

Dolci di Natale siciliani | Il buccellato, in dialetto “cucciddatu”, è un dolce tradizionale per le feste di Natale diffuso in tutta l’isola e ormai pietra miliare della cucina siciliana. Solitamente a forma di ciambella viene anche confezionato in forme più ridotte: i cucciddatini. Gli ingredienti, anche se con qualche variante da luogo a luogo, consistono in ogni ben di Dio: fichi secchi, mandorle, noci, nocciole e pistacchi.

Inoltre, il connubio con aromi come il limone, l’arancia, la cannella, la vaniglia e il miele tributa a questo dolce il posto d’onore su un tavolo imbandito per le feste di Natale che contrasta ottimamente, ancor oggi, i settentrionali panettone e pandoro ormai tradizionali anche dalle nostre parti.

Ingredienti per il buccellato “cucciddatu”

1 kg di farina 00
200 grammi di zucchero
300 grammi di burro
3 uova più 1 per il ripieno
1 dl. di latte
10 grammi ammoniaca per dolci
150 grammi gherigli di noce
300 grammi di fichi secchi
60 grammi di pistacchi
100 grammi uva sultanina
50 grammi di cioccolato fondente a gocce
150 grammi di mandorle tostate tritate
5 chiodi di garofani ridotti in polvere
250 grammi di zuccata tagliata a dadini
Un pizzico di cannella in polvere (meglio una bacca di vaniglia)
Marmellata d’arancia quella necessaria
Ciliegie e bucce d’arance candite
½ bicchiere di Marsala

Procedimento per la pasta

Amalgamare la farina con lo zucchero, il burro e l'ammoniaca per dolci (meglio se con una planetaria); continuare a lavorare l'impasto e aggiungere le uova fino ad ottenere un composto omogeneo e consistente. Formare una palla, avvolgerla in pellicola da cucina e riporla in frigo per almeno trenta minuti.

Procedimento per il ripieno

Tritare grossolanamente i fichi secchi e riporli in una ciotola con l'altro uovo, l'uva sultanina, la cannella, le noci e le mandorle tritate a pezzetti non troppo piccoli, la zuccata, i chiodi di garofano e il Marsala. Mescolare bene e mettere sul fuoco per circa dieci minuti. Fuori dal fuoco aggiungere tre cucchiaini di marmellata e mettere da parte a raffreddare.

Prepariamo il buccellato

Stendere la pasta in una sfoglia non troppo sottile (circa un centimetro) e formare un rettangolo sul quale adageremo il ripieno. Chiudere questo rettangolo, formando un grosso salame. Piegare questo rotolo su se stesso, saldando bene le due estremità, in modo da ottenere una ciambella. Adagiare il buccellato su una teglia foderata con carta da forno e incidere la superficie (da queste incisioni si deve intravedere il ripieno). Mettere in forno preriscaldato a 180° per circa mezz'ora. Trascorso questo tempo, sfornare e spennellare il buccellato con un cucchiaino di marmellata d'arance sciolta nell'acqua, quindi spolverare con i pistacchi tritati ed rimettere in forno per altri cinque minuti. Una volta cotto, decorare con la frutta candita. Fare raffreddare definitivamente e toglierlo dalla teglia

Ingredienti per i buccellatini per sei persone

500 grammi di farina
150 grammi di zucchero semolato
150 grammi di strutto o margarina e due tuorli
5 grammi ammoniaca per dolci
4-6 cucchiaini di miele
400 grammi di fichi secchi
50 grammi di mandorle pelate e tritate grossolanamente
50 grammi di noci sminuzzate
50 grammi di nocciole tostate tritate grossolanamente
50 grammi di pistacchi

50 grammi di cioccolato fondente
semi di una bacca di vaniglia
La buccia di un limone grattugiata
La buccia di un'arancia grattugiata
Una stecca di cannella ridotta in polvere
3-4 cucchiaini di chiodi di garofano ridotti in polvere
Diavoletti colorati per decorare
Zucchero a velo
2-3 cucchiai di Marsala

Prepariamo il ripieno

Mettere in una ciotola i fichi con il Marsala e tritarli aiutandovi con un robot da cucina quindi ricoprire con pellicola e mettere da parte.

Tritate grossolanamente mandorle, noci, nocciole e pistacchi. Unirvi la scorza di limone e d'arancia grattugiati, la cannella e i chiodi di garofano ben sminuzzati. Riunire il tutto ai fichi in un tegame e amalgamarvi 2-3-cucchiai di miele. Cuocere il tutto per qualche minuto, incorporando un paio di cucchiai d'acqua. Quando il ripieno sarà ben raffreddato aggiungere il cioccolato a pezzetti e metterlo da parte.

Prepariamo la pasta

Impastare la farina con lo zucchero semolato, lo strutto, 2-3 cucchiai di miele, i semi della vaniglia, l'ammoniaca e l'acqua necessaria per ottenere un composto omogeneo e consistente. Avvolgete l'impasto in pellicola e lasciarlo riposare in frigo per circa 30 minuti.

Stendere la pasta in una sfoglia non troppo sottile e ricavare dei rettangoli di 10 x 5 cm. Distribuite al centro su ciascuno di essi un cucchiaino di farcitura e avvolgere la pasta su se stessa in modo da formare dei rotoli. Incidere la superficie in 2 – 3 punti e piegare leggermente ad arco ogni pezzo (se si vuole, si possono anche non piegare). Mettere i diavoletti su un piatto e adagiare i buccellati dalla parte superiore; in questo modo i diavoletti rimarranno appiccicati.

Mettere i buccellati su una teglia rivestita con carta da forno e cuocerli in forno a 200° per 30-40 minuti.

Lasciarli raffreddare ed infine spolverare con zucchero a velo.

RICETTA A CURA DI: ricettedisicilia.net