



## LA CIARAMICOLA PERUGINA

**La Ciaramicola Umbra è un dolce tipicamente pasquale.**

In passato veniva portata in dono dalle ragazze prossime al matrimonio alle famiglie dei futuri mariti, proprio per festeggiare la Pasqua.

La ciaramicola ha la forma di una ciambella con all'interno una croce, sopra di essa vi sono cinque protuberanze, che rappresentano i cinque rioni di Perugia. Il colore rosso

### **Ingredienti:**

450 gr di farina,  
120 gr di burro,  
200 gr di zucchero semolato,  
2 uova, 30 gr di alchermes,  
un limone,  
1 bustina di lievito.

Per la meringa:

2 albumi, 50 gr di zucchero a velo.

Infine 150 gr di confettini colorati (gialli, verdi e azzuri!) mignon.

### **Procedimento**

Lavorate per qualche minuto la farina con le uova, il burro, lo zucchero, la buccia grattugiata del limone e il liquore. Aggiungete quindi il lievito e arrotolate la pasta sul tavolo leggermente infarinato, avendo cura di dividerla in due parti: con una parte formerete una ciambella che metterete in una tortiera imburrata, con l'altra parte formate due strisce e mettetela al centro della ciambella formando una croce.

Infornate a 180 gradi per circa mezz'ora.

Mentre la ciambella cuoce, montate a neve ferma i due albumi con lo zucchero a velo; sfornate, quindi, il dolce, copritelo con le chiare d'uovo montate a neve (cercando di formare 5 corni con la meringa), cospargete con i confettini colorati e rimettete la ciaramicola nel forno, spento, per far asciugare la meringa

La mattina potrai gustarla sul buffet della nostra ricca Colazione Pasquale insieme alla tipica Torta di Pasqua al Formaggio, al capocollo e alle uova sode.