

Buccellato siciliano (Cucciddato)



Ingredienti

Ingredienti per l'impasto:

1 kg farina 00

300 g strutto

10 g di ammoniaca per dolci oppure un cucchiaino di lievito per dolci (io preferisco l'ammoniaca)

250 g di zucchero

30 g di marmellata (qualsiasi)

1 bicchiere di latte intero

1 presa di sale

Ingredienti per il ripieno: (quelle tra parentesi sono le mie modifiche, ovviamente facoltative):

200 g mandorle tostate

200 g gherigli di noci

100 g uva sultanina

50 g di pistacchi freschi non salati (se non li trovate usate quelli salati immersi qualche minuto nell'acqua)

150 g gocce di cioccolato fondente

2 chiodi di garofano (io non li metto)

1 cucchiaino di cannella (io non la metto perché non mi piace)

300 ml di buon vino rosso

1 bicchierino di Marsala oppure Liquore all'arancia o passito di Pantelleria

4 cucchiaini di miele di fiori d'arancio

30 g zucchero

la scorza di un'arancia grattugiata

Dolce tipico del periodo natalizio, un'esplosione di sapori.

Procedimento per il ripieno:

metti ad ammolare in acqua tiepida per un'oretta i fichi secchi.

Trita finemente al coltello i fichi (sgocciolati con cura), le mandorle, i gherigli di noce e i pistacchi.

Metti a bollire in un tegame il vino rosso e il marsala con i chiodi di garofano, lo zucchero, il miele e la cannella; trascorsi 3 minuti unisci i fichi, l'uva sultanina, le mandorle, le noci, i pistacchi e prosegui la cottura, a fuoco lentissimo, per una decina di minuti, mescolando spesso altrimenti si attacca.



Quindi toglì dal fuoco e, quando il composto si è intiepidito, unisci le gocce di cioccolato e la scorza grattugiata dell'arancia.



Procedimento per l'impasto:

unisci il lievito o l'ammoniaca alla farina setacciata ed inizia ad impastare con lo strutto, lo zucchero e la presa di sale stemperando con il latte sino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.



Lascia riposare per un paio d'ore. Forma un rettangolo con il matterello dello spessore di 3 mm circa delle dimensioni di cm 14 x 30 circa,



distribuisce il ripieno per tutta la lunghezza del rettangolo chiudi formando un salame (fissandoli eventualmente spennellando di uovo sbattuto) e poi forma una ciambella unendo le due estremità



pizzica il buccellato con l'apposita pinza, altrimenti fai dei buchi profondi e larghi con la forchetta, tanto da intravedere il ripieno. Spennella con uovo sbattuto



ed inforna a 180 gradi per 20-25 minuti.



Riprendi il buccellato dal forno lascialo raffreddare



e lucidalo con della marmellata o del miele sciolti in un po' d'acqua e spennella il buccellato, alla fine puoi decorare con frutta candita. Puoi anche cospargere solo di zucchero a velo, senza ovviamente lucidare prima.

N.b. con queste dosi ne vengono due grandi quindi chi intende realizzarlo si regoli di conseguenza.

Ricetta di SALVI