



18 Dicembre

Speza, La Spezia

Spungata

Ingredienti

FROLLA O PASTA BRISEE

- 300 g farina 00
- 120 g burro
- 110 g zucchero
- 1 uovo
- 1 tazza vin santo
- 1 pizzico sale
- 1 scorza limone grattugiata

RIPIENO

- 200 g marmellata fichi
- 100 g mandorle pelate
- 70 g noci
- 10 g pinoli
- 50 g uvetta
- 50 g pangrattato
- 80 g arancia candita
- 50 g miele
- 20 g zucchero canna
- 1/2 bicchierino vin santo
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico cannella in polvere
- scorza limone q.b.
- q.b. noce moscata

ATTREZZATURE

- mattarello

Tempistiche

TEMPO TOTALE: 95 MIN

- Preparazione: 50 min
- Cottura: 45 min

Indicazioni

Ripieno (meglio se preparato il giorno prima): trita la frutta secca e falla tostare in padella. Nel frattempo metti l'uvetta in una pentola con acqua bollente per circa 30 minuti. Scola, lascia raffreddare e asciuga.

Metti l'uvetta in una ciotola coi canditi e il pangrattato. Aggiungi il trito di frutta secca e tutti gli ingredienti del ripieno. Mescola bene e lascia riposare, coperto a temperatura ambiente.

Pasta: impasta insieme tutti gli ingredienti, quindi metti in frigo a riposare per circa 30 minuti.

Dividi l'impasto in due parti, di cui quella leggermente più grande per rivestire la tortiera. Stendi entrambe le parti di impasto.

Metti la carta forno in una tortiera, rivestila con la parte di impasto più grande, e bucherella con la forchetta. Aggiungi il ripieno e pressalo con le mani per andare a riempire lo stampo.

Copri con l'altra parte di impasto tirato sottile e premi contro i bordi per chiudere bene.

Metti in forno a 180° C per circa 45 minuti.

Variante

Per gli amanti dei sapori profumati, aggiungere al ripieno anche 1/2 bicchierino di Rhum.