

Cartellate - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Fotosequenza di Cockerina

dolce tipico natalizio della terra di Bari, orgoglio della mia famiglia....

ingredienti:

500 gr farina 00

50 gr olio evo

50 gr vino bianco

160 gr acqua

olio di semi per friggere

1/2 litro circa di vincotto di uva o di fichi

cannella in polvere

confettini colorati

preparazione:

impastare la farina con l'olio, il vino e l'acqua e lavorare l'impasto finchè non diventa morbido ed elastico.
coprire con un panno per non far asciugare l'impasto.

su un piano infarinato, staccare piccoli pezzi di impasto e stenderli con la nonna papera, prima alla 3a tacca per tre volte e poi alla 2a tacca per due volte: se vedete che la sfoglia si "straccia" spolverizzatela appena di farina.



formare delle strisce di pasta come per le lasagne e con la rotella tagliare dei nastri lunghi 30 cm e larghi 3 cm.



nota bene!!! con questa dose ho ottenuto 47 cartellate del diametro di 6 cm, ma a seconda di quanto lunghe saranno le strisce, vi verranno più o meno grandi...



quindi con le dita rialzare le striscioline pizzicando la pasta per formare delle piccole tasche rivolte verso l'alto



cominciare ad arrotolare le striscioline su loro stesse e sempre pizzicando unire le taschine tra loro formando delle roselline.





lasciare le roselline su un telaio tutta la notte ad essiccare in un luogo asciutto



il giorno dopo friggere le roselline da entrambe i lati, in olio di semi caldo e abbondante, devono quasi galleggiare





quando sono belle dorate scolarle su carta da cucina mettendole capovolte perchè devono perdere tutto l'olio



*intanto in una padella antiaderente scaldare il vincotto a fuoco lento per addensarlo un pò, quando comincia a schiumare è pronto, ma attente a non farlo bruciare!!
cuocervi le cartellate prima capovolte per un paio di minuti e poi rigirarle per far entrare il vincotto nelle taschine e cuocere ancora 2 minuti.*



*togliere le cartellate dalla padella con un cucchiaio avendo cura di non scolarle troppo e adagiarle su un vassoio ricoperto di stagnola.
ancora calde, spolverizzare con poca cannella e cospargere di confettini colorati.*



quando saranno fredde il vincotto sarà denso come il miele....mmmmmmhhhhhhhh!!!!
Buon Natale!!!
[Vai al post originale.](#)