

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 scambiarsi 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 cucchiaini 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 leggi lo 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 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.