

Sporcamuss, le sfogliatine pugliesi

Gli **Sporcamuss** sono dei dolcetti pugliesi tanto buoni quanto semplici da preparare. Il loro nome è dovuto al fatto che, quando si mangiano, a causa di zucchero a velo e crema, si finisce per sporcarsi almeno il naso!

Gli sporcamuss sono una ricetta tipica della Puglia, specialmente a Bari, a base di pasta sfoglia e crema pasticcera.

C'è chi utilizza la crema diplomatica, chi aggiunge della confettura o chi preferisce aggiungere dei pezzetti di fragole all'interno, ma la regola di questi dolcetti è solo una: vanno serviti caldi, quasi bollenti!

INGREDIENTI PER 20 SFOGLIETTE

Pasta Sfoglia (rettangolare) dall' negozio

1 PER LA CREMA PASTICCERA

Latte intero 300 g

Panna fresca liquida 200 g

Zucchero 170 g

Uova (circa 1) 55 g

Tuorli (circa 2) 30 g

Amido di mais (maizena) 30 g

Essenza vaniglia 1 cucchiaino

PER DECORARE Zucchero a velo q.b.

PREPARAZIONE

Per preparare gli sporcamuss iniziate a realizzare la crema pasticcera:

1. versate in un pentolino i due tuorli , l'uovo intero , lo zucchero e i semi di vaniglia.
2. Lavorate con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo, poi unite l'amido e sbattete ancora.
3. A questo punto versate latte e panna in un altro pentolino, unite la vaniglia e portate a sfiorare il bollore.

4. Non appena inizierà a bollire trasferite latte e panna all'interno del pentolino con il composto di uova e zucchero, mescolando di continuo con una frusta.
5. Mettete il pentolino sul fuoco e cuocete fino a che non si sarà addensata: ci vorranno circa 4-5 minuti.
6. A questo punto trasferite la crema all'interno di una pirofila bassa e larga, lasciate intiepidire, poi coprite con la pellicola a contatto e riponete in frigorifero.

7. Srotolate la pasta sfoglia e realizzate delle strisce larghe 6 cm, prima in senso orizzontale, poi in quello verticale, in modo da ricavare 20 quadrati da 6x6 cm.
8. Trasferiteli man mano su una leccarda foderata con carta forno, distanziandoli tra loro.
9. Sbattete un tuorlo in una ciotola e utilizzatelo per spennellare la superficie dei quadrati.
10. A questo punto cuocete in forno statico preriscaldato a 180° sul ripiano centrale per 10 minuti, fino a che non risulteranno ben dorati.
11. Poi sfornate e lasciate raffreddare. Nel frattempo riprendete la crema, lavoratela per qualche istante con una frusta e trasferitela all'interno di un sac-à-poche con bocchetta liscia da 10 mm.
12. Tagliate il primo quadrato di sfoglia, dividendolo a metà a mò di panino. Farcite la base con la crema pasticceria, richiudete con la parte superiore e trasferite nuovamente su una leccarda rivestita di carta forno.
13. Ripassate in forno statico preriscaldato a 90° per circa 5 minuti.
13. Poi sfornate e spolverizzate con lo zucchero a velo; servite i vostri sporcamuss molto caldi.
14. Una volta farciti, gli sporcamuss si possono conservare per 1 giorno al massimo in frigorifero.

“Schiacciata” con broccoli e salsiccia

Questa dose fa una piccola torta di circa 18 centimetri

PER LA PASTA

350 g di farina 00

sale

20 g di lievito fresco o 10 g di lievito secco, sciolto in

1 tazza d'acqua

30 g di burro, strutto o olio d'oliva

Unire tutti gli ingredienti e impastare per qualche minuto fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Mettere da parte in una ciotola unta d'olio e lasciare raddoppiare di volume (60 minuti seconda del calore della cucina).

Nel frattempo preparate il ripieno.

IL RIPIENO

1,5 kg di broccoli

olio d'oliva

4 salsicce tolte dal budello

3 spicchi d'aglio, tritati

2 cucchiaini di capperi tritati

10 filetti di acciughe (a piacere)

10 olive nere, snocciolate e tritate

30 g di pinoli, tostati

Sale e pepe a piacere

Rosmarino a piacere

1. Cuocete il broccoli per circa 12 minuti, scolartele e strizzarle per eliminare l'umidità, e tritatele. Mettetele da parte.

2. Soffriggere la salsiccia fino a quando non sarà dorata. Aggiungete l'aglio tritato nell'olio, facendo attenzione a non farlo dorare.

3. Aggiungete i capperi
4. Aggiungete le acciughe, passandole bene nell'olio con una forchetta.
5. Aggiungere le olive e i pinoli e le broccoli. Controllate il sale e pepe.
6. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Preriscaldare il forno a 180C.

Assemblare: 1. Ungere una teglia rotonda da 20 cm. 2. Dividete l'impasto in due parti, una grande il doppio dell'altra.

3. Stendete il pezzo più grande per coprire il fondo e i lati dello stampo, lasciandone un po 'sospeso sui lati per sigillare la torta.
4. Aggiungere il ripieno, livellandolo. Coprire la parte superiore della torta con il secondo pezzo di pasta steso. Porta il foglio superiore e premi leggermente con le dita.
5. Cuocere per 45 minuti a 180 ° C. Raffreddare su una griglia.

Servirtele tiepido o a temperatura ambiente. Cerca di evitare di conservare in frigorifero. (se ti piace una torta più grande e più piatta, usa uno stampo leggermente più grande senza bisogno di variare gli ingredienti.)