

Pitta 'mpigliata

Oggi ricetta natalizia: la Pitta 'mpigliata, anche nota come pitta 'nchiusa. Tipico dolce della tradizione calabrese è una sorta di torta con frutta secca e miele. Molto diffuso nella provincia di Cosenza, il nome pitta ha origine dall'ebraico e dall'arabo pita e significa schiacciata, proprio come la tipica forma bassa del dolce.



Ingredienti

- 500 g farina
- 100 ml olio evo
- 100 ml vino dolce

- 100 ml spremuta di arancia
- 2 cucchiaino zucchero
- 2 uova
- 1 pizzico cannella
- 1/2 bustina Lievito
- 1 pizzico sale
- 200 g noci gherigli
- 250 g miele
- 1 vasetto Cedro candito
- 200 g uva passa
- 50 g pinoli
- 1 cucchiaino cannella
- 1 tazzina liquore dolce
- 1 confezione Codette arcobaleno

Inizio a preparare la mia Pitta 'mpigliata dal ripieno: quindi col tritare al coltello tutta la frutta secca e l'uvetta precedentemente ammollata e strizzata, la cannella, il cedro candito ed il liquore e lascio a riposare in modo che tutti gli ingredienti si insaporiscano.

Passo ora a preparare la sfoglia preparare la sfoglia, unisco le polveri e su di una spianatoia faccio la fontana, al centro ripongo uova, il vino, l'olio, un cucchiaino di zucchero, il sale, la cannella ed il succo d'arancia. Impasto il tutto fino ad ottenere un impasto liscio. Stacco un pezzo di pasta che stendo ed uso per ricoprire la base della teglia di 28 cm.

Al centro del disco spennello un po' di miele e oli ed aggiungo il rimanente cucchiaino di zucchero.

Procedo ora a stendere la pasta che mi è rimasta, ne faccio delle strisce larghe circa 7-8 cm e lunghe una ventina. Al centro delle strisce dispongo il ripieno, ripiego la pasta per ottenere un salsicciotto aperto da un lato. Arrotolo, poi, il salsicciotto su se stesso, in modo da ottenere una spirale. Procedo così fino a terminare tutti gli ingredienti.

Le rotelle ottenute le dispongo sul disco di pasta nella teglia.

Inforno a 180° per 40 minuti circa finchè non sarà bella dorata e croccante.

Guarnisco con qualche codetta colorata.