

ANTIPASTI

Buccellato

Tradizione: Provincia di Palermo, Sicilia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	300 g
Burro	125 g
Zucchero	50 g
Vino marsala	1 cucchiaio
Fichi secchi	300 g
Uva passa	200 g
Uvetta sultanina	100 g
Noci sgusciate	50 g
Pinoli	30 g
Scorzetta d'arancia candita	30 g
Zuccherata	50 g
Chiodi di garofano	3

■ Preparazione

- 1 Ancora oggi si vedono in Sicilia i fichi asciugati al sole e infilati in lunghi fili di spago o 'incannati', cioè infilzati in spiedi di canne.
- 2 Parte di questi serviranno in inverno per fare i buccellati, dolci natalizi che, ancora oggi, contrastano il passo con onore ai nordici panettoni e pandoro.
- 3 Il 'cucciddàtu' ha un'origine antica e un sicuro antenato nel 'panificatus' dei romani. Il suo nome deriva dal tardo latino buccellatum, cioè pane da trasformare in buccelli, ossia bocconi, per la sua morbidezza.
- 4 Diverse sono le varianti per forme e misure: nel palermitano gli 'ammara-panza' sono tipi scadenti di buccellati che servono a riempire lo stomaco.
- 5 Mescolate in una zuppiera la farina, il burro, lo zucchero e il cucchiaio di Marsala ed amalgamate tutto con le mani. Lasciate riposare l'impasto per un'ora circa e dopo stendete la pasta con il mattarello.

- 6 Preparete nel frattempo il ripieno fatto dai fichi secchi, l'uva passa, uva sultanina, mandorle, i pinoli, la scorzetta di arancia, la zuccherata, i chiodi di garofano ed un pizzico di pepe.
- 7 Triturate tutto finemente mescolando con un po' di zucchero. Avvolgete il ripieno nella pasta, dando forma di ciambella su cui farete delle piccole incisioni.
- 8 Spennellate con tuorlo d'uovo ed infornate per venti minuti. Quando si sarà raffreddato, decorate con zucchero a velo, pezzetti di pistacchio e frutta candita.