

# LA SCARCELLA

È un dolce pasquale tipicamente pugliese. Ha la forma di un soggetto figurato della Pasqua, ad esempio il coniglietto, la colomba, il pulcino o la campana. La scarcella è un dolce che simboleggia la nascita di una nuova vita (da cui poi l'usanza di decorarla con un uovo adornato da una croce).

La preparazione della scarcella è fatta di una pasta simile alla pasta frolla moderna ma che anticamente veniva fatta solo ed esclusivamente con olio di oliva. La preparazione e la cottura in forno delle scarcelle avviene durante la Settimana Santa o addirittura durante la settimana precedente quella in questione. È un dolce il cui profumo pervadeva e pervade le case e le strade durante la settimana di Pasqua. La decorazione viene fatta semplicemente con degli zuccherini o dei confettini argentati, che ai giorni hanno lasciato il posto a ovetti di cioccolato. Le credenze locali vogliono che la quantità di uova sulle scarcelle, sia maggiore in caso in cui il bambino in questione, fosse stato buono durante l'anno; in caso avesse fatto marachelle avrebbe avuto una scarcelle...  
senza uovo.

Sarebbe consigliato inoltre l'uso della scorza grattugiata del limone al fine di donare alla scarcella un sapore più aromatizzato.

## LA RICETTA

Farina gr 1000

zucchero gr 400

burro gr 200

lievito gr 10

uova gr 250

Mettere la farina a fontana e impastare il burro con lo zucchero, successivamente aggiungere le uova e il lievito. impastare il tutto e mettere a riposare un ora in frigo. Quando fredda stenderla con il matterello e cuocere in forno a 160 gradi

Eustachio Sapone

Buon divertimento e  
Buona Pasqua

