‘Mpanatigghi di Modica, i biscotti della tradizione

scritto da Redazione | 24/05/2018

Sono deliziosi ravioli dolci ripieni di un composto preparato con cioccolato, noci, mandorle, zucchero, chiodi di garofano, cannella e carne di manzo. Curiosi? Scoprite la ricetta!

Gli ‘**Mpanatigghi** sono uno dei dolci tipici della città di Modica, in provincia di Ragusa, e la ricetta si tramanda di generazione in generazione. Si presentano come biscotti a forma di mezzaluna che vengono farciti con un composto a base di cioccolato, noci, mandorle, zucchero, chiodi di garofano, cannella e carne di manzo.

Ricetta ‘Mpanatigghi di Modica: origine e storia

L’origine delle ‘Mpanatigghi molto probabilmente risale al XVI secolo durante la dominazione spagnola. Si ritiene, infatti, che siano stati proprio gli spagnoli ad introdurre questo dolce come testimonia l’associazione etimologica del termine dialettale “‘Mpanatigghi” con i termini spagnoli di “*Empanadas o Empadillas*”. Un’altra prova dell’influenza iberica deriverebbe dallo strano accostamento di carne e cioccolato che è tipico di quella zona.

Non mancano di certo gli aneddoti che rendono ancora più curiosa l'origine di questi ravioli siciliani. Si racconta infatti, che le suore di un monastero modicano non identificato, impietosite per le fatiche dei confratelli predicatori durante il periodo quaresimale, camuffassero la carne tritata finemente tra il pesto di mandorle e l'impasto di cioccolato, consentito durante il periodo della Quaresima perchè ritenuto alimento di magro.

Come preparare gli 'Mpanatigghi di Modica

Ingredienti per la Pasta

- 500 grammi di farina
- 1 uovo
- 200 grammi di strutto
- 100 grammi zucchero
- mezzo bicchiere di Marsala

Ingredienti per il ripieno

- 200 grammi trito di manzo
- 200 grammi mandorle tostate
- 100 grammi cioccolato fondente
- 100 grammi di noci
- cannella Q.B
- 2 chiodi di garofano
- 25 grammi zucchero a velo
- 2 cucchiai di zucchero.

Preparazione

1. Impastate la farina con lo zucchero, lo strutto, l'uovo e il mezzo bicchiere di Marsala. Lavorate energicamente l'impasto e lasciate lievitare per un'ora
2. Trascorso il tempo necessario tirate una sfoglia sottile
3. Nel frattempo, condite la carne trita con le noci e le mandorle, tritate finemente ed aggiungete lo zucchero, i chiodi di garofano, la cannella e il cioccolato ridotto a scaglie
4. Posizionate mucchietti di ripieno sulla sfoglia, distanziandoli l'un l'altro, e ricoprite con l'altra parte della sfoglia; con una rondella ritagliate intorno al ripieno in modo da ottenere tanti ravioli
5. Disponeteli in una teglia unta d'olio e cuocete in forno per circa 30 minuti a 180 gradi.
6. Spolverate infine con abbondante zucchero a velo.

© Articolo di Angela Donzella