

Le Paste Frolle di Santa Lucia

Ogni città ha la propria tradizione natalizia, Verona ha **Santa Lucia**: la festa più importante di dicembre! Nella notte tra il 12 ed il 13 la Santa gira per le case a portare doni e dolci ai bambini buoni e carbone a quelli cattivi.

Piazza Brà viene invasa da bancherelle di tutti i tipi e il dolce più gettonato sono appunto questi biscotti di pasta frolla, mangiati in quantità industriale assieme ed un buon bicchiere di vin brulè.

Ricetta:

300 gr di farina

150 gr di burro

130 gr di zucchero

3 tuorli d'uovo

1 limone non trattato

zucchero a velo, quanto basta



Preparazione:

Inizia con il preparare la frolla, quindi taglia a pezzetti il burro e lascialo ammorbidire a temperatura ambiente. Quando è tenero aggiungi lo zucchero per bene, i tuorli uno ad uno e la scorza del limone non trattato.

Man mano poi aggiungo la farina setacciata in modo tale non si formino i grumi e formo un bel composto liscio. A questo punto avvolgo la pasta nella carta trasparente e la lascio riposare un paio d'ore in frigorifero.

Passato il periodo stendo la frolla con il mattarello dell'altezza di circa mezzo centimetro. Ricavo tanti biscotti aiutandomi con le formine che metto su di una placca ricoperta con carta forno, distanziandoli per bene gli uni dagli altri.

Vanno cotti per circa 12 minuti a 180° o almeno finché non diventano dorati. A questo piatto abbina un buon bicchiere di Vin Brulè e gli Wham con "Last Christmas".