

Le ricette della cucina Salentina



Il Blog I piccoli pasticci di Pam, vi regala un ricettario in pdf da scaricare sulle ricette della tradizione Salentina. Venite a dare un'occhiata anche ad altre ricette sfiziose e golose sul suo blog

<http://blog.giallozafferano.it/piccolipasticci/>

Pasticciotti

Iniziamo da un classico della cucina salentina...i pasticciotti!!!! Sono dei dolcetti di pasta frolla con all'interno crema pasticcera.



Ingredienti per la pasta frolla:

500 g di farina

150 g di strutto

3 uova

200 g di zucchero

1 bustina di lievito per dolci

succo d'arancia o mandarino

Ingredienti per la crema pasticcera:

80 g di farina

125 g zucchero

2 tuorli e 1 uovo intero

500 ml di latte

qualche goccia di limone

Procedimento:

Iniziate preparando la crema pasticcera che lascerete raffreddare mentre preparate la pasta frolla. Come per ogni crema iniziate aggiungendo i componenti solidi, poi aggiungete le uova e poi piano piano il latte, mescolando la crema con un cucchiaino di legno in maniera da non formare grumi.

A questo punto iniziate a preparare la frolla. Mettete di seguito gli ingredienti. Io in genere utilizzo l'impastatrice ma potete farlo anche manualmente. Dividete in due parti l'impasto. Imburrate gli stampini. A questo punto adagiate la prima parte dell'impasto negli stampini. Dopodichè aggiungete una quantità abbondante di crema pasticcera. Infine aggiungete l'altro strato di pasta frolla.

Come tocco finale, spennellate la superficie con l'uovo sbattuto.

Infornate a 180 °C per 20-30 min.

Pitta di patate

La cosiddetta **Pitta di patate** è una pietanza caratteristica del leccese che è simile al classico tortino di patate, ma molto più gustosa perché farcita con pomodoro, mozzarella, olive e chi più ne ha ne metta.



Ingredienti:

600 gr di patate

300 ml di passata di pomodoro

un vasetto di pomodorini ciliegini

una cipolla

un peperone

una manciata di capperi (la quantità è a vostro piacimento)

olio q.b.

sale q.b.

10 olive verdi

origano q.b

3 uova

un pizzico di pepe nero

100 gr di parmigiano grattugiato

prezzemolo q.b.

200 gr di pane grattugiato

1 mozzarella

100 gr di prosciutto cotto

Procedimento:

Iniziate lessando le patate. Nel frattempo preparate il sughetto, quindi fate il soffritto con la cipolla sminuzzata e il peperone a dadini. Aggiungete la passata, i pomodorini ciliegini, un filo d'olio, una parte di capperi ed un pizzico di sale e fate cuocere per 45 minuti circa a fiamma bassa. Nel frattempo se le patate sono pronte, sbucciatele e tritatele con il passapatate ottenendo quindi un composto omogeneo. Al composto di patate aggiungete 3 uova, i capperi rimanenti, il pepe nero, il parmigiano grattugiato, il prezzemolo, il pane grattugiato ed il sale. Impastate bene il tutto.

Dividete in due parti l'impasto. Oliate una pirofila di medie dimensioni ed adagiatevi metà impasto di patate ben steso. Dopodichè prendete il sughetto dal fuoco e distribuitelo sul primo strato di patate in maniera uniforme. Sminuzzate il prosciutto cotto e la mozzarella ed aggiungetelo allo strato che avete preparato, insieme alla manciata di olive verdi. Successivamente

stendete il secondo strato di composto di patate. Spolverizzate un po' di pane grattugiato sopra e se volete renderla ancora più gustosa spolverizzate anche un po' di parmigiano.

Mettete in forno a 180°C per 45 minuti circa.

Un consiglio: si conserva benissimo anche in frigo se ne rimane qualche porzione. Anzi il giorno dopo è anche più buona.

Pizzi salentini

Nella sezione delle ricette salentine non potevano mancare i **pizzi salentini**. Si tratta di pane lievitato con all'interno pomodoro, cipolla, capperi, olive nere e zuccina. Sono molto gustosi e possono anche essere riempiti a piacere!



Ingredienti per 8 pizzi:

400 gr di farina di tipo 00

15 gr di lievito di birra

12 pomodorini ciliegini

1 cipolla

una manciata di capperi

50 gr di olive nere

50 gr di zucchine

1 cucchiaio d'olio

sale q.b.

