

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Veneziana farcita

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

1 veneziana da 1 kg  
150 g di mandorle in polvere  
3 uova  
4 dl di vino bianco dolce  
2 melograni  
2 alchechengi  
2 mandarini cinesi  
mezza arancia  
100 g di zucchero  
100 g di zucchero di canna  
zucchero a velo.

### PREPARAZIONE

- 1 Asportate la calotta della veneziana. Svuotate la parte inferiore lasciando un bordo di 2 centimetri e mettetela in uno stampo rivestito di carta da forno che la contenga. Sbattete le uova con lo zucchero di canna, unite le mandorle e 3 dl di vino. Mescolatevi l'interno

della veneziana ridotto a dadi e versate tutto nel guscio scavato. Coprite con la calotta, coprite con un foglio di alluminio e infornate a 200° per 20 minuti. Raccolgiete due terzi dei chicchi di melograno in un pentolino con lo zucchero e il vino rimasto. Cuocete a fiamma bassa per 30 minuti, poi passate la salsa al setaccio. Decorate la veneziana con gli alchechengi, due foglie di limone, l'arancia a spicchi, i mandarini a fettine e spolverizzate con zucchero a velo. Servite con la salsa di melograno.