

DOLCI E DESSERT

Pitoni fritti alla messinese

Tradizione: Provincia di Messina, Sicilia

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Farina di semola di prima macina	500 g
Lievito di birra	1 cubetto
Sugna per dolci	50 g
Tè di sale	1 cucchiaino
Acciughe salate	50 g
Insalata scarola riccia (indivia)	500 g
Formaggio scamorza	200 g
Pepe nero macinato	
Olio di semi di buona qualità	200 cl

■ Preparazione

- 1 In una casseruola intiepidite 200 g di acqua nella quale diluirete il sale ed il lievito rimescolando fino alla completa soluzione.
- 2 Su un piano versate la farina e disponetela in modo da formare un solco circolare dove verserete il lievito preparato precedentemente.
- 3 Impastate fino a far assorbire tutto il liquido, aggiungete , infine, lo strutto e continuate ad impastare fino ad amalgamare il tutto. L'impasto deve restare morbido e non incollarsi alle mani.
- 4 Aggiustare il tutto con acqua tiepida e farina quindi avvolgere l'impasto in un canovaccio e fatelo riposare per il tempo necessario a tagliare a cubetti la scamorza e sminuzzare in piccoli pezzi la scarola riccia.
- 5 Disponete gli ingredienti in idonei contenitori da disporre a portata di mano aggiungendo un contenitore per il sale ed il pepe nero macinato. Formate 10 panetti di uguale peso senza impastare ulteriormente.
- 6 Spianate con un mattarello un panetto fino a ridurlo ad una sfoglia di 2/3 mm circa di spessore quindi disponete sopra un piatto di medie dimensioni capovolto e con un coltello ritagliate un cerchio asportando i resti della pasta.

- 7 Disponete nel semicerchio inferiore 3 - 4 pezzettini di acciughe, un ciuffo di scarola riccia, l'equivalente di 20 g. di scamorza tagliata a cubetti, un pizzico di sale e di pepe nero.
- 8 Ricoprite fino a far combaciare i bordi e pressate lungo la circonferenza con le dita per far incollare i lembi. L'operazione va ripetuta per tutti i restanti panetti.
- 9 Friggete in abbondante olio di semi bollente fino alla doratura. Suggerimenti Per una perfetta riuscita della ricetta è indispensabile seguire scrupolosamente la scelta degli ingredienti e le fasi di preparazione.
- 10 Non scaldare troppo l'acqua in quanto una temperatura superiore a 30/35 gradi distrugge i fermenti del lievito rendendolo praticamente inefficace.
- 11 Prima della spianatura dell'impasto è necessario spolverare di farina il piano di lavoro in modo da non far attaccare il pitone.
- 12 Durante la preparazione del pitone è necessario disporre gli ingredienti senza sporcare con olio, farina i bordi che andranno sovrapposti al fine di permettere una perfetta saldatura per una buona riuscita del pitone.
- 13 Immergere in olio il pitone dopo almeno 5 minuti dalla preparazione per permettere il consolidamento della saldatura.
- 14 Il pitone, durante la frittura, deve galleggiare nell'olio; pertanto se non si dispone di una friggitrice si possono ottenere ottimi risultati utilizzando una casseruola di alluminio con bordi alti nella quale andrà versata una quantità di olio di semi tale da far galleggiare i pitoni (2 l circa).
- 15 Disporre i pitoni fritti in posizione orizzontale e su della carta assorbente per distribuire uniformemente l'impasto interno e far assorbire l'eccesso di olio.