

Scarcella di pasqua (Dolci)



Preparazione

Disponete la farina a fontana su una spianatoia, unite lo zucchero, il lievito, il sale, la buccia grattugiata e l'olio di oliva. Versate a filo l'olio, mescolando con una forchetta. Unite a questo punto il latte tiepido poco per volta, fino a ottenere un impasto liscio e uniforme. Dividete il panetto ottenuto in tre parti uguali (lasciandone da parte un pezzetto), ricavate da ognuno un salsicciotto spesso almeno 1 cm e mezzo. Formate una treccia e richiudetela a cerchio. Posizionate un uovo crudo intero sul punto di congiunzione delle due estremità delle treccia e "ingabbiatelo" con due striscioline di pasta incrociate. Posizionate la scarcella su una teglia rivestita di carta da forno, spennellate la superficie con l'altro uovo sbattuto con un goccio d'acqua. Distribuite la granella di zucchero sulla scarcella e infornate a 180° per 30 minuti.

Consigli

Spostandosi da paese a paese, tuttavia, è possibile imbattersi in Scarcelle ricoperte di glassa di zucchero o semplicemente decorate con un uovo sodo o ancora scarcelle ripiene o non ripiene.

Potete decorare le vostre scarcelle come meglio preferite: con ovetti di cioccolata, granella di zucchero, glassa colorata, oppure addirittura farle ripiene. In tutti i modi, saranno ugualmente ottime.

Curiosità

Negli antichi borghi delle città pugliesi, la scarcella era utilizzata come dono preparato dalla donna per ringraziare il suo uomo per la palma benedetta.

La preparazione viene fatta durante la Settimana Santa o addirittura quella precedente. La forma rotonda si dice abbia attinenza con la fortuna e simboleggia la nascita di nuova vita.

Questo dolce con le uova poste al suo interno viene preparato non solo come dolce tipico pugliese, bensì vi sono anche altri paesi che realizzano una sorta di scarcelle. Ad esempio, citiamo il menih che si presenta come un dolce tipico di Pasqua in Slovenia.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina "00" 500 grammi

Zucchero 100 grammi

Lievito per dolci (mezza bustina di lievito per dolci)

Limone (la buccia di un limone)

Olio extra vergine di oliva 100 millilitri (dal sapore delicato)

Latte 200 millilitri

Uova 2 unità

Sale (un pizzico di sale)

Zucchero (in granella, qb)