

CUCCIDDATU

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina
- 125 g di burro
- 50 g di zucchero
- 1 cucchiaio di vino marsala
- 300 g di fichi secchi
- 200 g di uva passa
- 100 g di uvetta sultanina
- 50 g di noci sgusciate
- 30 g di pinoli
- 30 g di scorzetta d'arancia candita
- 50 g di zuccherata
- 3 chiodi di garofano

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.

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.

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.

Diverse sono le varianti per forme e misure: nel palermitano gli 'ammara-panza' sono tipi scadenti di buccellati che servono a riempire lo stomaco.

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.

Preparate 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.

Triturate tutto finemente mescolando con un po' di zucchero.

Avvolgete il ripieno nella pasta, dando forma di ciambella su cui farete delle piccole incisioni.

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.