

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pizza sbattuta: il dolce romano soffice e leggero per Pasqua

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 60 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

FARINA 00 150 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr

UOVA 6

SCORZA DI LIMONE grattugiata -

La **pizza sbattuta** è un dolce tipico romano, alto e soffice, perfetto per la colazione di Pasqua o da gustare con una crema.

COME FARE LA PIZZA SBATTUTA

- 1 Ecco le istruzioni per cucinare con soli 4 semplici ingredienti, una soffice e alta **pizza sbattuta** come si mangia a Roma: in una ciotola capiente metti le uova intere, aggiungi anche lo zucchero.



- 2 Inizia a montare con le fruste elettriche, alla velocità massima, per almeno 20 minuti.



3 Quando le uova inizieranno a montare, aggiungi la scorza di limone grattugiata.



- 4 Continua a montare l'impasto delle Pizza Sbattuta fino a quando non hai ottenuto un composto che sia triplicato di volume, molto chiaro e soffice.



- 5** Aggiungi la farina 00 setacciata e mescola delicatamente e molto lentamente con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare il composto.





6 Ungi di burro e infarina lo stampo.



7

Versa l'impasto e livella con una spatola. Cuoci la Pizza Romana di Pasqua in forno preriscaldato a 170°C in modalità statica per circa 60 minuti. Quando sarà pronta, toglila dalla pizza sbattuta dal forno e lasciala raffreddare completamente, nello stampo di cottura, prima di trasferirla in un piatto.



PIZZA SBATTUTA: RICETTA TRADIZIONALE ROMANA

La **pizza sbattuta** è un dolce tipico romano, perfetto per la colazione della domenica di **Pasqua**. Simile a un pan di Spagna, si distingue per la sua altezza e sofficità, ottenute grazie a una lunga lavorazione delle uova con lo zucchero. La tradizione vuole che venisse preparata a mano, con una lavorazione di oltre 40 minuti, ma oggi possiamo ottenere lo stesso risultato con le fruste elettriche in soli 20 minuti. Questo dolce semplice e delicato può essere gustato da solo o

accompagnato da [crema pasticceria](#) o pezzi di [uovo di Pasqua](#). Scopri la ricetta originale e i segreti per preparare una pizza sbattuta perfetta!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Monta le uova con lo zucchero alla massima velocità per ottenere un impasto ben areato. Per non smontare l'impasto, incorpora la farina con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Se avanza, puoi usarla per preparare dolci al cucchiaio o farcirla con creme e marmellate. Se vuoi decorarla, aggiungi zucchero a velo o una glassa leggera con confettini colorati.

COME CONSERVARE LA PIZZA SBATTUTA

Conserva la **pizza sbattuta** avvolta in pellicola trasparente o sotto una campana per dolci per 3-4 giorni. Evita di metterla in frigorifero per non alterarne la consistenza. Se vuoi conservarla più a lungo, puoi congelarla già porzionata e scongelarla all'occorrenza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Ciambella rustica](#): un dolce soffice perfetto per la colazione.

[Torta di riso bolognese](#): un dessert semplice e tradizionale.

[Pastiera napoletana](#): il dolce simbolo della Pasqua campana.

[Pizza dolce](#): una variante laziale ricca di sapori.

[Crescia di Pasqua](#): il lievitato marchigiano soffice e profumato.

[Ciambellone classico](#): una ricetta perfetta per ogni occasione.