



Pitta con niepita (Calabria) - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - ricette regionali - Calabria

Ingredienti per 20 persone:

Per la pasta:

500 gr di farina, 100 gr di strutto, 150 gr di zucchero, 180 cc di acqua

Per il ripieno:

500 gr di marmellata d'uva, 50 gr di cannella, 200 gr di zucchero, 250 gr di noci sgusciate e pestate  
2 bicchieri di liquore, 200 gr di cacao

Questi dolci sono tradizionali delle feste pasquali calabresi.

Bisogna preparare prima la pasta esterna, mescolando i vari ingredienti, lavorare la pasta ottenuta, e stenderla fino a raggiungere uno spessore di circa 3 millimetri, poi con un bicchiere ritagliare tanti dischetti quanta è la pasta. Mescolare a parte i vari ingredienti del ripieno, e quando sono ben amalgamati, metterne due cucchiari su ogni dischetto di pasta, ripiegare la pasta in modo da dargli una forma di mezzaluna, premere bene sui bordi, con le dita inumidite, in modo che i dolcetti non si aprano durante la cottura. Posizionare le "pitte" sulla lastra del forno infarinata, ed infornare. Si possono mangiare sia calde che fredde.