

Italia da scoprire

La colomba pasquale

Tipica della città di Verona (Veneto) è ormai il dolce di Pasqua più diffuso in Italia. È molto semplice da preparare: ci vuole solo un po' di tempo. Ecco la ricetta.

Ingredienti

- 500 gr di farina
- 250 gr di burro
- 150 gr di canditi
- 160 gr di zucchero
- 100 gr di latte
- 25 gr di lievito di birra
- 50 gr di mandorle
- 30 gr di zuccherini
- 5 uova (1 intero e 4 tuorli);
- 1 limone
- sale

1 Impastate 200 gr di farina con il lievito sciolto in acqua tiepida e formate un piccolo pane. Immergetelo in un recipiente di acqua tiepida e coprite: il panetto deve lievitare finché non verrà a galla.

2 Mescolate bene 300 gr di farina, mezzo cucchiaino di sale e la scorza grattugiata del limone. Aggiungete 150 gr di zucchero semolato, 4 tuorli e il burro ammorbidito. Impastate tutto con un po' di latte tiepido.

3 Mescolate insieme i due panetti e fateli lievitare in una ciotola infarinata per un'ora, poi aggiungete i canditi e fate lievitare ancora un po'.

4 Mettete tutto in una teglia a forma di colomba. Spennellate con un uovo sbattuto e aggiungete le mandorle e gli zuccherini. Cuocete a forno caldo per 20 minuti e... buon appetito!

