

Laboratorio Proditerr@ - Conoscere i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche per saper comunicare
il Patrimonio alimentare della Valle del Belice (http://www.proditerra.eu/laboratorio_proditerra/)

SFINCE DI SAN GIUSEPPE

Uno dei dolci più famosi della tradizione siciliana, nella ricetta a base di prodotti tipici della Valle Belice proposta dagli Studenti e dai Docenti dell'IPSEOA "V. Titone"

La preparazione delle Sfince di San Giuseppe inizia la sera prima, prendendosi cura della Ricotta di latte di Pecora del Belice che va fatta asciugare del siero, quindi unita allo zucchero a velo, bene amalgamata e lasciata riposare in frigorifero per tutta la notte.

Per la pasta delle Sfince si uniscono in un pentolino l'acqua, lo strutto e il sale che si portano a bollire e, quindi, vi si aggiunge la farina. Il composto va amalgamato per 2-3 minuti, fino a quando si separa da solo dal pentolino (1). Mentre l'impasto si raffredda, la Ricotta preparata la sera prima viene arricchita con gocce di cioccolato e aromatizzata con scorza di limone grattugiata e cannella (2).



Si lascia raffreddare l'impasto e ci si aggiungono le uova, una alla volta, in modo da ottenere una pastella omogenea, liscia, cremosa e densa. A questo punto le Sfince possono essere realizzate mettendo l'impasto in un sac à poche e formandole una a una sulla mano (3) o sul cucchiaio per poi friggerle nello strutto o in olio di semi di arachide, oppure su una teglia per cuocerle al forno (4).

Mentre le Sfince si raffreddano leggermente, la crema di Ricotta aromatizzata viene amalgamata ancora per qualche secondo con un mestolo di legno. Quindi la crema viene spalmata sulla sommità della Sfinzia con un cucchiaio o una spatola (5). La guarnizione finale si esegue con granella di pistacchi, ciliegie e arance candite, con una spolverata di zucchero a velo. Ecco pronte le Sfince da abbinare al Moscato liquoroso, altro eccellente prodotto tipico della Valle del Belice.



INGREDIENTI

Per la pasta: 1 kg di farina, 700 gr (se al forno) 400 gr (se frita) di strutto, 22 uova da 60 gr ca, 1 lt di acqua, 20 gr di sale

Per friggere: 1 kg di strutto o 1 lt di olio di semi di arachide

Per la crema: 1 kg Ricotta di Pecora della Valle del Belice, 300 gr di zucchero, 100 grammi di gocce cioccolato fondente, 1 pizzico di cannella, 1 scorza di limone grattugiata

Per la decorazione: granella di pistacchio, ciliegie e arance candite, zucchero a velo.

