

# [Agnello di pasta di mandorle, il dolce della tradizione pasquale salentina](#)

written by Gabriella Rizzo | 30/03/2018



**È il simbolo pasquale per eccellenza ed è preparato soprattutto in Sicilia e in Puglia, le maggiori regioni produttrici di mandorle in Italia.**

La ricetta dell'**Agnello di pasta di mandorle** ha origini molto antiche. Inizialmente opera delle monache di clausura pugliesi e siciliane, in seguito si diffuse in tutto il territorio nazionale.

Famosa è la Pecora, l'**[agnello pasquale di Favara](#)**, in provincia di Agrigento, farcito con pasta di pistacchio e ricoperto di pasta di mandorle. In provincia di Lecce, il tradizionale dolce pasquale è invece farcito con una particolare crema, la faldacchiera, a base di tuorli d'uovo e zucchero.

## **Agnello di pasta di mandorle con faldacchiera**

### **Ingredienti**

- 1 kg di mandorle
- 1 kg di zucchero
- Faldacchiera
- Scorza grattugiata di un limone
- 40 gr [cioccolato](#) fondente
- 150 gr di Pan di Spagna
- liquore Strega
- zucchero a velo

## **Preparazione**

1. Macinare le mandorle finemente con un po' di zucchero
2. In una pentola mettere il rimanente zucchero e un bicchiere di acqua; mescolare e aggiungere le mandorle macinate. Cuocere a fuoco lento finché la pasta non si staccherà dal fondo della pentola
3. A fine cottura aggiungere la scorza grattugiata di un limone
4. Prendere la pasta di mandorle e lavorarla con le mani. Adagiarla nello stampo spolverato di zucchero a velo
5. Farcire con la faldacchiera, il pan di Spagna imbevuto di liquore e il cioccolato a pezzetti. Coprire con altra pasta di mandorle.
6. Riporre l'agnello su un vassoio e decorare con cioccolatini, nastri e altri simboli pasquali.

## **Ricetta della faldacchiera**

- 4 tuorli d'uovo
- 12 cucchiaini di zucchero

Mettere in una pentola e cuocere la crema ottenuta a fuoco lentissimo senza farla bollire e girandola continuamente con un cucchiaino di legno per circa mezz'ora.