



Agnello pasquale (Sicilia) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

postato da Immasibilla

dolce - ricette regionali - Sicilia

E' il tipico dolce locale la cui ricetta si tramanda da secoli. E' composto da pasta reale realizzata con mandorla tritata farcita nella parte centrale con pistacchio. Il tutto è reso dolce da una quantità di zucchero adeguata. Intorno all'agnello pasquale, oltre ad una tipologia sacra, si concentrano i motivi di una vera e propria arte popolare fatta di colori vivaci che colpiscono gradualmente l'occhio prima del palato.

INGREDIENTI

1 Kg. mandorle macinate finemente

700 gr. zucchero a velo

glucosio una confezione da 150 gr. (ne userete di meno)

acqua q.b. seguite il procedimento

usare il mixer: preparare la pasta reale poco per volta

7 cucchiai di farina di mandorle e zucchero a velo mescolato insieme bene poi aggiungere 1 cucchiaio di acqua e mezzo cucchiaino di glucosio, azionare il mixer finché il composto non diventa una palla, continuare una per volta fino a completare la farina di mandorle

Ripieno

300 gr. pistacchio siciliano tritato

50 gr. acqua

150 gr. zucchero



ingredienti



mescolare bene farina di mandorle e zucchero a velo



preparare uno sciroppo , mettere in un tegamino acqua e zucchero fare sciogliere bene e fuori dal fuoco versare il pistacchio tritato mescolare bene e farlo raffreddare, lavorarlo un pò con le mani



mettere nel mixer 7 cucchiaini di farina mescolata con zucchero, 1 cucchiaino di acqua e mezzo cucchiaino di glucosio, azionare il mixer fino a quando il composto diventa una palla, continuare così formando tante pallotte che poi saranno unite tutte tra di loro fino a formare l'impasto finale.

prendere il calco di gesso in tutte e due le metà mettere la pellicola trasparente, con le mani prelevare un salsicciotto di pasta e premere nella cavità, coprire con l'altra metà del calco di gesso, premere e unire bene le due parti, con la mano scavare l'interno della pancia per sistemare un salsicciotto di pistacchio, coprire con la pasta reale.

aprire il calco e tirare fuori l'agnello, togliere le parti superflue di attaccatura e passare alla decorazione



qui si vede mia mamma che tiene stretta la formina dell'agnello per inserire il ripieno, io dovevo fare la foto



passare alla decorazione, preparare la glassatura con un albume e zucchero a velo q.b. per renderlo bianco



confetto, aggiungere qualche goccia di limone.
procurarsi: confettini argentati, confettini colorati e altro come vuole la fantasia
à obbligatorio il nastrino rosso con la campanellina attorno il collo, io l'ho messo dopo aver fatto le foto.



[immagine non più disponibile]

