Dolcetti cechi di San Martino – Martinské rohlíčky

Oggi prepariamo i Dolcetti cechi di San Martino – Martinské rohlíčky!

Spesso, chiacchierando con Petra, la mia collega di Praga, capita di scambiarci ricette. Questa volta è toccato ai dolcetti di San Martino. Mi raccontava che da piccola li preparava sempre insieme alla sua mamma ed era tradizione farli proprio per la festa di San Martino, appunto.



Ora li prepara con la sua piccola Lucrezia che è bravissima… molto più di me, una vera donnina! <3

Bene siccome mi è sembrata una cosa carina e soprattutto mi sono sembrati molto buoni i dolcetti, ho deciso di farmi dare la ricetta e di prepararli per questa

ricorrenza.
Ecco la ricetta ceca… in italiano, però
Ahhh dimenticavo di specificare, io ho sostituito lo zucchero con lo sciroppo d’acero, sono venuti buonissimi, ma non troppo dolci, per chi volesse la ricetta normale basta sostituire lo sciroppo con lo zucchero in eguali misure

Ingredienti

Impasto:
– 450 g di farina bianca
– 250 g di burro
– 4 tuorli d’uovo
– 150 ml di panna (30%)
– 2 cucchiai di sciroppo d’acero (o zucchero)
– 1 tuorlo per spennellare
– zucchero a velo

Ripieno:
– 100 g di noci tritate
– 100 g di mandorle tritate
– 125 g di sciroppo d’acero (o zucchero a velo)
– 2 albumi d’uovo

Inizio a preparare i miei Dolcetti cechi di San Martino o Martinské rohlíčky come li chiama Petra… (“e se hai capito mo’ traducilo”… direbbe Daniele Silvestri nella sua “Testardo”, ma soprattutto leggilo se ne sei capace) partendo dall’impasto.
In una ciotola abbastanza capiente verso tutti gli ingredienti per l’impasto ed inizio ad amalgamare bene il tutto. Quando la massa risulterà essere un impasto ben sodo e non appiccicoso lo inserisco in un sacchetto per il congelatore e lasciare riposare in frigorifero

per almeno 30 minuti.



Nel frattempo preparo anche il ripieno, trito le noci e le mandorle non troppo finemente, a me piace poi sentire le diverse consistenze all'interno del biscotto, passo il tutto in una ciotola aggiungo anche lo sciroppo d'acero e gli albumi, amalgamo il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.



Passata la mezz'ora riprendo l'impasto dal frigo, lo divido in 6 palline e le stendo cercando di ottenere dei dischi abbastanza uniformi e con uno spessore di circa 3 mm. Da ogni disco, con una rotellina taglia pasta, ritaglio 8 triangolini di uguale dimensione e nella parte più esterna e più larga ripongo una pallina di ripieno. Partendo sempre dall'esterno, quindi dalla parte più larga verso quella più stretta, arrotolo il triangolino, sigillo le estremità e le ripiego verso l'interno per ottenere una mezza luna, procedo così fino a terminare tutto l'impasto.



Distribuisco le mezzelune su una teglia ricoperta con un foglio di carta da forno e ne spennello la superficie con un tuorlo sbattuto. Mette in forno riscaldato a 180 ° C e lascio cuocere per circa 15-20 minuti fino a doratura.

Pronti e buonissimi!!!!

N.B. A casa li abbiamo mangiati così… nature, ma ne ho portati una parte anche in ufficio e su questi ho spolverato un po' di zucchero a velo, così sono più carini e anche un po' più dolci e fedeli alla ricetta… altrimenti Petra poi mi "cazzia"!

Scherzo…

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 cucchiaio 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 cucchiaio 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 cucchiaio 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.

Biscotti rustici con

cioccolato bianco e bacche di goji



Ok, non sono propriamente light questi biscottoni dall'aspetto un po' rustico, ma suono veramente fragranti e golosi!

La nota in più è sicuramente l'uso della bacca di goji, nota in oriente coma il "frutto della longevità", ricca di vitamine e proprietà benefiche.

Vi dico come li ho preparati:

Ingredienti:

- 300 gr farina
- 100 gr olio Evo
- 300 gr zucchero
- 2/3 bustina lievito
- 100 gr bacche di goji
- 50 gr di gocce di cioccolato
- 50 gr di nocciole spezzettate
- 1 limone piccolo
- 3 uova

Procedimento

Inizio sbattendo le uova con lo zucchero e la buccia grattugiata del limone, aggiungo quindi l'olio e pian piano la farina unita al lievito, amalgamo bene il tutto. Inserisco ora la frutta secca e le gocce di

cioccolato bianco e continuo ad impastare in modo che si distribuiscano uniformemente.

Stendo l’impasto in modo omogeneo, dovrà essere alto circo 1-1,5 cm, su una placca ricoperta con un foglio di carta da forno.

Lascio cuocere per 20 min a 180°. Ad impasto caldo, appena tirato fuori dal forno, lo taglio a quadrati e rimetto a tostare i biscotti in forno per altri 10 minuti.

Servo con una spolverata leggerissima di zucchero a velo.