

Livello elementare/intermedio





Es.65 Leggere la ricetta ed inserire i verbi alla forma TU dell'imperativo (attenzione ai pronomi!)

## Scarcelle pugliesi



### PRESENTAZIONE

In Puglia non è Pasqua senza le “scarcelle”, uno dei dolci più classici di questo periodo. Come la maggior parte delle ricette tradizionali dei dolci di Pasqua anche questa prevede l'utilizzo di ingredienti poveri e semplici come uova, farina, latte e olio che danno vita ad una pasta frolla speciale, spesso aromatizzata con la scorza del limone!

-  Difficoltà: **Facile**
-  Preparazione: **40 min**
-  Cottura: **55 min**
-  Dosi per: **4 pezzi**
-  Costo: **Basso**
-  **Nota** + 30 minuti di riposo dell'impasto

## INGREDIENTI

1158 Kcal Calorie per porzione

### INGREDIENTI PER L'IMPASTO DI 4 SCARCELLE

- **Zucchero** 150 g
- **Uova** (circa 1) 60 g
- **Latte intero** 100 g
- **Scorza di limone** 1
- **Farina 00** 500 g
- **Olio extravergine d'oliva** 100 g
- **Lievito in polvere per dolci** 8 g

### PER LA GLASSA

- **Albumi** 50 g
- **Zucchero a velo** 200 g
- **Succo di limone** 5 g

### PER DECORARE

- **Codette colorate** q.b.
- **Uova** 4

## PREPARAZIONE



Per preparare le scarcelle pugliesi \_\_\_\_\_ (iniziare) dall'impasto: \_\_\_\_\_ (versare) la farina su una spianatoia **1**, \_\_\_\_\_ (aggiungere) il lievito in polvere per dolci **2** e lo zucchero semolato **3**.



\_\_\_\_\_ (Aromatizzare) la scorza grattugiata del limone  
4 (tenendo il limone da parte perché dopo ti servirà per la  
glassa), \_\_\_\_\_ (unire) l'uovo leggermente sbattuto 5 e  
iniziando ad impastare con le mani \_\_\_\_\_ (versare)  
prima l'olio a filo



e poi il latte 7. Una volta ottenuto un composto omogeneo  
ed elastico 8 \_\_\_\_\_ (dargli) una forma sferica 9,  
quindi \_\_\_\_\_ (coprire) con uno strofinaccio da  
cucina e \_\_\_\_\_ (lasciare) riposare per 30 minuti a  
temperatura ambiente.



Nel frattempo \_\_\_\_\_ (occuparsi) delle uova sode:  
\_\_\_\_\_ (porre) le uova in un tegame, \_\_\_\_\_  
(coprirle) con acqua fresca e \_\_\_\_\_ (lasciarle)  
cuocere per 9 minuti a partire dal bollore 10, poi  
\_\_\_\_\_ (raffreddarle) sotto l'acqua corrente e  
\_\_\_\_\_ (tenerle) da parte senza sgusciarle. Una volta  
che l'impasto delle scarcelle pugliesi avrà riposato  
aiutandoti con un tarocco \_\_\_\_\_ (dividerlo) 11 in 12  
porzioni da circa 75 g l'una. A questo punto utilizzando i  
polpastrelli 12 \_\_\_\_\_ (dare) a ciascun pezzo la forma  
di un filone



lungo circa 30 cm **13**. Una volta ricavati 3 filoni \_\_\_\_\_ (unirli) pizzicando una delle estremità **14** e \_\_\_\_\_ (iniziare) ad intrecciare le parti **15**.



Una volta ottenuta una treccia unica **16** \_\_\_\_\_ (unire) le due estremità dando alle scarcelle una forma circolare, tipo ciambella **17**. \_\_\_\_\_ (Proseguire) allo stesso modo per i pezzi restanti fino a realizzare 4 scarcelle. \_\_\_\_\_ (Posizionarle) su una leccarda da forno **18**



e \_\_\_\_\_ (sistemare) l'uovo al centro **19**. \_\_\_\_\_ (Cuocere) in forno statico preriscaldato a 180° per 50-55 minuti (puoi provare in forno ventilato a 160° 40-45 minuti circa) **20**, se la frolla dovesse scurirsi troppo \_\_\_\_\_ (coprirla) con un foglio di carta argentata. Una volta cotte \_\_\_\_\_ (trasferire) le scarcelle su una gratella e \_\_\_\_\_ (lasciarle) raffreddare **21**.



A questo punto \_\_\_\_\_ (iniziare) a preparare la glassa: \_\_\_\_\_ (versare) gli albumi in una ciotola e iniziando a montarli con uno sbattitore \_\_\_\_\_ (versare) il succo di limone **22**. Una volta ottenuto un composto spumoso \_\_\_\_\_ (iniziare) ad aggiungere lo zucchero a velo poco alla volta **24** in modo da ottenere una consistenza molto cremosa **24**.



\_\_\_\_\_ (Ricoprire) le scarcelle con la glassa appena preparata **25** e \_\_\_\_\_ (decorarle) con le codette colorate **26**. \_\_\_\_\_ (Lasciare) asciugare la glassa e \_\_\_\_\_ (servire) le tue scarcelle **27**.

### **CONSERVAZIONE**

Le scarcelle pugliesi si possono conservare per 2-3 giorni sotto una campana di vetro. L'impasto si può congelare per circa 1 mese avvolto in pellicola.

### **CURIOSITÀ**

Le scarcelle pugliesi, in qualsiasi forma si presentino sono caratterizzate dalla presenza di un uovo al centro spesso racchiuso da una croce di pasta frolla. Questa caratteristica è fortemente simbolica: rappresenterebbe il corpo di Cristo, che all'alba del giorno di Pasqua si liberò dal sepolcro risuscitando a vita eterna.