



Gialletti, i biscotti pasquali di Ravenna

A Ravenna il pranzo pasquale si termina con i gialletti, dei biscottini con l'uvetta sultanina.

Ravenna, ancora oggi avvolta in un'atmosfera bizantina e misteriosa, conserva una ricetta per finire il pranzo di pasqua in delizia.

La ricetta dei Gialletti è davvero antichissima: si tratta di biscotti appena dolci di colore giallo per via della farina di mais, e che venivano preparati in occasione delle feste pasquali.



INGREDIENTI

- 450 gr di farina di mais
- 200 gr di farina bianca
- 2 uova, 150 gr di burro
- 200 gr di zucchero
- vaniglia
- sale
- ½ limone

- 100 gr di uvetta sultanina
- pinoli

PREPARAZIONE

Amalgamare tutti gli ingredienti con scorza di limone grattugiata e in ultimo 100 gr di uvetta sultanina e 100 gr di pinoli.

Dividere l'impasto in tante piccole pagnotte piccoline, grandi come un mandarino, sistemare sulla leccarda foderata da carta da forno, pre riscaldare il forno a 200°, cuocere per circa mezz'ora.

[Read More](#)
