

# Sfogliatelle abruzzesi a 4 mani per un magico Natale



Manca ormai meno di un mese al Natale e si comincia seriamente a mettere le mani in pasta per preparare biscottini e dolcetti, a fare le prove per panettoni e pandori home-made (chissà se quest'anno avrò il coraggio di riprovare!!!!), ad organizzare i vari cestini da regalare alle persone care.

Fra le tante idee che mi frullano nella testa in questo periodo, la voglia di provare a realizzare le sfogliatelle (abruzzesi) approfittando dell'aiuto non da poco della macchina per tirare la sfoglia e guarda caso....

La scorsa settimana è venuta a farmi visita la mia mamma che ha pensato bene di farmi una sorpresa arrivando con un rotolo già pronto per queste fantastiche sfogliatelle di Natale, che abbiamo poi finito di preparare insieme come era tradizione prima delle feste, quando ancora non mi trasferivo in Toscana.

E' stato molto bello rispolverare quei ricordi e quell'atmosfera, tanto più che da quando sono lontana da casa il periodo pre-natalizio è sempre piuttosto malinconico perchè mi fa sentire ancor più che in altri periodi dell'anno la lontananza dalla famiglia.

Le sfogliatelle in realtà, appartengono più alla cultura gastronomica napoletana, ma secondo la tradizione vennero fatte conoscere e introdotte in Abruzzo da una nobildonna di Santa Maria Capua Vetere, sposata con un notevole abruzzese.

Ovviamente, nel corso del tempo, a contatto con la diversa realtà territoriale, la ricetta napoletana ha subito delle modifiche; le sfogliatelle teramane si differenziano nella consistenza della pasta, più morbida per la presenza dello strutto, nella forma a mezzaluna e nel ripieno, a base di marmellata d'uva di Montepulciano.

Come poi quasi sempre succede per le ricette "tradizionali" ogni famiglia elabora la propria versione e il ripieno può essere arricchito in vario modo con frutta secca, cioccolato, mosto cotto o addirittura essere a base di farina di mandorle, ma personalmente preferisco la versione più semplice, quella legata ai ricordi d'infanzia, quando rimanevo incantata pomeriggi interi a guardare la mia nonnina alle prese con queste piccole delizie.

La preparazione della pasta è abbastanza lunga ma c'è il vantaggio che il rotolo pronto può essere congelato senza problemi, così ci si può anticipare gran parte del

lavoro e confezionare le sfogliatelle a ridosso del Natale senza troppo tempo e fatica. Una comodità non da poco.

## Sfogliatelle abruzzesi

Print

Prep time

4 hours

Cook time

12 mins

Total time

4 hours 12 mins

Author: Federica

Recipe type: Dolci tipici

Ingredienti

- – per la pasta
- 3 tuorli
- 2 cucchiaini di strutto
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 bicchiere di latte
- farina q.b.
- strutto per spennellare
- – per il ripieno
- marmellata di uva

Procedimento

1. Con i tuorli, lo strutto fuso, lo zucchero e il latte preparare la pasta, unendo tanta farina quanto basta ad ottenere un impasto morbido.
2. Lasciar riposare la pasta per una mezz'ora a temperatura ambiente, suddividerla in 10-12 pezzi e da ciascuno ricavare una sfoglia sottilissima (tipo pasta phillo).
3. Sovrapporre le sfoglie una sull'altra, spennellando di volta in volta gli strati con un velo di strutto fuso.
4. Arrotolare stretto dal lato corto, come fosse un salame, e lasciar riposare in frigo per circa un'ora in modo da

far rapprendere lo strutto.

5. Trascorso il tempo, tagliare il rotolo a fette di  $\frac{1}{2}$  cm circa, stendere le fette con il matterello allo spessore di un paio di mm, distribuire al centro del disco un cucchiaino di marmellata e richiudere a mezzaluna, sigillando bene i bordi.
6. Allineare le sfogliatelle sulla placca del forno foderata con carta paglia (servirà ad assorbire l'eccesso di strutto in cottura, rendendo le sfogliatelle più leggere e friabili) e cuocere in forno caldo a 180-190°C per circa 12 minuti: non devono colorire e le sfoglie sovrapposte devono "sfogliarsi".
7. Lasciar raffreddare le sfogliatelle su una grata per dolci e servirle cosparse di zucchero a velo.

#### Note

Le sfogliatelle sono dolci abbastanza delicati ma per qualche giorno si conservano bene chiuse in scatole di latta.



Con questa "ricetta in compagnia" partecipo alla simpatica raccolta di Castagna&Albicocca.

