

📌 Categoria: Portate - Dolci e Dessert



## Informazioni Generali

<b>Preparazione:</b> 40 min	<b>Cottura:</b> 30 min	<b>Dosi per:</b> 10 persone
<b>Costo:</b>	<b>Difficoltà:</b> Bassa	

**Lenepitelle** sono dolci tradizionali **Calabresi**, delle provincie di **Catanzaro** e di **Crotone**, tipici della festività della **Pasqua**, preparati con noci, mandorle, fichi, vino cotto, cioccolato e spezie. Il loro **nome** deriva dal termine latino *nepitedum*, che significa **orlo e palpebre degli occhi**; la forma di questi dolci, infatti, ricorda la palpebra di un occhio chiuso. Le nepitelle, nel dialetto locale vengono chiamate anche *nepiteddhi*, *nepite*, *nepitejie*, e sono dolci che **possono essere conservati** abbastanza **a lungo**.



### Ingredienti per la pasta esterna

» <b>Farina</b> 500 gr	» <b>Strutto</b> (o burro) 150 gr	» <b>Uova</b> 3	» <b>Zucchero</b> 150 gr
» <b>Lievito chimico in polvere</b> 1 bustina			

### ...per il ripieno

» <b>Arance</b> la scorza grattugiata di 2	» <b>Mandorle</b> 200
» <b>Cacao in polvere</b> amaro 30 gr	» <b>Miele</b> 200 gr
» <b>Cannella</b> in polvere 2 cucchiaini	» <b>Noci</b> 200 gr
» <b>Chiodi di garofano</b> in polvere 1/2 cucchiaino	» <b>Strega liquore</b> 1 bicchierino
» <b>Cioccolato</b> fondente 100 gr	» <b>Uvetta</b> 150 gr
» <b>Fichi</b> secchi 150	» <b>Vino</b> cotto (o marmellata di amarene) 200 gr

### Preparazione della sfoglia



Disponete a fontana la **farina** e lo **zucchero**, aggiungere le **uova intere**, il **burro ammorbidito** e il **lievito**, e impastate molto bene il tutto fino ad ottenere una **pasta omogenea e liscia**. **Stendete bene la pasta** con il mattarello fino a ridurla a uno spessore di **2 mm** e con un disco taglia pasta o con un rotella, ricavate dei dischetti di pasta della grandezza di un **piattino da caffè**.

### Preparazione del ripieno

Fate ammorbidire l' **uvetta sultanina** in acqua tiepida e nel frattempo **tritare le noci**, le **mandorle**, i **fichi** e il **cioccolato fondente**.

In un contenitore capiente versate gli ingredienti precedentemente tritati, l' **uvetta** strizzata, e aggiungete il **cacao in polvere**, le **spezie**, le **scorze di arance** grattugiate, un bicchierino di **rum** o liquore **Strega**, il **vino cotto** (o marmellata di amarene) e il **miele**, in modo da ottenere un **impasto morbido** ma consistente.



**Spennellate i bordi** dei dischetti di pasta con del **bianco d'uovo** (per favorire la chiusura), poi mettete



**Spennellate i bordi dei dischetti** di pasta con del **bianco d'uovo** (per favorirne la chiusura), poi mettete nel centro un po' di ripieno e chiudeteli **piegando i dischetti su se stessi**, e formando una mezzaluna; pressate bene i bordi, magari aiutandovi con i rebbi di una **forchetta**.

**Spennellate** le nepitelle così ottenute con del **rosso d'uovo**, adagiatele in una teglia ricoperta con carta forno, e infornate i dolci a **200° per circa 30 minuti**, finché abbiano ottenuto una bella doratura. Una volta estratti dal forno lasciateli raffreddare



e □

## Consiglio



Quando le nepitelle saranno fredde, potete conservarle chiudendole in una **scatola di latta** (magari quella che usate per i biscotti di Natale), e posizionandole in un luogo fresco: si **conservano perfettamente per lungo tempo**.

## Curiosita'

Le nepitelle sono dolcetti di **origine araba**: il **periodo di lavorazione tradizionale** è quello **pasquale**, ma ormai vengono prodotte anche in **diversi periodi dell'anno**, e non è raro trovare varianti sul loro ripieno. Spesso il **vino cotto** viene sostituito con la **marmellata di amarene**, e a volte i **fichi secchi** non vengono utilizzati: il **liquore più utilizzato** è lo **Strega**, ma ne vengono usati anche altri, purché dolci. Le scorze di agrumi utilizzate possono essere **mandarini, arance o limoni**. Anche per la **pasta esterna** delle nepitelle viene prodotta con delle varianti: spesso viene preparata **senza uova**.

