

Beccute

Ingredienti per 4 persone:

600 g di farina, 100 g di pinoli, 100 g di gherigli di noci, 80 g di mandorle spellate, 100 g di uvetta sultanina, 100 g di fichi secchi, 100 g di zucchero, olio extravergine di oliva, sale.

Fate ammorbidire in acqua tiepida i fichi secchi e, in un altro recipiente, l'uvetta.

Tritate grossolanamente le noci e le mandorle. Scolate i fichi e tagliateli a pezzetti e strizzate l'uvetta. In una terrina abbastanza capiente mescolate la farina con tre cucchiaini di olio, lo zucchero, un pizzico di sale, i fichi a pezzetti, l'uvetta strizzata, i pinoli, le noci e le mandorle. Unite ora, un po' alla volta, dell'acqua calda fino a ottenere un composto morbido e omogeneo.

Dividete la pasta in piccole porzioni e formate delle pagnottine. Ungete con un filo d'olio una teglia da forno e posizionate le pagnottine distanziandole un po' l'una dall'altra. Infornate a 180° per 30 minuti. Togliete dal forno e lasciatele raffreddare.

.....