

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasticciotti leccesi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **pasticcotti leccesi** sono dolci tipici della **tradizione pugliese**, composti da una base di [pasta frolla](#) e un goloso ripieno di [crema pasticceria](#) arricchito con **due deliziose amarene sciroppate** lasciate intere. La preparazione dei pasticcotti leccesi, prevede più passaggi: la realizzazione della pasta frolla, la creazione del ripieno di crema pasticceria e la successiva cottura in forno. Solitamente, i pasticcotti leccesi, vengono spolverizzati con zucchero a velo prima di essere gustati, oppure lucidati prima della cottura con una miscela di latte e uovo. **I pasticcotti leccesi sono un vero e proprio simbolo della pasticceria salentina e sono particolarmente apprezzati anche fuori regione.**

Prova la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico per cucinare in casa e con le tue mani questi deliziosi **pasticcotti leccesi**, proprio come si cucinano in Puglia.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Scarcella di Pasqua](#)

[Zeppole di San Giuseppe](#)

[Taralli dolci](#)

[Cuddura cu l'ova](#)

[Sfogliatine alla Nutella](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr

STRUTTO può essere sostituito con pari quantità di burro - 250 gr

ZUCCHERO 200 gr

TUORLO D'UOVO 2

UOVO 1

SCORZA DI LIMONE

AMMONIACA PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

SALE FINO 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

LATTE INTERO 500 gr

ZUCCHERO 150 gr

AMIDO DI MAIS 60 gr

AMARENE SCIROPPATE 24

TUORLO D'UOVO 4

LIMONE 1

BACCELLO DI VANIGLIA o un cucchiaino di estratto di vaniglia - ½

INGREDIENTI PER SPENNELLARE

UOVO 1

LATTE 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

1 Ecco come cucinare i pasticcotti leccesi: in una ciotola metti la farina, lo zucchero,

l'ammoniaca e un pizzico di sale, mescola tutto. Aggiungi la scorza di un limone grattugiata al momento e lo strutto freddo di frigorifero, tagliato a pezzettini.

Lavora con le mani fin quando lo strutto è completamente assorbito dal resto degli ingredienti, infine aggiungi anche i due tuorli e l'uovo intero. Continua a impastare finché gli ingredienti non si saranno compattati.

Sposta il composto su un piano da lavoro e impastalo energicamente e velocemente per non far riscaldare troppo la frolla. Quando avrai tra le mani un panetto compatto e consistente, chiudi con pellicola trasparente e fai riposare almeno un'ora in frigorifero. Se vuoi, questa parte della ricetta puoi farla anche il giorno prima.







2 Nel frattempo che la frolla riposa in frigo, prepara la crema: riscalda il latte con l'interno del baccello di vaniglia, lo stesso baccello e la scorza di limone tagliata sottilmente, avendo cura di eliminare la parte bianca della buccia che è amarognola. Il latte non deve bollire, solo riscaldare.

Nel frattempo in una ciotola metti i tuorli e lo zucchero, mescola velocemente con una frusta fin quando il composto sarà diventato più chiaro e pieno di bolle, a questo punto aggiungi pian piano l'amido, continuando a mescolare. Devi ottenere un impasto ben compatto che, alzato con il cucchiaino, cade a nastro.

Dopo aver tolto il baccello di vaniglia e la scorza di limone, versa il composto con le uova, a filo dentro il latte, continuando a mescolare con le fruste, fino ad averlo inserito tutto.

Rimetti tutto sul fuoco a fiamma dolce, quando inizierà a bollire e ad addensarsi, la crema pasticceria è pronta. Versa la crema in una ciotola, cospargine la superficie con zucchero semolato, questo stratagemma non farà formare quella pellicola fastidiosa, infine lascia che la crema si raffreddi completamente.

Anche la crema pasticceria può essere preparata il giorno prima.





3 Quando la crema è ben fredda, riprendi la frolla dal frigorifero e dividi il panetto prima in

due parti, lavorale un po' con le mani per rendere la frolla nuovamente malleabile e forma un filoncino da dividere in 6 pezzi.

Prendi un pezzo di pasta frolla e appiattiscilo con il palmo della mano, fino a rendere il disco di forma ovale, dello spessore di circa mezzo cm. cospargi gli stampini per pasticciotti leccesi con burro fuso o con dello staccante. Fai aderire il disco di frolla su tutta la base e ai lati degli stampini, eliminando con una pressione sul bordo la frolla in eccesso.

Infine mescola velocemente la crema pasticcera per ammorbidirla e mettila in una sacca da pasticceria. Riempi i pasticciotti leccesi di crema e poi aggiungi due amarene sciroppate poco scolate.







4 Con la frolla restante, crea come per le basi, degli ovali che andranno a chiudere gli stampini.

Fai una pressione sui bordi per togliere la frolla in eccesso e infine premi bene tutti i bordi per fare aderire e conferire ai pasticcioni leccesi la classica forma a cupola.

Spennella tutta la superficie con l'uovo, sbattuto insieme al latte e inforna a 200° C in modalità ventilata, nel ripiano centrale del forno, per circa 20 minuti, i pasticcioni devono risultare bruni.

Quando i pasticcioni leccesi saranno cotti, falli raffreddare per poi toglierli delicatamente dagli stampini.



