

## Le Margheritine di Stresa

La figlia maggiore di Elisabetta di Sassonia, Margherita, prima Regina d'Italia e sposa dal 1868 di Umberto I di Savoia, era spesso ospite a Stresa, in villeggiatura.

Stresa è una ridente località che si affaccia sulla sponda piemontese del lago Maggiore, frequentata da sempre da un turismo "d'élite".

Pietro Antonio Bolongaro, uno dei primi pasticceri della graziosa e nota località lacustre, lavorava da tempo ad una ricetta che gli avrebbe consentito di creare dei dolcetti di una delicatezza e di una friabilità uniche. Dolcetti tuttora molto apprezzati e famosi con il nome di "**Margheritine di Stresa**".

Alcuni sostengono che il pasticciere presentò i suoi nuovi dolcetti durante un grande ricevimento per la festa di Ferragosto. Altri invece raccontano che gli squisiti dolci furono inviati dal Bolongaro a villa Ducale per sottoporli ad un giudizio "reale": si dice che da quel giorno i nuovi dolci non mancarono mai dalle tavole della Casa Reale.

Ebbe così inizio la fortuna delle "Margheritine" così chiamate in onore dell'illustre ospite. Anche il loro aspetto ricorda molto il fiore della margherita: cosparsi di zucchero a velo, in fila sui vassoi sembrano una distesa di fiori bianchi.

Il figlio di Pietro Antonio, Antonio Bolongaro ereditò dal padre l'arte pasticceria ed il laboratorio di Via Garibaldi, dove iniziò presto la produzione dell'ormai richiestissimo dolce; attualmente è prodotto in tutte le pasticcerie stresiane ed anche in quelle dei paesi vicini.

Le forme e le dimensioni in cui le Margheritine si presentano possono variare leggermente: in genere sono dei pasticcini rotondi e lisci di circa 5 centimetri di diametro con un piccolo avvallamento al centro dove si raccoglie lo zucchero a velo che li ricopre.

**L'incredibile fragranza di questo nobile dolcetto è dovuta ad un piccolo segreto, l'utilizzo dei tuorli d'uovo sodi, passati al setaccio fino ad ottenere quasi una farina. Questo semplice accorgimento, unito all'uso di zucchero a velo nell'impasto, fa sì che le Margheritine si sciolgano in bocca al primo assaggio.**

### Ingredienti :

250 grammi di burro  
125 grammi di zucchero a velo  
200 grammi di farina 00  
200 grammi di fecola di patate  
5 tuorli di uovo sodo

### Procedimento:

Lessate le uova e dopo averle raffreddate passate al setaccio i tuorli affinché risultano belli fini. Formate una fontana con la farina e la fecola, in mezzo metteteci lo zucchero a velo, il burro (lasciato già precedentemente fuori dal frigorifero) e i tuorli d'uovo passati al setaccio. Cominciate ad impastare il composto che si trova al centro della fontana poi, a poco a poco, tirate insieme anche la farina e la fecola. Impastate in modo che rimanga un composto omogeneo.

Lasciate riposare in frigorifero per qualche ora. Formate delle piccole palline simili agli gnocchi di patate e mettetele su una teglia imburrata. Schiacciate la parte superiore in modo da appiattire l'impasto e con un legnetto bucate la parte centrale.

Cuocete le margheritine per 12/13 minuti a 160°. Servitele spolverizzate di zucchero a velo.



*Margheritine e reginette*

*Victoria e Stefany*