

# La ricetta marchigiana della pizza dolce di Pasqua

scritto da Redazione | 18/04/2019



**Sulla tavola della colazione pasquale nelle Marche, non può mancare un'antica preparazione che si abbina, tra l'altro a ciauscolo, lonza e uova sode.**

I nostri nonni ci raccontano di quanto, in passato, la Pasqua fosse una ricorrenza molto sentita e che l'atmosfera si respirasse già nei quindici giorni precedenti.

In ogni abitazione, con la primavera si effettuavano le cosiddette pulizie "da fondo", un'abitudine dettata non solo da motivi igienici ma anche da un'antica e salda credenza religiosa. L'acqua santa con cui il parroco avrebbe benedetto le case, infatti, non sarebbe dovuta cadere su cose immonde.

Terminate le pulizie si passava in cucina e si preparavano le delle **pizze di Pasqua**, sia dolci e salate, che poi venivano servite a colazione la domenica, insieme al [ciauscolo](#), alle lonze e alle uova sode.

## **Pizza dolce di Pasqua, la ricetta marchigiana per la colazione**

Quella che proponiamo è la **pizza dolce di Pasqua**, un'antica ricetta marchigiana che - in realtà - non è ufficialmente codificata; ogni famiglia custodisce la propria, magari tramandata da generazioni. Alcuni abbondano con i canditi, altri usano solo la scorza di limone oppure il succo abolendo l'arancia, altri ancora aggiungono anche l'uvetta. I più golosi, glassano la torta rendendola più dolce ed esteticamente più bella.

Articolo di Elisa Cianforlini.