

VI RUBO UN MINUTO

Bignè di San Giuseppe

ANTONELLO COLONNA

Bignè di San Giuseppe

Il 19 marzo ha il significato che tutti conosciamo, nel cattolicesimo si ricorda San Giuseppe ed a lui è stata accostata la festa del papà ma in antichità era la vigilia dell'equinozio di primavera, giorno in cui si facevano le feste propiziatriche per la fertilità e si accendevano i falò per bruciare i residui dei raccolti e così purificare i campi per l'arrivo imminente della primavera. Come gran parte delle feste pagane il senso di questo giorno ha subito un cambiamento nei contenuti ed al significato attuale si associano dei dolci che certamente tutti avrete assaggiato e che sono tipici della tradizione romana: i bignè di San Giuseppe. Sono dolci semplici, la tradizione li vuole fritti ma per chi lo desidera, possono essere cotti anche al forno. Sono succulenti

ed il loro profumo non lascia indifferenti ad un peccato di gola al quale vale la pena abbandonarsi. Vedremo insieme come prepararli ed avere così modo di cucinarli in casa.

Ingredienti:

200 g di farina 100 g di burro 2 ½ di acqua 1 gr di lievito 6 uova 1 cucchiaino di zucchero 1 pizzico di sale Scorza di 1 limone Zucchero a velo q.b.

Olio per friggere Crema pasticcera q.b.

Preparazione

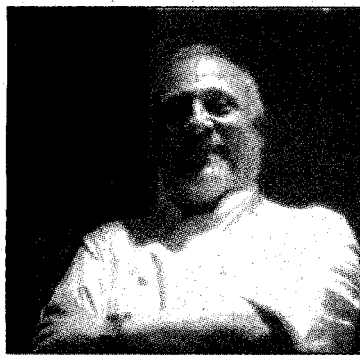
Mettete sul fuoco una casseruola con l'acqua, il burro ed il sale e portarla ad ebollizione. Unire la farina e iniziare a lavorarla energicamente girando fino ad ottenere una pasta omogenea. Togliere il preparato dal fuoco e lasciare intiepidire. Unire 2 tuorli d'uovo e quattro uova intere unendole una alla volta, completare l'impasto unendo, il lievito, lo zucchero e la scorza del

limone grattugiata. Lasciare riposare almeno un'ora. Mettete abbondantemente l'olio per friggere in una padella e fatelo scaldare, prendete delle noci di pasta e friggeteli finché non si saranno gonfiati e dorati. Farciteli internamente, aiutandovi con una siringa per dolci, con la crema pasticcera e cospargeteli con lo zucchero a velo.

Beviamoci Sopra di Massimo C. Comparini

Il solare Moscato di Pantelleria. Il Kabir di Donnafugata è un vino che dona uno Zibibbo, il vitigno partesco con il quale è prodotto, dallo splendido aroma di fiori d'arancio, miele e di cocktail di frutta matura. La gentile speziatura di fondo lascia freschezza e una dolcezza equilibrata, visto l'alcol non invadente. Ottimo con i dolci può anche esser abbinato con formaggi stagionati e preparazioni con la bottarga. Provate per credere!

Il Vino - Kabir - Passito di Pantelleria - Donnafugata



LO CHEF

Antonello Colonna



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.