



Pitta 'mpigliata (Calabria) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - ricette regionali - Calabria

Ingredienti:

500 kg. di farina, 125 ml di olio di oliva extravergine, 60 ml di vermouth bianco, 60 ml di moscato, 20 ml di liquore misto (strega, anice e sambuca), 1/2 cucchiaino di lievito, 250 gr. di uva passa, 150 gr. di noci sbucciate e fatte a pezzettini, un pizzico di chiodi di garofalo
1 pizzico di cannella, 1 pizzico di sale, 1 uovo fresco, 250 gr. di miele, 100 gr. di zucchero

Preparazione

impasto:

disporre la farina a fontana sulla spianatoia, mettere nel centro il lievito sciolto in un cucchiaino di acqua tiepida, le uova, l'olio, il vermouth, il moscato, il liquore misto e il sale. Mescolare il tutto per bene in modo da raggiungere il perfetto stato di pasta omogenea.

procedimento:

1 - Prelevare dalla pasta un pezzo da stendere con il mattarello in modo da ottenere la base rotonda della Pitta. 2 - Prelevare un altro pezzo di pasta da stendere con il mattarello in modo da ottenere una sottilissima sfoglia. 3 - Stendere su questa sfoglia un po' di olio, un po' di miele e spolverare su di essa un po' di chiodi di garofalo, cannella e zucchero dopo averli frullati. 4 - Stendere, inoltre, l'uva passa e le noci spezzetate, dopo averle mescolate. 5 - Piegare la parte terminale della sfoglia in modo da ottenerne una striscia doppia tagliata a circa 4 cm. con all'interno gli ingredienti sopracitati. 6 - Arrotolare la striscia doppia. Ripetere le operazioni indicate ai punti da 2 a 6 fino ad esaurimento della sfoglia riprendere la base di cui al punto 1 e riporre una delle strisce arrotolate al centro della base. Srotolare ciascun'altra striscia attaccandola a quella centrale e proseguendo a spirale fino a raggiungere il diametro desiderato (mediamente circa 20 cm.) Raccogliere la parte terminale rimasta scoperta della base ed attaccarla alla Pitta ottenuta. Avvolgere con un pezzo di spago per alimenti, per evitare che le sfoglie si aprano durante la cottura. Infornare le Pitte ad una temperatura di 180°C e per circa 60 minuti.

