Uccelletti di S. Antonio. E vola vola vola…



Buondì! Eccoci già al fine settimana, il primo dopo il ritorno alla quotidiana normalità seguito al periodo delle feste natalizie. Allora ragazzi, com'è stato ripartire con il solito tran tran? Traumatico o abbastanza indolore?

Oggi voglio inaugurare il week end con delle frolle ripiene tipiche del teramano che ho preparato con la mia mamma durante la breve vacanzina natalizia: "***li cillitte de Sand'Andonie***" ovvero gli "uccelletti di Sant'Antonio"…li conoscete?

Dovete sapere che sant'Antonio Abate è uno dei santi più venerati in Abruzzo, protettore degli animali, delle stalle e preservatore dai pericoli di incendio ("*da pericule, male e lambe, Sant'Antonie ce ne scampe!*").

La devozione per il buon frate dalla lunga barba bianca si avverte soprattutto in campagna, dove resiste tuttora al logorio dei tempi.

In passato la festa veniva celebrata con molta solennità nelle campagne abruzzesi, accompagnata da pantagruelici banchetti, ed il rito centrale era la benedizione delle stalle e dei porcili.

Le feste religiose che celebrano sant'Antonio sono legate ad antiche leggende medioevali, in particolare a quella del "fuoco sacro" e del "maialino".

Secondo la prima il Santo, considerato guaritore dell'herpes zooster (o "fuoco di Sant'Antonio"), vittorioso sulle fiamme dell'Inferno, viene ricordato in alcuni paesi del teramano bruciando cataste di legna sul sagrato delle chiese.

Sul maialino esistono invece due leggende: una secondo cui il Santo, vinto il Demonio con cui era il lotta, lo trasforma in un maialino; l'altra secondo cui

invece il Santo guarigisce un maialino che poi lo seguirà ovunque, leggenda quest'ultima che fa di sant'Antonio il protettore degli animali.
La festa di Sant'Antonio cade il *17 Gennaio*, ma si entra nel clima almeno con una settimana d'anticipo e per l'occasione si preparano questi tipici dolcetti ripieni di marmellata e dalla forma di "uccelletto" assai graditi ai bambini e…non solo!

Uccelletti di S. Antonio

Print
Prep time
1 h 30 mins
Cook time
30 mins
Total time
2 hours

Author: Federica
Recipe type: Biscotti
Ingredienti

- – per la pasta
- 2 tuorli
- 1 tazzina da caffè di olio
- 2 tazzine da caffè di vino bianco
- 2 cucchiai colmi di zucchero
- farina q.b.
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- scorza grattugiata di limone
- – per il ripieno
- marmellata
- mandorle tritate
- cioccolato fondente
- rhum
- scorza grattugiata d'arancia
- cannella

Procedimento

1. Preparare la pasta.
2. Sopra una spianatoia formare una fontana con la farina, mettere al centro i tuorli, lo zucchero, l’olio, il vino bianco, il lievito e la scorza di limone grattugiata e cominciare a lavorare il tutto formando un composto che deve risultare alla fine abbastanza morbido.
3. Per il ripieno, mescolare in una ciotola la marmellata (di mele, di uva o ancora meglio un mix delle due) con mandorle tostate e cioccolato fondente tritati, profumando con un goccio di rhum, la scorza d’arancia e la cannella.
4. Stendere la pasta in una sfoglia abbastanza sottile formando delle strisce larghe 10 cm circa e lunghe 20 cm.
5. Nel centro della sfoglia distribuire il ripieno a cucchiaini, ripiegare e congiungere i lembi di pasta con una pressione delle mani.
6. Ritagliare come per formare dei grossi ravioli poi, con un po’ di fantasia, cercare di dare una forma che abbia l’aspetto di un uccellino, modellando le due estremità opposte per formare la testa e la coda.
7. A piacere formare l’occhio con un chicco di pepe o un pezzettino di cioccolato, praticare dei piccoli tagli sulla coda e delle leggere incisioni sul corpo per l’ala.
8. Adagiare gli “uccellini” su una placca rivestita di carta forno, e cuocerli in forno caldo a 170°C per circa 20-30 minuti, fino a che risultano leggermente coloriti. Una volta freddi spolverare a piacere di zucchero a velo.



E vola, vola, vola, vola	(E vola, vola, vola, vola
e vola lu cardille,	e vola il cardellino,
nu vasce a pizzichille	un bacio con pizzicotti sulle guance
né mi le può negà.	non me lo puoi negare.)

E con questa canzone popolare abruzzese vi saluto e auguro a tutti un buon week end.
Alla prossima…

P.S. mi dispiace non aver messo il passo-passo per la formatura degli “uccelletti” ma pasticciare dopo tanto tempo con la mia mamy mi ha completamente distolta dal pensiero del “click” e quando me ne sono ricordata…gli “uccelletti” erano già in forno!
Mi perdonate?