

I "Purciddrati" o "Mastazzola" Siciliani, dolce tipico Natalizio.

Inviato da iloveagrigeno.it

I "Purciddrati" Siciliani o "Mastazzola", sono un dolce tipico Siciliano semplice e genuino ripieno di fichi secchi che viene solitamente preparato nel periodo natalizio.

Originariamente l'impasto era lo stesso di quello utilizzato per fare il pane, ma con il passare del tempo si sono aggiunte delle varianti, utilizzando anche l'impasto per i dolci con una spolverata di zucchero a velo. Il video che abbiamo realizzato nelle campagne di Raffadali, mostra la preparazione dei "purciddrati" tradizionali, insomma, alla vecchia maniera.

Andiamo alla preparazione:

- raccogliere dei fichi e metterli ad essiccare;
- sminuzzarli e cuocerli con zucchero, acqua e cannella;
- fare raffreddare il composto;
- preparare l'impasto di farina, acqua e lievito;
- fare riposare l'impasto per la lievitazione;
- portare il forno a C°220 circa;
- realizzare i mastazzola come nel video e riporli a riposare sul "letto" per circa un'ora;
- spennellare i "mastazzola" o "purciddrati" con uovo "giuggiulena" (sesamo);
- infornare il tutto per circa 15 minuti;

I "Purciddrati" sono pronte per essere mangiate!!!

articolo di: <http://www.iloveagrigeno.it/>

sotto il video della preparazione:

<http://vodpod.com/watch/1102342-i-%E2%80%9Cpurciddrati%E2%80%9D-siciliani-dolce-tipico-natalizio?pod=iloveagrigeno>