

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Resta di Como: Ricetta Originale del Dolce di Pasqua Lombardo

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto elevata](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

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

NOTE:

+ *LIEVITAZIONE 7-8 ORE TOTALI (5-6H PRIMA LIEVITAZIONE + 2H SECONDA LIEVITAZIONE)*



La **Resta di Como** è la ricetta originale del dolce di **Pasqua** che forse ancora non conosci, ma che conquisterà la tua tavola delle feste. Sebbene la Lombardia sia famosa per la Colomba, sulle rive del lago esiste una tradizione antica e contadina legata a questo pane dolce ricco di uvetta e canditi, chiamato in dialetto anche *Paciarell*.

Ciò che rende unica la Resta è la sua forma caratteristica: ricorda una **lisca di pesce** (o una spiga) e, secondo la tradizione, al suo interno viene

nascosto un **bastoncino di ulivo** (o di ciliegio) benedetto, simbolo di pace e rinascita primaverile. A differenza dei grandi lievitati più aerei, questo è un dolce dalla mollica più sostenuta e profumata, perfetto da inzuppare a colazione o da gustare a fine pasto.

Questa preparazione richiede la giusta pazienza per la lievitazione, ma il risultato ti ripagherà di ogni sforzo. Se però sei alla ricerca di un classico rivisitato in chiave golosa e più rapida, dai un'occhiata alla mia [Colomba di Pasqua veloce al cioccolato](#).

Ti appassionano i **lievitati regionali**? Allora facciamo un giro in Centro Italia: non puoi perderti la [Pizza di Pasqua dolce](#), regina della colazione umbra e marchigiana, oppure la rustica [Schiaccia di Pasqua](#) toscana, un altro pane dolce della tradizione contadina.

Infine, se stai già pensando al menu completo o al picnic di Pasquetta, ricorda che sulla tavola non può mancare il salato: ecco la ricetta furba della [Torta Pasqualina con pasta sfoglia](#). Ma adesso, mani in pasta: prepariamo insieme la Resta!

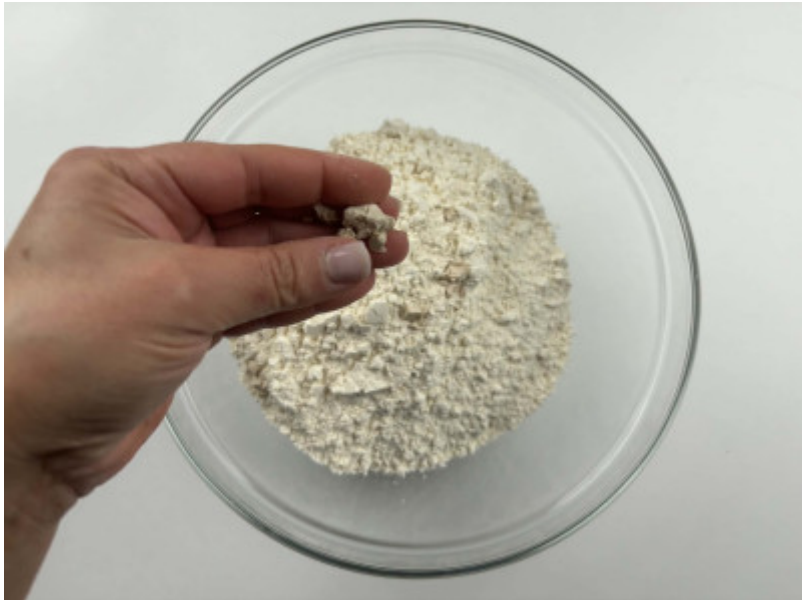
INGREDIENTI PER LA RESTA DI COMO ORIGINALE

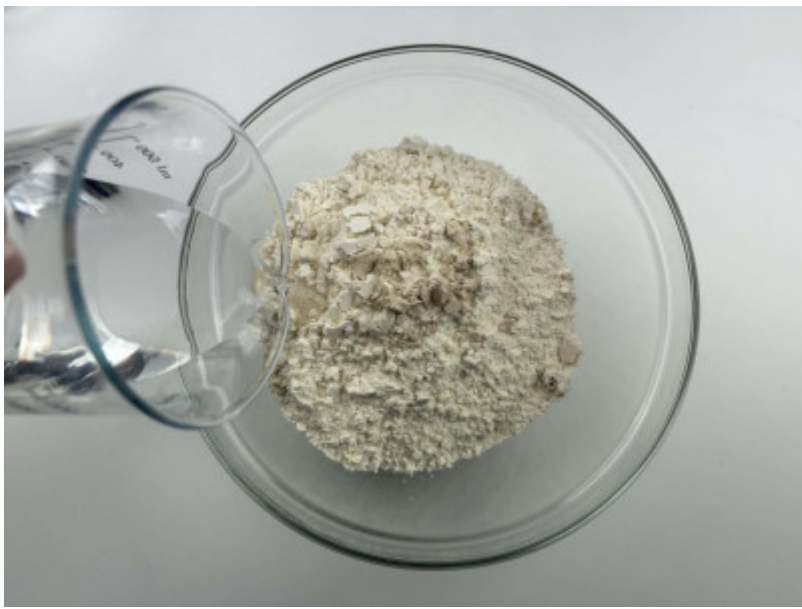
FARINA MANITOBA o farina di forza W320/350, indispensabile per reggere la lunga lievitazione - 550 gr
UOVA INTERE circa 3 uova medie - 150 gr
ACQUA a temperatura ambiente - 150 gr
LIEVITO DI BIRRA FRESCO 10 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 70 gr
MIELE un cucchiaino, aiuta la conservazione e il colore - 15 gr
BURRO MORBIDO tiralo fuori dal frigo 1 ora prima - 80 gr
SALE 10 gr
UVETTA SULTANINA ammollata e ben strizzata - 100 gr
CANDITI MISTI cedro e arancia - 100 gr

COME PREPARARE LA RESTA DI COMO: LA RICETTA PASSO PASSO

1 Per preparare la **Resta di Como**, inizia versando tutta la **farina** nella ciotola della planetaria (se preferisci, puoi usare una semplice boule e lavorare a mano). A parte, sciogli

il **lievito** nell'**acqua** e uniscilo alla farina. Avvia la macchina a velocità bassa: in questa prima fase serve solo a idratare le polveri.





- 2 Adesso è il momento di arricchire l'impasto. Unisci lo **zucchero** e il **miele** (che darà profumo e colore). Poi, inizia a incorporare le **uova**: mi raccomando, aggiungile **una alla volta**, aspettando sempre che la precedente sia stata completamente assorbita prima di inserire la successiva. Questo passaggio richiede calma, ma è fondamentale per non rompere la **maglia glutinica** che si sta formando.





3 Ora arriva la parte più importante: lavora l'impasto **energicamente**. Se usi la planetaria,

monta il **gancio**; se invece procedi a mano, trasferisciti sulla **spianatoia** e lavora di polso.
Devi ottenere un panetto **liscio ed elastico** che si stacca perfettamente dalle pareti della ciotola: in gergo tecnico, questa si chiama **incordatura**.





4 Quando l'impasto è diventato **tenace** e resistente, unisci il **sale** e continua a lavorare finché non sarà stato assorbito del tutto.

Adesso arriva il momento del **burro**: deve essere **morbido** e a pezzetti. Aggiungilo **poco alla volta**, senza avere fretta: l'impasto deve "mangiarsi" il burro piano piano. Fermati se vedi che l'impasto si slega e riprendi solo quando ha ripreso **elasticità**.





- 5** Una volta che l'impasto è pronto, copriilo con una ciotola a campana e lascialo riposare per **20 minuti**.

Passato il tempo, procedi con i **rinforzi** facendo un giro di **pieghe**: prendi i lembi esterni dell'impasto, tirali leggermente e portali verso il centro per dare forza alla struttura. Forma una palla e copri di nuovo. **Ripeti questo passaggio** (riposo + pieghe) per due volte totali.







6 È il momento di inserire le **sospensioni**, ovvero la frutta che arricchisce il dolce. Allarga leggermente l'impasto sul piano di lavoro.

Aggiungi l'**uvetta** (che avrai precedentemente ammollato in acqua tiepida e, mi raccomando, **strizzato benissimo** per non aggiungere umidità eccessiva) e i **canditi misti**. Richiudi l'impasto su se stesso e lavoralo **delicatamente**: impasta il minimo indispensabile, giusto il tempo di distribuire la frutta in modo uniforme senza strappare la maglia glutinica.





7 Trasferisci l'impasto in una ciotola capiente, precedentemente unta con un velo di **burro**

per non farlo attaccare. Copri bene con la **pellicola trasparente**.

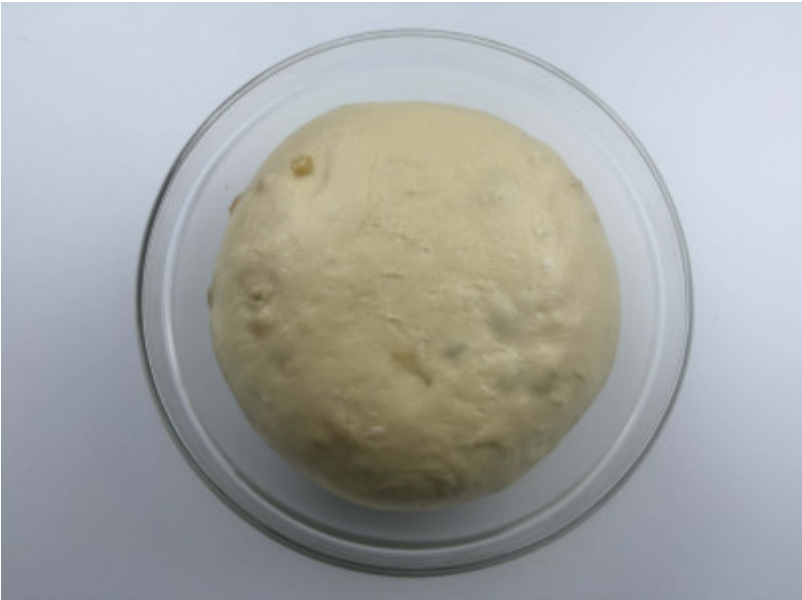
Lascia lievitare in un **luogo tiepido** (lontano da correnti d'aria) fino al **raddoppio del volume**. Armati di pazienza: ci vorranno circa **5-6 ore**, ma il tempo reale dipenderà dalla temperatura della tua cucina: se fa freddo, concedigli un po' di tempo in più.



8 Rovescia l'impasto lievitato sul **piano di lavoro leggermente infarinato**. Non aver paura di toccarlo: **sgonfiolo delicatamente** con le mani per ridistribuire i gas di lievitazione e fai un ultimo giro di **pieghe** per dare struttura.

A questo punto, dai all'impasto la forma di un **filone ovale**. Fai molta attenzione a chiudere bene la "**cucitura**" dell'impasto nella parte inferiore: deve essere ben sigillata

affinché il dolce mantenga la forma in cottura.







9 Adesso posiziona la tua Resta su una **teglia rivestita di carta forno**. Se preferisci e sei pratico, puoi usare un **cestino da lievitazione** ben infarinato, ma ricorda che dovrai rovesciarla delicatamente sulla teglia prima della cottura. Copri il tutto con **pellicola trasparente** (non troppo stretta) o con un panno umido per non far seccare la superficie.

Lascia lievitare ancora per circa **2 ore** in un luogo tiepido: il dolce deve **raddoppiare nuovamente** il suo volume prima di entrare in forno.





10 Siamo pronti per la cottura: accendi il forno a **200°C in modalità ventilato**. Nel frattempo, toglì delicatamente la pellicola dall'impasto.

Con una lametta o un coltello **affilatissimo**, è il momento di dare la forma tipica. La tradizione vorrebbe che si inserisse un bastoncino di ulivo nel mezzo per creare la struttura, ma nella **versione casalinga** otterremo lo stesso effetto estetico praticando un'incisione sapiente: fai un taglio lungo centrale oppure tanti tagli obliqui laterali per disegnare una **lisca di pesce** (o una spiga).

Inforna nel **binario centrale**. Cuoci a **200°C per i primi 10 minuti** (questo shock termico serve a dare la spinta alla lievitazione), poi abbassa la temperatura a **180°C** e prosegui la cottura per altri **25-30 minuti**.

Un consiglio: se noti che la superficie scurisce troppo in fretta, copri il dolce con un foglio di **alluminio** dopo i primi 20 minuti. Una volta cotta, sforna la tua Resta e lasciala **raffreddare completamente su una gratella** prima di tagliarla.





CONSERVAZIONE DELLA RESTA DI COMO

La tua **Resta di Como** è pronta: ottima tiepida, ma straordinaria da fredda quando tutti gli aromi si sono assestati.

Trattandosi di un lievitato ricco ma senza conservanti, la **conservazione** è importante: puoi tenerla a temperatura ambiente, chiusa in un sacchetto per alimenti o in un portatorte a campana, per circa **4-5 giorni**. Manterrà la sua sofficità ideale per la colazione.

Se ne hai preparata troppa o vuoi avvantaggiarti per Pasqua, sappi che la Restasi **può congelare**. Il mio consiglio è di tagliarla già a fette prima di metterla in freezer: in questo modo potrai scongelare solo la porzione che ti serve, magari passandola qualche secondo al microonde per rigenerarla e gustarla come appena sfornata.

I CONSIGLI DI COOKAROUND

La **Resta di Como** è un dolce che vive di equilibri. Ecco alcuni accorgimenti per non sbagliare:

Il Lievito: Se non hai il lievito di birra fresco (10g), puoi sostituirlo con circa **3-4 g di lievito di birra secco**. Ricordati però di attivarlo prima in un dito di acqua tiepida con un pizzico di zucchero finché non fa la schiumetta.

I Canditi: La ricetta originale li prevede tassativamente perché mantengono l'umidità dell'impasto. Se proprio non li ami, non eliminarli del tutto: sostituiscili con la stessa quantità di **pasta di arancia** o con uvetta extra, altrimenti il dolce risulterà troppo asciutto.

La Temperatura: Se in casa fa freddo e l'impasto fatica a partire, metti la ciotola nel forno spento con la sola **luce accesa**. Quella piccola lampadina garantisce i 26-28°C ideali per la lievitazione.