

## 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.