

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Guti di Pasqua

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di farina
2 uova
30 g di lievito di birra
1/2 scorza di limone grattugiata
una bustina di vanillina.

PER LA PASTA

1 kg di farina
250 g di zucchero
4 uova intere
2 tuorli
1 scorza di limone grattugiata
1 bicchierino di liquore Strega o Millefiori
150 g di strutto più 100 g di burro
2 bustine di vanillina
1 pizzico di sale
10 uova sode circa

PREPARAZIONE

1 Prima d'iniziare la preparazione dei dolci è necessario cuocere le uova per rassodarle, prestando attenzione affinché il guscio non si rompa.

Al momento di utilizzarle devono essere ben fredde.

Per prima cosa è importante la preparazione del lievito.

In un recipiente capace mettete 250 g di farina facendovi un buco in mezzo, poi versate : le uova, il lievito sciolto in un po' di latte tiepido, una bustina di vanillina e la buccia grattugiata di un limone.

Mescolate bene gli ingredienti ed un po' alla volta incorporatevi la farina.

Impastate formando una palla liscia ed un po' morbida.

Copritela bene e mettetela a lievitare in un posto caldo fino a quando non avrà raddoppiato il proprio volume.

Mettete il resto della farina, a fontana, su un piano di marmo o in un recipiente; nel centro della farina versate lo zucchero, rompete le uova intere, i tuorli, la buccia grattugiata del limone, la vaniglia, il bicchierino di liquore Strega o Millefiori e, lo strutto o il burro sciolto a bagnomaria.

Lavorate con le mani sciogliendo ed amalgamando bene tutti gli ingredienti.

Riprendete il lievito, lavoratelo con le mani per qualche minuto quindi unitelo alle uova lavorate.

Aiutandovi con tutte due le mani scioglietelo dentro fino ad ottenere un composto omogeneo senza grumi.

A questo punto, partendo dal centro della fontana, cominciate ad incorporare la farina impastando dolcemente fino ad ottenere una palla liscia e compatta.

Avvolgetela in un canovaccio bagnato e strizzato e lasciatela riposare per una mezz'ora.

Passate ora alla formazione delle Gute.

Prendete dei pezzetti di pasta della grandezza di un mandarino, lavoratela un po', dolcemente, quindi formate un cordoncino grosso come un dito.

Incrociate la pasta dandole la forma di un fiocco nel cui vuoto metterete un uovo sodo facendolo ben aderire alla pasta, con un coltello tagliate le estremità delle due code girandole, a ricciolo, verso l'esterno.

Continuate così fino all'esaurimento delle uova sode.

Prendete le Gute con delicatezza e mettetele su un ripiano coperto con un canovaccio. Coprite con una coperta di lana o altro che possa tenerle al caldo e fatele lievitare ancora per circa due ore.

Saranno pronte quando soppesandole con la mano le sentirete leggere.

In un piatto sbattete due uova intere allungate con un goccio d'acqua.

Scaldate il forno a 180°.

Quando le Gute sono lievitate, spennellatele con l'uovo sbattuto e sistematele ben distanziate in una teglia da forno già unta.

Infornatele e fatele cuocere senza aprire il forno fino a quando non avranno preso un leggero colore dorato.

Sfornate le Gute e prima di levarle dalla teglia fatele intiepidire, mettetele ancora su un ripiano a finire di raffreddare prima di riporle.

L'eventuale eccedenza di pasta, può essere usata per fare delle ciambelle o brioche.