

DOLCI E DESSERT

Presnitz

Tradizione: Provincia di Trieste, Friuli-Venezia Giulia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER LA SFOGLIA

Pasta sfoglia (o pasta da strudel)	1 confezione
------------------------------------	--------------

PER IL RIPIENO

Mandorle pelate tritate	200 g
Noci tritate	200 g
Uvetta sultanina	100 g
Pinoli	100 g
Burro	100 g
Zucchero	50 g
Frutta candita	50 g
Uovo	1
Farina	
Rum	

■ Preparazione

- 1 Scongela la sfoglia. Ammollare l'uvetta passa in rum (o in acqua tiepida se si è astemi). Spolverare il piano di lavoro di farina e con il matterello formare un quadrato di circa 30 cm.
- 2 Ricoprire con mandorle, noci, uva passa, pinoli, fiocchi di burro, frutta candita a pezzetti e spolverare di zucchero, avendo cura di lasciare liberi i bordi per la larghezza di circa 2 cm.
- 3 Rompere l'uovo separando tuorlo da albume. Spalmare con un pennello l'albume sui bordi della sfoglia, arrotolarla su se stessa; fare pressione sui bordi per sigillare.
- 4 Imburrare una teglia, disporvi il rotolo con la forma di un ferro di cavallo o di una spirale. Spennellare con il tuorlo. Cucinare 45 minuti-60' (dipende dal forno) e sfornare.

- 5 Lasciar raffreddare. Avvolgere in una stagnola e lasciar riposare una settimana. Consumare il giorno di Pasqua. Nota: dolce pasquale triestino, ricetta di famiglia.
- 6 Il Presnitz appartiene alla numerosissima famiglia degli Strudel (che in tedesco vuol dire vortice, gorgo) di cui noi conosciamo solo l'apfelstrudel (strudel di mele).
- 7 E' stato creato dall'allora più famoso pasticciere triestino in occasione della visita della principessa Sissi (moglie di Francesco Giuseppe) a Trieste, ed a lei dedicato.