

“Picciddati” (Sicilia)

Ingredienti: Per la pasta: 500 gr di farina bianca, un panetto di lievito naturale. Per il ripieno: 500 gr di fichi secchi, 75 gr di mandorle sgusciate e pelate, 75 gr di noci sgusciate, 75 gr di uva passa, miele, cannella, due tuorli d'uovo per spennellare

Preparazione: Con la farina, il lievito naturale e con un poco d'acqua, preparare una pasta piuttosto morbida e omogenea e metterla a lievitare per un paio d'ore. Procurarsi dell'uva fatta appassire appesa a un filo in un luogo fresco (in mancanza, si potrà sostituire con della normale uva passa) e mescolarla con le noci, i fichi secchi e le mandorle finemente tritati assieme a un poco di cannella in polvere. Aggiungere un poco di miele e porre in una pentola, sul fuoco basso rimescolando sempre finché gli ingredienti si saranno ben amalgamati, quindi porre l'impasto a raffreddare. A parte, spianare la pasta riducendola in strisce larghe cinque-sei centimetri, dello spessore di qualche millimetro. Quando il ripieno si sarà raffreddato, ricavarne dei rotoli di circa quattro centimetri di diametro e collocarli sulle strisce di pasta, rimboccando per chiudere il composto. Ritagliare all'altezza di circa venti centimetri e unire le due estremità: si otterranno così delle ciambelle sulle quali si dovranno praticare delle incisioni con la punta di un coltello per permettere al vapore di fuoriuscire durante la cottura. Spennellare i “picciddati” con l'uovo sbattuto e porre su una teglia unta, in forno moderato (140°), per mezz'ora, finché saranno ben dorati.

Servire indifferentemente caldi o freddi.

