

'Nchiappata

Scritto da Totò Mirabile

Martedì 15 Novembre 2011 07:12 - Ultimo aggiornamento Martedì 15 Novembre 2011 07:14

“ La ‘Nchiappata di ficu sicchi”



Questo termine è differente da zona a zona ed anticamente veniva fatto con delle particolari coffe che una volta riempite venivano torchiate con antichi torchi che ormai è difficile reperire. Comunque, a noi basteranno quattro morsette da falegname che si trovano in tutti i negozi di utensili e di due taglieri di tavola. La ricetta non viene fornita, perché si da facoltà di usare le quantità a piacere.

Questo è un dolce di fichi secchi a strati preparato in tutto il territorio regionale. Si presenta come un pacchetto rettangolare avvolto con carta argentata ed è composto da ingredienti quali fichi secchi, cioccolato fondente, mandorle, e foglie di alloro fresche. Si vanno a formare cinque strati: tre con i soli fichi secchi, due con gli altri ingredienti, alternando gli uni agli altri. Il tutto verrà disposto su di un tagliere di legno e sopra verrà sistemato il secondo tagliere di legno. Con le quattro morsette verranno ammorsati i due taglieri di legno dove in mezzo si trova “ A ‘nchiappata”. Ammorsettare bene fino al massimo e lasciare il tutto per tre giorni avendo cura, una volta ogni tanto, di stringere sempre più le morsette. Trascorsi i tre giorni liberare “La

'Nchiappata

Scritto da Totò Mirabile

Martedì 15 Novembre 2011 07:12 - Ultimo aggiornamento Martedì 15 Novembre 2011 07:14

'nchiappata" e spolverarla con zucchero a velo ed avvolgerla con carta stagnola per evitare di essiccare. Quando si dovrà consumare basterà tagliarla con tutta la carta stagnola che servirà per non sporcarsi le mani.