

Scritto da Nancy Tinervia

Lunedì 01 Febbraio 2010 09:55



La tradizione culinaria italiana è ricca di piatti straordinari ed inimitabili, invidiati in tutto il mondo. Le ricette regionali, in particolare, custodiscono delle pietanze meravigliose, spesso non abbastanza conosciute nel resto dello "stivale". Ne è un esempio la rosticceria siciliana, che vanta una grande varietà di prodotti come: i calzoni, le arancine, le panelle, i rollò... e tantissimi altri.

Oggi ti proponiamo un pezzo famoso e straordinario della cucina palermitana: **Il rollò con i wurstel**

Pietanza della tradizione sicula che conquista sempre, e anche se a primo impatto può apparire complicata, siamo certi che ti stupirà e ti diventerà, oltre ad affascinarci con l'ottimo sapore e l'indescrivibile profumo.



Ingredienti per l'impasto:

- 500 gr. di farina 00

Scritto da Nancy Tinervia

Lunedì 01 Febbraio 2010 09:55

- 50 gr. di zucchero
- 50 gr. di strutto
- 20 gr. di sale
- 1 bustina di lievito di birra (tipo mastrofornaio)
- 200/250 ml di acqua tiepida

Altri ingredienti:

- wurstel
- tuorlo d'uovo

Modalità di preparazione:

Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida con 1 cucchiaino di zucchero. Disporre la farina sul tavolo e fare la classica fontana, mettere al centro lo strutto, lo zucchero, il sale, l'acqua e impastare il tutto. Lavorare fin quando il composto risulterà bello sodo e le vostre mani pulite, dopo di che, mettetelo in una ciotola a lievitare coperto in un luogo caldo e asciutto per almeno un'ora.

A pasta lievitata stendetela sul tavolo, tagliatela a strisce di circa 3 cm, inumidite le mani e formate come dei serpentoni che poi verranno arrotolati a spirale intorno ai wurstel (facendo circa 3 giri).

Posizionali su una teglia ben distanziati l'uno dall'altro, e lasciali riposare ancora per un oretta. Al termine della seconda lievitazione, spennella con tuorlo battuto, e inforna in forno ventilato e preriscaldato a 200/220° per circa 15 minuti.

I nostri suggerimenti: Questo piatto si può utilizzare come antipasto (preferibilmente dimezzando la grandezza dei pezzi) o direttamente come cena.

Buon appetito!

Approfondimenti: [Forum di cucina su Mamme Domani](#)