

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ovis Mollis

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

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



**Ovis mollis: biscotti friabili e delicati della tradizione piemontese, ripieni di marmellata.**

**Scopri la ricetta facile e veloce!**

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO DEGLI OVIS MOLLIS

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 LA DECORAZIONE

MARMELLATA DI ARANCE  
ZUCCHERO A VELO

## COME FARE GLI OVIS MOLLIS

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.



## OVIS MOLLIS: BISCOTTI FRIABILI CON TUORLI SODI E MARMELLATA

Gli **Ovis mollis** sono biscotti friabili e delicati della tradizione **pasticcera italiana**, caratterizzati dall'uso dei **tuorli sodi** nell'impasto. Questi dolci, [tipici del Piemonte](#), sono apprezzati per la loro **consistenza morbida e soffice**, che si scioglie in bocca. Perfetti per essere farciti con [marmellata o confettura](#), gli Ovis mollis sono adatti ad essere personalizzati in base ai gusti. Se cerchi dei **biscotti facili e veloci** da preparare o desideri esplorare nuove **ricette con tuorli d'uovo**, questa è la preparazione ideale. Segui la nostra **ricetta tradizionale Ovis mollis** per ottenere dei biscotti perfetti, fragranti e irresistibili.

## CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Quando prepari gli **Ovis mollis**, puoi riutilizzare gli albumi avanzati per altre **ricette di pasticceria italiana**, come [meringhe](#) o [baci di dama](#). Inoltre, se ti avanza della [frolla](#), puoi usarla per fare [crostatine](#) o **biscottini per il te**. Scegliere di preparare biscotti in casa è anche un ottimo modo per sfruttare ingredienti che già hai, come la marmellata o la confettura. **In questo modo, puoi evitare sprechi e ottenere un dolce versatile e gustoso.**

## TRUCCHI E CONSIGLI PER FARE OVIS MOLLIS PERFETTI

Per ottenere **biscotti Ovis mollis** soffici e friabili, è fondamentale seguire alcuni passaggi con cura.

Innanzitutto, cuoci i tuorli delle uova fino a farli diventare sodi (circa 11 minuti dal bollore), poi passali sotto acqua fredda per facilitare la rimozione del guscio.

I tuorli vanno rigorosamente setacciati attraverso un colino fine per evitare grumi e garantire una frolla morbida.

Quando prepari l'impasto, mescola bene la **fecola di patate** con la **farina 00** per ottenere una consistenza finale friabile.

Assicurati che il burro sia morbido, ma non sciolto, per incorporarlo facilmente agli altri ingredienti. Una volta formati i biscotti, fai attenzione a non cuocerli troppo: devono rimanere chiari, senza dorarsi eccessivamente.

Infine, puoi farcire gli Ovis mollis con la tua **marmellata** preferita: la nostra ricetta suggerisce la marmellata di arance, ma puoi usare anche confettura di fragole o albicocche per variare.

## COME CONSERVARE GLI OVIS MOLLIS

Gli **Ovis mollis** possono essere conservati a temperatura ambiente per circa 4-5 giorni, coperti con una campana di vetro o in un contenitore ermetico. È importante tenerli in un luogo fresco e asciutto per mantenere la loro consistenza friabile e la freschezza del ripieno. Se desideri prepararli in anticipo, puoi conservare la frolla in frigorifero per un massimo di 24 ore prima di utilizzarla.