti.

250 gr di burro

120 gr di zucchero

1 uovo intero

400 gr di farina 00

Scorza di limone o una bacca di vaniglia

Un pizzico di sale

Impasta il burro a pezzetti piccoli con lo zucchero e gli aromi, aggiungi l'uovo e la farina e impasta con le mani fino ad ottenere una palla liscia. Appiattisci l'impasto e lascia riposare in frigo nella pellicola almeno un'ora.

Tira fuori la frolla e impastala a mano leggermente per darle plasticità.

Stendila allo spessore di circa di 5-7mm (non di più, altrimenti non si cuoce bene) e intaglia la sagoma di San Martino che avrai precedentemente stampato e ritagliato.

Infine appoggia la sagoma su una teglia con carta forno e rimettila in frigo una mezz'ora.

Inforna a 170-180 gradi ventilato nel ripiano centrale per 10-15 minuti, controllando la cottura.

Una volta completamente raffreddato, puoi spostare il biscotto e decorarlo con cioccolato fuso, zuccherini, smarties, codette, granella di frutta secca...

Ora non ti resta che... assaggiarlo! Ma prima, se vuoi, mandaci una foto della tua bellissima creazione!

Buona festa di San Martino!

@corxiii

*San Martino*

