

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Masigott

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 200 g di zucchero a velo
- 200 g di burro
- 5 uova
- 100 g di farina di semola
- 60 g di farina di fraina (grano saraceno)
- 30 g di fecola di patate
- uva sultanina
- pinoli
- noci sminuzzate
- scorze d'arancia candite
- 1/2 bustina di lievito vanigliato per dolci.

PREPARAZIONE

1 Questo dolce, tipico della zona di Erba, è molto antico. Pare che nei secoli passati venisse preparato, comunitariamente, nella piazza del mercato per festeggiare l'epoca del raccolto. Da allora il masigott ha sicuramente visto mutare più volte, nel corso del tempo,

i suoi ingredienti che si sono anche raffinati.

Per eseguire questa ricetta, dopo aver montato molto bene il burro con lo zucchero a velo (chi ha lo zucchero normale deve metterlo nel macina caffè o tritarlo premendolo con una bottiglia per renderlo a velo) si aggiungono le uova intere, quindi le diverse farine setacciate (stando sempre attenti a non lasciare grumi nell'impasto), infine, con generosità, le uvette, le noci, i pinoli e i canditi.

Si versa quindi l'impasto in una tortiera e si pone quest'ultima nel forno già ben caldo, regolato sui 190° C, per una quarantina di minuti, controllando dopo mezz'ora come procede la cottura.