



Buccellati (Sicilia) - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

dolce - ricette regionali - Sicilia



Ingredienti:

per la frolla:

1 kg. di farina 00
250g. di strutto
250 g. di zucchero
8 g. di ammoniaca
3 uova(o 2)
latte quanto basta

per la glassa:

1 albume a neve
200g. di zucchero a velo
palline e codette colorate
palline argentate

Per il ripieno: 120 g. di noci sgusciate, 160 g. di mandorle sgusciate, 280 g. di fichi secchi, 120 g. di marmellata di albicocche, 100 g. di uva passa ammollata 24 ore nel liquore, 160 g. di cioccolato fondente, 100 g. di zuccata, 40 g. di pinoli, 12 g. di cannella (la stecca è molto più aromatica), 100 g. di miele, 50 g. di buccia d'arancia candita, 12 bicchiere di marsala o moscato, 1 bustina di vaniglina.

Procedimento:

Impastare strutto, zucchero, ammoniaca e quando la pasta è omogenea aggiungere uova e latte, poi la farina. Non lavorare troppo o diventa collosa. Tenere in frigo per 40 minuti. Su un piano infarinato tirare una sfoglia di 12 cm. di spessore. Ricavare dei lunghi rettangoli da farcire, arrotolare e tagliare in piccoli rettangoli che lieviteranno durante la cottura. Glassare non appena sfornati e intingerli in un piatto di decori, capovolgendoveli. Lasciare asciugare mezz'ora.

N.B.: con 2,5 kg. di farina si ottengono 6,7 kg. di prodotto finito

Ecco la sequenza della preparazione del ripieno per valutare la dimensione dei pezzi triturati:

~~iniziamo dai pezzi interi mischiati a casaccio nel mixer:~~



qui vediamo la pezzatura del macinato



qui l'assemblaggio dello spezzato coi pezzi che non vanno tritati



e qui la consistenza finale (manca solo il cacao se si vuole rafforzare il gusto della cioccolata)

