

**LA RICETTA**

## Dolce veneziano di San Martino

CULTURA

31\_10\_2022



Ogni anno a novembre, nelle case di Venezia, è consuetudine realizzare il dolce di San Martino: un grande biscotto di pasta frolla che ritrae la figura del santo a cavallo, coperto di zuccherini e perline di zucchero, ma anche pezzettini di mandorla o frutti canditi e altre decorazioni commestibili.

## Ingredienti

Per la pasta frolla:

- 250 g farina
- 125 g burro a temperatura ambiente tagliato a cubetti
- 100 g zucchero a velo
- 2 g di sale fino
- 1 tuorlo e 1 uovo intero (a temperatura ambiente)
- semi di 1 bacca di vaniglia (non vanillina, per amor del gusto!)
- buccia grattugiata di limone a piacere

Per la ghiaccia reale:

- 170 g zucchero a velo setacciato (importante!)
- 30 g albumi pastorizzati
- 2 gocce di succo di limone

## Preparazione

Per realizzare la pasta frolla mettete in frigorifero gli ingredienti per almeno un'ora.

Avvolgete l'impasto con della pellicola e mettete in frigorifero per almeno un'altra mezz'ora.

Passato questo tempo, stendete la pasta frolla con un stampo a forma di San Martino a cavallo con un stampo a forma di San Martino a cavallo (prezzo di 15 euro, v. foto). Infine rimettete in frigorifero per altri 30 minuti. Cuocete per circa 15 minuti a 160° C. Estraete non appena il biscotto inizia a dorarsi.

A questo punto preparate la ghiaccia reale: versate in un recipiente qualche goccia di limone. Iniziate a montare. Quando l'albumi sarà ben montato, versate nella ciotola gradualmente lo zucchero a velo setacciato. La ghiaccia sarà pronta quando sarà liscia e priva di grumi.

Versatela poi in una tasca da pasticcere munita di beccuccio piccolissimo (1 mm circa) e iniziate a dosarla tenendola sempre leggermente sollevata, mai a contatto con la superficie del biscotto.

Decorate il biscotto di San Martino a vostro piacimento. Potete aggiungere perline di zucchero o decorazioni quando la glassa è ancora umida.

Lasciar solidificare e gustare i biscotti di San Martino.

