

# MINNI DI VIRGINI



# STORIA

La **minna di virgini** è un dolce tradizionale di Sambuca di Sicilia, città siciliana in provincia di Agrigento. È stata inserita dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali. La minna di virgini fu ideata nel 1725 da suor Virginia Casale di Rocca Menna, del Collegio di Maria di Sambuca. La suora la creò in occasione del matrimonio del Marchese don Pietro Beccadelli con donna Marianna Gravina. Ella la descrive in questo modo: - Guardavo questa mattina dalla finestra della mia stanzetta le colline che si susseguono dalla Valle dell'Anguillara sino alla collina del Castellaccio e alla costa della Minnulazza. La forma delle colline mi ha suggerito che noi dovremmo presentare ai marchesi un dolce che abbia la forma e, in quanto al contenuto porti la dolcezza di questa terra. Insomma un dolce paesano, ma prelibato, fine che susciti nel momento del degusto l'istinto del sentimento, ed elevi al tempo stesso lo spirito



# RICETTA

## PER L'IMPASTO

Impastare su di una spianatoia la farina, setacciata, con lo zucchero, lo strutto tagliato a pezzetti, l'uovo e la vanillina, aggiungendo, appena l'impasto dovesse risultare troppo duro e secco, un po' di latte fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Formare una palla con la pasta, avvolgerla in una pellicola e lasciarla riposare in frigorifero per almeno 60 minuti

## PER IL RIPIENO

Versare in un pentolino quasi tutto il latte (tenerne da parte un bicchiere) insieme allo zucchero e alla cannella in polvere e cuocere a fiamma moderata. Intanto che il latte si riscalda, versare l'amido setacciato in una scodella e scioglierlo con il latte freddo rimanente, da versare a filo. Quindi unire l'amido al latte nel pentolino e mescolare di continuo con una frusta. Quando il composto si sarà addensato a sufficienza (10-20 minuti), toglierlo dal fuoco e, sempre continuando a mescolare, versare la crema in una ciotola e lasciare raffreddare. Una volta tiepida, mescolare alla crema poche piccole scaglie di cioccolato

# VINO CONSIGLIATO

**Il Vurria Grillo Di Giovanna è un vino Biologico Sicilia DOC, concentrato e potente, grazie soprattutto ai rigorosi lavori in vigna finalizzati al contenimento delle rese e della vigoria. Le uve Grillo provengono dai vigneti Paradiso e Gerbino, pertanto sono raccolte a mano la fermentazione avviene a temperatura controllata con affinamento in serbatoi di acciaio per 4 mesi.**

**Il Vurria Grillo è un vino dal colore giallo intenso, al naso emergono sentori di erba tagliata con note di pompelmo, ananas e mandorla, al palato sicuramente minerale ed equilibrato.**

