

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Aceddu cu l'ovu (uccello con l'uovo)

di: *SABETTYNA*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *30 MINUTI RIPOSO IN FRIGO*



Ogni anno a Catania si preparano questi dolci tipici Pasquali comunemente chiamati Uccello con l'uovo in quanto hanno la forma di un uccello e nello specifico di una colomba con delle Uova sode, Esistono svariate forme con annessi tanti significati per esempio anticamente i fidanzati si scambiavano questo dolce ma a forma di cuore. Inoltre questo dolce Simbolo di buon Augurio viene regalato ad amici e parenti e la particolarità che presenta e che maggiore è la grandezza del Dolce più importante è

il rapporto con la persona che lo riceverà.

INGREDIENTI

FARINA 00 1 e 1/2 kg -

ZUCCHERO 500 gr

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE

300 gr

UOVA 6

LATTE A TIEPIDO 250/300 ml -

VANIGLINA 2 bustine

LIEVITO 2 bustine

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 2

PER DECORARE:

ZUCCHERINI COLORATI

UOVO SBATTUTO per spennellare - 1

PREPARAZIONE

1 Prima cosa da fare decidere il numero di uova sode che si dovranno mettere nel dolce e bollirle in quanto devono essere fredde.

Procedere con l'impasto

Disporre su una spianatoia la Farina lo zucchero e la vaniglina e formare una fontana, praticare un buco al centro e mettere le uova e con l'aiuto di una forchetta iniziare ad impastare aggiungendo pian piano il latte il burro e la scorza del limone grattugiato, continuare ad impastare ed come ultimo ingrediente mettere il lievito setacciato, lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e sodo.

Per delle belle forme Consiglio di preparare delle sagome a piacere su carta forno di colomba, cuore, campana.

Stendere la pasta ed accertarsi che lo spessore non sia inferiore ad 1/5 cm, aiutarsi con la sagoma che si è preparata in precedenza e formare nel mio caso la colomba al centro
posizionare le uova e come di vede dalle foto fissare le uova sode con delle striscette si
pasta, spennella tutta la superficie con l'uovo sbattuto e decorare con gli zuccherini. (per
fare l'occhio della colombina ho utilizzato un pezzetto di chicco di caffè)
Infornare a 180°C per circa 15/20 minuti fino a doratura.

