

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Burriche

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le burriche o burriche sono la versione italiana delle burichitas tipiche della cucina ebraica, non solo ferrarese, di origine turca. Sono usate come dolce, ma anche come saporiti ravioli e in questo caso l'impasto è a base di carne di pollo, fettine di pane, brodo, uovo, spezie, grasso d'oca o olio.

INGREDIENTI PER LA PASTA SFOGLIA

FARINA 200 gr
BURRO 150 gr
GRAPPA ½ bicchieri
SALE 1 pizzico

PER IL RIPIENO

MANDORLE 150 gr
ZUCCHERO 150 gr
TUORLO D'UOVO 1
LIMONE scorza - 1
BURRO 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Setacciate la farina sulla spianatoia, realizzate la fontana e mettete al centro il burro ammorbidito a pezzetti, la grappa, mezzo bicchiere d'acqua, un pizzico di sale.

Lavorate la pasta velocemente fino a renderla omogenea. Dategli la forma di palla, avvolgetela nella carta oleata e lasciatela riposare in frigorifero per 20 minuti.



2 Infarinate la spianatoia e stendete la pasta con il mattarello poi ripiegate a libro.



3 Stendete nuovamente la pasta e ripetete l'operazione per altre 2 volte, senza far riposare in frigorifero. Ad ogni piega ruotate la sfoglia di 1/4 di giro.



4 Alla fine, stendete una sfoglia non troppo sottile.

Sbucciate le mandorle, fatele scottare un momento nell'acqua bollente, spellatele e passatele nel tritatutto.

Mescolate e amalgamatele con lo zucchero, il rosso d'uovo e la scorza grattugiata di limone, unendo una noce di burro.





- 5 Ricavate dalla sfoglia tanti dischi di pasta, modellandoli con una tazza da tè. Farcite i dischi di pasta con il ripieno, richiudeteli con cura premendo la pasta ai bordi per farla aderire bene.



- 6 Imburrate la placca del forno, adagiatevi le 'burricche', scaldate a 180°C e fate cuocere per mezz'ora.