Pepatelli abruzzesi

Tipici della provincia di Teramo (la mia città d'origine), in modo particolare delle zone montane, i "papatìlle" sono piccoli biscotti piatti che sembrano vagamente ricordare, per la forma, i cantucci toscani.
In realtà sono molto diversi, a base di farina integrale, miele, scorza gratugiata d'arancia, mandorle e, nota curiosa, pepe, che conferisce loro un gusto unico e particolarissimo.
Di queste piccole golosità tipiche del periodo natalizio esistono diverse versioni: solo farina bianca, solo farina integrale o mix delle due; più o meno mandorlosi, sottili o leggermente spessi, morbidi o croccanti.
Ricordo che mia nonna paterna li faceva di sola farina bianca, con poche mandorle e poco pepe, abbastanza spessi e morbidi ma non ho mai amato molto quello che chiamavo "effetto cheewing gum" probabilmente dovuto alla presenza del miele. Mastica mastica, il pepatello sembrava essere sempre lì, appiccicato ai denti, senza aver nessuna intenzione di andar giù. E la farina bianca sembrava rendere il tutto troppo dolce per i miei gusti.
Da criceto/scoiattolo quale sono, ho un debole speciale per la frutta secca e per le consistenze sgranocchiose.
Questa è la versione che ho imparato da mia mamma (e che lei a sua volta ha ereditato dalla sua) e, neanche a dirlo, la mia preferita, perchè croccantissima e ricchissima di mandorle.

Pepatelli abruzzesi

Print
Prep time
40 mins
Cook time
30 mins
Total time

1 h 10 mins

Author: Federica
Recipe type: Dolci tipici
Ingredienti

- 500 gr di mandorle
- 500 gr di miele millefiori
- 500 gr di farina di tritello (è la farina che contiene la parte fine della crusca) o, in alternativa, farina integrale
- 2-3 arance non trattate
- pepe nero

Procedimento

1. Lavare le arance, asciugarle bene e grattugiare la scorza (solo la parte arancione) abbastanza finemente.
2. In una casseruola far sciogliere il miele a fuoco bassissimo.
3. Sulla spianatoia mescolare la farina con le mandorle, la scorza delle arance ed una generosa macinata di pepe.
4. Aggiungere pian piano il miele caldo e cominciare ad impastare; il tutto alla fine risulterà piuttosto consistente.
5. Per la quantità di pepe, dipende molto dai gusti ma si dovrebbe sentire leggermente il pizzico…da cui il nome pepatelli.
6. Con la pasta formare dei filoni rettangolari ed ppoggiarli sulla placca del forno.
7. Cuocere 170°C fino a che la superficie risulterà dorata.
8. Dai filoni ancora caldi ritagliare i pepatelli dello spessore di 3 mm circa
9. Disporre i pepatelli nuovamente sulla leccarda e ripassarli in forno ancora per qualche minuto in modo da renderli croccanti.
10. Per quet’operazione non è necessario che il forno sia acceso, va benissimo anche il forno appena spento ancora bello caldo, e ovviamente tanto più vi si terrano

dentro, tanto più i pepatelli risulteranno croccanti.

11. Una volta freddi riporre i “papatìlle” in una scatola di latta. Ben chiusi, si conservano a lungo…se durano!

Note
Per tagliare i pepatelli usare un coltello affilatissimo ed aiutarsi con un canovaccio, altrimenti si rischia l’ustione!

Con questa ricetta partecipo all’E-book di Dolci Pasticci.
Biscottiamo? Ma sì dai… come resistere alla simpatica proposta de “Il criceto goloso“?!?!