



CIAMBELLA PASQUALE

- **Grado di difficoltà:** facile;
- **Preparazione:** 30 minuti;
- **Cottura:** 15 minuti;
- **Dosi:** 1 kg. di farina, 400 g. di zucchero, 5 uova per l'impasto e 4 per il decoro, 1 tuorlo d'uovo, 3 bustine di vanillina, 150 g. di strutto, 20 g. di ammoniaca, 2 bicchieri di latte, codette di zucchero q.b..

Preparazione: versate la farina sul piano di lavoro, disponetela a fontana e nella fossetta al centro sgusciate le uova intere sbattendole leggermente con una forchetta. Aggiungete lo zucchero, lo strutto, prima sciolto su fiamma bassissima e lasciato intiepidire, un bicchiere e mezzo di latte e cominciate ad amalgamare gli ingredienti. Sciogliete l'ammoniaca in mezzo bicchiere di latte e unite all'impasto. Lavorate il tutto per almeno 5 minuti fino ad ottenere un composto sufficientemente duro. Allungate la pasta come se si volesse dare la forma di un salame. Unite le due estremità ottenendo così una ciambella. Appoggiate sopra le 4 uova, decoratele con ritagli di pasta precedentemente lasciata da parte e spennellate con il rosso d'uovo. Completate spolverizzando con le codette. Mettete in forno già caldo a 180° e cuocete finché la ciambella non sarà ben dorata.

Il vino: Malvasia – Vino Liquoroso – cl. 75 (M. Paone).

Si ringrazia per la preziosa collaborazione la **Signora Serafina**.