

Le pittule salentine



di LUCA GUASTINI –

VITERBO – Le pittule (o pettole) solo una specialità di origine pugliese ma preparata in tutto il sud Italia. Si tratta sostanzialmente di palline di pasta lievitata farcite con diversi gusti. Si preparano alla pizzaiola, con cime di rapa, con pomodori secchi e capperi, alle olive oppure semplicemente con origano. Oggi prepareremo quella che secondo noi sono le versioni più golose, alla pizzaiola e alle olive e origano.

Ingredienti

500 g di farina

400 g di acqua

mezzo cubetto di lievito di birra

un cucchiaino scarso di zucchero

un cucchiaino di sale

olio di semi di arachidi per friggere

Per il condimento alla pizzaiola:

Olive nere

uno scalogno

capperi

pomodorini

Per il condimento alle olive:

olive nere

origano

Procedimento

Versare la farina in una ciotola capiente, sciogliere il lievito in poca acqua tiepida assieme allo zucchero quindi aggiungere la farina e mescolare aggiungendo poco per volta il

resto dell'acqua. Continuare ad impastare, aggiungendo anche il sale, fino a che non si otterrà un impasto morbidissimo, liscio e omogeneo. Nel frattempo preparare il condimento, tagliare pomodorini, le olive, lo scalogno e mettere a cuocere una padella con un filo d'olio e aggiungere anche i capperi che avremo sciacquato e asciugato bene. Dopo circa 10 minuti sarà pronto, spegnere e lasciare raffreddare. Per il condimento alle olive basterà tagliare a rondelle le olive nere e condirle con un po' di origano. Quando la pasta avrà raddoppiato il suo volume sarà pronta, quindi dividere l'impasto e in un panetto incorporare bene il condimento alla pizzaiola ormai freddo e ben scolato e all'altro le olive condite. Mettere ora in una padella abbondante olio di semi e portarlo a temperatura, quindi con un cucchiaino prendere una piccola quantità di impasto e farlo scivolare aiutandovi con un altro cucchiaino, oppure con un dito, nell'olio bollente. Far dorare bene tutte le parti poi scolare su carta assorbente. Servire aggiungendo a piacere del sale in superficie ma normalmente risultano già saporite così.