Procedimento:

Versate in una padella un filo d'olio e aggiungete i pomodorini insieme alla cipolla, finchè non si è formato un sughetto (circa per 20 minuti).

Nel frattempo che il sughetto si raffredda, iniziate a preparare l'impasto per i pizzi.

Versate la farina formando una fontana, al centro versate il lievito (sciolto in un bicchiere d'acqua) il sale e un po' d'olio. Aggiungete all'impasto le olive nere, capperi e le zucchine (precedentemente tagliuzzate a fettine) ed infine il sughetto raffreddato di pomodori e cipolle.

Impastate bene fino a formare un composto omogeneo.

Lasciar lievitare il composto per 4-5 ore, finchè il volume non si è raddoppiato.

A questo punto dividete l'impasto in 8 porzioni di medie dimensioni, formando delle palline schiacciate. Disponetele sulla placca da forno rivestito di carta forno.

Infornate a 180°C per 45 minuti

Cotognata leccese

La **cotognata leccese** è una golosissima marmellata solida, che viene preparata in autunno ma si può consumare per tutto il resto dell'anno ed è molto più buona di qualsiasi marmellata di mele cotogne.



Ingredienti:

1 kg di mele cotogne

700 gr di zucchero

2 bicchieri d'acqua

Procedimento:

Tagliate a pezzettini le mele cotogne e metterle a cuocere con i due bicchieri d'acqua in una pentola. Quando inizieranno a sfaldarsi passate al passaverdura in maniera da creare un purè.

Rimettetele nella pentola aggiungendo 700 gr di zucchero. Cuocere a fuoco dolce finché la pasta avrà assunto un bel colore bruno mescolando di tanto in tanto. Stendete la cotognata su un piano leggermente oleato e spalmatela fino ad avere uno spessore di 2-3 cm. Quando si fredda, tagliatela a quadrotti e fatela asciugare al fresco, prima di servirla.

Taralli di patate dolci

I **taralli di patate dolci** sono un dolce tipico del periodo di carnevale del leccese e che hanno come componente principale la cosiddetta patata “americana” perchè originaria dell’America Centrale, o patata dolce e chiamata in dialetto “patana”.



Ingredienti:

250 g di farina 00

250 g di patate o patate dolci

4 cucchiaini di zucchero (aggiungetene 2 in più se utilizzate le patate normali)

1 cubetto di lievito di birra

2 uova

buccia grattugiata di un limone

25 g di burro morbido

1 bustine di vanillina

olio d'oliva q.b.

acqua calda q.b.

Procedimento:

Lessate le patate con la buccia, lasciatele intiepidire.

Versate sul piano di lavoro la farina formando una fontana. Sbucciate le patate e passatele nello schiacciapatate facendole cadere direttamente sul piano da lavoro. Sciogliete il lievito in acqua calda e poi unitelo alla farina e alle patate. Unite anche tutti gli altri ingredienti raccogliendoli mano mano ed impastando.

Lavorate fino a raggiungere un composto morbido ed omogeneo ma non appiccicoso, eventualmente, unite poca farina.

Formate una palla, coprite con un panno pulito e lasciate riposare per 1 ora.

Riprendete l'impasto e formate dei cilindri di circa 1 cm di diametro che richiuderete a cerchietto con le mani facendo aderire bene le estremità, sporcando le mani con la farina.

Friggete in abbondante olio e asciugate su carta assorbente non sovrapponendoli altrimenti si schiacciano. Passateli nello zucchero semolato e servite caldi.

Zeppole di San Giuseppe

Le **zeppole di San Giuseppe** sono dei piccoli dolcetti graziosi e golosissimi che si preparano per tradizione il giorno di San Giuseppe in numerose regioni d'Italia.



Ingredienti per 20-25 zeppole:

250 gr di acqua

300 gr di farina 00 per dolci

100 gr di strutto

sale q.b.

