

VI RUBO UN MINUTO

# La Pizza di Pasqua

**ANTONELLO COLONNA**

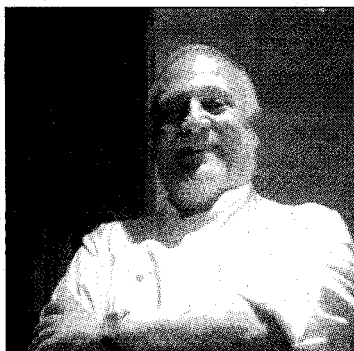
La storia di questo dolce ci riporta indietro, nel ricordo di un tempo in cui la cura nella preparazione era l'ingrediente principale e tutto era preparato con attenzione fin dal giorno prima. Momenti ed emozioni che riavvicinano la famiglia ad uno stile di vita ormai in gran parte dimenticato. La lievitazione della pasta era un momento delicatissimo (guai a camminare o a far rumore). Le donne usavano disporre i testi su un letto e coprirli con pesanti coperte di lana e l'attesa della lievitazione era un rito. Si rimaneva sveglie tutta la notte, spiando la pasta che cresceva e scaldando le coperte esternamente con un ferro caldo in modo da non far scendere la temperatura. C'era un misto di fatica e di passione nel fare questo dolce tradizionale ma tutta la fatica veniva per incanto dimenticata nell'ora "de la sciorta della Gloria", quando la pizza, finalmente, veniva servita a tavola.

**Ingredienti:** 1 kg di zucchero, 700 gr di pasta di pane, 30 gr di cannella, 250 gr. di burro, 25 gr. di anice, 500 gr di ricotta 2 kg. Di farina 5 uova 1 bicchierino di Alkermens o Vermouth, 1 bicchiere di latte, un pizzico di sale 1 panetto di lievito di birra.

**Preparazione:** Mettere a bagno per 12 ore circa l'anice nel vermouth. Amalgamare la ricotta con la pasta del pane, sciogliere il lievito di birra con il latte e unirli alla pasta. Mettere la farina a fontana sulla tavola e porre l'impasto al centro della fontana. Battere le uova con lo zucchero; sciogliere il burro a bagnomaria e unire il tutto, compresi gli altri ingredienti, al suddetto impasto. Lavorare con molta energia fino al completo raccoglimento di tutta la farina. Lasciar riposare la pasta per circa 24 ore, coperta con un canovaccio in un posto ben caldo. Trascorso questo tempo, mettetela in una teglia con il bordo molto alto pennellare la superficie della pizza con un uovo sbattuto e infornare nel forno caldo, circa 220°C, per 45 minuti.

**Beviamoci Sopra di M. Claudio Comparini** Un dolce tradizionale che abbiniamo a un vino splendido che ci ricorda tradizioni di una volta ma fortunatamente anche una bella realtà di oggi, l'Aleatico dell'Elba. Quello di Acquabona è un passito naturale veramente unico, aromatico nei profumi di sottobosco e di amarena e in floreale mellito molto elegante. In bocca entra vellutato, di bella densità e con una dolcezza che rimane fresca, il gusto di amarena e di confettura ci avvolgono in un finale elegante e persistente. Ottimo nell'abbinamento proposto rimane solo che... berlo!

**Il Vino - Aleatico dell'Elba - Acquabona**



**LO CHEF**

Antonello Colonna



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.