- La Spongata -

PER IL RIPIENO

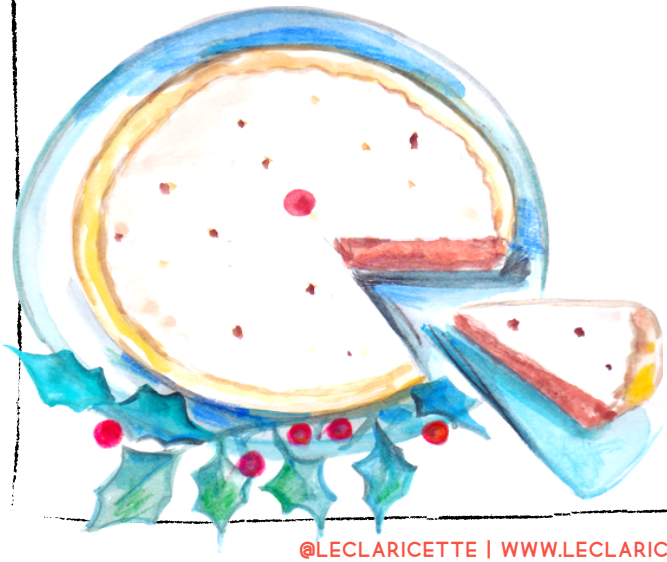
SCIOGLIERE LO ZUCCHERO ED IL MIELE IN 1/2 BICCHIERE D'ACQUA E POI RIPORRE IL TUTTO IN UNA CIOTOLA AGGIUNGENDO GLI ALTRI INGREDIENTI. AMALGAMARE BENE E LASCIARE RIPOSARE PER 15 GIORNI, POSSIBILMENTE FUORI DAL FRIGORIFERO (MA SE TEMETE DI AVVELENARE TUTTI E VOLETE TENERLO AL FRESCO NON C'È PROBLEMA).

PER LA PASTA

IMPASTARE TUTTI GLI INGREDIENTI SBRICIOLANDO DAPPRIMA BURRO E ZUCCHERO IN UNA CIOTOLA ED AGGIUNGENDO PIAN PIANO UOVA, FARINA E VINO BIANCO. INFINE TIRARE LA PASTA SOTTILE.

COMPONIAMO IL DOLCE

PER CIASCUNA SPONGATA RITAGLIARE 2 DISCHI DI PASTA (UNO DI 28 CM E UNO DI 22 CM CIRCA). SE AVETE LO STAMPO TRADIZIONALE INTAGLIATO NEL LEGNO SERVITEVI DI QUELLO, ALTRIMENTI UNA PICCOLA TEGLIA ANDRÀ BENISSIMO. POSIZIONATE IL DISCO PIÙ AMPIO SUL FONDO DELLA TEGLIA E FORATELO CON UNA FORCHETTA, RIPONETE ALL'INTERNO UNO STRATO DI RIPIENO (2 CM CA), PONETE IL DISCO DI PASTA PIÙ PICCOLO SOPRA AL COMPOSTO E CHIUDETE LA SPONGATA RIPIEGANDO L'ECCESSO DI PASTA DEL DISCO GRANDE SU QUELLO PICCOLO. INFORNATE PER 20/30 MINUTI A 180°.



parola di

Le Claricette
Idee di Natura

QUESTA RICETTA È FRUTTO DELLE NOSTRE INFINITE PROVE E DEL NOSTRO GUSTO PERSONALE. NON È ESATTAMENTE COME QUELLA DI BERCETO, MA VI ASSICURO CHE E' BUONISSIMA

- Il ripieno -



750 GR TRA ZUCCHERO E MIELE



1/2 BICC. DI VIN COTTO



1 NOCE MOSCATA GRATTUGIATA



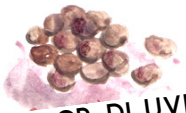
250 GR DI PANE BISCOTTATO



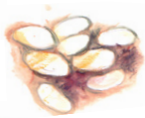
5 GR DI CANNELLA IN POLVERE

250 GR DI NOCI TRITATE





100 GR DI UVETTA



11 GR DI PINOLI



250 GR DI MOSTARDA



20 GOCCE DI ESSENZA DI CEDRO

3 GR DI CHIODI DI GAROFANO





100 GR DI MANDORLE TRITATE



100 GR DI CEDRO CANDITO TRITATO

- La sfoglia -



8 UOVA (2 INTERE E 6 TUORLI)



800 GR DI BURRO



2 KG DI FARINA



800 GR DI ZUCCHERO



VINO BIANCO Q.B.

ILLUSTRAZIONI DI @READYMADE_PITTRICIANALOGICHE