

DOLCI E DESSERT

Gubana

Tradizione: Cividale del Friuli (UD), Friuli-Venezia Giulia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Gherigli di noci	125 g
Mandorle pelate	30 g
Uvetta sultanina	70 g
Vino marsala	
Pinoli	60 g
Cedro candito	35 g
Arancia candita	30 g
Pangrattato	40 g
Burro	50 g
Limone	1
Arancia	1
Uova	2
Zucchero	
Cannella	
Noce moscata	
Pasta sfoglia	700 g

■ Preparazione

- 1 Specialità di Cividale del Friuli. Fare ammorbidire l'uvetta nel marsala. Nel mixer tritare finemente noci e mandorle, quindi unire la frutta candita, i pinoli, la scorza grattugiata degli agrumi, l'uvetta ben strizzata e i pinoli, e tritare ancora.
- 2 Mettere l'impasto in una ciotola e unire il pangrattato (precedentemente soffritto nel burro fino a farlo schiumare), una buona grattugiata di noce moscata, un pizzicone di cannella in polvere e un cucchiaino di zucchero.
- 3 Mescolare a lungo, quindi unire un tuorlo e il suo albume montato a neve. Stendere la sfoglia con il mattarello e ottenere un rettangolo alto circa 4 mm.

- 4 Disporre il ripieno al centro, sul lato più lungo, e avvolgere la pasta su se stessa, dandole una forma a spirale.
- 5 Porre la gubana sulla placca imburata e infarinata, spennellarla con il tuorlo sbattuto e spolverizzarla di zucchero. Mettere in forno a 190 gradi per 45 minuti. Si può mangiare calda, ma fredda è più buona.