# 614. OFFELLE DI MARMELLATA

La parola offella, in questo significato, è del dialetto romagnolo e, se non isbaglio, anche del lombardo, e dovrebbe derivare dall'antichissima offa, focaccia, schiacciata composta di farro e anche di varie altre cose.
Dar l'offa al cerbero è una frase che ha il merito dell'opportunità parlandosi di coloro, e non son pochi oggigiorno, che danno la caccia a qualche carica onde aver modo di riceverla e mangiare sul tesoro pubblico a quattro ganascie. Ma torniamo alle offelle, che sarà meglio.

Mele rose, grammi 500.
Zucchero in polvere, grammi 125.
Candito, grammi 30.
Cannella in polvere, due cucchiaini.

Tagliate le mele in quattro spicchi, sbucciateli e levate loro la loggia del torsolo. Tagliate questi spicchi a fette più sottili che potete e ponetele al fuoco in una cazzaruola con due bicchieri d'acqua, spezzettandole col mestolo. Queste mele sono di pasta dura e per cuocerle hanno bisogno d'acqua; anzi, se bollendo rimanessero troppo asciutte, aggiungetene dell'altra. Aspettate che siano spappolate per gettarvi lo zucchero e poi assaggiate se il dolce è giusto, perché le frutta in genere, a seconda della maturità, possono essere più o meno acide. Per ultimo aggiungete il candito a piccoli pezzettini e la cannella.
Servitevi della pasta frolla n. 589 nel quantitativo della ricetta A, distendetela col matterello alla grossezza di uno scudo e tagliatela collo stampo rotondo e smerlato come quello segnato [figura10]; un disco sotto e un disco sopra, quest'ultimo tirato col matterello rigato, e in mezzo la marmellata, umettando gli orli perché si attacchino. Dorate le offelle col rosso d'uovo e mandatele al forno, spolverizzandole dopo di zucchero a velo.