

Cartellate



le cartellate fanno parte dei dolci tradizionali pugliesi natalizi, ma che io, non so perchè li vedo, forse per la forma, a dolci di carnevale. In questa ricetta, le cartellate le ho bagnate con il miele, ma nella ricetta originale si usa il vincotto.

ingredienti:

- 1 kg. di farina 00
- 200 g di vino bianco secco
- Miele
- vincotto di fichi o vincotto di vino
- 200 gr. d'olio extra vergine d'oliva
- Cannella in polvere
- zucchero a velo
- 10 gr. di sale
- acqua tiepida

Mettete la farina sul tavolo da lavoro e fate un buco in mezzo. Nel centro aggiungete il vino intiepidito e l'olio a temperatura ambiente. Sciogliete un pizzico di sale in 50 cl d'acqua tiepida da utilizzare per impastare tutto il composto che non deve risultare né troppo duro né troppo morbido. Fate delle palline da stendere col mattarello; tagliate delle strisce della larghezza di 3 o 4 cm. Piegatele a metà e unite le due strisce ottenute, lasciando alcuni spazi vuoti. Arrotolate le strisce a spirale e fatele riposare per circa 6 ore. Friggete le cartellate in abbondante olio bollente oppure cuocetele in forno. A cottura ultimata immergetele nel vincotto di fichi o di vino o nel miele e spolveratele con la cannella unita

allo zucchero a velo o semplicemente con dello zucchero a velo.



www.theswancake.blogspot.com