

Mpanatigghi modicani

I'mpanatigghi modicani

Difficoltà:

Dati: per 6 persone

Tempo: 50 minuti

Note aggiuntive: + 40 minuti di riposo per l'impasto

Ingredienti:

- 300 gr. di farina 00
- 150 gr. di strutto
- 130 gr. di zucchero + 200 gr. per il ripieno
- 60 gr. di marsala
- 2 tuorli d'uovo + 1 uovo intero
- 200 gr. di polpa di manzo tritata
- 200 gr. di mandorle tostate tritate
- 100 gr. di cioccolato fondente
- 100 gr. di gherigli di noce
- 10 gr. di cannella
- 2 chiodi di garofano
- Zucchero a velo q.b.
- 1 pizzico di bicarbonato
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Farina, uovo, zucchero, cioccolato, mandorle, noci, manzo... Mpanatigghi caldi, non stiamo dando le numeri, la tradizione pasticceria siciliana offre dei biscotti tanto antichi quanto originali: i 'mpanatigghi modicani, come dire, ravioli dolci, ma alla come Sopravvisti con Gustato, non ve ne perdetevi!

Preparazione:

Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro. Al centro sbattete i tuorli e l'uovo intero e iniziate a impastare. Successivamente unite lo zucchero, il marsala e lo strutto. Impastate fino a ottenere un composto morbido e omogeneo. Fate un panetto e lasciatelo riposare in un luogo fresco e asciutto per almeno 40 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno.

Staccate il trito di carne in una padella con un filo d'olio, per farlo asciugare a fiamma dolce.

Nel frattempo tritate finemente le mandorle, i gherigli di noce e il cioccolato fondente. Unite quindi tutti gli ingredienti, trito di carne, di frutta secca e cioccolato, zucchero, cannella, chiodi di garofano pestati, aggiungete un pizzico di bicarbonato e amalgamate bene.

Riprendete l'impasto, lavoratelo ancora qualche minuto, quindi stiratele formando delle sfoglie spesse 2 millimetri circa. Ritagliate quindi dei dischetti e via con l'assemblaggio: su ogni dischetto, occupando una delle due metà, disponete un mucchietto di ripieno; ripiegate l'altra metà a mezza luna, premendo i margini per saldarli.

Infornate una teglia unta d'olio e sistematevi i 'mpanatigghi modicani, distanziandoli l'un l'altro. Incidete la superficie con un piccolo taglio e infornate a 180°C per 20-30 minuti.

Quando vedrete dorare la superficie, spegnete, lasciate raffreddare e, prima di gustare, spolverizzate con zucchero a velo.

I'mpanatigghi modicani

Difficoltà:

Dati: per 6 persone

Tempo: 50 minuti

Note aggiuntive: + 40 minuti di riposo per l'impasto

Ingredienti:

- 300 gr. di farina 00
- 150 gr. di strutto
- 130 gr. di zucchero + 200 gr. per il ripieno
- 60 gr. di marsala
- 2 tuorli d'uovo + 1 uovo intero
- 200 gr. di polpa di manzo tritata
- 200 gr. di mandorle tostate tritate
- 100 gr. di cioccolato fondente
- 100 gr. di gherigli di noce
- 10 gr. di cannella
- 2 chiodi di garofano
- Zucchero a velo q.b.
- 1 pizzico di bicarbonato
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Farina, uovo, zucchero, cioccolato, mandorle, noci, manzo... Mpanatigghi caldi, non stiamo dando le numeri, la tradizione pasticceria siciliana offre dei biscotti tanto antichi quanto originali: i 'mpanatigghi modicani, come dire, ravioli dolci, ma alla come Sopravvisti con Gustato, non ve ne perdetevi!

Preparazione:

Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro. Al centro sbattete i tuorli e l'uovo intero e iniziate a impastare. Successivamente unite lo zucchero, il marsala e lo strutto. Impastate fino a ottenere un composto morbido e omogeneo. Fate un panetto e lasciatelo riposare in un luogo fresco e asciutto per almeno 40 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno.

Staccate il trito di carne in una padella con un filo d'olio, per farlo asciugare a fiamma dolce.

Nel frattempo tritate finemente le mandorle, i gherigli di noce e il cioccolato fondente. Unite quindi tutti gli ingredienti, trito di carne, di frutta secca e cioccolato, zucchero, cannella, chiodi di garofano pestati, aggiungete un pizzico di bicarbonato e amalgamate bene.

Riprendete l'impasto, lavoratelo ancora qualche minuto, quindi stiratele formando delle sfoglie spesse 2 millimetri circa. Ritagliate quindi dei dischetti e via con l'assemblaggio: su ogni dischetto, occupando una delle due metà, disponete un mucchietto di ripieno; ripiegate l'altra metà a mezza luna, premendo i margini per saldarli.

Infornate una teglia unta d'olio e sistematevi i 'mpanatigghi modicani, distanziandoli l'un l'altro. Incidete la superficie con un piccolo taglio e infornate a 180°C per 20-30 minuti.

Quando vedrete dorare la superficie, spegnete, lasciate raffreddare e, prima di gustare, spolverizzate con zucchero a velo.

Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

farina 00	500 g
strutto	150 g
zucchero	130 + 200 per il ripieno g
marsala	60 g
uova	5 tuorli + 1 intero
polpa di manzo tritata	200 g
mandorle tostate tritate	200 g
cioccolato fondente	100 g
gherigli di noce	100 g
cannella	10 g
chiodi di garofano	2
zucchero a velo	q.b.
bicarbonato	1 pizzico
olio extravergine d'oliva	q.b.

Procedimento

- Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro. Al centro sbattete i tuorli e l'uovo intero e iniziate a impastare. Successivamente unite lo zucchero, il marsala e lo strutto. Impastate fino a ottenere un composto morbido e omogeneo. Fate un panetto e lasciatelo riposare in un luogo fresco e asciutto per almeno 40 minuti.
- Nel frattempo preparate il ripieno. Mettete il trito di carne in una padella con un filo d'olio, per farlo asciugare a fiamma dolce. Nel frattempo tritate finemente le mandorle, i gherigli di noce e il cioccolato fondente. Unite quindi tutti gli ingredienti, trito di carne, di frutta secca e cioccolato, zucchero, cannella, chiodi di garofano pestati, aggiungete un pizzico di bicarbonato e amalgamate bene.
- Riprendete l'impasto, lavoratelo ancora qualche minuto, quindi stiratele formando delle sfoglie spesse 2 millimetri circa. Ritagliate quindi dei dischetti e via con l'assemblaggio: su ogni dischetto, occupando una delle due metà, disponete un mucchietto di ripieno; ripiegate l'altra metà a mezza luna, premendo i margini per saldarli.
- Prendete una teglia unta d'olio e sistematevi i 'mpanatigghi modicani, distanziandoli l'un l'altro. Incidete la superficie con un piccolo taglio e infornate a 180°C per 20-30 minuti.
- Quando vedrete dorare la superficie, spegnete, lasciate raffreddare e, prima di gustare, spolverizzate con zucchero a velo.

