

Ricetta del giorno. Come preparare la colomba pasquale a casa

mercoledì 8 aprile 2020 14:48

di Corigliano informa



La colomba pasquale è un dolce tipico della tradizione milanese che gradualmente ha preso piede in tutta Italia diventando un grande classico delle festività di questo periodo dell'anno.

La tradizione riporta l'origine della colomba pasquale alla città di Milano dove sarebbe stata inventata negli anni Trenta del Novecento. C'è, però, chi fa risalire l'origine di questo dolce ancora più indietro nel tempo, addirittura all'epoca longobarda. Secondo la leggenda l'abate irlandese San

Colombano, invitato a pranzo con i suoi monaci dalla regina longobarda Teodolinda, rifiutò un ricco pasto a base di selvaggina in quanto era in pieno periodo di penitenza quaresimale. A fronte della reazione offesa della regina, l'abate dichiarò che avrebbe consumato il pasto solo dopo averlo benedetto. Al cenno della mano destra in segno di croce di Colombano, le pietanze si trasformarono in colombe di pane.

Ingredienti

Per preparare in casa una classica colomba pasquale servono 300 grammi di farina di Manitoba, 100 grammi di burro, un paio di uova, 10-12 grammi di lievito di birra, 70 grammi di latte fresco, 90 grammi di zucchero, scorze di limone e arancia, un baccello di vaniglia, 50 grammi di canditi, un pizzico di sale e 2 cucchiaini di rum. Per realizzare la glassa, invece, sono necessari circa 20 grammi di albumi, 30 grammi di zucchero di canna, 50-60 grammi di mandorle e 15 grammi di farina di mais.

Procedimento

Innanzitutto bisogna sciogliere il lievito in circa 20 grammi di latte tiepido per poi unirlo a 40 grammi di farina di Manitoba. Successivamente, bisogna impastare il tutto fino ad ottenere un panetto che va avvolto con una pellicola. Dopo aver riscaldato il forno a 100° e averlo spento, vi si deve poi inserire il panetto, da lasciare riposare fino a che le sue dimensioni non saranno raddoppiate. Si procede aggiungendo altri 200 grammi di farina circa in una ciotola dell'impastatrice unendo le scorze di limone e arancia, la vaniglia, lo zucchero, un uovo e la metà del burro tagliato a tocchetti. Dopo aver impastato per un po', bisogna aggiungere anche il latte rimasto. Il nuovo composto così ottenuto va messo nella pellicola a lievitare per circa un paio d'ore. Dopodiché a questo impasto si uniscono la farina, il sale, il burro, il rum e l'uovo rimanenti e, dopo aver impastato il tutto, si aggiungono i canditi. Una volta tolto l'impasto dal contenitore, va infarinato nuovamente e diviso in due parti. Uno dei due panetti va poi diviso a sua volta in altre due parti. I tre composti vanno quindi sistemati in uno stampo per colombe, con il più grande dei tre che servirà per il corpo della colomba e i due più piccoli per le ali. Dopo aver lasciato lievitare ancora per due ore, bisogna occuparsi della glassa che si prepara mescolando lo zucchero con gli albumi ai quali vanno aggiunte le mandorle e la farina di mais. Il composto così ottenuto va poi steso sulla colomba lievitata. Dopo aver decorato con mandorle intere, si conclude infornando a 160 gradi per circa 50 minuti

© CORIGLIANO Informa | Sibaritide