

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

Fotosequenza di Cristina

Si prepara una sfoglia sottile di frolla, si condisce col ripieno, si arrotola a cilindretto avendo cura di premere chiudendo alle estremità (tipo caramella)



Si schiacciano i cilindretti dando nel contempo la forma arrotondata



e si procede all'intaglio con segni lunghi e paralleli ...



... alcuni dei quali profondi fino ad incidere la pasta nel suo spessore e consentire di arrotondare di più la forma. Qui una foglia:



Questa è la "palmetta"



Vediamo adesso la lavorazione del "giglio", nato dalla fantasia della nostra insegnante!
Qui sagoma sulla mano una sorta di cono ripieno di condimento:



qui prepara la foglia:



ed ecco il giglio pronto:



E visto che bisogna fare di necessita virtù, visto che abbonda il condimento e scarseggia la pasta, si fanno i "mustazzoli" (niente a che spartire nè coi miei nè con quelli di Imma):



Qui a sinistra accanto al giglio:



La stella:



In pratica si schiaccia una pallotta ripiena e la si incide a raggiera



si smussano gli spigoli, si aggiunge il bottoncino ed è pronta.



Il cestino:



Panoramica prima e dopo la cottura:









[Vai al post originale.](#)