

Soluzione elementare/intermedio es.65:

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!

PREPARAZIONE

Per preparare le scarcelle pugliesi **inizia** dall'impasto: **versa** la farina su una spianatoia **1**, **aggiungi** il lievito in polvere per dolci **2** e lo zucchero semolato **3**.

Aromatizza la scorza grattugiata del limone **4** (tenendo il limone da parte perché dopo ti servirà per la glassa), **unisci** l'uovo leggermente sbattuto **5** e iniziando ad impastare con le mani **versa** prima l'olio a filo e poi il latte **7**. Una volta ottenuto un composto omogeneo ed elastico **8** **dagli** una forma sferica **9**, quindi **copri** con uno strofinaccio da cucina e **lascia** riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Nel frattempo **occupati** delle uova sode: **poni** le uova in un tegame, **coprile** con acqua fresca e **lasciale** cuocere per 9 minuti a partire dal bollore **10**, poi **raffreddale** sotto l'acqua corrente e **tienile** da parte senza sgusciarle. Una volta che l'impasto delle scarcelle pugliesi avrà riposato aiutandoti con un tarocco **dividilo** **11** in 12 porzioni da circa 75 g l'una. A questo punto utilizzando i polpastrelli **12** **da'** a ciascun pezzo la forma di un filone lungo circa 30 cm **13**. Una volta ricavati 3 filoni **uniscili** pizzicando una delle estremità **14** e **inizia** ad intrecciare le parti **15**. Una volta ottenuta una treccia unica **16** **unisci** le due estremità dando alle scarcelle una forma circolare, tipo ciambella **17**. **Prosegui** allo stesso modo per i pezzi restanti fino a realizzare 4 scarcelle. **Posizionale** su una leccarda da forno **18** e **sistema** l'uovo al centro **19**. **Cuoci** 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 **coprila** con un foglio di carta argentata. Una volta cotte **trasferisci** le scarcelle su una gratella e **lasciale** raffreddare **21**. A questo punto **inizia** a preparare la glassa: **versa** gli albumi in una ciotola e iniziando a montarli con uno sbattitore **versa** il succo di limone **22**. Una volta ottenuto un composto spumoso **inizia** ad aggiungere lo zucchero a velo poco alla volta **24** in modo da ottenere una consistenza molto cremosa **24**. **Ricopri** le scarcelle con la glassa appena preparata **25** e **decorale** con le codette colorate **26**. **Lascia** asciugare la glassa e **servi** 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.