

Pizza di Pasqua

Scritto da Lara Consalvi



La **pizza di Pasqua** è un delizioso dolce tipico della tradizione dell'**Alta Valle del Velino**, ricco di gusto e fantasia.

Durante la settimana Santa, prima dell'arrivo della **Pasqua**, le donne del paese amavano prepararlo per accompagnare la tipica colazione pasquale con uova benedette, prezzemolo e salame schiacciato abruzzese.

Come ogni tradizione che si rispetti, ogni anno, durante il periodo di **Pasqua** nelle case non mancano le dolcissime e profumate pizze pasquali.

Ingredienti per circa 4 pizze grandi Preparazione

- **Uova**
20
 - **Zucchero**
1kg
 - **Pasta di pane**
600 gr
 - **Lievito di birra**
150 gr
 - **Burro**
100 gr
 - **Latte**
2 bicchieri
 - **Olio**
1 bicchiere
 - **Strutto**
100 g
 - **Limoni**
2, *grattugiati*
 - **Arance**
2, *grattugiate*
 - **Semi di anice**
30 gr
 - **Vanillina**
2 bustine
 - **Uvetta**
500 gr
 - **Ciliegie candite rosse e verdi**
400 gr
 - **Cannella in polvere**
1 pz
 - **Farina**
3,5 kg
 - **Albume d'uovo**
1
 - **Zucchero a velo**
150 gr
 - **Confettini colorati**
- In una terrina abbastanza grande, battere bene le uova con lo zucchero. Unire la pasta di pane insieme con gli altri ingredienti e mescolare il tutto.
 - Aggiungere la farina e lavorare bene il composto in una spianatoia fino ad ottenere una pasta morbida e liscia.
 - Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare tutta la notte in un ambiente caldo. Al mattino seguente lavorare nuovamente il composto e dividerlo in parti uguali. Disporlo poi nelle teglie rotonde a bordi alti precedentemente imburrate e

infarinate.

- Cuocere a 150° per circa un'ora.
- Per guarnire usare la glassa preparata mescolando l'albume d'uovo con lo zucchero al velo fino ad ottenere una crema molto densa. Spalmare infine la glassa su ogni superficie delle pizze e cospargere i

Note:

La ricetta tradizionale prevede la decorazione con la glassa di zucchero ma può essere utilizzata una variante più rapida, che consiste nel pennellare la superficie delle pizze solamente con l'albume d'uovo per poi spolverizzare rapidamente i confettini colorati.

Per dare un tocco di personalità al dolce, a piacere può essere utilizzato anche qualche bicchierino di liquore (es. rosolio di cannella).
/em/em