

I pasticciotti leccesi



di LUCA GUASTINI –

VITERBO – I pasticciotti sono dolci tipici del Salento, originari di Galatina, un piccolo paesino in provincia di Lecce. Pare siano stati per la prima volta in occasione della festa di San Paolo. Il patrono del paese. Sono dolci di forma tondeggiante, fatti di pasta frolla e riempiti di crema pasticcera. Secondo la ricetta tradizionale la frolla deve essere preparata con lo strutto e non con il burro.

Per la pasta frolla:

250 gr di farina 00

125 gr di strutto

125 gr di zucchero semolato

1 uovo

scorza grattugiata di un limone e un'arancia.

Per la crema pasticcera:

500 ml di latte

3 tuorli

90 g di farina 00

160 g di zucchero semolato

Procedimento:

Preparare per prima cosa la pasta frolla, lavorando insieme la farina e zucchero assieme allo strutto, quindi unire le uova, le scorze di limone e arancia grattugiate e lavorare il tempo utile ad amalgamare gli ingredienti, quindi fare un palla e mettete a riposare per circa mezz'ora. Nel frattempo preparare la crema pasticcera, lavorare lo zucchero con i tuorli fino a che non sarà diventato spumoso, incorporare la farina setacciandola per non fare grumi, unire il latte tiepido dentro al composto e mescolare con una frusta, trasferire sul fuoco e far cuocere lentamente senza smettere di mescolare fino a che non è pronta. La crema deve risultare bella soda, trasferire in una ciotola, mettete della pellicola a contatto e fare freddare. Preparare ora i pasticciotti foderando gli stampini con della pasta frolla dello spessore di mezzo centimetro, facendo attenzione a far aderire bene la pasta, farcire con un cucchiaio abbondante di crema pasticcera e ricoprire con un dischetto di pasta frolla spennellare con un uovo sbattuto e cuocere in forno a 200° per circa 15-20 minuti.

Se non si riuscisse trovate i tipici stampini ovali, si possono utilizzare tranquillamente usare gli stampini da muffin.