



MPANATIGGHI (Impanatiglie)



Ricetta di Arianna Caccamo 5^a E

Prof. Giovanni Roccasalva

IPS Alberghiero Principi Grimaldi di Modica

Ingredienti

Per la pasta:

- 500 gr di farina 00
- 150 gr di zucchero
- 100 gr di strutto
- 4 tuorli + 1 uovo intero
- 3 cucchiaini d'acqua

Per il ripieno:

- 400 gr di carne magra macinata
- 300 gr di zucchero a velo
- 12 gr di cacao
- 130 gr di cioccolato fondente
- 1 bustina di vanillina
- 250 gr di mandorle tostate
- 3 albumi d'uovo
- q.b. cannella, liquore

Procedimento

Per la pasta. Versare la farina e lo strutto in una ciotola, lavorare con le mani per amalgamarli, poi unire il tuorlo, le uova intere, lo zucchero e l'acqua. Lasciare riposare per circa 5h.

Per il ripieno. Cuocere la carne tritata e lasciarla raffreddare. Tritare il cioccolato fondente e le mandorle. In una ciotola aggiungere la carne, il cioccolato, le mandorle, il cacao, la vanillina, lo zucchero a velo, il liquore e la cannella. Mescolare e aggiungere gli albumi montati a neve. Lasciare riposare il ripieno per 4 h.

Facoltativo aggiungere un pizzico di lievito appena il ripieno è pronto.

Preparazione. Trascorso il tempo di riposo della pasta e del ripieno, stirare la pasta raggiungendo uno spessore di 2/3 mm e formare dei cerchi di 10 cm circa con un coppa pasta. Mettere al centro un cucchiaino di ripieno e chiudere a mezza luna. Con i lembi di una forchetta premere i bordi e praticare un'incisione a croce con il coltello. Sistemare nella teglia e cuocere in forno a 180° per 10 minuti circa.

<https://codemooc.org/codytrip-2022-modica>