

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gubana: la ricetta originale del dolce friulano delle feste

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Friuli-Venezia Giulia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gubana friulana: un dolce rustico e saporito con noci, mandorle e miele.

NOCCIOLE TOSTATE 50 gr
CANDITI MISTI 50 gr
BURRO MORBIDO 50 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 50 gr
PINOLI TOSTATI 30 gr
ACQUA 60 ml
RUM 30 ml
CANNELLA IN POLVERE 2 gr

PREPARAZIONE

1 Per la realizzazione della **gubana** devi per prima cosa preparare la **base di pasta brioche** seguendo le nostre istruzioni vedrai che sarà un gioco da ragazzi!

In una ciotola aggiungi il lievito di birra, 20 grammi di zucchero presi dalla quantità totale prevista per la ricetta e il latte tiepido.

Mescola il tutto fino a sciogliere il lievito.





2 Aggiungi il resto dello zucchero, le farine, l'uovo intero, il tuorlo, la scorza di arancia e limone, la vaniglia e comincia ad impastare il tutto.

Man mano che impasti, aggiungi il burro e continua ad impastare fino a che l'impasto non si staccherà facilmente dalle tue mani o dal gancio della planetaria se la stai usando.

Una volta che l'impasto sarà incordato trasferiscilo su un piano da lavoro infarinato e impastalo fino ad ottenere una palla.





- 3 Adesso metti l'impasto in una ciotola infarinata, coprilo con un canovaccio e lascialo lievitare nel forno spento con luce accesa o in un posto caldo e lontano dalle correnti di aria, per circa 4 ore



4 Nel frattempo che l'impasto lievita hai tempo per preparare il ripieno.

Metti in ammollo l'uvetta con acqua e rum, trita grossolanamente le noci, le mandorle, i pinoli, gli amaretti, i canditi e le nocciole.

Strizza e trita anche l'uvetta che avrai scolato dal liquido, versa tutti gli ingredienti in una ciotola, aggiungi confettura, cannella e zucchero e mescola il tutto.





5 Trascorse le 4 ore previste l'impasto deve essere quasi raddoppiato.

Stendi la pasta brioche su un piano da lavoro infarinato fino ad ottenere un rettangolo di 30x45 cm, aggiungi il ripieno su tutta la superficie ed arrotola partendo da un lato, devi ottenere una specie di tubo ripieno.





- 6 Una volta creato il tubo ripieno, arrotolalo su se stesso creando la chiocciola e posizionala in una teglia da forno imburrata ed infarinata, copri con pellicola e lascia lievitare per circa 2 ore.





- 7 Quando anche la chiocciola avrà terminato il tempo previsto per la lievitazione, sbatti un tuorlo di uovo in una ciotola e con un pennello da cucina stendilo in tutta la superficie della gubana, ora spolverizzala di zucchero semolato e metti in forno statico a 180°C per circa 60 minuti.



- 8 Quando la gubana è cotta estraila dal forno e lasciata raffreddare prima di servirla tagliata a fette.

GUBANA: LA RICETTA ORIGINALE DEL DOLCE FRIULANO DELLE FESTE

La **gubana** è un dolce tradizionale del **Friuli Venezia Giulia**, immancabile sulle tavole durante le feste. Caratterizzata da una base di **pasta brioche** e un ripieno ricco di **frutta secca, uvetta, canditi e grappa**, la gubana rappresenta un vero e proprio simbolo della cultura culinaria friulana. Prepararla in casa è un'esperienza che unisce tradizione e gusto, rendendo ogni occasione speciale.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una **gubana soffice e saporita**, assicurati di far lievitare l'impasto in un luogo caldo e privo di

correnti.

Se hai avanzi di frutta secca, canditi o biscotti come gli amaretti, usali per arricchire il ripieno.

Per un tocco più deciso, sostituisci il rum con grappa friulana.

Questo dolce è perfetto per riutilizzare ingredienti già presenti in dispensa, riducendo sprechi e creando un dessert unico.

CONSERVAZIONE

La **gubana** si conserva in un contenitore ermetico per 4-5 giorni a temperatura ambiente. Per mantenerla morbida più a lungo, puoi avvolgerla in pellicola trasparente. Se preferisci, puoi congelarla già tagliata a fette: basterà scongelare le porzioni necessarie.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di dolci natalizi tradizionali da provare:

[Panettone fatto in casa](#): soffice e ricco di canditi.

[Strudel di mele](#): un dolce rustico perfetto per l'inverno.

[Cartellate pugliesi](#): tipiche del Natale, con vincotto o miele.

[Roccocò napoletani](#): croccanti e speziati, ideali per le feste.

[Pangiallo romano](#): un dolce ricco di frutta secca e miele.

[Torrone siciliano](#): un classico natalizio italiano.