

Pitta mpigliata calabrese o pitta 'nchiusa'

Ingredienti. per la pasta esterna

500 gr di farina 0 (regolarsi se bisogna aggiungerne o togliere.)

100 gr di zucchero

100 ml di olio e.v.o.

100 ml di vino moscato o vermouth

50 ml di succo d'arancia o di mandarino

1/2 cucchiaino da tè di chiodi di garofano macinato

1/2 cucchiaino da tè di cannella

1 cucchiaino di liquore di anice

1 di strega o mandarinetto

1 pizzico di sale

1 cucchiaino di miele

Ingredienti per il ripieno:

500 gr di noci a pezzi

500 gr di uva passa

1/2 cucchiaino da tè di chiodi di garofano macinato

1/2 cucchiaino da tè di cannella

1 cucchiaino di liquore strega

1 cucchiaino di anice

1 cucchiaino di mandarinetto

50 ml di succo di arancia

Ingredienti per formare le rose

1 cucchiaino di olio e.v.o.

1 cucchiaino di zucchero

1/2 cucchiaino da tè di cannella

Ingredienti per la copertura

200 gr di miele

1 cucchiaino di zucchero

Procedimento

Preparazione ripieno

Lavare l'uvetta lasciandola a bagno per 10 minuti, asciugarla bene, mettere tutti gli ingredienti in una ciotola, mescolando tutto, fare riposare 3/4 ore.

Preparazione pasta esterna

In un pentolino mettere a riscaldare tutti i liquidi, versare in una ciotola e aggiungere lo zucchero e la farina, mescolare con una forchetta, passare l'impasto sulla spianatoia, impastare bene ottenendo un impasto liscio, omogeneo.

Preparazione rose

Prendere un pezzo d'impasto, stenderlo con il matterello in una sfoglia sottile e fare una forma rotonda più grande della teglia che la deve contenere. Dividere il resto della pasta in 2/3 pezzi, stenderli in rettangolo, tagliare delle strisce larghe circa 10 cm e lunghe a piacere, spennellare con olio, zucchero e cannella, distribuire il ripieno solo su metà del rettangolo, raddoppiare e arrotolare a forma di rosa.

Disporle sulla base aprendo con le dita i bordi delle rose, sollevare i bordi della sfoglia posta sotto, legare con uno spago affinché le rose stiano ben strette e non si aprano.

Cuocere in forno preriscaldato a 170°/ 180° per un'ora, deve dorare, ma essere ben cotta all'interno.

Durante la cottura irrorare di miele caldo, così acquista un bel colore ambrato.

Dopo cotta, aggiungere miele caldo zucchero e cannella.