

Colomba Pasquale

Pochi sanno che il dolce che meglio rappresenta le festività pasquali affonda le sue origini nella città di Pavia durante l'assedio longobardo.

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

250 g di burro
200 g di farina
150 g di zucchero
100 g di scorze candite di arancia
100 g di latte
50 g di uvetta
25 g di lievito fresco di birra
3 uova e 3 tuorli
Un cucchiaino di miele mille fiori dell'Oltrepò pavese
Scorza grattugiata di un'arancia e un limone
1 stecca di vaniglia

INGREDIENTI PER LA GLASSA

100 g farina di mandorle o nocciole
100 g di zucchero a velo
50 g di mandorle intere
3 albumi



ESECUZIONE

Amalgamate metà della farina con il lievito sciolto in poco latte tiepido, aggiungete un cucchiaino di miele, quindi lasciate riposare in luogo caldo coperto da un panno umido. Quando l'impasto sarà aumentato fino al doppio del proprio volume unite le uova e tre tuorli, la farina rimanente, lo zucchero, il burro, un pizzico di sale, i canditi, l'uvetta, la scorza grattugiata e il latte rimanente. Aromatizzate con i semi contenuti nel baccello della vaniglia e disponete il composto a forma di croce in una teglia imburrata e lasciare riposare. Ricoprite la colomba con l'ausilio di un pennello con la glassa ottenuta dall'emulsione di farina di mandorle, zucchero e albumi, quindi completate con le mandorle. Quando il dolce sarà aumentato del doppio infornatelo e cuocete per un 15 minuti a calore vivo e poi 45 minuti a temperatura moderata.

LA STORIA

Il dolce affonda le proprie origini nel lontano 572 quando la città di Pavia, minacciata dai soldati di Re Alboino, dopo aver resistito tenacemente tre lunghi anni all'assedio, cadde in mano longobarda. La popolazione temeva l'ira del nuovo signore che aveva fatto voto di passare a filo di spada coloro che si erano così strenuamente opposti alla sua avanzata. Fu così che un fornaio per supplicare clemenza per i pavesi preparò un soffice impasto con mandorle, uva, burro e uvetta disposto a forma di colomba, simbolo della pace, da presentare al cospetto del re. La storia ci narra che Pavia fu graziata e divenne capitale del regno Longobardo.

IL VINO CONSIGLIATO: Moscato Spumante D.O.C. Oltrepò Pavese