

LA RICETTA

Dolce veneziano di San Martino

CULTURA

31_10_2022



Ogni anno a novembre, nelle case di Venezia, è consuetudine realizzare il dolce di San Martino: un grande biscotto di pasta frolla che ritrae la figura del santo a cavallo, coperto di zuccherini e perline di zucchero, ma anche pezzettini di mandorla o frutti canditi e altre decorazioni commestibili.

Ingredienti

Per la pasta frolla:

- 250 g farina
- 125 g burro a temperatura ambiente tagliato a cubetti
- 100 g zucchero a velo
- 2 g di sale fino
- 1 tuorlo e 1 uovo intero (a temperatura ambiente)
- semi di 1 bacca di vaniglia (non vanillina, per amor del gusto!)
- buccia grattugiata di limone a piacere

Per la ghiaccia reale:

- 170 g zucchero a velo setacciato (importante!)
- 30 g albume pastorizzato
- 2 gocce di succo di limone

Preparazione

Per realizzare la pasta frolla mettete gli ingredienti in una ciotola e mescolate fino a che gli ingredienti si saranno amalgamati. Avvolgete l'impasto con della pellicola e lasciate riposare per mezz'ora.

Passato questo tempo, stendete la pasta frolla su un foglio di carta forno e ritagliate la forma di San Martino a cavallo con un cutter (costo di circa 15 euro, v. foto). Infine rimettete il cutter in frigorifero. Cuocete per circa 15 minuti a 160° C. Estraiete non appena il biscotto inizia a scurirsi.

A questo punto preparate la ghiaccia reale.

Montate l'albume con un mixer a mano con qualche goccia di limone. Iniziate a montare. Quando l'albume sarà ben montato versate nella ciotola gradualmente lo zucchero a velo setacciato. La ghiaccia sarà pronta se liscia e priva di grumi.

Versatela poi in una tasca da pasticciare munita di beccuccio piccolissimo (1 mm circa) e iniziate a dosarla tenendola sempre leggermente sollevata, mai a contatto con la superficie del biscotto.

Decorate il biscotto di San Martino a vostro piacimento. Potete aggiungere perline di zucchero o decorazioni quando la glassa è ancora umida.

Lasciar solidificare e gustare i biscotti di San Martino.

