

RICETTE DI PASQUA: CIAMBELLINE PASQUALI SALATE

Scritto da Angela Casamassima
Lunedì 02 Aprile 2012 13:31



{jcomments on} Per tutto il periodo pasquale, la sezione “L’angolo della cucina” vi presenterà la nuova categoria “Ricette di Pasqua” della tipica tradizione torittese. Si accettano suggerimenti per e-mail. Il piatto tipico che vi presentiamo è quello delle ciambelline pasquali salate ...

“Secondo la tradizione torittese, dopo che le massaia preparavano con cura i taralli di pasqua, li portavano al forno nella “ tiédde du Fùrne” (teglia). I sette forni a legna di Toritto, fino a 40 anni fa, erano occupatissimi ad infornare e sfornare teglie, per tutta la settimana santa; di qui il proverbio “ A Pasque è Natèle sònd ricche i fernèle” (a Pasuq e Natale sono ricchi i fornai).”

CIAMBELLINE PASQUALI SALATE

INGREDIENTI

- 300 gr di farina 00
- 300 gr di farina manitoba
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cubetto di lievito fresco da 25 gr
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 3 cucchiai di olio extra
- 6 uova
- 200 gr di prosciutto cotto
- maggiorana
- prezzemolo
- basilico

Sciogliere il lievito di birra in poca acqua appena tiepida unendo 1/2 cucchiaino di zucchero e un cucchiaio di farina. Mescolare con cura il tutto e attendere ad usarlo sin quando si sarà formata una specie di crema soffice. Versare nel bicchiere del mixer le due farine, il cucchiaino di sale fine e azionare il robot per far mescolare il tutto. Unire ora il lievito a cui è stato unito l'olio e aggiungere acqua ben calda fino ad ottenere un impasto soffice. Lavorare un momento il panetto, inciderlo a croce, trasferirlo in una capace scodella, ungerlo con olio,

RICETTE DI PASQUA: CIAMBELLINE PASQUALI SALATE

Scritto da Angela Casamassima
Lunedì 02 Aprile 2012 13:31

sigillare con pellicola trasparente e porre in luogo riparato da correnti e coperto da un plaid o nel forno con la sola luce di cortesia accesa fino al raddoppiamento del suo volume. Nel frattempo far cuocere le uova per 4' e preparare la farcia che verrà amalgamata alla pasta da pane .Tritare il prosciutto cotto o frullarlo e aggiungere le erbe aromatiche tritate .Quando il panetto avrà raddoppiato il suo volume, rilavorarlo mescolandolo con la "farcia" ,chiamamola così, in modo da ottenere un tutto ben amalgamato. Suddividere in 6 parti e da ognuna ricavare due filoncini che verranno attorcigliati in modo da racchiude al loro interno un uovo.

Ungere ogni ciambellina con poco olio e sistemarla, ben distanziata dalle compagne su carta da forno.Far lievitare ancora una mezz'ora e infornare in forno preriscaldato e ventilato a 180° per circa 30' o perlomeno fino a doratura.

(a cura di Angela Casamassima)