Nepitelle Catanzaresi

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Durante le Feste Pasquali uno dei dolci tipici catanzaresi è rappresentato dalle nepitelle

NEPITELLE[MORE]

INGREDIENTI

1 kg. di farina 00;
250 gr. di zucchero
250 gr. di latte;
5 Uova;
250 gr. di margarina;
2 bustine di lievito per dolci;
2 bustine di vanillina;
la buccia grattugiata di due limoni non trattati.

PER IL RIPIENO

250 gr di noci sgusciate;
250 di mandorle;
200 gr di uva passa;
un cucchiaino di cannella;
un cucchiaino di fiori di garofano;
un bicchiere di vino cotto o 50 gr. di cacao amaro.

PROCEDIMENTO

Iniziamo con il macinare le noci, le mandorle l'uva passa (precedentemente lavata ed asciugata), i chiodi di garofano, gli ingredienti devono essere ridotti in poltiglia ma tritati, aggiungere la cannella. e il bicchiere di vino cotto, diversamente il cacao. Mescolare il tutto e lasciare riposare.

Nel frattempo iniziamo a preparare l'impasto per la pasta, Sbattere le uova con lo zucchero, unire la buccia grattugiata dei due limoni non trattati, unire il burro sciolto, la vanillina, il latte la farina e infine i due lieviti setacciati. (Praticamente è l'impasto della pasta frolla). Lasciare riposare per circa mezzora.

Stendere con il mattarello la pasta su un piano infarinato e con un coppa pasta o con una qualsiasi forma rotonda, fare delle forme da riempire con il ripieno preparato in precedenza. (attenzione evitare di farlo uscire di fuori) Chiudere le forme e sigillare bene con i rebbi di una forchetta. Spennellare le nepitelle con del latte e disporre nelle varie teglie imburrate e infarinate e infornare a 180 gradi per circa 20 minuti. Il ripieno può essere sostituito dalla nutella, per la gioia dei più piccini o con la marmellata.
Buon Appetito

*Caterina Rafele*Seguimi anche su Facebook In cucina con Caterina

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/nepitelle-catanzaresi/87531