

LA RICETTA

CIARAMICOLA

CULTURA

21_02_2022



Si tratta di un dolce antico: in passato veniva donato dalle ragazze in età da marito ai propri innamorati.

È il dolce di festa (soprattutto di Pasqua) tipico di Perugia: i colori rappresentano i cinque rioni della città e lo stemma di Perugia. Non potevamo fare un omaggio più azzeccato al Perugino.

Ingredienti per 10/12 porzioni

500 g farina 00
250 g zucchero
100 g burro
100 ml latte
4 tuorli
16 g lievito in polvere per dolci
120 ml Alchermes
1 limone (la scorza grattugiata)

Per la meringa

100 g albumi (circa 3 uova medie)
100 g zucchero a velo
100 g zucchero (semolato)

Per la decorazione

10 g confettini colorati

Per prima cosa, fare ammorbidire il burro a temperatura ambiente per circa un'ora.

Montare i tuorli con lo zucchero e il latte, aggiungere il burro morbido, la buccia grattugiata del limone e continuare a mescolare. Potete utilizzare una frusta manuale oppure lo sbattitore elettrico o la planetaria.

Versare a filo l'Alchermes e continuare a mescolare fino a quando il composto è omogeneo.

Per ultimi aggiungere la farina e il lievito.

Mescolare bene e versare il composto nello stampo da 26 cm imburrato e infarinato, livellare e infornare a 180°C, forno statico preriscaldato per circa 35 minuti. Fare sempre la prova dello stecchino per verificare che il dolce sia cotto, quindi inserire nella parte più alta del dolce uno stuzzicadenti e se esce asciutto la torta è cotta e la potete sfornare, altrimenti mantenete in forno per qualche altro minuto. Una volta sfornata la ciambella, fatela raffreddare.

Nel frattempo preparare la meringa: versare gli albumi a temperatura ambiente nella ciotola della planetaria, azionare e montare fino a quando diventano chiari, quindi

aggiungere lo zucchero semolato, montare un paio di minuti e aggiungere lo zucchero a velo, alzare la velocità al massimo e fare montare fino a quando alzando le fruste la glassa rimane attaccata e non cola. Deve essere lucidissima e ferma, considerate che per montare bene gli albumi a neve ferma ci vogliono non meno di 10 minuti.

A questo punto decorare la ciambella con un generoso strato di meringa, aggiungere i confettini colorati e rimettere in forno a 80/90°C al massimo, per una quarantina di minuti. Sforare e lasciare raffreddare.

a cura di Liana Marabini