

Projet Erasmus+ Namur - Marsala
" Tradi Ali Culture "
Traditions et folklore liés à l'alimentation



Iris



Rosanna Cudia



STORIA

Uno dei dolci che i palermitani amano gustare a colazione, (ma anche in qualsiasi ora del giorno), è la **Iris fritta** o **al forno**, un involucro di pasta morbida che racchiude dentro un'abbondante ripieno di ricotta, il tutto sigillato da una panatura esterna croccante, un dolce che come sicuramente avrete capito, si divora con gli occhi prima di gustarlo con la bocca. Un vero peccato di gola, considerando che, oltre la frittura, ognuno pesa circa 2 etti, 200 grammi di golosità da addentare mentre si tiene fra le mani, facendo attenzione però, alla crema che fuoriesce da tutte le parti.

La nascita di questa bontà risale al 1901, è in quell'anno, infatti, che al teatro Massimo di Palermo viene messa in scena la prima dell'opera di Mascagni "Iris", è in questa occasione che il prestigioso pasticciere Antonino Lo Verso, insignito del titolo di "Cavaliere del Lavoro" da S.M.Vittorio Emanuele III, dà vita alla sua ultima creazione in campo di pasticceria. Nasce così la Iris che da quel momento in poi diventa richiestissima dalla prestigiosa clientela che frequenta la sua caffetteria situata in via Roma. Il successo ottenuto da questa sua idea lo spinge a chiamare Iris anche il suo locale

Nella ricetta antica si usavano dei panini simili alle rosette, da cui veniva raschiata la crosta, svuotati dalla mollica, e bagnati con latte dolcificato, poi riempiti di ricotta e fritti.

Oggi la Iris, o "Inis" come la chiamano i palermitani, è una morbida, croccante, squisita pasta sofficissima....

Per chi volesse provare a realizzarla ma va di corsa, può utilizzare dei comuni panini al latte avendo cura di svuotarli di parte della mollica per fare posto alla farcitura. Chi invece ha un pò più di tempo da dedicare alla cucina e non si contenta dei "panini" eccovi la ricetta.

Ingredienti:

Per la pasta

- 500 g di farina manitoba
- 50 g di strutto o margarina
- 150 g zucchero
- 250 ml di latte
- 30 g lievito di birra
- 1 uovo
- un pizzico di sale
- acqua q.b

Per il ripieno

- 400 g di ricotta di pecora
- 250 g zucchero
- 100 g cioccolato fondente a gocce

Per la frittura

- 2 uova
- pangrattato
- un pizzico di sale
- olio di semi per friggere

Procedimento:

Mettete un giorno prima la ricotta a scolare in modo che perda l'acqua in eccesso .
Setacciatela e aggiungete lo zucchero mescolando bene, aggiungete le gocce di cioccolato.

Lasciate lo strutto o la margarina fuori dal frigo per un paio d'ore, in modo da ammorbidirlo.

Setacciate la farina, unite lo strutto o la margarina e cominciate ad impastare, unite il lievito e lo zucchero, il latte che avrete fatto intiepidire, e un pizzico di sale.



Lavorate bene il composto e quando sarà abbastanza omogeneo, aggiungete l'uovo sbattuto,(aggiungendo se necessario un pò d'acqua).



Alla fine l'impasto dovrà risultare morbido e liscio, coprite e lasciatelo lievitare al caldo per un paio d'ore.



Trascorso questo tempo, stendere la pasta con un mattarello, e tagliare 12 dischetti di circa 6/7 cm, con lo spessore di circa 1 cm.



Sulla metà di questi dischetti, distribuite la crema di ricotta e chiudete da tutte le parti formando delle palle, lasciandole lievitare per 1 ora.



Passatele ora nelle uova sbattute con un pizzico di sale e nel pangrattato.



Friggetele in olio caldo e poi uscirle una volta dorate e metterle in una teglia con carta assorbente.

