



CONIGLIETTI
E COLOMBE...
DA MANGIARE

BISCOTTI DI PASTAFROLLA

Ingredienti

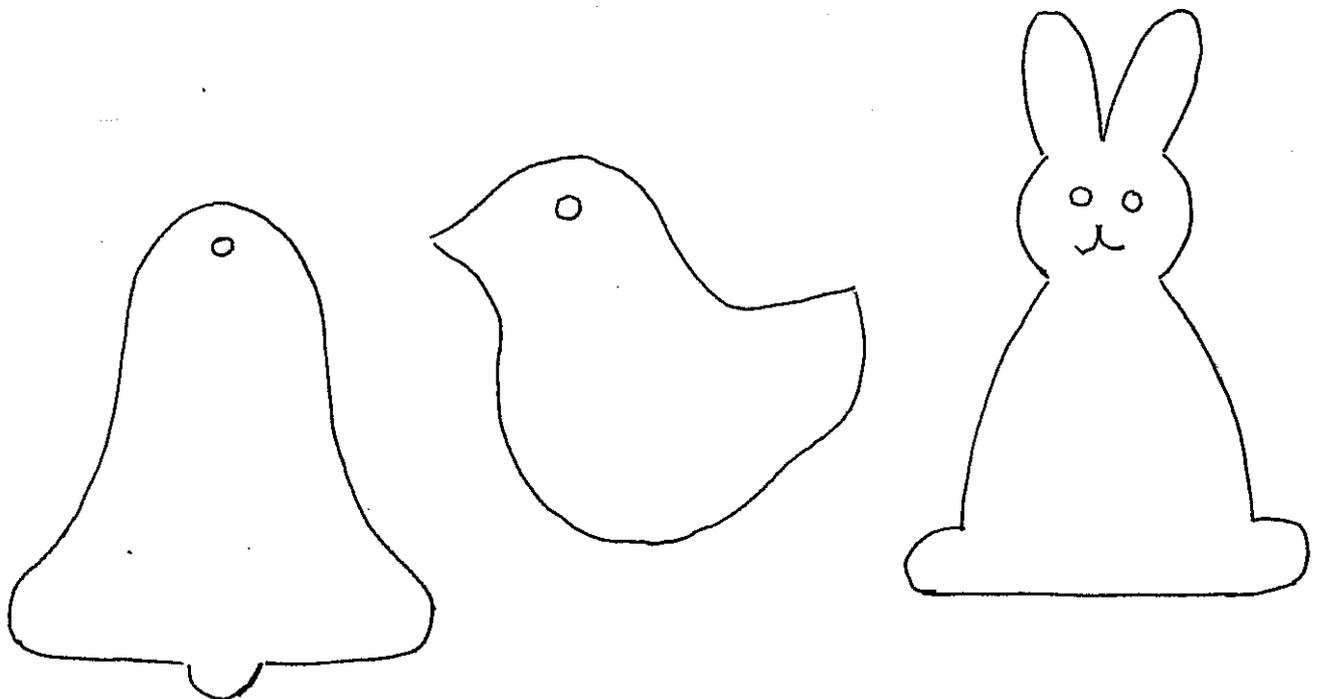
(dose per circa 30/35 biscotti)

- * 200 gr di farina
- * un pizzichino di sale
- * 100 gr di burro
- * 100 gr di zucchero
- * 1 uovo intero più un rosso
- * 1/2 bustina di lievito per dolci

Mescolate insieme gli ingredienti fino ad ottenere una pasta morbida (se appiccica alle mani aggiungete un po' di farina).

Con il mattarello stendete la pasta con uno spessore di poco più di mezzo centimetro; ritagliate i biscotti con gli stampini, sistemate su una piastra imburrata e infarinata (o coperta con carta da forno), infornate a 170 gradi per 10-15 minuti.

Se non trovate gli stampini che desiderate, potete ritagliare nel cartoncino pesante le sagome che più vi piacciono, appoggiarle sull'impasto e ritagliare con un coltellino. In questo caso vi consigliamo sagome semplici e non troppo piccole.



FACCIAMO IL PANE

Ingredienti

- * 400 gr di farina bianca
- * 25 gr di lievito di birra
- * sale
- * 2 cucchiaini di olio di oliva
- * acqua quanto basta

In una scodella fate sciogliere il lievito in poca acqua tiepida e aggiungete un cucchiaino di farina. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare l'impasto per 20 minuti circa.

Mettete sul tavolo la farina a fontana, aggiungete il composto lievitato, il sale e l'olio di oliva; se occorre aggiungete acqua.

Lavorate bene con le mani fino a quando la pasta non sarà liscia, quindi sbattetela con forza sul tavolo per alcune volte.

Mettetela in una terrina infarinata, coprite con il canovaccio e lasciate lievitare fino a quando non sarà raddoppiata di volume.

Lavoratela ancora qualche minuto e poi preparatela sulla piastra che andrà nel forno: si può fare una grossa pagnotta oppure tanti panini piccoli.

Lasciate lievitare ancora una volta e quindi mettete nel forno caldo (200 gradi circa) per il tempo occorrente (secondo il forno, dai 30 ai 40 minuti circa).

Più sarete stati pazienti nella fase della lievitazione, più il pane verrà buono e bello!

CONIGLIETTI CON LE UOVA

Con due terzi della pasta (vedi ricetta per il pane) formate dei rotoli dello spessore di 2 cm e della lunghezza di 20 cm.

Con questi formare il corpo centrale; con il resto della pasta fare le teste, le orecchie e le code.

Per gli occhi usare chicchi di uva sultanina.

Al centro mettere un uovo cotto alla coque (non proprio sodo) e infornare.

Dopo la cottura, decorare l'uovo.

