

## Torte di Pasqua: le ricette regionali

**Autore:** francesca

**Data:** 05 Aprile 2011



Perchè a Pasqua non c'è solo la [colomba](#), ma tanti [dolci diversi](#), belli da vedere e facili da preparare.

### **Pastiera napoletana**

#### ***Ingredienti***

- 1 kg di [pasta frolla](#) (fatta in casa o surgelata)
- 700 g di ricotta di pecora
- 400 g di grano cotto (si trova in barattoli al supermercato)
- 600 g di zucchero
- 1 limone
- 50 g di cedro candito
- 50 g di arancia candita
- 50 di zucca candita oppure altri canditi misti
- 100 ml di latte

- 30 g di burro o strutto
- 5 uova intere + 2 tuorli
- 1 bustina di vaniglia
- 1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio
- 1 pizzico di cannella (facoltativo)

### **Preparazione**

Preparate la pasta frolla o fate scongelare quella surgelata a temperatura ambiente.

Versate in una casseruola il **grano cotto**, il latte, il burro e la scorza grattugiata di 1 limone.

Lasciate cuocere per 10 minuti mescolando spesso fino a ottenere una consistenza cremosa.

Frullate a parte la ricotta, lo zucchero, le uova intere e i tuorli, la vaniglia, l' **acqua di fiori**

**d'arancio**, e, se lo desiderate la cannella. Aggiungete i canditi tagliati a dadi e amalgamate con la crema di grano.

Stendete la pasta frolla con il matterello ad uno spessore di circa 1/2 cm e rivestite una teglia di circa 30 cm di diametro, precedentemente imburata. Ritagliate la parte eccedente, ristendetela e ricavatene delle strisce.

Versate il composto di ricotta nella teglia, livellatelo, ripiegate verso l'interno i bordi della pasta e decorate con le strisce di frolla formando una grata che pennellerete con uovo sbattuto.

Infornate a 180° per un'ora e mezzo, finché non sarà dorata. Lasciate raffreddare prima di servire.

La pastiera si conserva in frigo anche per 4-5 giorni.

### **Corruccolo pugliese**

#### **Ingredienti**

- 500 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 100 g di olio extra d'oliva
- latte q.b.
- 2 uova
- sale
- codette o palline di zucchero

#### **Preparazione**

Mescolate la farina con lo zucchero e un cucchiaino di sale. Disponeteli a fontana sulla spianatoia, versate al centro l'olio e impastate unendo latte tiepido quanto basta per ottenere una pasta di giusta consistenza.

Lavorate per almeno 5 minuti e poi dividetela in 3 parti uguali.

Lavorando la pasta con le mani realizzate 3 salamini e intrecciateli. Unite le due estremità della **treccia** e sistematala su una placca ricoperta con carta da forno.

Nel punto d'unione della treccia adagiate un **uovo crudo**. Pennellate la superficie della treccia con il secondo uovo sbattuto e decorate con codette o palline di zucchero.

Cuocete nel forno a 180° per 40 minuti.

Servite il corruccolo tiepido o freddo.

### **Pizza dolce di Pasqua**

#### **Ingredienti**

- 400 g di farina bianca
- latte
- 80 g di lievito di birra
- 3 uova

- 200 g di zucchero
- 75 g di burro
- 15 g di semi di anice
- 2 cucchiaini d'olio
- frutta candita mista (a piacere)
- aromi di cannella e vaniglia (a piacere)
- scorza grattugiata di limone o arancia
- 1 bicchierino di vinsanto o marsala.

### **Preparazione**

Si tratta di una preparazione lunga, poiché necessitano diversi periodi di lievitazione.

Tradizionalmente si iniziava nel pomeriggio del **Venerdì Santo** col primo impasto per poter gustare il dolce a colazione la mattina del giorno di Pasqua.

In una ciotola stemperate il lievito in poco latte tiepido ed unitelo ad un terzo della farina. Impastate brevemente, coprite la ciotola con un panno e lasciatela in luogo tiepido tutta la notte. Nel frattempo mettete i **semi di anice** a bagno nel **vinsanto**.

Il giorno dopo aggiungete all'impasto lievitato la farina rimasta, le uova leggermente sbattute, il burro

ammorbidito, lo zucchero, 2 cucchiaini d'olio, i canditi, le scorze grattugiate, e i semi di anice, il vinsanto e gli aromi.

Versate l'impasto in uno stampo abbastanza alto perché l'impasto lieviterà ancora e lasciate riposare fino a sera, sempre in un luogo tiepido.

Cuocete in forno caldo a 220° per i primi 10 minuti abbassando poi a 200° per i successivi 40- 50 minuti.

Servite freddo.

## **Cuzzupe calabresi**

### **Ingredienti**

- 14 uova
- 600 g di farina
- 20 g di lievito di birra
- 200 g di zucchero
- 100 g di strutto
- 1 bicchierino di liquore all'anice

### **Preparazione**

Preparate un impasto con un poco di farina e il lievito di birra disciolto in un poca acqua calda e mettetelo a lievitare in luogo tiepido.

Quando sarà ben lievitato, mescolatelo alla farina disposta a fontana sulla spianatoia, unitevi quattro uova, il liquore, lo zucchero, un pizzico di sale e, da ultimo, lo strutto ammorbidito.

Lavorate a lungo ed energicamente la pasta che deve risultare soda ed elastica. Realizzate 10 **ciambelle** o panetti lunghi una decina di centimetri e su ciascuno incastrate un **uovo crudo** che fisserete con due striscioline incrociate d'impasto.

Allineate le cuzzupe sopra una placca foderata con carta da forno, fatele lievitare per un paio d'ore e poi cuocete in forno caldo a 220° finché non saranno dorate.

## **Pinza pasquale triestina**

### **Ingredienti**

- 1 kg di farina

- 6 uova e 2 albumi
- 350 g di zucchero
- 250 g di burro
- 100 g di lievito di birra
- 1/2 litro di latte
- 1 bicchierino di rhum
- vaniglia

### **Preparazione**

Stemperate il lievito con un po' di latte tiepido e impastate con un po' di farina. Lavorate con un cucchiaio di legno finché la pastella sia della giusta consistenza e lasciate lievitare in un luogo tiepido.

Quando il panetto di lievito sarà cresciuto abbastanza, unirlo agli altri ingredienti: la restante farina, le uova, un pizzico di sale stemperato in acqua appena calda, lo zucchero ammorbidito in un po' di latte tiepido e il burro sciolto.

Aggiungete un po' di vaniglia e il bicchierino di rhum. Se necessario, a mano a mano che si lavora la pasta, ammorbidire con il latte.

Quando la pasta è pronta versarla in uno stampo a bordi alti, lasciarla lievitare nuovamente per qualche ora e cuocere in forno a 200° per circa un'ora.

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/torte-di-pasqua-le-ricette-regionali/>

Generato il 30/04/2025