

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Spongata di Natale reggiana

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



PER LA PASTA

- 1 Kg di farina
- 600 g di zucchero
- 300 g di burro
- 2 fiale di essenza di vaniglia
- ¼ di litro di vino bianco.

PER IL RIPIENO

- 650 g di noci sgusciate
- 100 g di mandorle
- 250 g di pane tostato e grattugiato
- 1 Kg di miele
- 300 g di uvetta
- 300 g di pinoli
- 300 g di canditi
- noce moscata
- chiodi di garofano
- cannella
- ¼ di litro di rum

PREPARAZIONE

- 1 Preparare un misto delle spezie ben grattugiate, tritare le noci, le mandorle e i canditi. Scaldare in una pentola il miele fino a quando inizia a bollire e mescolare bene insieme a tutti gli altri ingredienti.
Preparare la pasta, scaldare lo zucchero insieme al vino fino a quando lo zucchero si è sciolto, aggiungere alla farina e agli ingredienti rimanenti, impastare molto bene.
Stendere la pasta e formare 16 dischi, stendere su otto dischi una parte di ripieno e coprire con gli altri otto dischi di pasta.
Lasciare riposare per 1 giorno coperti da un telo e successivamente cuocere in forno a 180° per 30 minuti.
Spolverare con lo zucchero a velo.
L'impasto si prepara parecchi giorni prima e si lascia riposare in luogo fresco per permettere agli ingredienti di mescolare i sapori.