



Minni di virgini - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

pasta frolla - zuccata - cioccolato - biancomangiare

I Minni di Virgini (seni di vergini), detti anche paste delle Vergini, sono un particolare dolce della tradizione siciliana ed originario di Sambuca di Sicilia, comune della provincia di Agrigento.

La storia narra che l'invenzione di tale dolce sia dovuta a Suor Virginia Casale di Rocca Menna del collegio di Maria. Nel 1725 a Sambuca di Sicilia in occasione del matrimonio dell'unico figlio di una nobile famiglia (famiglia Beccadelli) venne commissionato alla suora la realizzazione di un dolce particolare ed assolutamente innovativo.

Ella creò una pasta che rassomigliava il paesaggio che mirava dalla finestra della sua stanza, ovvero delle colline, il cui ripieno doveva contenere la dolcezza di quella terra. Così facendo ottenne un dolce a forma collinare (forma del seno) con ripieno di crema di ricotta oppure biancomangiare, cioccolato e zuccata, e ricoperto con glassa di zucchero.

Questa prelibatezza siciliana viene citata ne "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, come le impudiche "paste delle Vergini", da non confondere con il dolce catanese minni di virgini di sant'agata, che somigliano a 2 cassatine con la ciliegia candita rossa per capezzolo.

Ingredienti:

per la pasta : 500 g. farina 00, 150 gr. zucchero, 150. strutto. 1 uovo, latte q.b. fare un panetto di frolla e tenere 1 h. in frigo

ripieno : di biancomangiare

500 gr. latte intero, 80 gr. amido di mais, 100 gr. zucchero, scorza di 1 limone
scaldare il latte con la scorza di limone e lo zucchero, lasciarne un pò per sciogliere l'amido, mescolare tutto fino ad addensare

ripieno : strato di zuccata e cioccolato a scaglie

glassa : 250 gr. zucchero a velo 1 cucchiaio succo di limone 2 cucchiari di acqua

stendere la pasta fare dei dischi mettere una spalmata di zuccata uno strato di cioccolato e un pugno di crema densa ricoprire con un disco di frolla più grande e formare un seno aggiungere la pallina per capezzolo, spennellare con il bianco d'uovo, a forno 200° x 20 min.
fuori dal forno spennellare con la glassa e spargere di palline colorate

