



# 3 Dicembre

## Calabbria, Calabria

### Petrali o Sammartini Dolci natalizi

#### *Ingredienti 60 dolcetti*

##### **IMPASTO FROLLA**

- 1 kg di farina 00
- 400 g di burro
- 2 uova
- 6 tuorli
- 400 g di zucchero
- 2 scorza grattugiata arance
- 1 pizzico di sale

##### **RIPIENO**

- 300 ml vino cotto
- 500 g fichi secchi
- 200 g mandorle e noci sgusciate
- 150 g uva passa
- 2 cucchiaini cacao amaro
- 2 cucchiaini miele
- 1 cucchiaino cannella
- 1 cucchiaino chiodi di garofano in polvere
- buccia arancia e mandarino
- 1 tazzina di caffè (fac.)

##### **FINITURA**

- 200 g cioccolato fondente
- 1 albume, 150 g zucchero a velo, qualche goccia succo di limone per la ghiaccia reale
- Zuccherini colorati

#### *Tempistiche*

##### **TEMPO TOTALE: 90 MIN**

- Preparazione: 45 min
- Cottura: 45 min

#### *Indicazioni*

Sminuzzare fichi, mandorle, noci e uva passa. Unire la scorza grattugiata di arancia e mandarino, la cannella e i chiodi di garofano. Mettere il tutto in una pentola insieme al vino cotto (vino e zucchero). Aggiungere il miele e il cacao, cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti senza smettere di mescolare. Aggiungere il caffè, se desiderato. Lasciare riposare per una notte per dare maggiore sapore al composto.

Preparare la pasta frolla unendo tutti gli ingredienti, lavorare bene per ottenere un impasto morbido da avvolgere nella pellicola. Lasciare riposare per almeno 15 minuti. Stendere la sfoglia non troppo sottile e ritagliare dei dischi di circa 8/10 cm di diametro con un coppa pasta, mettere un cucchiaino scarso di farcia e chiudere il raviolo formando una mezza luna. Sigillare i bordi con l'apposito strumento o con la forchetta e spennellare con l'uovo la superficie. Infornare a 160°C in forno ventilato o 180°C in forno statico per circa 25 minuti, fino a doratura.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e preparare la ghiaccia reale. Immergere i petrali solo nella parte superiore, alcuni nel cioccolato fuso, altri nella ghiaccia e decorare con gli zuccherini colorati.

#### *Variante*

La ricetta originale prevede l'utilizzo dello strutto. Per restare più leggeri è possibile sostituire anche il burro con 2 bicchieri di olio di semi e 1/2 bicchiere di latte.