

DOLCI E DESSERT

Pasta genovese

Tradizione: Provincia di Genova, Liguria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina bianca 00	100 g
Zucchero semolato	100 g
Burro freschissimo	50 g
Uova	3
Vaniglina	1 pizzico
Sale	

Preparazione

- 1 Rompete le uova in un polsonetto, unite lo zucchero, la vaniglina, e un pizzico di sale.
- 2 Ponete il recipiente su fuoco basso mettendovi sotto uno spartifiamma e sempre sbattendo con la frusta scaldate il composto sino ad una temperatura di circa 40 gradi (tiepido ma non caldo); levate allora il recipiente dal fuoco e continuate a sbattere vigorosamente, ottenendo un impasto freddo e considerevolmente aumentato di volume.
- 3 Incorporatevi allora la farina fatta cadere a pioggia da un setaccio, mescolando con il cucchiaino di legno dal basso in alto e viceversa, ma non in senso rotatorio.
- 4 Unite poi il burro sciolto e tiepido fatto scendere a filo. Imburrate ed infarinate uno stampo quadrato, avente il lato di cm 20 ed a parete alta cm 10, leggermente svasata; versate in esso il composto.
- 5 Passatelo in forno già caldo (180 gradi) per circa 30 minuti; sformate poi la pasta sulla gratella coperta da un canovaccio rivoltandola subito e lasciandola raffreddare.
- 6 Solitamente questa pasta viene tagliata a strati e farcita con creme diverse come ad esempio 'crema al burro', 'crema pasticciera', 'chantilly', 'crema all'inglese' ed anche 'zabaglione'.
- 7 Si può rivestire la superficie con cioccolato o zucchero fondente, oppure servire il dolce decorato semplicemente con frutta e confettura.