**Ingredienti**

Per la pasta del buccellato:

* 1 kg di farina 00
* 300 g di zucchero
* 300 g di strutto
* 3 uova
* 100 ml di latte
* Un cucchiaio di miele
* 10 g di ammoniaca per dolci
* Una bustina di vanillina
* Un pizzico di sale

Per il ripieno:

* 1 kg di fichi secchi
* 500 g di conserva di fichi
* 300 g di gocce di cioccolato
* 200 g di mandorle tostate tritate
* 200 g di nocciole tostate tritate
* 200 g di scorze d’arancia grattugiata
* 200 g di zuccata a cubetti
* 150 g di noci tostate tritate
* 100 g di pistacchi
* 100 g di uva passa
* Un bicchiere di Marsala
* Un cucchiaio di cannella
* Un cucchiaino di chiodi di garofano

Per guarnire:

* Conserva di arancia o di albicocca q.b.
* Frutta candita
* Acqua q.b.

**Informazioni sul buccellato**

* Preparazione 90 minuti
* Calorie per 100 g 361
* Grassi per 100 g 18 g
* Carboidrati per 100 g 47 g
* Proteine per 100 g 7 g
* Fibre per 100 g 6

## Preparazione del buccellato

### Per la pasta del buccellato

Amalgamare lo strutto, lo zucchero, il sale e la vanillina, quindi incorporare al composto il latte ed il miele e successivamente la farina, le uova e l’ammoniaca per dolci fino a ottenere un composto omogeneo e consistente. Formare una palla, avvolgerla con una pellicola e lasciarla riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

### Per il ripieno

Tritare grossolanamente i fichi secchi e versarli in una pentola insieme a tutti gli altri ingredienti per il ripieno, escluse le gocce di cioccolato. Mescolare bene e mettere sul fuoco per circa 5-10 minuti. Trascorso questo tempo, mettere il ripieno del buccellato a raffreddare, quindi aggiungere le gocce di cioccolato.

### Confezionamento del buccellato

Stendere la pasta frolla fino a raggiungere uno spessore di circa 5-8 mm e formare un rettangolo di lunghezza doppia rispetto alla larghezza. Versare lungo tutto il centro della sfoglia il ripieno e chiudere la sfoglia formando un lungo rotolo. Piegare poi il rotolo su se stesso, unire le due estremità così da formare una ciambella e trasferire il buccellato su di una teglia ricoperta con carta da forno. Incidere tutta la superficie del buccellato in modo che si veda il ripieno e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 30 minuti circa.

Una volta cotto, spennellare il buccellato con un cucchiaio di conserva d’arancia o di albicocca sciolta con un po’ d’acqua, quindi rimettere in forno per altri cinque minuti. Trascorso questo tempo, guarnire il buccellato con la frutta candita e lasciarlo raffreddare prima di servirlo.

Con la stessa pasta del buccellato è possibile preparare le [treccine siciliane](http://www.dolcisiciliani.net/ricette/treccine-siciliane/)

