

Attorta di Spoleto

Tipico dolce natalizio le cui origini vengono fatte risalire al periodo delle invasioni in Italia dei popoli del Nord Europa; infatti i principali ingredienti di questo dolce sono comuni allo strudel. Più precisamente si ipotizzano come progenitori i Longobardi che a Spoleto fondarono il famoso Ducato.

Nello spoletino ne esiste anche una versione salata, sempre attorcigliata, con ripieno di erbe di campo e salsiccia, chiamata 'fojata'.

Ingredienti

Per la pasta

340 g farina
30 g zucchero
70 g olio extra vergine di oliva
70 g vino bianco
70 g acqua
1 cucchiaio di alchèrmes

Per il ripieno

1000 g mele mature (tipo Imperatore)
80 g uvetta sultanina
80 g noci sgusciate
80 g pinoli
130 g zucchero
50 g liquore all'amaretto o rum
50 g di cioccolato fondente
50 g canditi a cubetti
80 g amaretti o mostaccioli
scorza di limone
un pizzico di cannella

Preparazione

Scaldare in un pentolino il vino con lo zucchero e lasciarlo raffreddare. Su una spianatoia lavorare la farina con le uova, lo zucchero e il vino zuccherato fino a ottenere un impasto morbido; coprire e lasciare riposare in luogo fresco per almeno un'ora.

Nel frattempo cuocere a fuoco lento per 5 minuti le mele sbucciate e tagliate in fettine sottili con lo zucchero, il cioccolato fondente grattugiato e la buccia del limone. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare; quando il composto risulta a temperatura ambiente, aggiungere le noci finemente tritate, i pinoli, l'uvetta sultanina, il liquore e la cannella (si può aggiungere ancora dello zucchero se piace più dolce). Se il condimento risulta un po' troppo morbido, aggiungere 4/5 amaretti tritati.

Stendere l'impasto con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia sottile di forma allungata e distribuirvi sopra prima gli amaretti o i mostaccioli sbriciolati e poi il condimento. Arrotolare la sfoglia nel senso della lunghezza e poi a forma di spirale sopra a un foglio di carta da forno; spennellare la superficie con l'olio d'oliva, disporre l'Attorta con il foglio di carta da forno in una teglia e cuocere per circa 40 minuti in forno statico a 180° o in forno ventilato a 160°. Sforare e una volta raffreddata bagnare con l'alchèrmes e lo zucchero.

Ricetta di Dina Natalini (Spoleto)