BUCCELLATI (*vucciddati o 'ucciddati*)

Una delle ricette tipiche di Vallelunga da ascrivere alla categoria dei dolci, è quella dei buccellati (in vallelunghese *'ucciddati*). E' senza ombra di dubbio il dolce che viene preparato festosamente in tutte le case vallelunghesi (ed oggi reperibili anche presso i locali panifici) nel periodo natalizio.

Si tratta, in altre parole, di dolcetti di pastafrolla ripieni di un impasto che può essere a base di mandorle (con aggiunta di gocce di cioccolato, cannella e, in alcuni casi, frutta candita a pezzetti) o di fichi (con aggiunta di cannella) e ricoperti sia da una glassa di zucchero (*'a marmurata*), arricchita da codette dolci colorate (*u ciminu*) oppure da un sottile strato di zucchero a velo.

Ingredienti per l'impasto:Zucchero, strutto, uova, ammoniaca per dolci, codette colorate (per guarnire).

Ingredienti per la farcitura: Mandorle, fichi, cannella, gocce di cioccolato, zucchero, frutta candita.

Ingredienti per la glassa: Zucchero a velo, albumi.

Phoca PDF