



Ricette d'autunno

i dolci della tradizione ericina

SICILIA

indice

1 - La Martorana

2 - La Cotognata

3 - I Biscottini al mosto di *Nonna Rosa*

4 - La "Cuccia" alla crema di latte

5 - Il Vino cotto



i dolci della tradizione ericina

La Martorana

I frutti di Martorana sono i dolci colorati e golosi che venivano regalati ai bambini nel giorno della "Festa dei morti", il 2 novembre.

procedimento martorana a crudo:

Frullare le mandorle finemente, comprese le due amare, e frullare lo zucchero a velo.

In un recipiente, versare pochissima acqua e aggiungere lo zucchero fino a quando non si trasforma in un composto coloso; a questo punto, versare le mandorle e un pizzico di cannella in polvere.

Impastare con le mani fino a quando il composto non diventa uniforme (aggiungere acqua solo se necessario e se il composto risulta secco).

Per creare i caratteristici frutti di martorana possiamo utilizzare degli stampini o dare la forma con le mani; per renderne realistici i colori consigliamo di diluire del colorante alimentare naturale in acqua, e decorare con un pennello la pasta.

E' possibile anche lasciare il composto al naturale, servendo piccole palline di martorana, da passare nello zucchero, nel cacao o nel trito di pistacchi, così da avere tre diverse tipologie di presentazione.



ingredienti:

1 kg mandorle pelate di Avola

un paio di mandorle amare

800 kg di zucchero semolato

cannella qb

acqua qb

cacao amaro qb

pistacchi qb

vino consigliato:

Ky
Zibibbo Vendemmia tardiva

i dolci della tradizione ericina

La Cotognata

Le mele cotogne sono un frutto autunnale e maturano alla fine della vendemmia: vengono immerse nel "Vino cotto" o bollite insieme allo zucchero, e danno vita alla tradizionale Cotognata.

procedimento:

Tagliare a pezzetti piccoli le mele cotogne senza togliere la buccia e cuocere per circa mezzora senza aggiungere acqua.
Frullare e continuare la cottura a fuoco lento per un'altra ora e mezza.

Una volta ultimata la cottura, la cotognata si dispone all'interno di un recipiente dalla forma che desideriamo. Si possono utilizzare gli stampini di terracotta, per avere il tradizionale aspetto o un piatto unico in pirex.

In fondo agli stampi, versare dello Zibibbo Ky e spennellarlo in modo che il composto non si attacchi.

Ripetere l'operazione sulla parte superiore della cotognata per lisciarla e aromatizzarla.

ingredienti:

1 kg Mele cotogne

800 g zucchero

vino consigliato:

Ky
Zibibbo Vendemmia tardiva



i dolci della tradizione ericina



Biscottini al mosto di *Nonna Rosa*

Tutto il sapore della tradizione e della cucina delle nostre nonne si ritrova in questi dolcetti di campagna, che un tempo venivano cotti nel forno a legna inondando di profumo le case e le cucine nelle serate autunnali.

procedimento:

Mettere la farina e lo zucchero in una spianatoia a fontana. Aggiungere le bucce d'arancia, i chiodi di garofano frullati e il vino cotto tiepido (lasciandone un pò da parte) in modo da raggiungere una pasta dura, che si presenterà abbastanza sbriciolosa. Fare riposare trenta minuti prima di procedere a fare i biscotti.

Per fare i biscotti, fare dei bastoncini di circa 2 cm di diametro e lunghi 20/30 cm e passarli sui semi di sesamo allargati sulla spianatoia.

Tagliare i bastoncini a circa 5 cm e posare i biscotti sulla teglia con la carta forno. Mettere in forno caldo a 180 g per circa 20 minuti. Uscirli subito anche se sono molli, tenderanno a diventare molto duri, che è la caratteristica di questo biscotto. Questo biscotto è vegano.

ingredienti:

500 g Farina di semola di rimacinato

250 g Zucchero

25 g. buccia d'arancia secca frullata

10 chiodi di garofano

circa mosto cotto qb per impastare

100 g semi di sesamo

vino consigliato:

Petali
Moscato Erice Doc

i dolci della tradizione ericina



La "Cuccia" alla crema di latte

"La Cuccia" è il grano cotto che si mangia, per tradizione, il giorno di Santa Lucia, il 13 dicembre. In tutta la Sicilia ci sono tantissime ricette, dalla più semplice, che abbina il grano bollito al vino cotto, alla più complessa, la nostra ricetta prevede una leggera crema bianca aromatizzata con limone e cannella.

procedimento:

Per preparare la cuccia prendere 1/2 kg di grano pulito, messo a bagno in acqua un giorno prima di cuocerlo. La cottura deve avvenire in abbondante acqua salata per circa un'ora; scolare e far riposare.

La cottura del grano, solitamente, viene effettuata la sera precedente.

Preparare una crema bianca con 1 litro di latte, 100 g di maizzena, la scorza di un limone non trattato grattugiata 2/3 cucchiaini colmi di zucchero di canna a piacere.

Appena la crema si sarà addensata, aggiungere in un recipiente anche il grano già cotto e mescolare energicamente.

Fare raffreddare in frigo e mettere sopra del cioccolato fondente tagliato a scaglie.

ingredienti:

1/2 Kg di grano

2-3 cucchiaini di Zucchero di canna

1 l di latte

100 g di maizzena

Scorza di limone grattugiata qb

Cioccolato fondente a scaglie qb

vino consigliato:

Ky
Zibibbo Vendemmia tardiva





i dolci della tradizione ericina

Il Vino Cotto

Il Vino cotto è un prodotto della tradizione che si utilizzava per condire la Cuccìa il giorno di Santa Lucia, per aromatizzare i biscotti o cuocerli dentro le mele cotogne a fine vendemmia.

Oggi si può usare anche per condire secondi e contorni, per sfumare le carni del ragù, aromatizzare le insalate o per abbinarlo ai formaggi.

procedimento:

Per preparare un litro di Vino Cotto, occorrono 3 litri di mosto di uva fresco possibilmente di uve ad alta gradazione.

Si prendono 3 litri di mosto di uva e si fanno sobbollire per lungo tempo, fino a quando non si saranno ridotti ad un terzo del loro volume. L'operazione richiede alcune ore.

Alla fine, un pò prima che il mosto sia completamente cotto, si possono aggiungere all'interno due mele cotogne: risulteranno deliziose se servite tiepide.

ingredienti:

3 l di mosto d'uva

2 mele cotogne