

DOLCI E DESSERT

Panettone genovese

Tradizione: Provincia di Genova, Liguria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina	500 g
Zucchero	200 g
Burro	150 g
Uvetta sultanina	100 g
Pinoli	50 g
Cedro candito	50 g
Uovo	1
Limone	1
Lievito in polvere	2 bustine
Vino marsala	1/2 bicchiere
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Mescolate insieme farina, zucchero, lievito, un pizzico di sale, la buccia del limone grattugiata, l'uvetta bagnata e strizzata, i pinoli e il cedro tagliato a pezzettini.
- 2 Disponete a fontana e nel mezzo sgusciatevi l'uovo, versatevi il marsala e il succo passato di mezzo limone, il burro liquefatto a bagnomaria. Impastate il tutto e lavorate la pasta per alcuni minuti.
- 3 Se fosse troppo dura ammorbidite con un po' di acqua o di latte tiepido. Date alla pasta la forma di una grande palla e adagiatela su una placca imburata.
- 4 Circondare la pasta con una striscia di carta pergamenata imburata dal lato interno. Con un coltellino fate una croce profonda mezzo cm sulla sommità della pasta.
- 5 Lasciate lievitare al caldo mezz'ora. Cuocete in forno a 200 gradi per 45 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare.