

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Scarcella di Pasqua: il biscotto pugliese della tradizione pasquale

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

DOSI PER: [8 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

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



La **scarcella di Pasqua** è un biscotto di pasta frolla tipico della tradizione pugliese, decorato con uova sode e zuccherini colorati.

### INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr  
ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr  
BURRO 100 gr  
LATTE 100 ml  
LIEVITO PER DOLCI 6 gr  
BICARBONATO DI SODIO 5 gr  
SCORZA DI LIMONE 1  
UOVA INTERE 2  
UOVA SODE 8  
ZUCCHERINI COLORATI

## COME FARE LA SCARCELLA DI PASQUA

**1** Per la realizzazione della scarcella di Pasqua inizia col preparare la base di pasta frolla:

in una ciotola versa la farina 00, lo zucchero semolato, il lievito in polvere per dolci, il bicarbonato e la scorza grattugiata del limone.

Mescola il tutto, aggiungi il burro tagliato a pezzi e comincia ad impastare fino ad ottenere un composto sabbioso.



- 2 Sempre nella ciotola, aggiungi il latte, a temperatura ambiente, e le due uova intere, impasta il tutto fino ad ottenere un panetto omogeneo di pasta frolla, avvolgilo nella pellicola e lascialo riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.



**3** Trascorso il tempo previsto per il riposo, riprendi il panetto di frolla e, con l'aiuto di un mattarello, stendilo su un piano da lavoro infarinato fino ad ottenere una sfoglia spessa circa 1 cm.

Con le formine, se le hai, o con un coltello ben affilato ricava i biscotti e posizionali su una leccarda rivestita da carta forno.

Su ogni scarcella posiziona un uovo sodo al centro.





4 Spennella con del latte tutta la superficie delle scarcelle e con i ritagli di frolla rimasti, forma delle strisce strisce di frolla che userai per "bloccare" l'uovo. Decora ogni scarcella con zuccherini o codette colorati.

Adesso inforna le scarcelle nel forno già caldo a 180°C, in modalità statico, per circa 30-35 minuti.

Una volta dorate, sforna le scarcelle e lasciale raffreddare prima di gustarle in tutta la loro semplicità e bontà.





## SCARCELLA DI PASQUA: RICETTA PUGLIESE

La **scarcella di Pasqua** è un dolce tradizionale pugliese che si prepara durante la Settimana Santa e viene gustato il giorno di Pasqua. Si tratta di un **biscotto di pasta frolla**, semplice e

fragrante, a cui vengono date forme diverse come colombe, cestini o coniglietti. L'elemento distintivo di questo dolce è l'uovo sodo incastonato nella frolla e fissato con strisce di impasto, simbolo di rinascita e prosperità. Decorata con zuccherini colorati, la scarcella è perfetta da regalare ai bambini o da portare in tavola come segno di buon augurio. Scopri come prepararla con la nostra ricetta facile e veloce!

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se vuoi una scarcella più morbida, aggiungi un pizzico di lievito in più alla frolla.

Per una versione ancora più profumata, aggiungi un cucchiaino di estratto di vaniglia o liquore all'anice.

Gli avanzi di pasta frolla possono essere usati per fare biscotti semplici o crostatine.

Se avanza la scarcella, scaldala per qualche minuto in forno per farla tornare fragrante.

## COME CONSERVARE LA SCARCELLA DI PASQUA

Conserva la **scarcella di Pasqua** sotto una campana di vetro o in un contenitore ermetico per 2-3 giorni. Evita di coprirlo con pellicola trasparente per non creare umidità che potrebbe ammorbidirla troppo. Se conservata per più giorni, scaldala in forno per qualche minuto per restituirle croccantezza.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Ciaramicola: un dolce umbro con glassa di meringa e confettini colorati.

Cuddura cu l'ova: una variante siciliana della scarcella con forme diverse.

Pastiera napoletana: il dolce tradizionale con grano cotto e ricotta.

Pizza di Pasqua dolce: un lievitato soffice perfetto per la colazione pasquale.

Colomba di Pasqua fatta in casa: il simbolo dolce della Pasqua italiana.

Cuzzupe calabresi: dolci tradizionali del periodo pasquale.