

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciaramicola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **Ciaramicola** è una ricetta dolce di origine umbra che si prepara in occasione delle **feste di Pasqua**. Il **caratteristico impasto rosso** della Ciaramicola umbra è dato dall'utilizzo dell'alchermes nell'impasto. L'**alchermes** è un **liquore** con una **gradazione alcolica molto bassa**, colorato di rosso e leggermente aromatico, perfetto proprio per preparare i dolci.

La **ciaramicola** è bellissima e scenografica, potrebbe sembrare complicata da cucinare tanto è maestosa nel suo aspetto, ma in realtà è davvero molto semplice!

La **Ciaramicola** è un dolce molto antico, si narra

che, in Umbria, le future spose la regalassero ai promessi sposi come pegno d'amore, **una storia molto romantica davvero**, tuttavia la ciaramicola è conosciuta per essere un dolce tipico di pasqua, in Umbria, patria anche della famosa [crescia di Pasqua](#).

Segui la nostra ricetta con video e dettagliato passo passo fotografico per cucinare la famosa ciaramicola di Perugia, rossa e bianca con tante codette colorate, proprio come vuole la tradizione!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pizza dolce](#)

[Migliaccio](#)

[Budini di riso](#)

[Cassata siciliana al forno](#)

[Cuzzupe calabresi](#)

INGREDIENTI PER LA CIAMBELLA

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr

ALCHERMES 80 ml

BURRO 50 gr

UOVA MEDIE 2

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

INGREDIENTI PER LA MERINGA

ALBUMI 2

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

CODETTE COLORATE

PREPARAZIONE

- 1** Ecco le istruzioni per cucinare in casa, con le tue mani una bellissima ciaramicola: in una ciotola metti le uova intere con lo zucchero, inizia a montare gli ingredienti con le fruste elettriche alla massima velocità.



- 2 Quando avrai ottenuto un composto morbido e spumoso unisci al composto anche il burro ammorbidito e l'alchermes, continua a mescolare.

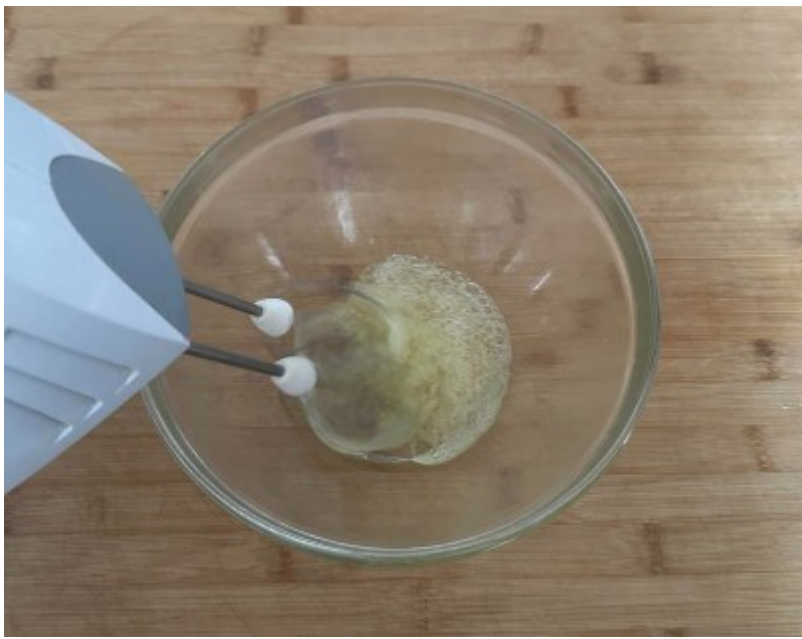


- 3 Aggiungi la farina 00 e il lievito per dolci. Mescola ancora l'impasto della ciaramicola fino a che non avrà una colorazione omogenea, di consistenza liscia e priva di grumi. Trasferisci l'impasto della ciaramicola nello stampo precedentemente imburrato e infarinato. inforna e cuoci il ciambellone in forno statico a 180°C per 35 minuti circa.

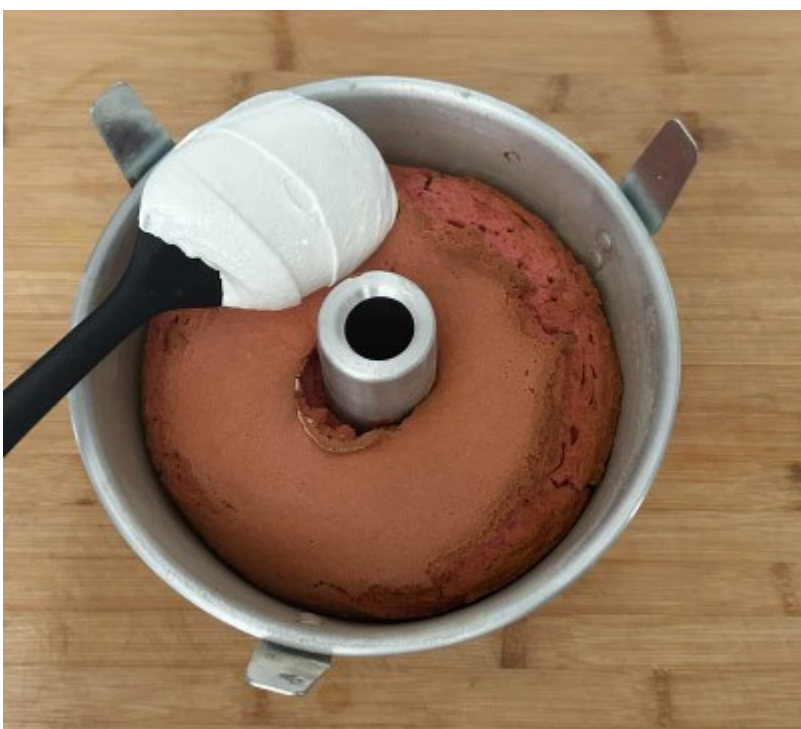




- 4 Mentre la ciaramicola si sta cuocendo in forno, prepara la meringa che lo ricoprirà: metti gli albumi in una ciotola e inizia a montarli con lo sbattitore alla massima velocità, quando inizieranno a diventare bianchi aggiungi lo zucchero poco per volta, continua a montare fin quando avrai ottenuto una meringa lucida e che non cola.



- 5 Sforna la ciambella e distribuisci la meringa in superficie mentre è ancora calda, aggiungi i confettini colorati e inforna nuovamente la ciaramicola in forno statico a 100°C per 30 minuti, in modo che la meringa si asciughi.





- 6 Quando la ciaramicola sarà pronta, togliila dal forno e lasciala raffreddare completamente prima di toglierla dallo stampo, tagliala a fette per servirla.

