

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cartellate

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 5 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE:

PER OTTENERE DELLE OTTIME CARTELLATE, IL SEGRETO STA NEL FARLE SECCARE UN PAIO DI GIORNI PRIMA



In Puglia, durante il periodo natalizio, una tradizione irrinunciabile è rappresentata dalle **cartellate**: un dolce fritto dall'impasto simile a quello delle [chiacchiere](#) e dalla **forma arrotolata** tipica. La presenza delle **cartellate pugliesi** in tavola è praticamente obbligatoria per festeggiare il Natale nella maniera più tradizionale. La leggenda vuole che la forma particolare delle **cartellate** rappresenti l'aureola del Signore diventato uomo. Un'altra versione suggerisce che la forma sia ispirata alle fasce con cui il Bambino Gesù fu avvolto subito dopo la sua nascita.

Se desideri provare a preparare questa ricetta, non preoccuparti se sembra complicata a prima vista.

Seguendo il nostro passo dopo passo fotografico, diventerà un compito alla portata anche di chi è alle prime armi in cucina. La nostra versione delle **cartellate** è quella **classica**: fritte e successivamente immerse nel vin cotto. Il risultato è una vera delizia!

Attenzione: è importante preparare le cartellate due giorni prima di friggerle, affinché abbiano il tempo di seccarsi adeguatamente.

Sei un appassionato di **ricette pugliesi**? Ecco qui alcune idee che potrebbero piacerti:

[Taralli dolci](#)

[Pesto di cime di rapa](#)

[Pasta con cime di rapa e salsiccia](#)

[Cavatelli con le cozze](#)

[Polipetti affogati](#)

INGREDIENTI IMPASTO

FARINA 00 400 gr

FARINA DI SEMOLA RIMACINATA 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

tiepido - 100 ml

VINO BIANCO tiepido - 160 ml

SALE FINO 1

IN PIU'

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 1 l

VINO COTTO di fichi o uva - 1 l

PREPARAZIONE

- 1 Inizia a cucinare le cartellate: in una ciotola capiente versa la farina 00 con la farina di semola rimacinata e mescola con le mani o con una forchetta.



2 In un pentolino riscalda l'olio. In un altro pentolino fai la stessa cosa con il vino.

Prendi la ciotola con le due farine miscelate e versaci l'olio e il vino con un pizzico di sale e inizia ad impastare.





- 3** Impasta fino a ottenere un composto omogeneo sia di consistenza che nel colore. Compatta l'impasto in un panetto e coprilo con un canovaccio pulito. Lascia riposare coperto a temperatura ambiente per circa 30 minuti.



- 4** Trascorso il periodo di riposo dell'impasto, riprendilo e dividilo in 4 o 5 pezzi. Con l'aiuto

in un mattarello stendi ogni pezzo in una sfoglia molto sottile, questa operazione va fatta su una spianatoia infarinata.



- 5 Adesso, usando una rotella tagliapasta dai bordi zigrinati, ricava da ogni sfoglia delle strisce lunghe circa 15 cm e larghe 3. Pizzica i bordi lunghi di ogni striscia a intervalli di circa 2 cm. e arrotolale su se stesse come a formare una girandola. Attacca bene la parte finale altrimenti in frittura la Cartellata potrebbe aprirsi e rovinare la sua forma caratteristica.





6 Man mano che prepari le cartellate sistemale su una gratella da pasticceria e una volta terminato lasciale lì sopra a seccare per due giorni. Trascorso il periodo indicato le cartellate saranno secche al punto giusto.

In una padella adatta alla frittura metti abbondante olio di semi e porta a bollore, se hai un termometro da cucina meglio, altrimenti per capire se l'olio è pronto buttaci un pezzo di crosta di pane, se intorno formerà delle bollicine puoi friggere le cartellate senza timore di rovinarle.

Tuffa 4 o 5 cartellate alla volta nell'olio bollente e cuoci per circa 4 o 5 minuti, scola con una schiumarola e lasciale asciugare su carta assorbente.





- 7 Mentre tutte le cartellate sono a scolare l'eccesso di olio sulla carta assorbente, prendi una padella dai bordi alti e versaci il vin cotto. Scalda e quando la superficie inizierà a formare le prime increspature del bollore, spegni la fiamma e versaci le cartellate. Mescola e fai impregnare i dolci con il liquido.

Terminata questa operazione porta tutto su un piatto che possa essere portato anche in tavola e servi calde o anche a temperatura ambiente a distanza di ore.



CONSIGLIO

Il vincotto può essere preparato in casa, potendo trovare uva e fichi adatti alla ricetta, se invece non l'hai potuto realizzare puoi sempre acquistarlo nei mercati che trattano prodotti tipici.

Se per caso fai fatica a trovare il vincotto puoi sostituirlo con del miele di acacia o di millefiori.

CONSERVAZIONE

Le cartellate cotte si possono conservare 3 o 4 giorni in un piatto coperto.