4 uova

Ingredienti per la crema pasticcera:

80 gr di farina

125 gr di zucchero

2 tuorli e 1 uovo intero

500 ml di latte

qualche goccia di limone

30 gr di cacao amaro in polvere (per la crema al cioccolato)

Procedimento:

Per la crema pasticcera iniziate aggiungendo i componenti solidi, poi aggiungete le uova e poi piano il latte, mescolando la crema con un cucchiaio di legno in maniera da non formare grumi. Fatela a cuocere a fuoco lento finchè non diventa densa, naturalmente continuando a mescolare. A questo punto prendete una piccola parte della crema (sarà solo un piccolo ciuffetto di crema al cioccolato che dovrete fare) e mettetela in un altro pentolino ed aggiungete il cacao amaro, continuando a mescolare.

Mettete in un tegame l'acqua, il sale e lo strutto e fate bollire. Dopodichè togliete dal fuoco e versate la farina, continuando a mescolare fino a formare un impasto omogeneo che si staccherà dal tegame. Lasciate raffreddare il composto e poi aggiungetevi le uova una alla volta, sempre amalgamando bene l'impasto. A questo punto prendete la sac a poche con punta a stella e formate le zepole su carta forno. Quindi, friggetele in abbondante olio sino a quando non si saranno dorate e gonfiate. Lasciatele asciugare su carta assorbente, quindi spolverarle con lo zucchero a velo e guarnirle con la crema pasticciera e al centro con la crema pasticcera al cioccolato.

Cuddhura dolce di Pasqua

La **cuddhura** è un classico della cucina salentina nel periodo di Pasqua. Esiste la versione salata che viene usata come pane il giorno di Pasqua e la versione dolce che è quella che viene presentata qui. Le forme che vengono date alla cuddhura sono molteplici ma quelle più frequenti sono la “pupa” o bambola e “lu panaru”, cioè il cesto.



Ingredienti per la Cuddhura:

500g di farina

200g di zucchero

2 tazzine di olio extra vergine d'oliva

1/2 bustina di lievito

3 uova

1 tazzina di latte

la buccia grattugiata di un limone

uova sode

codette colorate

palline di zucchero colorate

Procedimento:

Iniziate formando con la farina una fontana e al centro ponete le uova, lo zucchero e la buccia del limone. Impastate per cinque minuti e poi aggiungete l'olio e il lievito, continuando ad impastare. Infine aggiungete il latte, ed impastate fino ad ottenere un composto liscio. Avvolgete il panetto con la pellicola e mettetelo in frigo per mezzora.

Stendete l'impasto con il mattarello e iniziate a creare la forma che desiderate.

Ponete le vostre bambole o cesti o quello che avete creato sulla placca da forno coperta di carta forno, finite la decorazione e quindi adagiate al centro un uovo e cercate di tenerlo fermo con altra pasta che vi rimane.

Spennellate la superficie con il latte e infornate a 180°C per 40 min circa (quando inizieranno a dorarsi).

Torta pasticci otto

La **torta pasticciotto** è un dolce goloso e delizioso costituito da pasta frolla e ripieno di crema pasticcera, tipico del leccese. Una golosità unica, delicata da gustare a colazione o merenda davanti un buon caffè o tè.



Ingredienti per la pasta frolla:

500 g di farina

150 g di strutto

3 uova + 1 uovo per la spennellatura

200 g di zucchero

1 bustina di lievito per dolci

succo d'arancia o mandarino

Ingredienti per la crema pasticcera:

80 g di farina

125 g zucchero

2 tuorli e 1 uovo intero

500 ml di latte

qualche goccia di limone

Procedimento:

Iniziate preparando la crema pasticcera che lascerete raffreddare mentre preparate la pasta frolla. Come per ogni crema iniziate aggiungendo i componenti solidi, poi aggiungete le uova e poi piano piano il latte, mescolando la crema con un cucchiaino di legno in maniera da non formare grumi.

A questo punto iniziate a preparare la frolla. Mettete di seguito gli ingredienti. Io in genere utilizzo l'impastatrice ma potete farlo anche manualmente. Dividete in due parti l'impasto. Imburrate la tortiera di 28 cm. A questo punto adagiate la prima parte dell'impasto. Dopodichè aggiungete la crema pasticcera. Infine aggiungete l'altro strato di pasta frolla.

Come tocco finale, spennellate la superficie con l'uovo sbattuto.

Infornate a 180 °C per 20-30 min.

Se vi piacciono le mie ricette e volete essere sempre aggiornati sulle nuove, cliccate MI PIACE sulla mia pagina facebook <https://www.facebook.com/IpiccolipasticcidiPam> Vi aspetto! :)