

Vacanze di Natale nel dolce Salento

Ogni festa ha i suoi piatti.

Trascorrere le vacanze nel Salento, in estate o a Natale, vuol dire assaporare anche il gusto della cucina tipica. Negli ultimi decenni la tradizione enogastronomica " finalmente uscita dalle dispense e dai ricettari segreti delle nonne per entrare nei menu delle locande e delle pasticcerie, lasciandosi scoprire dai turisti. Sulle tavole in festa per il Natale, nel Salento, vi sono in particolare alcune pietanze che non possono assolutamente mancare, una specie di buon augurio con ricette come il pesce di pasta di mandorle o i "œpurcidduzzi" che, boccone boccone, accompagnano i sensi e le speranze verso il nuovo anno con qualche piccola certezza, almeno di gusto.

Ecco le ricette dei dolci salentini tipici delle feste natalizie.

PURCIDDUZZI E CARTELLATE

Â

Miele, cannella, anisini: un mare di dolcezza in cui affondare le dita e piluccare i fragranti "œpurcidduzzi" e le belle "œcart queste ultime dolce tipico diffuso in tutta la Puglia. Questi dolci preparati semplicemente con farina di grano duro, vino bianco e sale, fritti e conditi con miele, cannella, mandorle, pinoli o coloratissimi anisini, hanno origini antiche. Si possono trovare durante le festivit" anche nelle pasticcerie e, recentemente, anche nei forni sempre pi"1 riforniti e variegati.

IL PESCE DI PASTA DI MANDORLE

Â

Il pesce a Natale, l'agnellino a Pasqua, dolcetti in tutte le altre occasioni: la pasta di mandorle non manca mai nelle principali ricorrenze che riuniscono le famiglie e gli amici attorno a una bella tavola imbandita. Molte signore preparano ancora a mano in casa la pasta di mandorle, altre invece la acquistano come da tradizione presso il monastero delle Benedettine a" Lecce" o, ancora, in una delle tante pasticcerie che si dedicano alla preparazione di queste prelibatezze. Il pesce di pasta di mandorle solitamente " ripieno di savoiardi bagnati con liquorino tipo Benevento, faldacchiera, cioccolato fondente, cannella in polvere, e marmellata o di pere o di cotogne. Una bont" dal sapore indimenticabile.

I CUSCINI DI GES"™ BAMBINO

Â

Il nome dei cuscini di Ges"1 Bambino richiama la forma e il candore di questi particolari biscotti ripieni a forma di mezzaluna o rettangolo, che si preparano in occasione delle feste, in alcuni paesi specie del Salento. L'impasto semplicissimo " fatto con farina, olio d'oliva, zucchero, un pizzico di sale e acqua, e viene steso con matterello fino a diventare sottilissimo. Le varie porzioni di impasto vengono ripiene con un cucchiaino di marmellata d'uva e richiuse per essere fritte e, una volta fredde, spolverate di zucchero a velo. Alcune varianti li vogliono pi"1 ghiottamente immersi nel miele.

LE PITTEDDHE

Â

Le pittedde assomigliano a delle crostatine ma meno dolci, e rappresentano il dolce povero per eccellenza della tradizione rurale. La pasta viene preparata con farina di grano duro, olio d'oliva, buccia di limone grattugiata e un pizzico di sale, e resa sottilissima dal matterello. Il ripieno Ã a base di œmostardaœ, cioÃ di marmellata preparata con l'uva da vinificare. Le pittedde vengono cotte in forno e poi conservate in scatole di latta o di terracotta, che ne mantengono la fragranza.

Vuoi trascorrere le tue a href=""it/eventi/natale-nel-salento-la-ferrero-lo-immagina-cosi.html"" target="_blank">vacanze di Natale nel Salento? Come darti torto! Anche Ferrero Rocher ha scelto il Salento, in particolare Presicce, per i suoi spot a tema natalizio.Â , e poi scegli una delleÂ nostre case per le vacanze nel Salento in affittoÂ in questo magico periodo.Â

Pensi al Salento e ti vengono in mente mare, sole e spiagge di Porto Cesareo e Gallipoli, preferisci un bel residence sul mare di Ostuni o casa vacanze con piscina? Sceglila come metadelle tue prossime vacanze estive nel Salento per l'estate 2020