



Cartellate (Puglia) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

postato da Cockerina

dolce natalizio - ricette regionali - Puglia

L'CARTDDATE

E' un dolce tipico natalizio, ma si possono fare anche tutto l'anno...

Ingredienti

farina 00: 250 gr
olio di oliva: 25 gr
vino bianco secco: 25 gr
vincotto di uva o di fichi: circa 1 litro
acqua - olio di semi per friggere: quanto basta

Preparazione

Impastare la farina con l'olio e il vino bianco e, se occorre, un po' di acqua tiepida.

L'impasto deve risultare elastico, morbido, ma non appiccicoso.

Staccare un pezzo per volta, badando di tenere il resto dell'impasto avvolto in un canovaccio per non farlo asciugare.

Stendere quindi il pezzo di impasto con il matterello o meglio ancora con la macchina per la pasta (spessore 3 millimetri).

Fare tante strisce e tagliarle ulteriormente con la rotella formando dei "nastri" lunghi circa 15 cm e larghi 3 cm.

Piegare i nastri nel senso della lunghezza schiacciando tra pollice e indice ogni 2 cm, in modo da formare tante piccole "taschine".

Allo stesso modo, man mano che si formano le taschine, arrotolare i nastri su se stessi formando delle "rose", sempre con l'apertura delle taschine rivolte verso l'alto.

ATTENZIONE!! Fare tutto questo su un ripiano appena appena infarinato altrimenti i nastri non si attaccheranno tra loro e non si potranno formare le rose!!

Mettere le rose (cartellate) su un telaio con la rete e tenerle ad asciugare all'aria per 10/12 ore.

Quando sono ben secche le cartellate vanno fritte in olio di semi bollente per pochi minuti finchè non sono dorate.

Scolarle tenendole capovolte e cuocerle nuovamente in una grande padella in cui si à messo a sobbollire il vincotto.

Cuocere pochi minuti da ambo i lati, cercando di non romperle, e assicurarsi che le "taschine" si siano riempite di vincotto.

Levarle dalla padella e metterle a raffreddare direttamente sul piatto di portata, dopo averlo coperto con della carta stagnola, formando un solo strato.

Quando saranno fredde, le cartellate risulteranno croccanti e ripiene con il vincotto un pò denso e filante, tipo caramello.

A piacere, si possono spolverizzare con cannella in polvere, o con codette di zucchero colorate.

[Vedi fotosequenza.](#)