



Le tradizioni religiose... in cucina!

PASQUA

Corona intrecciata con le uova

Ingredienti

- 1 Kg di farina "0" - 150 g di burro - 100 g di strutto
- 100 g di zucchero - 75 g di lievito di birra fresco
- 150 g di parmigiano reggiano grattugiato - 120 g di pancetta
- un tuorlo - un rametto di rosmarino - 3 uova - 2 cucchiaini di latte
- sale.

Preparazione

1. Impastare per 10 minuti la farina con il lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida, lo zucchero, un cucchiaino di sale, il burro a pezzetti, lo strutto e 4 bicchieri di acqua. Unite la pancetta e il rosmarino tritati e il parmigiano. Dividete l'impasto in 3 parti.
2. Formare con la pasta 3 lunghi cilindri. Intrecciateli fra di loro e disponeteli sulla placca foderata di carta da forno. Formate una corona e sigillatene le estremità. Lavate 3 uova e affondatele nella pasta. Coprite la treccia con un telo e fatela lievitare per un'ora in un luogo tiepido.
3. Spennellate la pasta con il tuorlo sbattuto con il latte e cuocete in forno preriscaldato a 200° per circa 30 minuti, finché risulterà dorata. Decorate a piacere con rametti di ulivo e servite.

(da Cucina Moderna)