

Dolci e Tradizioni Natalizie

I dolci tipici della tradizione a Natale tra presepio e l'albero a Canosa di Puglia, è nelle festività natalizia sono:

Cartellate al Vincotto, Mandorle Perlate,

Mandorle Zuccherate, Marzapani, Sfogliatelle e Spumette.

Nel fascino delle tradizioni scopriamo le ricette delle specialità natalizie.



Festività del S. Natale

CARTELLATE AL VINCOTTO

Ingredienti:

gr. 300 di farina
gr.30 di olio di oliva
cl. 250 di vino bianco
3 uova
Un pizzico di sale
l. 1 circa di vincotto
1 cucchiaino di cannella
q.b. di olio per friggere



I
DOLCI
DELLA
TRADIZIONE

Preparazione:

Impastare sulla spianatoia tutti gli ingredienti senza vincotto e cannella.

Lavorare bene l'impasto e renderlo omogeneo ed elastico. Prendere piccoli pezzi di pasta, spianarli con il matterello in sfoglie molto sottili. Tagliare strisce di pasta larghe cm. 4 e larghe cm. 15 o 20 con la tipica rotella tagliapasta.. Piegarle le strisce a metà per la lunghezza e con il pollice passare ed unire i due lati, lasciando dei vuoti tra una pizzicata e l'altra.



Festività del S. Natale



CARTELLATE AL VINCOTTO

Avvolgere le strisce formando una specie di rosa (cartellata). Lasciare asciugare per alcune ore, poi friggere abbondante olio di oliva e metterle a stillare su uno scottex per eliminare l'olio superfluo. Riscaldare il vincotto e quando è ben caldo, immergere le cartellate per qualche minuto, ritirarle con la schiumarola e sistemarle su un piatto di portata. Irrorarle ancora col vincotto di cottura raffreddato e spolverarle con la cannella.



I
DOLCI
DELLA
TRADIZIONE



Festività del S. Natale



MANDORLE PERLATE

Ingredienti:

gr. 300 di mandorle
gr. 250 di zucchero
1 cucchiaino di acqua



Preparazione:

In un tegame di rame stagnato mettere le mandorle, lo zucchero e un cucchiaino di acqua. Porre il tegame sul fuoco e con un cucchiaino di legno girare continuamente fino a quando lo zucchero sarà caramellato. Ungere una lastra di marmo con l'olio, versare velocemente le mandorle e staccarle velocemente con l'aiuto della forchetta, formando dei gruppetti di due o tre mandorle. Lasciare raffreddare e conservare in barattoli di vetro con chiusura.

I
DOLCI
DELLA
TRADIZIONE



Festività del S. Natale

MANDORLE ZUCCHERATE



Ingredienti:

- gr. 400 di mandorle
- gr. 200 di zucchero
- 1 albume d'uovo fresco
- 1 limone



Preparazione:

Immergere le mandorle in acqua bollente, separarle dalla pellicola e farle asciugare. Montare a neve gli albumi con alcune gocce di limone, aggiungere lentamente lo zucchero. Nel frattempo riscaldare il forno a temperatura media. Infornare e lasciare dorare le mandorle. Ancora bollenti amalgamarle all'albume precedentemente montato. Disporle su un foglio di carta oleata e lasciarle asciugare.

I
DOLCI
DELLA
TRADIZIONE



Festività del S. Natale

MARZAPANI



Ingredienti:

kg 1 di mandorle
gr. 800 di zucchero
4 uova
1 limone grattugiato

Aromi :

cannella e vaniglia
gr. 5 di ammoniaca per dolci



Preparazione:

Abbrustolire leggermente le mandorle, tritarle finemente, impastare con lo zucchero, le uova, gli aromi e, per ultimo l'ammoniaca. Formare dei cingoli e tagliare a rombi. Disporre in una lamiera unta di olio e cuocere in forno a 180° per venti minuti.

I
DOLCI
DELLA
TRADIZIONE



Festività del S. Natale

SFOGLIATELLE



Ingredienti:

Kg. 1 di farina

gr. 100 di olio

2 uova intere

q.b. di vino bianco

Ripieno:

gr. 800 di zucchero

2 bustine di cannella

2 bustine di garofano

2 bustine di vaniglia

2 buste di uva passa da gr. 200

2 limoni grattugiati

2 arance grattugiate

q.b. marmellata di mele cologne o uva

gr. 800 di mandorle abbrustolite e tritate



I
DOLCI
DELLA
TRADIZIONE

Preparazione:

Impastare la farina, uova, zucchero, olio e vino (q.b.) per ottenere una pasta piuttosto dura e ben lavorata. Col matterello stendere le sfoglie sottilissime e ritagliare dei rettangoli di circa cm. 20x10.



Festività del S. Natale

SFOGLIATELLE



Ungere le sfoglie con poco olio e condire con fiocchetti di marmellata e una cucchiata di farcitura di mandorle, zucchero e aromi vari. Piegare ciascuna sfoglia, portando i due lembi più lunghi al centro del rettangolo sovrapponendoli. Saldare le due estremità e avvolgere il rotolo a chiocciola.

Ungere la superficie delle sfogliatelle con l'olio, spolverarle con lo zucchero e cuocere in forno a calore moderato per 30 minuti in una teglia unta di olio.



I
DOLCI
DELLA
TRADIZIONE



Festività del S. Natale

SPUMETTE



Ingredienti:

gr. 200 di mandorle perlate

gr. 200 di zucchero

2 - 3 albumi

1 bustina di vanillina

1 limone grattugiato



Preparazione:

Immergere le mandorle in acqua bollente, separarle dalla pellicola rossa, tagliarle a fettine sottili e asciugarle in forno. In una zuppiera lavorare gli albumi con lo zucchero e quando aumentano di volume, aggiungere le mandorle e gli aromi. Rivestire una teglia da forno con carta oleata e disporre a cucchiainate le spumette lontane una dall'altra. Lasciare riposare per un'ora, e infornare a 150° per circa mezz'ora.

I
DOLCI
DELLA
TRADIZIONE



*La vita si deve vivere in armonia
col passato: e il passato che
ci appartiene è nel tuo campanile,
nella città dove hai imparato
a sillabare le prime parole, tentati i
primi passi, espressi i tuoi sentimenti.*

Mario Puccini



Istituto Comprensivo Di Canosa Veneto

Classi 4^a Sez. A e B

Ins. Iannuzzi, Brillante, Damiani, Suriano

Anno Scolastico 2007-2008

