

Pasqua in Puglia: la ricetta della scarcella

La scarcella è uno dei dolci tipici della tradizione pasquale pugliese. Ha origini molto antiche ed esistono diverse interpretazioni del significato del suo nome e della sua storia.

Nella versione classica si presenta con una forma circolare che, secondo la credenza, porta fortuna e indica la rinascita, tema legato alla Pasqua. Anche per questo motivo era usanza decorare la scarcella con uova sode, oggi per lo più sostituite da ovetti di cioccolato. Il dolce simboleggerebbe inoltre la liberazione dal peccato originale e sempre le uova dovrebbero supportare questa interpretazione: per mangiare la scarcella le uova vanno infatti “scarcerate” dalla pasta del dolce e questo forse spiegherebbe anche il suo nome, che in dialetto si pronuncia “scarcedda”.

La tradizione vuole che la scarcella si prepari durante la Settimana Santa e si regali poi ad amici e parenti. Come della sua storia, ci sono molte versioni della sua ricetta, che variano a seconda delle città (esistono ricette originarie di Bari come di Molfetta e così via) e cambiano anche da famiglia a famiglia. La scarcella può essere realizzata con forme diverse rispetto a quella classica tondeggianti, ad esempio a forma di colomba o campana per richiamare la Pasqua, e con decorazioni svariate. La sua preparazione, se pur contenga ingredienti semplici, è mediamente complessa. Il dolce è di solito ricoperto di glassa e/o ripieno di confettura a piacimento. Di seguito riportiamo la ricetta più facile e più usata adatta a tutti:

Ingredienti:

250 grammi di farina

1 uovo

60 grammi di zucchero

50 ml di olio

scorza grattugiata di un limone

mezza bustina di lievito per dolci

un pizzico di sale

Per la glassa:

un albume

100 grammi di zucchero a velo

un cucchiaino di succo di limone

ovetti di cioccolato, codette colorate

Preparazione: Sistemate sul piano di lavoro la farina a fontana e mettete al suo interno l'uovo, l'olio, un pizzico di sale e la scorza grattugiata del limone. Cominciate ad impastare, aggiungete anche lo zucchero ed il lievito per dolci. Impastate fino ad avere un composto morbido e non appiccicoso. Formate un panetto, copritelo con un telo e lasciatelo riposare per 30 minuti. Preriscaldate il forno a 180°. Riprendete l'impasto e date la forma alla scarcella a piacimento (forma circolare, a campana, a forma di cuore ecc).

Trasferite la scarcella su una teglia ricoperta dalla carta forno e fatela cuocere nel forno caldo per circa 15 minuti. Intanto montate con una frusta elettrica l'albume con lo zucchero a velo e il succo di limone. Bisogna ottenere una glassa densa bianca. Estraiete la scarcella dal forno e lasciate il forno acceso abbassando la temperatura a 120°. Fate raffreddare leggermente il dolce e ricopritelo poi con la

glassa e le varie decorazioni. Rimettetelo nel forno per 2-3 minuti, giusto il tempo di far indurire la glassa.