

ROCCIATA DI ASSISI (UMBRIA)



Ricetta e foto a cura di Paola Palestini.
fonte: <https://blog.giallozafferano.it/cucinavistamare/>

INGREDIENTI

Per la pasta

250 g farina 0

35 g zucchero

50 g olio extravergine
d'oliva

110 g acqua

1 pizzico di sale



Per il ripieno

400 g mele

40 g zucchero

50 g pinoli

30 g noci (gherigli)

50 g mandorle

15 g cacao amaro
in polvere

10 g cannella in polvere

40 ml rum

PREPARAZIONE

Preparare l'impasto per la sfoglia: potete procedere a mano facendo semplicemente la classica fontana con la farina e aggiungendo al centro lo zucchero, l'olio e il sale. Iniziare a lavorare gli ingredienti con una forchetta versando l'acqua poca alla volta. Impastare formando un panetto liscio e compatto, avvolgerlo nella pellicola e riporlo in frigorifero per un'ora. Generalmente quando si ripongono gli impasti in frigorifero si forma una palla ma io preferisco fare un panetto rettangolare leggermente schiacciato perché raffredda più velocemente.

Mentre l'impasto riposa preparare il ripieno: sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle a cubetti. Tritare a coltello le noci e le mandorle. Trasferire le mele all'interno di una ciotola, aggiungere lo zucchero, la cannella, il cacao, le noci e le mandorle, i pinoli e il rum. Mescolare bene tutto in modo da ottenere un ripieno ben amalgamato.

Trascorso il tempo di riposo tirare fuori dal frigo il panetto di sfoglia e stenderlo con il mattarello sul piano di lavoro leggermente infarinato cercando di ottenere un rettangolo di spessore sottile che misuri circa 35 x 50 centimetri.

Distribuire il ripieno sulla sfoglia lasciando un paio di centimetri liberi dai bordi. Poi arrotolare in modo da ottenere un cilindro e avvolgerlo per formare una chiocciola.

Sistemarlo su una teglia rivestita con carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 30 minuti circa o fino a che la superficie del dolce non sarà dorata. Una volta pronta lasciar raffreddare la rocciata prima di consumarla.