

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Miacetto

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 700g di noci con guscio
- 600g di uva sultanina
- 300g di mandorle sgusciate e tostate
- 100g di pinoli
- 400g di miele
- 300g di zucchero
- cruschello piuttosto farinoso
- 3 limoni
- 3 arance
- 1/4 litro scarso di olio extravergine d'oliva
- 3/4 d'acqua
- un pizzico di sale
- un pizzico di cannella

PREPARAZIONE

1 Sciogliere il miele nell'olio, unire l'acqua tiepida e lo zucchero, sale, cannella, l'uva (ammollata e ben scolata), noci tritate grossolanamente, mandorle, pinoli, scorza tritata di arance e limoni.

Aggiungere il cruschello poco alla volta fino a ottenere una consistenza tale per cui un cucchiaio di legno rimane "in piedi".

Ungere gli stampi (padelle larghe e basse) con abbondante olio d'oliva, versare il composto in modo che si spanda bene sul fondo e cuocere in forno.

E' un dolce natalizio tipico di Cattolica

NOTE