

COLOMBA PASQUALE



La colomba pasquale è un tipico dolce pasquale, così come panettone e pandoro sono associati alle tradizioni gastronomiche del Natale anche vero che un detto popolare a denominato questo dolce anche con il nome di uccello della pace.

Anche se le leggende vorrebbero far risalire questo dolce pasquale in epoca longobarda, addirittura al re longobardo Alboino che durante l'assedio di Pavia si vide offrire, in segno di pace, un pan dolce a forma di colomba, oppure legata ad una leggenda che coinvolge la regina longobarda Teodolinda ed il santo abate irlandese San Colombano, le origini di questo ormai indispensabile coronamento delle mense pasquali sono assai più recenti.

Fu Dino Villani, direttore pubblicità della ditta milanese Motta, già celebre per i suoi panettoni

natalizi, che negli anni trenta del 1900 per sfruttare gli stessi macchinari e la stessa pasta, ideò un dolce simile al panettone, ma destinato alle solennità della Pasqua. La ricetta poi venne ripresa da Angelo Vergani che nel 1944 fondò la Vergani srl, azienda di Milano che ancora oggi produce colombe.

Da allora la colomba pasquale volò sulle tavole di tutti gli italiani, e anche ben oltre i nostri confini. L'impasto originale, a base di farina, burro, uova, zucchero e buccia d'arancia candita, con una ricca glassatura alle mandorle, ha assunto forme e varianti di ogni tipo, per la delizia di grandi e di piccini. [[fonte Wikipedia](#)]

Ingredienti per l'impasto:

- 600 g di farina suddivisa in 300 di tipo 00 e 300 g di manitoba (ma va bene anche solo 00 se non l'avete!)
- ½ bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito di birra
- 230 g di burro
- 180 g di zucchero semolato
- 1 bustina di vanillina
- Scorza di limone (se possibile di agricoltura biologica)
- 1 cucchiaio di miele
- 100 g di scorzette di arancia candite
- 50 g di canditi misti o uvetta

Ingredienti per il rivestimento della colomba:

- 150 g di mandorle non pelate
- Granella di zucchero
- 3 albumi d'uovo
- 100 g di zucchero a velo

//

Preparazione:

L'impasto per la colomba è di per sé semplice ma richiede un po' di tempo per la preparazione, in quanto sarebbe bene riproporre l'impasto più volte.

1. Si inizia con l'impastare 1/3 della farina con la bustina di lievito e metà del latte lasciando poi lievitare in un posto caldo per almeno un'ora;
2. Unire 1/3 di farina con 1/2 dello zucchero 100 gr di burro ed il latte rimanente, lavorando l'impasto velocemente fino ad ottenere una pasta elastica che dovrà lievitare per almeno 3-4 ore;
3. Aggiungere quindi il resto degli ingredienti amalgamando il tutto velocemente e lasciare il composto lievitare per tutta la notte;
4. Il giorno successivo amalgamare nuovamente l'impasto e lasciarlo lievitare 1 ora per altre 2 volte;
5. Una volta passata un'ora dall'ultimo impasto, lavorare per l'ultima volta il composto e inserirlo nello stampo (possibilmente a forma di colomba!) e farlo lievitare per l'ultima volta;

Cottura e Rivestimento:

Mentre aspettiamo che l'impasto lieviti per l'ultima volta, procediamo con la glassa di zucchero e mandorle.

1. Tritare 100 gr di mandorle e ridurle in farina aggiungendo poi lo zucchero a velo e gli albumi mescolando il tutto con il frullatore;
2. Cospargere la glassa di mandorle sopra la colomba inserendo le rimanenti mandorle intere;
3. Preriscaldare il forno a 200° e lasciare cuocere per 15 minuti.
4. a questo punto coprire la colomba con della carta da forno per evitare che la glassa si bruci e abbassare la temperatura a 180° lasciandola cuocere per circa 40 minuti

