

Ricette pasquali dolci

Pastiera di Pasqua

Ingredienti per la pasta frolla

- 250 gr di farina
- 100 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 2 tuorli d'uovo
- Un pizzico di sale

Ingredienti per la farcitura

- 700 gr di ricotta
- 4 tuorli d'uovo e un uovo intero
- 400 gr di zucchero
- 250 gr di grano
- 20 gr di burro
- Buccia di limone grattugiata
- 100 gr di canditi
- Un pizzico di cannella
- 500 ml di latte

Prima di tutto preparare la pasta frolla, bisogna lavorare molto velocemente la farina, con il burro a pezzetti, poi unire le uova e lo zucchero. Fare una palla e lasciare riposare per un'ora. Nel frattempo fare cuocere il grano in 250 ml di latte e lasciarlo raffreddare. Aggiungere poi il latte rimasto, la scorza di limone grattugiata, il burro e cuocere per circa dieci minuti finché non si ottiene una crema.

Vediamo adesso come preparare la farcitura. In una terrina sbattere i tuorli d'uovo, aggiungere zucchero, ricotta, gli albumi montati a neve, i canditi e mezzo cucchiaino di cannella. Stendere con il mattarello 2/3 della pasta in una teglia imburrrata e infarinata e aggiungere la farcitura. Decorare con la restante pasta con cui si possono realizzare delle listarelle ed infine infornare per 90 minuti.

Agnellini di marzapane

Ingredienti

- 400 gr di mandorle sgusciate
- 400 gr di zucchero
- 80 gr di farina
- 3 cucchiaini di acqua
- La scorza di mezza arancia

La prima operazione da fare è frullare le mandorle. Dopo di che bollire l'acqua con la buccia d'arancia, raggiunta l'ebollizione rimuovere la buccia e aggiungere lo zucchero. Lo zucchero va riscaldato a fuoco lento fino a che non fila, a questo punto è possibile aggiungere le mandorle e la farina e mescolare finché non si ottiene un impasto omogeneo. Versare l'impasto negli stampini a forma di agnello, rivestire di carta oleata, lasciare raffreddare e servire.

Biscotti pasquali con l'uovo sodo

Ingredienti

- 500 gr di farina 00
- 150 gr di strutto
- 150 gr di zucchero
- Mezzo bicchiere di latte
- 4 uova
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lieviti per dolci
- 1 cucchiaino di ammoniaca per dolci

Per la glassa:

- 1 albume
- 240 gr di zucchero a velo
- Codette colorate

Rassodare le uova, raffreddarle e sbuciarle. Lavorare la farina su un piano di lavoro aggiungendo lo strutto, lievito e vanillina. Sciogliere in un po' di latte tiepido l'ammoniaca per dolci, in seguito nel resto del latte aggiungere lo zucchero. Aggiungere entrambi i composti alla farina e lavorare finché non si ottiene un panetto che deve essere avvolto in una pellicola e tenuto in frigo per un'ora. Dividere il panetto in due metà e stenderle con il mattarello in modo da ottenere due sfoglie non molto sottili. Disporre quindi su una sfoglia le uova ben distanziate tra di

loro, quindi coprire con l'altra sfoglia. Dopo di che bisogna richiudere con le mani i bordi, tagliare con la rotella la pasta attorno alle uova facendo attenzione che ogni uovo sia circondato da 3 cm di pasta e richiudere i bordi. Cuocere in forno a 180 gradi fino a quando non avranno un aspetto dorato. Nel frattempo si può preparare la glassa montando a neve l'albume d'uovo con mezza scorza di limone. A poco a poco va anche aggiunto anche lo zucchero a velo, quindi mescolare fino a che non si ottiene un composto cremoso e lucido. Infine spalmare la glassa sui biscotti, decorare con le codette, lasciare raffreddare e servire.