

I Buccellati

Data: 12 novembre 2016 | Autore: Alessia Terzo



I Buccellati, o Cucciddati, sono dei dolci di pasta frolla ripieni principalmente di confettura di fichi e fichi secchi. Sono delle prelibatezze che a Natale non mancano mai sulla tavola di tutti i siciliani. [MORE]

INGREDIENTI FROLLA

1 kg. di farina 00;
300 gr. di strutto;
300 gr. di zucchero;
15 gr. di ammoniaca;
4 gr. di lievito per dolci;
2 tuorli;
1 pizzico di vanillina;
latte q.b. (circa 1/2 litro).

INGREDIENTI FARCITURA

500 gr. di confettura di fichi;
500 gr. di fichi secchi;
200 gr. di uva passa;
100 gr. di cioccolato fondente;
150 gr. di zuccata candita;
100 gr. di noci sgusciate;
100 gr. di mandorle;
scorze di 2 arance intere;
scorze di 4 mandarini;
1 cucchiaino da caffè di cannella;
liquori siciliani q.b. (Marsala, Zibibbo, Moscato).

INGREDIENTI GLASSA

450 gr. di zucchero a velo;
2 albumi;
qualche goccia di Brandy.

DECORAZIONE

Codette colorate di zucchero.

PROCEDIMENTO

La preparazione dei Buccellati si inizia con il ripieno. Almeno 24 ore prima di impastare la frolla, macinare, o tagliare in piccoli pezzi, tutti gli ingredienti così da permettere loro di poter fondere i propri sapori con la confettura di fichi. Per avere un sapore più omogeneo sarebbe opportuno macinare le scorze dei mandarini e delle arance insieme ai fichi secchi, con l'ausilio di un tritacarne. Il cioccolato fondente, la zuccata, le noci e le mandorle invece possono essere tranquillamente sminuzzati con un coltello. Versati tutti gli ingredienti all'interno di una terrina aggiungere la confettura, l'uva passa, la cannella e circa mezzo bicchiere, per ogni liquore, di Moscato, Marsala e Zibibbo. Riporre il ripieno in frigo.

Il giorno successivo, per impastare la frolla, bisogna procedere con una lavorazione a freddo. Strofinare lo strutto con la farina e aggiungere il lievito per dolci e la vanillina. In una ciotola versare lo zucchero, il latte, l'ammoniaca e le uova. Riversare il tutto sulla farina e impastare la frolla. Dopo aver ottenuto un composto omogeneo far riposare in frigo per circa 3 o 4 ore.

Preparati il ripieno e l'impasto, è possibile procedere con la preparazione dei biscotti. Formare un cilindro di pasta frolla e stenderlo fino ad ottenere uno spessore di circa 0,2 cm. Inserire all'interno il composto per il ripieno e richiudere l'impasto, formando un tubo imbottito e tagliarlo così da formare i Buccellati. Infornare a 180° per circa 20 minuti all'interno del forno ventilato e preriscaldato.

Sfornati i Buccellati è possibile decorarli con le codette di zucchero, un pizzico di cannella e della glassa, formata da albumi montati a neve, zucchero a velo e Brandy. E' importante glassare i biscotti ancora caldi così da permettere alla glassa di indurirsi velocemente.

La frolla può essere anche utilizzata per la creazione di biscotti natalizi.

Alessia Terzo