

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ovis Mollis

DOSI PER: **12 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **12 min** COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Gli **Ovis Mollis** sono dei dolcetti di origine **piemontese**, non si sa bene a cosa sia dovuto questo nome che si portano addosso, ci sono infatti varie tesi sulla sua origine, tra tutti la teoria più credibile è che il nome ricordi l'uovo morbido, probabilmente perchè nell'impasto vengono usati i tuori sodi.

Gli ovis mollis sono davvero morbidi, l'aspetto è delicato così come il gusto. Nella nostra **ricetta** abbiamo usato una farcia di [marmellata di arance](#), ma tu puoi tranquillamente scegliere un altro tipo di **confettura o crema**, non dare limiti alla tua fantasia!

Prima di cucinare insieme la nostra ricetta degli ovis mollis, ti consigliamo alcuni tipi di ripieno tra i quali scegliere, sono tutti meritevoli di essere provati!

[Confettura di mele](#)

[Confettura di pesche](#)

[Confettura di fragole e limoni](#)

[Marmellata di arance e limoni](#)

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA 00 100 gr

FECOLA DI PATATE 50 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

TUORLI SODI di uova medie - 3

BURRO AMMORBIDITO 120 gr

SCORZA DI LIMONE NON TRATTATO

INGREDIENTI PER LA FARCITURA E

DECORAZIONE

MARMELLATA DI ARANCE

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 In un pentolino adatto fai bollire le uova per renderle sode, 11 minuti contando dal bollore.

Quando sono fredde sbucciale e tieni da parte i tuorli.





2 In una scodella versa la farina, lo zucchero a velo, la fecola e mescola formando un buco al centro per la classica fontana.

Unisci la scorza grattugiata del limone, il burro ammorbidito a tocchetti e i tuorli setacciati attraverso un colino a maglie strette. Questo passaggio è molto importante per la buona riuscita della frolla, i tuorli non vanno sbriciolati ma rigorosamente setacciati, con un po' di pazienza.







3 Ora impasta con le mani, sciogliendo e incorporando bene il burro al resto degli ingredienti, fino ad ottenere una palla di frolla molto morbida e compatta. Avvolgi la palla nella pellicola trasparente.

La frolla deve riposare per 30 minuti in frigorifero.



4 Riprendi la frolla dal frigorifero, scartala e stacca un pezzetto grande più o meno come una noce, fallo scorrere tra i palmi della mano ottenendo una pallina perfettamente tonda, quindi adagiala sopra una leccarda con carta forno.

Continua fino a terminare l'impasto, velocemente perchè la frolla ammorbidisce in fretta.

Con un tappo di sughero crea un incavo in ogni pallina, dopodiché farcisci l'interno con la marmellata di arance, aiutandoti con la punta di un cucchiaino.





5 Inforna gli ovis mollis a 180°C forno ventilato per 12 minuti (forno già a temperatura). Non devono scurire, la peculiarità di questo biscotto è anche nel suo colore chiaro.

Sforna gli ovis mollis, lascia raffreddare e spolvera con lo zucchero a velo.





CONSIGLIO

Puoi farcire gli ovis mollis con la marmellata o confettura che preferisci.

Non usare la maizena al posto della fecola.

Le uova sode dovranno cuocere 11 minuti a partire dal bollore, e per sbuciarle perfettamente, una volta cotte, passale subito sotto il getto di acqua fredda.

Lo shock termico favorirà il distacco della pellicina e togliere la buccia sarà molto semplice.

Se sei riuscito a salvaguardare l'integrità degli albumi puoi usarli come antipasto, magari riempiti con del tonno e maionese o con una mousse di prosciutto cotto e ricotta.

CONSERVAZIONE

Conserva gli ovis mollis sopra un piatto, coperto con una campana di vetro, in un luogo fresco e asciutto.