

BECCUTE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di farina
- 100 g di pinoli
- 100 g di gherigli di noci
- 80 g di mandorle spellate
- 100 g di uvetta sultanina
- 100 g di fichi secchi
- 100 g di zucchero
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Mettete ad ammorbidire in acqua tiepida i fichi secchi e, separatamente, l'uvetta.

Tritate grossolanamente le noci e le mandorle.

In una capiente terrina mescolate la farina con quattro cucchiari d'olio, lo zucchero, un pizzico di sale, i fichi secchi scolati e tagliati a pezzetti, l'uvetta ben strizzata, i pinoli, le noci e le mandorle.

Unite ora, un po' per volta, dell'acqua calda fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo.

Dividete la pasta in piccole porzioni cui darete la forma di pagnottine, ungete con un filo d'olio una teglia da forno e allineatevi le beccute.

Infornate a media temperatura per mezz'ora.