

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

SCARCELLE PUGLIESI



**TEMPO DI
PREPARAZIONE**

40
minuti+ 30
minuti di
riposo
dell'impasto



**TEMPO DI
COTTURA**

25
minuti



PORZIONI

//



PREPARATA DA

Deloia Irene 21/
Prof. Maggiore



La scarcella è un dolce pasquale originario della città di Manfredonia e della cucina pugliese foggiana ma conosciuta in tutta la regione e preparato anche in altre nazioni in cui i ricchi ne hanno tramandato la ricetta. La scarcella, inoltre, è un dolce che simboleggia la nascita di una nuova vita (da cui poi l'usanza di decorarla con degli ovetti). Il nome deriva dalla forma tradizionale a ruota o a ciambella, anche se oggi le più realizzate sono quelle di cuori, conigli, cesti o bambole molto apprezzate dai bambini. Questo dolce ha forti significati simbolici tra cui quello della nascita di una vita rappresentata dalle uova che spesso sono usate per decorarlo. Esistono numerose versioni per realizzare le scarcelle ma la base è sempre preparata con una pasta frolla.

Ingredienti

*1 kg di farina 00
4 uova intere
260 g di zucchero
semolato
16 g di ammoniaca
140 g di olio evo
100 g di latte
Succo e scorza di 1
limone*

*400 g di zucchero a
velo
2 albumi
Zuccherini colorati,
confettini
Ovetti di cioccolato*

Preparazione

Per le SCARCELLE

1. Lavorare la farina setacciata con lo zucchero semolato, il lievito per dolci, l'olio, le uova, la scorza e il succo del limone e il latte. Se è necessario aggiungere altro latte, fino a formare un impasto morbido.
2. Realizzare la forma che si desidera. Per i biscotti: stendere la pasta con l'aiuto di un mattarello e con un coppapasta fare le varie forme. Per le "corone" invece: fare tre lunghi filoncini tutti uguali, incrociarli come una treccia e poi unire le due estremità dando alle scarcelle una forma circolare, tipo ciambella.
3. Cuocere a 180°C per circa 25 minuti.

Per preparare la GLASSA

4. Montare l'albume con un cucchiaino di succo di limone e lo zucchero a velo

Infine

5. Glassare le scarcelle
6. Decorare con zuccherini colorati, confettini... & ovetto di cioccolato.