



I buccellati di Monreale - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

dolce tipico di Monreale (Sicilia)

Ieri, approfittando dell'invito di una gentile amica, sono andata ad assistere alla interessantissima composizione artistica dei buccellati secondo la tradizione di Monreale.

Di diverso da quelli di cui vi parlo solitamente, c'è la frolla senza uovo e la forma che viene data dalle donne, o secondo la tradizione che si tramanda tra zie, nonne, nipoti o che viene ispirata dalla fantasia personale.

E' così che vengono fuori le forme assortite di foglie, palmette, fiori, cestini.

E' doveroso premettere che purtroppo ieri mancava all'appello il coltellino apposito (del tipo da noi detto a serramanico) dalla punta sottile e affilata, che si può sostituire con una lametta da barba.

Altro inconveniente è stato l'impasto risultato leggermente coloso. Nonostante queste difficoltà, vedrete comunque cosa è riuscita a fare l'abile signora Franca, che ringrazio sentitamente insieme a Katia, padrona di casa estremamente ospitale.

Si prepara una sfoglia sottile di frolla, si condisce col ripieno, si arrotola a cilindretto avendo cura di premere chiudendo alle estremità (tipo caramella)



Si schiacciano i cilindretti dando nel contempo la forma arrotondata



e si procede all'intaglio con segni lunghi e paralleli ...



... alcuni dei quali profondi fino ad incidere la pasta nel suo spessore e consentire di arrotondare di più la forma. Qui una foglia:



Questa è la "palmetta"



Vediamo adesso la lavorazione del "giglio", nato dalla fantasia della nostra insegnante!  
Qui sagoma sulla mano una sorta di cono ripieno di condimento:



qui prepara la foglia:



ed ecco il giglio pronto:



E visto che bisogna fare di necessita virtù, visto che abbonda il condimento e scarseggia la pasta, si fanno i "mustazzoli" (niente a che spartire nè coi miei nè con quelli di Imma):





Qui a sinistra accanto al giglio:



La stella:



In pratica si schiaccia una pallotta ripiena e la si incide a raggiera



si smussano gli spigoli, si aggiunge il bottoncino ed è pronta.



Il cestino:



Panoramica prima e dopo la cottura:





eCucinando.it



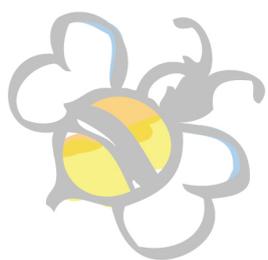
eCucinando.it



[eCucinando.it](http://eCucinando.it)

[eCucinando.it](http://eCucinando.it)

[eCucinando.it](http://eCucinando.it)



eCucinando.it