

Pasqua all'insegna dei dolci tradizionali

Data: 4 maggio 2012 | Autore: Mia S. Aaron



Ormai ci siamo, è già Giovedì Santo! Ecco, questo è il giorno della settimana pasquale che si dedica alla preparazione dei dolci che si serviranno per concludere il panzo della Domenica di Pasqua. Ogni regione al riguardo ha le proprie tradizioni e tutti, chi più chi meno, con o senza varianti, le seguono. Di regola al Sud si preparano la classicissima pastiera napoletana e, in Calabria, le nepitelle e le cuzzupe che sono dei dolci tipici della regione. Avrei voluto parlarvi della pastiera, ma mi sono ricordata di averlo già fatto l'anno scorso, ma non mi sono persa d'animo ed ho ripiegato sulla ricetta delle nepitelle che, anche se diversissime sia per preparazione che per gusto, sono altrettanto golose e buone. Come sempre, fonte della mia ispirazione culinaria è stato il blog www.acenadallesorelle.com che ha dedicato ampio spazio all'argomento dolci pasquali solleticando il palato e anche la vista.[MORE]

Poichè non mi va di perdermi in chiacchiere inutili, passerei alla ricetta delle nepitelle:

Ingredienti per 30 nepitelle

Per la pasta:

500 gr di farina;

3 uova;

100 gr di burro;

150 gr di zucchero;

1 bustina di lievito per dolci;

1 bustina di vanillina.

Disponete a fontana la farina su di un piano da lavoro e ponete al centro tutti gli altri ingredienti. Lavorateli fino a che non avrete ottenuto un impasto compatto, ma abbastanza morbido che dovrà riposare per un'oretta. Semplice, no?

Per il ripieno:

200 gr di noci;

50 gr di uvetta;

50 gr di cioccolato fondente;

100 ml di vino cotto;

cannella q.b.

Mettete in ammollo nel vino cotto l'uvetta, il cioccolato fondente a piccoli pezzi e le noci anch'esse spezzettate. Insaporite il tutto con la quantità di cannella che preferite.

Di tanto, in tanto mescolate la farcia. Noi di regola la prepariamo il giorno prima così gli ingredienti hanno il tempo di insaporirsi.

Di seguito, date al ripieno una veloce passata al mixer, in maniera tale da ottenere un composto piuttosto omogeneo.

Passiamo alla composizione delle nepitelle. Stendete la pasta in modo da ricavare una soglia di 2/3 mm e ritagliate tanti dischi al centro dei quali metterete un cucchiaino di farcia.

Richiudete il disco su se stesso e con una rotella dentellata, eliminate la pasta in eccesso e sigillate i bordi del vostro dolcetto.

Quando saranno tutti pronti, disponeteli su una teglia ricoperta di carta forno e infornate a 150° per circa 45 minuti o fino a che non risulteranno ben dorati sia sopra che sotto.

Mia S. Aaron