Pastatelle: tipico dolce pasquale della Puglia

Data: Invalid Date | Autore: Elisa Signoretti



Anche in Puglia si avvicina la settimana Santa e si iniziano già a sentire nell'aria gli odori dei primi dolci sfornati nelle calde case pugliesi.
Ma cosa troviamo sulle tavole pasquali in tutta la Puglia?
Ricollegandosi alla tradizione religiosa in ogni menù pasquale non possono mancare le uova e l'agnello. Le prime sono simbolo di fecondità e di vita e venivano consumate per celebrare l'arrivo della primavera, che a sua volta simboleggia la rinascita di una nuova vita, successivamente associata alla rinascita di Cristo. E' così che per tradizione la Chiesa distribuisce tra i fedeli un cestino di uova benedette. Dunque l'uovo diviene protagonista, che sia di cioccolato o venga utilizzato in torte salate o nei dolci, ed è sempre presente nei menù pasquali tipicamente pugliesi, insieme all'agnello, che ricorda da un punto di vista religioso il sacrificio di Cristo, che diventa "agnello di Dio".

Riportiamo di seguito la ricetta di uno dei dolci pasquali tipici della Puglia: le pastatelle. Queste sono il simbolo del dolce fatto in casa preparato con ingredienti naturali. All'interno Il ripieno è rigorosamente fatto di marmellate miste, le migliori tra quelle fatte in casa. La loro genuinità le rende speciali e molto caratteristiche, ma al tempo stesso attuali e ricercate.

Ingredienti:
1kg di pasta frolla
buccia di arancia o limone tritata
500 gr di marmellata di ciliege o uva
1 cucchiaio di zucchero

100 gr di gherigli di noce cannella

Porre in una terrina la marmellata, i gherigli di noce tritati, la buccia di arancia o limone, e un po’ di cannella;
amalgamare il tutto;
dividere la pasta frolla, precedentemente preparata, in diverse palle;
stendere, una per volta, su un piano infarinato, col mattarello;
creare tanti dischetti del diametro di circa 8 cm;
porre al centro di ogni dischetto un cucchiaio del composto di marmellata;
chiudere ogni dischetto ottenendo una mezza luna e facendo aderire bene i bordi;
porre le pastatelle in una teglia oleata e infarinata (o rivestita con carta da forno) e cospargeteli di zucchero;
infornare ad una temperatura di 200° per circa mezz’ora. [MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/pastatelle-tipico-dolce-pasquale-della-puglia/39091