



Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Puddica Focaccia brindisina

Ingredienti: un chilo di farina 0, acqua quanto basta per fare un impasto morbido (dovrebbero esserne sufficienti 60 gr. ogni 250 di farina), 5 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, un cucchiaino raso di sale fino, un cucchiaino di zucchero, un panetto di lievito di birra.

Per il condimento: 500 grammi di pomodori "ti pendula" (cioè quei pomodori che nel Salento si raccolgono quando non sono ancora maturi per consumarli in inverno, sistemati a corolla, appesi sui muri bianchi delle case di campagna) o pomodorini maturi, del tipo "fiaschetto", capperi, olio, aglio (se si desidera), acciughe (se si desiderano), origano e sale fino.

Preparazione della massa: sciogliete il panetto di lievito in un po' di acqua tiepida, quindi incorporatelo alla farina disposta a fontana sulla spianatoia. Mescolate, impastate in modo energico per 15 minuti e lasciate lievitare l'impasto in un contenitore capiente, coperto da canovaccio, posto in un luogo lontano da fonti fredde per due ore circa. Poi aggiungete lo zucchero, l'olio, il sale sciolto in poca acqua tiepida e lavorate di nuovo l'impasto energicamente. Se allungate il tempo di lievitazione, potete utilizzare i tre quarti del panetto di lievito. Sistemate la pasta in una teglia da forno (diametro 30 cm. circa) a bordi alti, con fondo e lati unti di olio. Con un dito formate tanti buchi sulla superficie e in ognuno di essi disponete l'aglio a pezzettini (se piace), i pezzetti di pomodoro, i capperi. Infine spargete l'origano e aggiungete un filo d'olio sulla superficie. Infornate in forno molto caldo, per 40 minuti circa. Segreto: la sofficità della pasta è data dalla lavorazione della stessa, eseguita all'inizio e dopo la lievitazione allungata nei tempi.

Il termine puddica proviene dal latino pollex, il pollice, da cui deriva anche il deverbale salentino puddicare ed indica proprio



il lavorare la pasta con le dita che si aprono e si chiudono a pugno e con l'uso precipuo del pollice.

Oggi alcuni brindisini confondono la "puddica" originaria con la focaccia "chena ti spunzali", cioè ripiena di cipolla fresca stufata con pomodori, capperi, olive piccole nere e origano.

Una ricerca condotta in modo scientifico, terminata nel 1986 e durata molti anni, ha potuto risolvere tale dubbio: donne anziane, figlie di madri brindisine che a loro volta erano figlie di almeno un genitore brindisino, hanno riferito la ricetta su riportata, con gli stessi ingredienti e con i medesimi suggerimenti. I nostri nonni chiamavano la focaccia ripiena "la puddica chena" o "la fucazza chena ti cipodda" o "ti spunzali".

La parola puddica indica pertanto la focaccia semplice su riportata.

Multisala



I film della settimana

Da mercoledì 1 a mercoledì 8 gennaio 2020

Sala 1

Tolo Tolo

Ore 17-19-21 (ingresso 7 euro)

(sabato e domenica anche ore 22.30)

Sala 2

Pinocchio

Ore 16-18.15 e 20.30 (ingresso 6 euro)

Sala 3

Il primo Natale

Ore 16-18-20

Nuovo Cinema Paradiso Erchie - Tre Sale digitalizzate
Via Oria, 55 - Erchie (BR) - Tel. 0831.759414



Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Li pèttuli

Propongo la ricetta base delle pettole. Ma potete realizzarle con le acciughe, con il baccalà, con le rape e con quel che si desidera. Un consiglio: dividete la pasta già pronta, friggete quelle semplici e poi le altre, pensando al sapore che gli alimenti aggiunti lasciano all'olio.

Un segreto: per abitudine metto a friggere nell'olio 3-4 stuzicadenti di legno per evitare schizzi di olio bollente ... ma tenete a portata di mano un paraschizzi.

Ingredienti: 1 kg. di farina per panificazione, un panetto di lievito di birra, 400 gr. di acqua tiepida, due - tre cucchiaini di sale fino, un cucchiaino di zucchero, olio extravergine di oliva. Miele o zucchero per condimento.

Preparazione: Impastate la farina con l'acqua in cui avete sciolto il lievito e amalgamate bene. Aggiungete quindi un po' d'acqua in cui avete sciolto il sale e impastate ancora. Aggiungete lo zucchero, sempre sciolto in un po' d'acqua. Se la pasta è dura, aggiungete ancora un po' d'acqua, in modo che sia molto morbida al tatto. Lasciatela riposare in una coppa alta, coperta da un canovaccio pulito e da un cuscino. E' necessario che il recipiente abbia i bordi alti, perché la pasta tende a gonfiarsi a mano a mano che lievita. Dopo un'ora, con le mani bagnate con l'acqua tiepida, lavorate la pasta per qualche minuto, quindi ricopritela e lasciatela riposare per 30 minuti ancora. Ripetete questa operazione un'altra volta dopo mezz'ora e lavorate la pasta energicamente.

Mettete sul fuoco un tegame con almeno un litro di olio d'oliva. Quindi preparate una coppa con acqua calda e un cucchiaino d'olio d'oliva. Nell'acqua e olio bagnate le mani, in modo da agevolare lo scivolamento della pasta. Ora con una mano prendete un pugno di pasta e, stringendola, fate in modo che esca una pal-

Li pèttuli



lottolina dallo spazio formatosi tra pollice e indice stretti ad O; con l'altra mano prendete la pasta che fuoriesce e gettatele nell'olio bollente.

Tenete sempre a portata di mano un paraschizzi, perché talvolta le pettole scoppiettano per bolle d'aria formatesi all'interno delle stesse, a causa di una lavorazione non corretta della pasta. Con un mestolo giratele e voltatele spesso e, quando saranno dorate, scolatele dall'olio. Mangiatele calde, da sole o inzuppate in un po' di miele o di zucchero.

Se non consumate tutte le pettole in giornata, non abbiate paura: il giorno seguente saranno ancora più saporite, caramellate. Infatti, tagliate a metà, scaldatele in un tegamino in cui si siano versati due cucchiaini di miele. Quando il miele si sarà amalgamato bene alle pettole, toglietele dal fuoco e mangiatele calde, facendo attenzione a non ustionarvi la lingua.

Multisala

nuova
cinema

PARADISO

Ingresso
6 EURO

I film della settimana

Da giovedì 28 novembre a mercoledì 4 dicembre 2019

Sala 1	Frezen II Ore 18 e 20
Sala 2	Il giorno più bello del mondo Ore 18.30 e 20.15
Sala 3	Martin Eden Ore 18.15 e ore 20.15

Ridotti martedì e mercoledì: Frezen II (4 euro)
Il giorno più bello del mondo e Martin Eden (3 euro)

Nuovo Cinema Paradiso Erchie - Tre Sale digitalizzate
Via Oria, 55 - Erchie (BR) - Tel. 0831.759414