

NIVEL BÁSICO

Colomba pasquale

Porzioni:4

Tempo di cottura:8h

Chi di noi non ha mai mangiato una fetta di colomba a Pasqua? La sua consistenza soffice, la granella di zucchero in superficie che si scioglie in bocca, fanno ritornare tutti bambini. Preparare in casa una perfetta colomba pasquale non è eccessivamente complicato per chi ha un po' di manualità in cucina: occorre solo munirsi di un po' di pazienza per la lievitazione.



Ingredienti

- 400 gr. di farina
- 185 gr. di zucchero e 2 manciate di granella di zucchero
- 3 uova + 1 albume
- 140 gr. di burro
- 1 bustina di vanillina
- La buccia grattugiata di 1 arancia
- 200 gr. di canditi
- 100 ml di acqua
- 15 gr. di lievito di birra
- 1 pizzico di sale

Passaggi

1. Fate sciogliere il lievito in acqua calda, dopodiché ponetelo in una terrina e aggiungete 150 grammi di farina.
2. Aggiungete due tuorli d'uovo, metà quantità di zucchero e ½ bicchiere di acqua tiepida.
3. Mescolate bene e incorporate 125 grammi di farina a impastate bene sino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi.
4. Coprite l'impasto e fate lievitare per 60 minuti.
5. Unite un altro tuorlo d'uovo, la farina rimasta, lo zucchero, un pizzico di sale e 90 grammi di burro.
6. Mescolate energicamente, coprite con un canovaccio e lasciate riposare per circa 5 ore.
7. Aggiungete la buccia d'arancia grattugiata, la vanillina e i canditi.
8. Unite 40 grammi di burro e lavorate bene il composto.
9. Mettete il composto nello stampo di una colomba e lasciate lievitare per 1 ora.
10. Nel frattempo montate l'albume d'uovo con due cucchiaini di zucchero.
11. Spennellate la colomba con la glassa e distribuite sulla superficie la granella di zucchero.
12. Infornate in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti.

NIVEL BÁSICO

Tradizioni pasquali



In Italia, come in molti Paesi cattolici, negli ultimi giorni prima della domenica di Pasqua si svolgono diversi riti che rievocano la Passione di Cristo. In questa occasione, hanno luogo molte cerimonie folcloristiche in cui vengono rappresentati alcuni episodi della Passione, si benedicono le case, si consuma l'agnello pasquale, e si distribuiscono i tipici simboli pasquali: uova e dolci a forma di colomba.

Dopo la lunga preparazione alla Quaresima, il ritmo dei riti evocativi della Passione si intensifica e raggiunge il vertice il Venerdì Santo. Con la Pasqua la comunità dei fedeli vive un giorno di lutto universale, espresso attraverso diverse forme di partecipazione popolare.

Una particolarità della Pasqua italiana risiede anche nella sua cucina. Tutte le regioni italiane si preparano, infatti, ai festeggiamenti con piatti tipici.

http://www.formorefun.it/pasqua/tradizioni_pasqua.htm

Pizza di Pasqua al formaggio

Ingredienti:

- 1 kg di farina
- 1 etto di pasta di pane lievitata
- 1 etto di parmigiano
- 2 etti di pecorino
- 6 uova più 2 rossi
- 1 etto di strutto
- 1 bicchiere di olio extra vergine d'oliva
- un pizzico di sale per ogni uovo
- un pizzico di pepe
- ½ etto di lievito



Preparazione:

Si amalgama la pasta di pane già lievitata con un poco di acqua tiepida e farina e si lascia riposare l'insieme in una scodella, coprendolo con un tovagliolo e riponendolo in un posto asciutto e chiuso: l'ambiente ideale è la madia. Nel frattempo si sbattono le uova e ad esse si uniscono gli altri ingredienti maneggiandoli a lungo e con cura. Non appena l'impasto ha raddoppiato il proprio volume, si dispone la farina a fontana: si aggiungono gli ingredienti già preparati e anche l'impasto lievitato del pane e il mezz'etto di lievito.

Il tutto viene lavorato a lungo con le mani- almeno per un quarto d'ora- avendo l'accortezza di muovere più volte la pasta. Quindi si posiziona nel recipiente per la cottura, prima unto e infarinato per non far attaccare la pizza: si deve fare attenzione che lo stesso impasto non superi la metà dell'altezza del contenitore, poiché dopo l'ulteriore lievitazione, raddoppia il proprio volume. Dopo circa un'ora o un'ora e mezza di lievitazione si pone in forno caldo per circa un'ora.