



Corrucolo

[Del 27/08/2004 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Focacce](#)]

Ingredienti: farina bianca gr. 500, zucchero semolato gr. 100, olio d'oliva gr. 100, zucchero in granella, poco latte, due uova, sale.

Mettere sulla spianatoia la farina, un cucchiaino di sale fino e lo zucchero; mescolare insieme gli ingredienti, fare la fontana e versarvi al centro l'olio, poi impastarlo alla farina unendo tanto latte tiepido quanto basta per avere una pasta di giusta consistenza. Lavorarla energicamente per qualche minuto, indi dividerla in tre pezzi uguali. Arrotolare ogni pezzo di pasta facendo tre lunghi cilindretti e intrecciarli, poi unire le due estremità della treccia e accomodarla su una placca da forno precedentemente unta d'olio. Nel punto d'unione della treccia, affondare un uovo crudo, badando che il guscio non presenti delle crepe, poi con un piccolo ritaglio di pasta fare tre o quattro striscioline e sistemarle incrociate sull'uovo. Rompere il secondo uovo in una tazza, sbatterlo un poco e, usando una pennellina, lucidare con esso la pasta, indi spolverizzarla di zucchero in granella. Porre la placca in forno già caldo, lasciandola per circa trenta minuti. Con questo impasto si possono fare anche altre forme o piccoli cestini e nel mezzo si potrà mettere un uovo intero, coperto con striscioline di pasta.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]